

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Міжнародний гуманітарний університет
Освітня програма	33659 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	353
Повна назва ЗВО	Міжнародний гуманітарний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	26249278
ПІБ керівника ЗВО	Громовенко Костянтин Вікторович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://mgu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/353>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	33659
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра іноземних мов професійного спілкування; кафедра мистецтвознавства та загальногуманітарних дисциплін; кафедра менеджменту, кафедра романо-германської філології та методики викладання мов; кафедра інформаційних технологій
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	65009 м.Одеса Фонтанська дорога, 33
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	384797
ПІБ гаранта ОП	Дишкантюк Оксана Володимирівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	dyshkantyuk@ukr.net
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-831-11-12
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОП) започаткована в Міжнародному гуманітарному університеті (далі – МГУ, ЗВО, Університет) в 2019 році. Протягом 2019-2023 рр ОП динамічно розвивалася з урахуванням пропозицій усіх груп стейкхолдерів. У 2020р створено випускову кафедру готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, внесено зміни до складу проектної групи, гарантом програми призначена доц. Дишкантюк О.В., голова підкомісії 241 «Готельно-ресторанна справа» НМК 13 з транспорту і сервісу МОН України (2016 - 2019рр.), розробник СВО України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 241 «Готельно-ресторанна справа».

На основі аналізу діючої ОП та у зв'язку із прийняттям СВО України за спец.241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 4 березня 2020 року №384 (<https://cutt.ly/l9Ol9qP>) було модернізовано діючу ОП «Готельно-ресторанна справа» (Рішенням Вченої ради МГУ (протокол №12 від 30.06.2020р.). У новій редакції враховані також рекомендації усіх груп стейкхолдерів: результати опитування студентів, пропозиції роботодавців та академічної спільноти.

Зміни стосувалися ОК та відповідно навчального плану, удосконалено форму опису ОП, структуровано її профіль, додано структурно-логічну схему вивчення освітніх компонент. Посилено формування soft skills. Оновлена ОП затверджена рішенням Вченої ради Університету.

ОП сфокусована на міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців, вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній, проектній, управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ОП має обсяг 240 кредитів ЄКТС, розрахована на 3 роки та 10 місяців навчання. В ОП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей, програмних РН. Зміст ОП поглиблюється та розширюється вибірковыми ОК, які сфокусовані на вивченні предметних аспектів готельно-ресторанного бізнесу, враховують потреби стейкхолдерів, ринку праці та специфіку МГУ, міжнародний та вітчизняний досвід.

Перевагами ОП є: наявність положень, які регламентують розробку та реалізацію ОП; щорічне оновлення ОП шляхом публічного обговорення з внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами (здобувачі, роботодавці, академічна спільнота, представники влади та ін.); системне оновлення змісту, коригування цілей, переліку компетентностей, програмних результатів навчання та пулу дисциплін; забезпечення міждисциплінарного підходу до визначення ОК, які відображають сервісні, виробничі, технологічні, проектні, управлінські, інформаційні аспекти діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; системне залучення до освітнього процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу; виїзні практичні заняття на системній основі; організація практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів; формування практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом; формування практичних навичок розробки концепцій та проектів готелів і ресторанів з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України; поєднання фахової підготовки з орієнтацією на особистісний розвиток, формування лідерських якостей, комунікабельності, соціальної мобільності, фізичного та культурного розвитку; врахування кращих практик зарубіжного та вітчизняного досвіду під час розробки та оновлення освітніх компонентів ОП; наявність системних процедур щодо оцінювання якості реалізації ОП: опитування різних груп стейкхолдерів щодо напрямів розвитку ОП; наявність за всіма ОК ОП розробленого та оприлюдненого методичного забезпечення, яке постійно актуалізується з залученням до розроблення та рецензування експертів-практиків; дієві процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору ОК; визнання результатів неформального навчання; повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; мотивація здобувачів до наукової діяльності, участі у професійних конкурсах; застосування сучасних інноваційних форм та методів навчання при вивченні ОК; доступність та своєчасність оновлення на офіційному веб-сайті університету усієї інформації, необхідної для задоволення потреб учасників освітнього процесу, комунікації через: веб-сайт університету та факультету, платформу дистанційного навчання, сторінки у мережах Facebook та Instagram, сформовані телеграм-канали для кожного курсу; високий рівень обізнаності учасників освітнього процесу зі своїми правами та обов'язками; 100% відповідність кваліфікації НПП за кожною ОК; систематичне проходження НПП стажувань і підвищення кваліфікації в Україні і за кордоном; наявність у НПП власних підручників та навчально-методичних посібників з дисциплін; реалізація ОП у чіткій відповідності до Стратегії розвитку МГУ на період до 2027 р.; залученість НПП та здобувачів до дотримання академічної доброчесності; прозорість процедур контролю та оцінювання, контролю якості освіти; запланована подальша підтримка зв'язку з випускниками - лабораторія професійної та практичної підготовки; доступність до унікальної інфраструктури та ресурсів; створено спеціалізовані лабораторії та аудиторій для розвитку hard skills, зокрема, кабінет з Digital – технологій у готельно-ресторанному бізнесі, лабораторія з технології ресторанної продукції, лабораторія з ресторанної справи, лабораторія систем автоматизованого проектування. Створені умови для всебічного розвитку здобувачів (бібліотека, гуртожитки, зал засідань, зал конференцій, студентське кафе, студентський медіацентр); умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; робота центру психологічної підтримки.

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	Обсяг набору на ОП у	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного	У тому числі іноземців
--------------	----------------------------------	----------------------	---	------------------------

	набір здобувачів відповідного року навчання	відповідно му навчально му році	навчального року			
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2022 - 2023	79	73	2	0	0
2 курс	2021 - 2022	93	73	4	0	0
3 курс	2020 - 2021	161	124	19	0	0
4 курс	2019 - 2020	42	27	8	0	0
5 курс	2018 - 2019	0		0		0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	55464 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	33659 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	35526 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	37255	30714
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	30314	26990
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	6941	3724
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	ОПП_бакалавр_241_2022.pdf	oURZrb9y6T76mcoFReK5xKdKTfkxvuPdhgTsJLuPvMo=
Освітня програма	ОПП_бакалавр_241_2020.pdf	raqXmlXH+DsgaESgVvBpq8nQYohRoeWoeyOvJ/JG+ag =
Освітня програма	ОПП_бакалавр_241_2019.pdf	5OToFWkVaHWXxS9Axl7gaWaFz7ANdN3GxFKRWtbse 28=
Навчальний план за ОП	НП_бакалавр_241_2022.pdf	QZSF1FoL8NJG7Ca8HB+B/wl9z+NPoY9xFa5F6ssyzLI=
Навчальний план за ОП	НП_бакалавр_241_2020.pdf	lPN6CE4ITkLWxyQE57r3JojBat4bZPTel/fWiwuVXaU=
Навчальний план за ОП	НП_бакалавр_241_2019.pdf	zq1sDglovclQKUQYvl8bdZNgPlXKpvEil8jEBLb3cY=
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_відгук_Вікторія_ЧЕРНИ К_2022.pdf	SjJr2V97iIHhu/vspEvY1QaOxTRZX3Mr7bHaibWCr/8=
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_відгук_Ірина_МАГАЛЕЦЬКА_2022.pdf	Yzj6I2gVsbN29Kgct3UoMUPmx7hcT1e2a/CcpYj+qms=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю ОП є формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Цілі підпорядковані нормативним документам МГУ (<https://cutt.ly/H9Ol6ZK>)

Унікальними особливостями та відмінностями ОП є: системне залучення до освітнього процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу (<https://hrtb.od.ua/ua/invited>), (<https://cutt.ly/z46zjLL>). Виїзні практичні заняття (<https://hrtb.od.ua/ua/tours>). Можливості проходження практики на підприємствах-лідерах України та за кордоном (<https://hrtb.od.ua/ua/partners>). Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом завдяки застосуванню спеціалізованих ліцензійних програм. Використання в освітньому процесі пакетів прикладних програм SERVIO (НПП мають сертифікати), система Iiko (<https://cutt.ly/k9OziNo>). Участь у наукових заходах та професійних конкурсах (<https://cutt.ly/j46xmUk>).

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

Цілі ОП відповідають стратегії розвитку та місії МГУ (<https://cutt.ly/r9Ozjur>). Місія МГУ полягає у сприянні розвитку суспільства через надання якісної вищої освіти та виконання наукових досліджень на міжнародному рівні. Стратегічною метою розвитку МГУ є досягнення високого міжнародного рівня надання якісних освітніх послуг, спрямованих на задоволення потреб суспільства у фахівців різного рівня та спеціальностей відповідно до тенденцій розвитку глобальної економіки, економіки України і Причорноморського регіону та світової науки. Забезпечення цілей ОП та формування середовища підготовки бакалаврів ГРБ є можливими у контексті реалізації наступних стратегічних напрямів розвитку МГУ: удосконалення освітнього процесу та забезпечення якості освіти; посилення інноваційного розвитку та науково-дослідного потенціалу; розвиток інформатизації, комп'ютеризації та діджиталізації; розвиток міжнародного співробітництва та партнерства; формування суспільних соціогуманітарних цінностей та соціалізація здобувачів вищої освіти; запобігання й протидія порушенням академічної доброчесності та зловживанням; соціально-гуманістичний брендинг та розвиток університету. Реалізація ОП на основі управління якістю освіти корелюється із ключовим стратегічним пріоритетом перетворення ЗВО в інтелектуальний, інноваційний освітньо-науковий центр міжнародного рівня. Для реалізації зазначеної мети створено освітньо-інноваційне та інформаційно-навчальне середовище МГУ, що дозволяє забезпечити цілі ОП.

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

Обговорення ОП на засіданнях робочої групи (до складу якої входять студенти), затвердження ОП Вченою радою МГУ, до складу яких входять представники студентської спільноти. Врахування результатів соціологічного опитування.

У 2020 р. здобувачі висловили пропозиції щодо розширення пулу вибіркових дисциплін, зокрема були розроблені та введені такі ВК – Барна справа, Кондитерське та пекарське мистецтво, Сомельє. За пропозицією студентів була введена ОК 18 – Комунікативний менеджмент.

- роботодавці

взаємодіють на основі договорів про співпрацю з МГУ (<https://cutt.ly/8453hSR>), входять до складу проектної групи, беруть участь в обговоренні змін до ОП, рецензування. Діє Експертна рада роботодавців (<https://cutt.ly/j45M2iO>). На засіданнях робочої групи 22.05.2020 р., (пр. №2) Жиров В.В (керуючий ресторану «Олександрівський») висловив свою думку щодо доцільності введення до ОП обов'язкової компоненти - Управління якістю та безпекою у закладах готельного та ресторанного господарства, що було реалізовано. За ініціативою генерального директора «Ribas Hotels Group» А. Лупашка була введена обов'язкова ОК Digital – технології в готельно-ресторанному бізнесі. О.Кіфа – HR директор ресторанної компанії Synergy запропонувала ввести вибіркову дисципліну HR-менеджмент. Відгуки роботодавців про ОП - https://youtu.be/p_x3HuUvcfM; <https://youtu.be/rMDHWErY1VU>.

- академічна спільнота

долучається до розробки та перегляду ОП, як члени робочої групи, рецензенти навчально-методичних розробок. У 2020 р. за ініціативою внутрішніх стейкхолдерів було ініційовано напрями імплементації рекомендацій НАЗЯВО щодо зміни підходу до формування вибіркових дисциплін, уніфікований обсяг вибіркових дисциплін за кредитами та розподілом годин (аудиторних, самостійної роботи), що дозволяє забезпечити студентам мобільність щодо вибору будь-якої ОК.

Участь зовнішніх стейкхолдерів щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання реалізована участю у спільних освітніх та наукових заходах: роботі круглих столів, конференцій, майстер-класів, відкритих лекцій

практиків та іншої спільної діяльності (<https://cutt.ly/q9OzQDT>), (<https://cutt.ly/69OzR2D>), в ході яких відбувається обмін інформацією, обговорення цілей, перспектив удосконалення ОП та програмних результатів навчання

- інші стейкхолдери

одним з напрямів удосконалення ОП є співпраця факультету з Управлінням туризму, рекреації та курортів Одеської обласної державної адміністрації (<https://cutt.ly/I9OzDyW>), Південною асоціацією шеф-кухарів України, Національною туристичною організацією (<https://cutt.ly/w9FomJG>), ТОВ «СЕРВІО СОФТ» (<https://cutt.ly/J45CfUx>) та інш.

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

Цілі та програмні результати ОП відповідають тенденціям розвитку спеціальності та ринку праці, запитам роботодавців. Група забезпечення комунікує з роботодавцями (<https://cutt.ly/v9OzJsR>), бере участь у зустрічах з представниками професійного середовища (<https://cutt.ly/t9FoSYj>).

Представники роботодавців є рецензентами ОП, співавторами та рецензентами робочих програм ОК, навчально-методичних посібників та підручників. Генеральний директор «Ribas Hotels Group» А. Лупашко є головою ЕК. Він запропонував внести до атестаційного екзамєну питання, пов'язані з впливом на ресторанну галузь пандемії Covid-19 та воєнного стану.

Випускова кафедра співпрацює з Управлінням туризму, рекреації та курортів Одеської обласної державної адміністрації (<https://cutt.ly/J9OzVoK>), ГО Південна Асоціація шеф-кухарів України, Фондацією розвитку гостинності. Досліджуються тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу для коригування ОК (<https://cutt.ly/i9Oz2S6>).

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

При формуванні цілей та ПРН в ОП було враховано галузевий та регіональний контекст: Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 р. (<https://cutt.ly/v9Oz7YE>), Стратегія економічного і соціального розвитку м.Одеса (<https://cutt.ly/69OxU5s>), в яких розвиток туристично - культурного середовища та інфраструктури гостинності визнано пріоритетними; Стратегія розвитку туризму і курортів на період до 2026 року (<https://cutt.ly/19Ox0If>), де зазначається актуальність розвитку згідно з міжнародними стандартами, системне підвищення якості продукту та використання високого національного потенціалу і можливість за умови системного державного підходу та якісної підготовки кваліфікованих фахівців.

При розробці ОП було враховано вимоги регіонального ринку праці, специфіку розвитку індустрії гостинності регіону, рекреаційні ресурси Од. регіону для відпочинку і оздоровлення. В ОП передбачено вивчення потенціалу регіону, специфіку розвитку закладів гостинності, методів та інструментів удосконалення їх роботи, напрямів інновацій та наукових досліджень. Регіональний аспект враховується при формулюванні тематики кваліфікаційних робіт. Змістовний контекст: ОК7, ОК10, ОК11, ОК17, ВК 15, 18, 24, 25, 33 розкриває різні аспекти регіонального розвитку готельно-ресторанної справи. Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого контексту укладено договори з суб'єктами ГРБ (<https://cutt.ly/8453hSR>). Галузевий контекст при формулюванні цілей та ПРН враховано в основних та вибіркових компонентах (<https://mgu.edu.ua/curricula>)

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 вивчався та враховувався досвід таких ЗВО: Київський національний торговельно-економічний університет, Львівський національний університет імені Івана Франка, Харківський національний університет ім. Каразіна, Черкаський державний технологічний університет, Прикарпатський національний університет ім. Василя Стефаника. Проектна група вивчала та імплементувала досвід BHMS Business School (Люцерн, Швейцарія), Glion Institute of Higher Education, (Гліон, Бюль, Швейцарія), Les Roches International School of Hotel Management (Блюш, Швейцарія), César Ritz Colleges (Швейцарія), Instituto Politécnico de Viana do Castelo (Португалія). Самооцінювання ОП дозволяє стверджувати, що врахування кращих практик вітчизняних та іноземних програм обумовили конкурентоздатність ОП за рахунок орієнтованості на практичну підготовку фахівців, реалізації міждисциплінарного підходу до формування ОК та ВК, системним залученням до викладання фахівців-практиків, вагомим пулом вибіркових компонент, які стандартизовані за обсягом.

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

РН 01.– ОК 5, 7, 10, 11, 14, 17, 20 - 25

РН 02. – ОК 7, 10, 11, 13, 16, 20 - 25

РН 03. - ОК 1, 3, 7, 10, 11, 13, 18, 23 - 25

РН 04. - ОК 7, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20 - 25

РН 05.– ОК 7, 9, 10 - 19, 23 - 25

РН 06.– ОК 10 -12, 14, 17, 18, 22 - 25

РН 07.– ОК 7, 10 - 12, 18, 19, 23 - 25

РН 08.– ОК 3, 10, 11, 13, 14, 18, 20 - 23, 25

PH 09.– ОК 9 - 11, 17, 23, 25
PH 10.– ОК 9 - 11, 14, 17 - 19, 22 - 25
PH 11.– ОК 8, 10 - 12, 14 - 17, 23, 25
PH 12.– ОК 7, 10, 11, 14, 18, 19, 23 - 25
PH 13.– ОК 10, 11, 14, 16, 18, 24, 25
PH 14.– ОК 9 - 11, 17, 19, 23 - 25
PH 15.– ОК 6, 10 - 12, 14 - 16, 18, 19, 22, 24, 25
PH 16.– ОК 6, 7, 10, 11, 14, 16, 18, 21-25
PH 17.– ОК 1, 7, 10, 11, 14, 16, 18, 21, 22, 25
PH 18.– ОК 10, 11, 14, 17, 18, 21, 22, 25
PH 19.– ОК 4, 10, 11, 14, 18, 21-23, 25
PH 20.– ОК 2, 4-6, 20, 23, 25
PH 21. – ОК 4, 5, 25
PH 22. – ОК 4, 10, 11, 25
PH 23. P– ОК 9-12, 16, 17, 22, 23, 25

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?

Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП збалансований за змістом та структурно, відповідає СВО за даною спец., Положенню про організацію осв.процесу (<https://cutt.ly/O9OxhAo>), Зміст ОП який співвідноситься з навчальним планом презентовано на сайті МГУ (<https://mgu.edu.ua/curricula>)

ОК дають можливість забезпечити підготовку фахівців у сервісній (ОК 7, 10,11), виробничій (ОК 9,10,11,17), технологічній (ОК 9,10,11,17) діяльності ГРБ, досягти заявлених цілей та РН. ОП є професійно орієнтованою. Змістовні компоненти ОП сфокусовані на процесах організації та управління ГРБ (ОК 7,10-17,19).

Зміст ОП поглиблюється та розширюється вибірковими ОК, які сфокусовані на поглибленні компетентностей у сервісній діяльності – ВК 3, 7, 8,13,14,16,18,27; у технологічній – ВК 10,12,15,29,38,39.

Зміст ОП ґрунтується на міждисциплінарних засадах гостинності: економічна – ОК 6, 15,16 та ВК 24, 36, 37, управлінська – ОК 14,18,19 та ВК 4,5,11,33-35,37,40,41, правова – ОК5, та ВК 31, соціальна – ОК 1,2,4,7,19 та ВК 5,8,13,14,19, 22,23, організації та управлінні ГРБ – ОК 7,10,11, 12,14,19 та ВК4,5,11, 19, 22, 33-35, 37, 39-41; вивчення міжнародного досвіду (всі ОК).

В ОП інтегровані базисні діє сфери гостинності галузі наукової та виробничої діяльності: готельна справа – ОК 9,10,14, 19 та ВК 16,18; ресторанна справа ОК 11,12 та ВК 3,8,10,12,15,39. інформ. технології у ГРБ – ОК 8,12 та ВК 1,3,10,17,18; економіка та менеджмент - ОК 6,14-16,18,19 та ВК 4,5,11,33-35, 40,41; маркетинг – ОК 16 та ВК 33,35; устаткування та проектування ЗГРГ – ОК 9, 17 та ВК 1,2, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг – ОК 5, 19 та ВК 31,39.

Унікальністю ОП: є поєднання міждисциплінарності та багатопрофільності; залучення практиків до навчального процесу (<https://hrtb.od.ua/ua/invited>), (<https://cutt.ly/z46zjLL>), проведення виїзних практичних занять на базі підприємств-партнерів (<https://hrtb.od.ua/ua/tours>), застосуванні ІТ у всіх ОК; виконання власних проєктів ЗГРГ. Широкі можливості проходженні практики у підприємствах-лідерах (<https://cutt.ly/p46Trof>).

Згідно опитувань, учасники освітнього процесу та стейкхолдери задоволені змістом ОП, зокрема 91 % здобувачів та 89 % роботодавців (<https://cutt.ly/r45Xvp5>)

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

Формування ІОТ регламентується Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (<https://cutt.ly/Z9CmgIo>), Положенням про порядок та умови вибору здобувачами вищої та фахової передвищої освіти вибіркового навчального дисциплін в МГУ (<https://cutt.ly/Z9Cmznz>), Статутом МГУ (<https://mgu.edu.ua/constitution>), передбачає вільний вибір видів, форм навчання, ОК та рівня їх складності, методів і засобів навчання; обранням баз практики, тематики та керівників курсових робіт та кваліфікаційних робіт. Забезпечення формування ІОТ відбувається через ВК навчального плану (60 кредитів ЄКТС або 25% ОК) та вибору форми освіти. Інформацію про ВК – їх перелік, презентації, опис, силабуси розміщено у вільному доступі на офіційному сайті (<https://cutt.ly/S9OxQn6>), а також дистанційній платформі навчання Moodle. Засвоєння здобувачами ОК може відбуватися на базі інших ЗВО, результати навчання та компетентності можуть досягатися та здобуватися через системи формальної, неформальної чи інформальної освіти. Передбачена можливість зарахування ПР ОК з використанням он-лайн платформ та дистанційних технологій.

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

Згідно Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/h9OxzNm>), здобувачі вищої освіти за ОП мають право на вибір навчальних дисциплін у межах 60 кредитів, передбачених відповідною освітньою програмою та навчальним планом. Порядок вибору дисциплін визначений Положенням про порядок та умови вибору здобувачами вищої та фахової передвищої освіти вибіркового навчального дисциплін в МГУ (<https://cutt.ly/Z9Cmznz>). Обрані студентом навчальні дисципліни за вибором включають до індивідуального навчального плану студента, порядок формування якого визначається Положенням про індивідуальний план здобувача вищої освіти Міжнародного гуманітарного університету (<https://cutt.ly/Z9CmgIo>). Пул ВК містить 41 дисципліну, дає можливість поглибити професійні знання в межах обраної освітньої програми та здобути додаткові спеціальні професійні компетентності; ознайомитись із сучасним рівнем наукових досліджень у інших галузях знань, розширити світогляд, поглибити результати навчання за загальними компетентностями. Усі ВК забезпечені необхідним пакетом навчально-методичних документів, які доступні на сайті МГУ та платформі Moodle.

В МГУ діє чітко прописана процедура і є відповідне організаційне забезпечення процесу обрання дисциплін: Протягом березня місяця деканатом забезпечуються організаційні збори (ярмарок вибіркового дисциплін) з метою презентації дисциплін. В термін до 10 квітня здобувачі подають заяви на обрані дисципліни до деканату (паперова форма або електронна форма Google forms)

Декан факультету узагальнює інформацію про вибір студентами навчальних дисциплін та в термін до 25 квітня формує списки груп за обраними вибірково дисциплінами. Не пізніше ніж за два тижні до кінця навчального року декан подає інформацію в навчальний відділ, що є підставою для формування навчального навантаження кафедр на навчальний рік.

Відповідно до п. 3.4 Положення, персональну відповідальність за виконання ІНП несе здобувач вищої освіти. Відповідальність за набуття результатів навчання (компетентностей), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти, покладається на НПП. Відповідно до П 3.3. Положення, контроль за виконанням студентом ІНП покладено на куратора.

91 % респондентів підтвердили реалізовану можливість самостійного обрання навчальних дисциплін для їх подальшого вивчення (<https://cutt.ly/r45Xvp5>)

Рівень задоволеності здобувачів ОП якістю викладання вибіркового ВК ОП, як «високий» визнають – 94% опитаних (<https://cutt.ly/r45Xvp5>)

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

Згідно Положення про організацію осв. процесу (<https://cutt.ly/H9OxBvD>), ПП є обов'язковим ОК.

Порядок організації практики регламентує Положення про практичну підготовку здобувачів (<https://cutt.ly/b7ijVuN>). На ОП практика передбачена на 1, 2, 3 та 4 курсах по 6 кредитів, що відповідає СВО. ОП забезпечена відповідними програмами практики (<https://cutt.ly/s9FU1po>), (<https://cutt.ly/T9FOfpF>), (<https://cutt.ly/k9FOYqB>), (<https://cutt.ly/Q9FOAL4>).

З метою якісного забезпечення ПП на факультеті створена Лабораторія професійної практичної підготовки (<https://cutt.ly/n9PIQP6>). Факультетом заключено угоди з партнерами (<https://cutt.ly/8453hSR>), передбачено індивідуальний вибір об'єкту здобувачем та міжнародне стажування (<https://cutt.ly/49Ox9Jf>). Відбір студентів на бази практики відбувається в рамках Днів кар'єри (<https://cutt.ly/39Ox6zw>), (<https://cutt.ly/A9Oetra>) при підтримці та за участю представників Експертної ради роботодавців (<https://cutt.ly/j45M2iO>).

ПП поглиблюється на відкритих заняттях (<https://cutt.ly/W9Ocp3M>), (<https://cutt.ly/H9OcfPy>), майстер-класах та виїзних заняттях (<https://cutt.ly/g9OcxZb>), (<https://cutt.ly/y9Ocmpe>), (<https://cutt.ly/s9OceTW>), (<https://cutt.ly/c9OcyWh>), (<https://cutt.ly/r9OceOFF>), участю у професійних конкурсах та інших заходах (<https://cutt.ly/j46xmUk>).

За результатами опитування 100 % здобувачів задоволені здобутими компетентностями під час ПП за ОП та вважають їх достатніми для проф. діяльності (<https://cutt.ly/r45Xvp5>)

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

ОП в повній мірі забезпечує набуття softskills.

ЗК 1 формується через ОК 2,4,6,20, 23-25; ЗК 2 через ОК 2,5,10,11,14, 20-22; навички використання інформаційних і

комунікаційних технологій – ОК 08,12-14, 17,21,22,25 та ВК1; ЗК 11 – ОК 1,13,17,24; навички взаємодії формуються через ОК 3,4,7,8,10,11,13,14,16-18,21,22. РН 8 здобувачі набувають за рахунок вивчення ОК 3,10,11,13,14,18, 20-23, 25 а також ВК 8, 13, 14, 16,19,21,22,23,25. ОК забезпечують: формув. манер та ділового етикету ОК 7,10,11,14,18 та ВК 8,38; лідерські соціальні та інтелектуальні якості, саморозвиток, комунікативність: ОК 14,18 та ВК13, 19,22,23; формуються при проходженні практики та захисті проєктів ОК 17. Поглиблюють softskills: професійні змагання (<https://cutt.ly/f9Ovs5E>), дні гостинності (<https://cutt.ly/19OvuOr>), наук. конф. (<https://cutt.ly/M9PGosI>), Бізнес-клуб (<https://cutt.ly/Y7qH1tj>), (<https://cutt.ly/e7qJsWn>), (<https://cutt.ly/w9OvDZI>); Школа успішного лідера (<https://cutt.ly/b7qFJep>) (<https://cutt.ly/Y9Ov977>); Школа етикету (<https://cutt.ly/r9Ov4ZW>), в рамках якої проводяться тренінги з ділового, міжнародного, ресторанного етикету (<https://cutt.ly/29Ov54t>), (<https://cutt.ly/K9Obrto>) ; організ. благод. заходи в допомогу ЗСУ (<https://cutt.ly/W9Ob9Pu>), дітям (<https://cutt.ly/49ObnJt>); психолог. тренінги, в т. ч. на онлайн-платф. «Дія. Цифрова освіта» курс «Психологічна підтримка».

На думку 82% опитаних студентів визначені у осв. процесі форми та методи навчання сприяють формув. соціальних навичок (soft skills) (<https://cutt.ly/r45Xvp5>)

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. В умовах відсутності професійного стандарту, зміст ОП орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій основних професій згідно Класифікатора ДК 003:2010. При розробленні ОП для визначення компетентностей і результатів навчання, що визначають професійну кваліфікацію бакалавра у сфері обслуговування, враховувалися насамперед рекомендації стейкхолдерів – роботодавців.

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

Обсяг розподілу компонентів ОП у кредитах ЄКТС проводиться з урахуванням поділу їх на дві складові: обов'язкові та вибіркові, які складають не менше 25%. Розподіл обов'язкового компоненту ОП здійснюється відповідно до СВО. Основною формою роботи студента над засвоєнням навчального матеріалу є виконання самостійної роботи та індивідуальних завдань, що регламентується Положенням про організацію осв. процесу у МГУ (<https://cutt.ly/H9Ob56h>)

Відповідно до п.4. Положення частка аудиторного навчання для студента денної форми за рівнем бакалавр повинно становити від 33 до 50%, що забезпечено на ОП.

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/b9Onw1s>) регламентовані вимоги до складання ОП та НП: перелік і обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення початкових занять та їх обсяг, графік навчального процесу, форми поточного і підсумкового контролю.

Деканат постійно проводить моніторинг реального навантаження студентів для того, щоб освітня складова не перевантажувала студентів. Під час досліджень проблем, пов'язаних із надмірним навантаженням не виявлено.

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

З 2022 року за даною ОП вперше здійснюється підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з елементами дуальної форми навчання, що є одним з факторів унікальності ОП. Сформована структура ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» та навчальний план пристосовані для здобуття освіти за дуальною формою та відповідає Положенню про дуальну форму здобуття вищої освіти (<https://cutt.ly/C45pHji>) та Концепцією підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти (<https://cutt.ly/w9Opyu9>).

На засіданні випускової кафедри відбулося обговорення пропозицій щодо впровадження елементів дуальної форми навчання (Протокол №1 від 15 серпня 2022р) з готельною мережею «Ribas Hotels Group».

Стейкхолдери виявили зацікавленість у співпраці з кафедрою та готовність навчати студентів на власній матеріально-технічній базі із залученням до навчального процесу своїх провідних фахівців. Також підписано тристоронню угоду про дуальну освіту з рестораном IL MIO RISTORANTE, відповідно до якої здобувач ОП Богомолів В навчається з елементами дуальної форми навчання (<https://cutt.ly/s45X2n2>).

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

Правила прийому до МГУ для здобуття вищої освіти в 2022 році розміщені на сайті ЗВО за посиланням (<https://cutt.ly/97qXhVa>). На сайті МГУ в вкладці «Абітурієнтам», інформація про Правила прийому оновлюється щорічно в рамках вступної кампанії.

З метою інформування вступників та забезпечення їх безперервного інформаційного доступу Приймальна комісія забезпечує цілорічне функціонування та консультування в рамках Штабу абітурієнта, телефонної консультативної лінії, сторінок у соціальних мережах, Телеграм-каналу.

З метою інформування вступників та забезпечення їх безперервного інформаційного доступу Приймальна комісія

забезпечує цілорічне функціонування та консультування в рамках Штабу абітурієнта, телефонної консультативної лінії, сторінок у соціальних мережах, Телеграм-каналу. Правила прийому до МГУ для здобуття вищої освіти в 2022 році розміщені на сайті ЗВО за посиланням (<https://cutt.ly/97qXhVa>). На сайті МГУ в вкладці «Абітурієнтам», інформація про Правила прийому оновлюється щорічно в рамках вступної кампанії.

З метою інформування вступників та забезпечення їх безперервного інформаційного доступу Приймальна комісія забезпечує цілорічне функціонування та консультування в рамках Штабу абітурієнта, телефонної консультативної лінії, сторінок у соціальних мережах, Телеграм-каналу.

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

На навчання за ОП приймаються вступники з ПЗСО або ОКР молодшого спеціаліста, ОС молодшого бакалавра та ОПР фахового молодшого бакалавра. У 2022р. приймалися результати НМТ, або сертифікати ЗНО за 2019-2020 рр. 1). Українська мова та література - вага предмету 0,4; 2). Іноземна мова (Англійська; Французька; Німецька; Іспанська мови) - 0,3; 3). Історія України/Математика/Біологія/Географія/Фізика/Хімія - 0,3. Правила прийому відповідають Умовам прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 р. (<https://cutt.ly/97qXhVa>). Для вступників на 1-ий (зі скороченим строком навчання) або 2-й курс (з нормативним строком навчання на вакантні місця) критерієм відбору у 2020 р. були - ЗНО з української мови і літератури та фаховий іспит. З 2021 р. розрахунок конкурсного балу враховував вагові коефіцієнти сертифікатів ЗНО 201-2021 рр.; у 2022р зарахування відбувалося на основі результатів НМТ 2022р або сертифікатів ЗНО попередніх років (2020-2021рр).

Програма вступного випробування щороку розглядається гарантом ОП та затверджується на засіданні кафедри, оприлюднюється на сайті МГУ (<https://cutt.ly/a7qCmeb>).

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

В МГУ функціонують прозорі, чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗО, в тому числі під час академічної мобільності. Вони відповідають Конвенції про визнання кваліфікації з вищої освіти в європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.) і є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, в тому числі закордонних, регламентуються наступними документами:

- Положення про порядок перезарахування результатів навчання у МГУ: (<https://cutt.ly/l9OnaDu>);
- Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у МГУ: (<https://cutt.ly/t9Ongsn>);
- Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти МГУ (<https://cutt.ly/B7iwVoM>);
- Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у МГУ(<https://cutt.ly/J9Onl4Y>). Наведені документи опубліковані на веб-сайті університету та є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Окрім ознайомлення з інформацією на веб-сайті МГУ, здобувачі можуть звернутись до куратора, завідувача випускової кафедри, декана для додаткового консультування з цього питання.

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

При поновленні на навчання аналізуються набуті компетентності та РН відповідно академічної довідки, що дає підстави поновити здобувача вищої освіти з мінімальною академічною різницею. Так у 2022р на другий курс ОП була поновлена здобувач Мала В, якій на підставі академічної довідки були перезараховані РН, отримані в ОНАХТ.

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

Неформальна освіта в Університеті регламентована Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у МГУ (<https://cutt.ly/t9Ongsn>). Передбачена можливість зарахування РН з використанням он-лайн платформ та дистанційних технологій. Визнання результатів отриманих зокрема під час навчання на відкритих навчальних он-лайн курсах (Prometheus, Coursera, Open Edx тощо) з отриманням відповідних сертифікатів здійснюється на підставі заяви здобувача вищої освіти, яка подається на ім'я декана. На підставі розгляду заяви та доданих до неї документів (сертифікатів, дипломів, свідоцтв), які підтверджують отримані здобувачем результати навчання, може бути прийнято рішення, зокрема щодо перезарахування дисципліни; перезарахування певних тем. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. Здобувач має право на апеляцію рішення комісії.

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

На ОП є приклади реалізації перезарахування РН, отриманих у неформальній освіті. Так у 2021р 50 здобувачам ОП були перезараховані РН в межах ВК «Соціологія праці та управління», які вони отримали при проходженні курсу

«Соціологія та соціальні дослідження: що, як, навіщо?» на платформі Prometheus (<https://cutt.ly/69FoY9S>), зарахована тема, протокол предметної комісії №1 від 25.05.2021); 55 здобувачів ОП пройшли сертифікований курс на національній онлайн-платформі для розвитку цифрової грамотності. «Дія. Цифрова освіта» Курс «Цифрова грамотність 1.0. на базі інструментів Google», результати були перезараховані в ОК Інформаційні та комунікаційні технології (протокол предметної комісії №2 від 28.05.2021) 65 здобувачів ОП в 2 семестрі 2022-2023 н.р пройшли на платформі Prometheus курс «Інформаційна безпека» та курс «Word та Excel: інструменти і лайфхаки», 64 здобувача ОП пройшли сертифікований курс на національній онлайн-платформі для розвитку цифрової грамотності «Дія. Цифрова освіта» Курс «Інструменти Google», результати були перезараховані в ОК Інформаційні та комунікаційні технології (протокол предметної комісії №3 від 10.03.2023р)

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

Навчання в Університеті здійснюється відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу у МГУ» (<https://cutt.ly/79OnKJu>).

Формами організації освітнього процесу є аудиторні заняття, самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи; активно використовуються студентоцентрований, проблемно- і професійно-орієнтований, комунікативний та міждисциплінарний підходи й ініціативне самонавчання.

Освітній процес в Університеті здійснюється в таких формах: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Основними видами навчальних занять в Університеті є: лекції, практичні, семінарські, індивідуальні заняття із підготовки доповідей та презентації, консультації. Окрім традиційних методів використовуються: гостьові лекції, навчальні екскурсії, що відповідають тематиці заняття, безпосередньо на підприємства закладів готельно-ресторанного господарства, інтерактивні вправи та тренінги, мозковий штурм, проблемні семінари (круглі столи), виїзні практичні заняття на підприємствах готельно-ресторанного господарства, які є особливо вагомими у фаховій підготовці за ОП. Всі форми та види навчальних занять забезпечують досягнення заявлених у ОП цілей та РН.

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 та методи навчання і викладання за ОП відповідають вимогам студентоцентрованого підходу і регламентуються Положеннями: «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти МГУ» (<https://cutt.ly/a9OnVSq>) «Про порядок та умови вибору здобувачами вищої та фахової передвищої освіти вибіркових навчальних дисциплін у МГУ» (<https://cutt.ly/Z7isTDH>). Керуючись вищезазначеними документами під час освітнього процесу студенти мають можливість обрати зручну форму навчання, готувати індивідуальні завдання за темою, яка їх цікавить найбільше, самостійно обрати тему кваліфікаційної роботи. Можливість обрати будь-яке підприємство готельно-ресторанного господарства з яким кафедра має підписаний договір, або ж самостійно підписати договір з підприємством, що відповідає їх спеціальності, в якому вони зацікавлені, і де є перспективи розвитку їх кар'єри. Для розширення можливостей здобувачів в МГУ працює система Moodle, що надає змогу отримати здобувачам все необхідне навчально-методичне забезпечення і навчатися в зручний для них час. Для контролю якості навчального процесу та роботи викладачів в МГУ проводиться опитування студентів, яке розміщене на сайті факультету та надається посилання в соціальних мережах.

Анкетування здобувачів з метою удосконалення рівня організації та якості проведення освітнього процесу показали, що 97% опитаних респондентів задоволені якістю викладання на освітній програмі (<https://cutt.ly/r45Xvp5>).

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

Принципи академічної свободи прописані у Статуті (<https://cutt.ly/C9OnoQg>) та закріплені у Положеннях «Про організацію осв. процесу у МГУ» (<https://cutt.ly/f9On9fg>). Академічна свобода здобувачів досягається шляхом надання їм права: вільно обирати форми навчання, теми кваліфікаційних робіт та наукового керівника, теми наукових досліджень, права на академічну мобільність (у т.ч. міжнародну), права обирати певні ВК ОП, навчатися одночасно за декількома освітніми програмами, брати участь у формуванні індивідуального навчального плану тощо. Здобувачі мають можливість вільного вибору відвідування тренінгів та гуртків згідно із траєкторією особистого розвитку.

Методи навчання і викладання на ОП ґрунтуються на засадах положення академічної свободи, зокрема НПП надається право творчо наповнювати зміст дисциплін застосовувати авторські розробки у відповідності до змісту ОП, вносити зміни в робочі програми, обирати методи навчання задля ефективного засвоєння знань, самостійно обирати форми вивчення окремих тем, програми підвищення кваліфікації тощо.

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 *

В МГУ регулярно оприлюднюється чітка, об'єктивна, актуальна і доступна інформація про свою діяльність, зокрема про програми, які пропонуються, очікувані навчальні результати, форми і методи навчання, доступні навчальні можливості. Дана інформація оприлюднюється на офіційному веб-сайті, через засоби масової інформації, інші ресурси, доступні всім учасникам освітнього процесу і потенційним вступникам. Інформацію про графік освітнього процесу та процедури вільного вибору за ОП здобувачі отримують від кураторів академічних груп. Про порядок та критерії оцінювання, про зміст та цілі лекційних курсів здобувачів інформує викладач, який розробив курс, на першому занятті. Також здобувачам надаються контактні дані викладача та час консультацій. Окрім того, що всю необхідну інформацію здобувачі ВО отримують від викладачів, вони можуть ознайомитись із даною інформацією і самостійно, ще до початку занять на сайті МГУ, де розміщено силабуси за всіма дисциплінами із зазначенням критеріїв оцінювання та висвітленням всіх тем, що будуть розглядатися під час лекцій, практичних та лабораторних робіт. При написанні кваліфікаційної роботи за кожним здобувачем закріплюється обрана ним тема, визначається мета та завдання роботи і терміни виконання, а також узгоджується графік консультацій з викладачем на кафедрі або ж в он-лайн режимі.

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

Поєднання навчання та досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом органічного компонування науково-дослідної та навчальної роботи за ОП. Елементи наукових досліджень застосовуються при написанні кваліфікаційної роботи, при виконанні індивідуальних завдань за ОК. Здобувачі освіти разом з викладачами беруть участь у реалізації теми НДР випускової кафедри «Фундаментальні і прикладні дослідження економіки та управління підприємствами індустрії гостинності в сучасних умовах глобалізації», Результати власних досліджень здобувачі презентують на засіданнях студентських науково-практичних гуртків, а також оприлюднюють на наукових конференціях. На факультеті діє Студентське наукове товариство, яке є науковим об'єднанням студентів факультету, які беруть активну участь в науково-організаційній та дослідницькій роботі. Щорічно проводиться конференція студентів, аспірантів та молодих вчених «Готельно-ресторанний і туристичний бізнес: теорія і практика» (2021, 2022pp) (<https://cutt.ly/R9PFXqs>). За підсумками конференції кращі доповіді були відзначені грамотами та цінними подарунками від ГО Фундація розвитку гостинності. Також студенти беруть участь в щорічних звітних конференціях професорсько-викладацького складу та аспірантів, студентів, зокрема VIII-а Всеукраїнська мультидисциплінарна конференція: «Чорноморські наукові студії» Секція II: «Менеджмент. Економіка. Готельно-ресторанна справа та туризм. Інформаційні технології» 24 червня 2022 року (<https://cutt.ly/M9PGosI>) (1 курс - Цапко Т.П, Геркоглова В.В, Радченко А.Д, 2курс - Лебзяк А.С, Мишелова О.І, Чернокоза М.В, 3 курс - Акіліна В.І, Ковальчук К.С; щорічна Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених «Гуманітарний і інноваційний ракурс професійної майстерності: пошуки молодих вчених» Секція II: «Менеджмент. Економіка. Готельно-ресторанна справа та туризм. Інформаційні технології». Функціонує факультетський міжкафедральний науково-практичний гурток «Бізнес-клуб», на засіданнях якого проводяться тренінги з підготовки тез виступу на конференцію, написання наукових робіт на конкурс, оформлення списку використаних джерел і літератури; обговорюються сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного бізнесу, виклики, які стоять перед сферою гостинності в умовах пандемії та воєнного стану. Також діє кафедральний науковий гурток «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного і туристичного бізнесу», результати досліджень членів гуртка представлені в публікаціях тез та статей (студенти Орлов М, Жосан В).

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

Керуючись положенням «Про організацію освітнього процесу у МГУ» (<https://cutt.ly/h9OmQ2B>) робочі програми з кожної дисципліни переглядаються та перезатверджуються кожного року, враховуючи досягнення, та проходження фахового підвищення кваліфікації викладачів. Викладачі постійно підвищують свій рівень професійної кваліфікації, беруть участь у семінарах, спеціалізованих курсах, майстер класах. Проходять стажування як в Україні, так і міжнародні, що можливість здобути нові професійні знання, які впроваджують при перегляді та оновленні ОП. Так, гарант Дишкантюк О.В. взяла участь у тренінгу для членів ГЕР НАЗЯВО та пройшла семінар-тренінг для членів НМК МОН України (2019), досвід було імplementовано при модернізації та реалізації ОП; підвищення кваліфікації в Управлінні туризму, рекреації та курортів Одеської ОДА за темою: Гостинність та туризм в умовах пандемії COVID-19 – регіональний аспект (2021р) – впроваджено при викладанні ОК «Гостинність» та «Ресторанна справа»; тренінг «Reikartz Hotel Group» за темою: Level Up разом з Reikartz, (2021р) – імplementовано в ОК Гостинність.

Гарант Дишкантюк О.В та ст. викл. Власюк К.В пройшли тренінг ТОВ «Академія цифрового розвитку» за темою: «Цифрові інструменти GOOGLE для ЗВО», що дає змогу запроваджувати сучасні методи при викладанні всіх ОК. Проф.Каламан О.Б. пройшла міжнародне стажування за темою «Innovative education technologies: European Experience and its application in training in economics and management», by the speciality 241 «Hotel and restaurant business», Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, м. Рига, Латвійська Республіка, (2022) – доповнено зміст ОК Менеджмент готелів і ресторанів, ОК Економіка готелів і ресторанів. Доц.Тітомир Л.А – тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (2023р.) – впроваджено в ОК Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі, ОК Готельна справа; стажування на підприємстві ТОВ «Одесатурист» (2021р) – оновлено зміст ОК Готельна справа, ОК Управління якістю і безпекою в закладах готельно-ресторанного господарства. Доц. Харенко Д.О. – International Hellenic University» (Греція, 2020р.), стажування за програмою «Erasmus.

– досвід імplementовано в ОК Маркетинг та в ВК Event - технології; тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS»(2023р.) – впроваджено в ОК «Автоматизоване проектування». Результати тренінгу (платформа Prometheus) «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», (2020 р) ст. викл.Власюк К.В. імplementувала в ВК «НАССР у ресторанному

господарстві».

Ст. викл. Марковська А.В. пройшла стажування на підприємстві ТОВ «Одесатурист» (2021р) – імплементовано в ВК 15.

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

МГУ співпрацює з багатьма зарубіжними університетами та є учасником сімох міжнародних наукових проєктів (<https://cutt.ly/i9OmteE>), що фінансуються Єврокомісією.

Проф. Гончарук А.Г. є спостерігачем комітетів управління та членом робочих груп у Євро-проєктах: ERNST, ReMO, SHINE, SOURDOMICS, ENGAGER, WE-RELATE, CostCares. Всі викладачі ОП, які забезпечують обов'язкові ОК, пройшли міжнародні стажування, зокрема, проф. Каламан О.Б., доц. Тітомир Л.А, доц. Харенко Д.О – Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, м. Рига, Латвійська Республіка, 2022;

проф. Каламан О.Б – Zustricz Foundation, Career Development Center of NGO Sobornist, Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education, Krakow, Poland, 2021;

Доц. Харенко Д.О. – International Hellenic University», Греція, 2020р. – стажування за програмою «Erasmus.

Проф. Гончарук А.Г – Університет Жана Мулена Ліон III (Франція), науково-педагог. стажування за грантом ЄС, сертифікат, 2021; викладач Кравченко Я.В. – міжнародний гастрономічний семінар в м. Опава, Чеська республіка, Silesian University in Opava, де виступила з воркшопом і представила Україну (2017р)

НПП публікують результати своїх досліджень у міжн. наук. виданнях, зокрема у журналах, що індексуються Scopus (проф.Гончарук А.Г., проф.Каламан О.Б, доц.Дишкантюк О.В, доц.Харенко Д.О). Проф. Гончарук А.Г є членом редколегій 2 журналів, що індексуються Scopus (Polityka Energetyczna + Polish Journal of Management Studies)

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?

Складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, зокрема щодо організації контролю і оцінки якості результатів навчання, є Положення про організацію освітнього процесу в Міжнародному гуманітарному університеті (<https://cutt.ly/d7eUCcv>), відповідно до п. 4 якого «контрольні заходи включають діагностичний, поточний і підсумковий контроль». Діагностичний контроль проводиться у формі вхідного контролю із дисципліни, ректорських і міністерських контрольних робіт тощо. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних і семінарських занять, має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача освіти до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю під час навчальних занять і система оцінювання рівня знань визначаються робочою програмою відповідної навчальної дисципліни (програмою практики). Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах. Присвоєння здобувачу освіти кредитів ЄКТС і присудження кваліфікацій здійснюється винятково за результатами підсумкового контролю. Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів освіти.

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів освіти у межах освітніх компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа» є чіткими, зрозумілими, надають можливість встановити досягнення здобувачем результатів навчання та оприлюднюються заздалегідь. Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання завдяки тому, що на етапі укладання робочих навчальних програм/ силабусів їх зміст має відповідати результатам дисципліни, скорельованих з результатами навчання.

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

Чіткість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень визначено Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/d7eUCcv>), Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи екзаменаційних комісій (<https://cutt.ly/Q7eIR60>). Для можливості оцінити досягнення здобувачів, результатів навчання для ОК, застосовуються такі форми контрольних заходів як екзамен та залік з ознайомчої, виробничих та переддипломної практики. Питання, включені до екзаменаційних білетів, корелюються з програмними результатами навчання. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень розглядається та обговорюється на заняттях, де викладач повідомляє про вид завдання перед проведенням контрольних заходів та вносить ясність у всі незрозумілі студентам аспекти завдань. За результатами опитування «Задоволеність освітнім процесом у Міжнародному гуманітарному університеті» 100% опитаних підтвердили, що їм «повністю» доводиться інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання (<https://cutt.ly/v7eOycc>).

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання оновлюється щорічно на початку навчального року та надається здобувачам вищої освіти у розрізі дисциплін на сайті університету (<https://cutt.ly/D7eOUFw>), де студенти можуть ознайомитись з силабусами ОК, в яких обов'язково зазначено форми контрольних заходів. А також на першому занятті з дисципліни викладач надає здобувачам вищої освіти регламент з переліком контрольних

заходів та критеріями їх оцінювання. До першокурсників принципи формування та оприлюднення відповідної інформації доводяться у перший навчальний день на вступній лекції.

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

У Стандарті вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у розділі VI зазначені такі форми атестації: кваліфікаційний екзаме́н та публічний захист кваліфікаційної роботи. Така форма атестації здобувачів ВО у повному обсязі забезпечує загальні та спеціальні (фахові) компетентності за спеціальністю, визначених Стандартом ВО. Порядок проведення атестації здобувачів вищої освіти та організація роботи екзаменаційної комісії проводиться згідно Положення (<https://cutt.ly/H7eO8E7>).

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється окремими розділами Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/d7eUCsv>), та регламентує проведення діагностичного, поточного і підсумкового контролю. Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів освіти. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів у межах окремої ОК доводяться до відома студентів на першому занятті та оприлюднюються на сайті університету

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

Можливість та процедури повторного проходження підсумкового контролю описується в Положенні про порядок оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів передвищої та вищої освіти (<https://cutt.ly/y7eSYdM>) у п. 3.11. та передбачають можливість дворазового перескладання – перший раз викладачу, другий раз комісії. Цей порядок передбачає стандартні етапи: ознайомлення з графіком перескладань (графік перескладань складається деканатом та доводиться до відома студентам, які вчасно не склали іспит), отримання індивідуального екзаменаційного листка, перескладання за стандартними процедурами. На основі цих правил формуються критерії оцінювання та відповідні процедури за дисциплінами ОП «Готельно-ресторанна справа», які визначаються робочими програмами та регламентами ОК.

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

Можливість та процедури повторного проходження підсумкового контролю описується в Положенні про порядок оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів передвищої та вищої освіти (<https://cutt.ly/y7eSYdM>) у п. 3.11. та передбачають можливість дворазового перескладання – перший раз викладачу, другий раз комісії. Цей порядок передбачає стандартні етапи: ознайомлення з графіком перескладань (графік перескладань складається деканатом та доводиться до відома студентам, які вчасно не склали іспит), отримання індивідуального екзаменаційного листка, перескладання за стандартними процедурами. На основі цих правил формуються критерії оцінювання та відповідні процедури за дисциплінами ОП «Готельно-ресторанна справа», які визначаються робочими програмами та регламентами ОК.

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

В Положенні про порядок оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів ВО (<https://cutt.ly/y7eSYdM>), а саме в розділі VIII описано процедури оскарження результатів оцінювання. Положення розміщено на сайті університету в розділі «Нормативні документи» (<https://mgu.edu.ua/regulations>) та є доступним для всіх учасників освітнього процесу. У випадку незгоди з оцінкою отриманою за результатами підсумкового контролю здобувач ВО має право подати апеляцію, яка подається здобувачем особисто в день проведення екзамену або оголошення результатів. У випадку надходження апеляції рапортом декана факультету створюється комісія для розгляду апеляції. До складу комісії має увійти завідувач кафедри за якою закріплена дисципліна, викладач кафедри, секретар. На засіданні запрошується викладач дисципліни та здобувач ВО. За результатами засідання оформлюється протокол. Комісія розглядає апеляції здобувачів освіти з приводу порушення процедури проведення екзамену, що могли негативно вплинути на оцінку екзаменаційної комісії. У випадку встановлення комісією порушення процедури проведення екзамену, що вплинуло на результати оцінювання, комісія пропонує декану факультету ініціювати скасування результату екзамену і проведення повторного екзамену в присутності представників комісії з розгляду апеляції. За час функціонування ОП випадків, пов'язаних з оскарженням результатів оцінювання не було. Проте, студенти ОП за результатами опитування (<https://cutt.ly/r45Xvp5>) підтвердили, що вони ознайомлені з процедурами оскарження результатів оцінювання

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

В Міжнародному гуманітарному університеті розроблені та в повній мірі функціонують Положення про академічну доброчесність (<https://cutt.ly/L7eDRYc>), Кодекс академічної доброчесності (<https://cutt.ly/f7eDHEj>), які розміщено на офіційному сайті університету та є доступним для всіх учасників освітнього процесу. Кодекс академічної

добросесності МГУ розроблено у відповідності з нормами загальнолюдських та європейських цінностей, Статуту МГУ, Правил внутрішнього трудового розпорядку, а також із використанням досвіду провідних зарубіжних і вітчизняних вищих навчальних закладів і рекомендацій SAIUP – Проекту сприяння академічній добросесності в Україні, що реалізується Американськими радами за підтримки посольства США в Україні спільно з Міністерством освіти і науки України.

Опитування здобувачів вищої освіти демонструє, що здобувачі ознайомлені з положенням про академічну добросесність та кодексом академічної добросесності (<https://cutt.ly/r45Xvp5>).

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

В Міжнародному гуманітарному університеті, згідно Положення про Академічну добросесність (п 5.7) (<https://cutt.ly/d7eFPoD>), відбувається перевірка на плагіат кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти, матеріалів науково-педагогічних працівників, поданих до публікування у періодичних наукових виданнях МГУ. Перевірка текстів на рівень унікальності здійснюється із застосуванням інструментів сервісу перевірки робіт на виявлення збігів текстів Unichек (https://docs.mgu.edu.ua/docs/dogovor_unichек2023.pdf). Контроль якості випускних кваліфікаційних робіт здобувачів ВО покладено на наукових керівників. Перевірка здійснюється за такою процедурою: 1. Науковий керівник завантажує кваліфікаційні роботи до системи. 2. Відповідальний по кафедрі відправляє керівнику звіт на подібність, сформований системою Unichек. 3. Науковий керівник аналізує звіт і за отриманим відсотком збігів /схожості у відгуку робить висновок про можливу наявність плагіату. Звіти подаються відповідальним по кафедрі до Екзаменаційної комісії. Відповідальний по кафедрі звітує на засіданні кафедри про результати перевірки. У разі виявлення елементів плагіату, про це повідомляють Комісію з питань етики та академічної добросесності.

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

Для популяризації академічної добросесності розроблено кодекс академічної добросесності (<https://cutt.ly/v7eGDYl>), є Положення про академічну добросесність (<https://cutt.ly/p7eGBgo>). На сайті факультету розміщено посилання на онлайн вебінари «Академічна добросесність» в рамках проекту «Ініціатива академічної добросесності та якості освіти» (SAIUP) - який спрямований на системні зміни в українській вищій освіті. За результатами опитування 100 % опитаних ознайомлені з політикою добросесності (<https://cutt.ly/r45Xvp5>).

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

В кодексі академічної добросесності (<https://cutt.ly/27eHQYy>) п. V прописано як саме університет реагує на порушення академічної добросесності. За порушення норм академічної добросесності, педагогічні, та науково-педагогічні працівники можуть бути притягнуті до моральної, дисциплінарної, адміністративної відповідальності відповідно до нормативних і розпорядчих документів, норм законодавства України, у тому числі таких як: відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєння вченого звання; позбавлення права брати участь у роботі визначених законом органів; догана; звільнення з посади. За порушення правил академічної добросесності особи, що навчаються в університеті, можуть бути притягнуті до таких форм відповідальності як: попередження; повторне проходження оцінювання (екзамену); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з університету. Наукові, педагогічні працівники та особи, що навчаються, мають право на незаборонені законодавством способи оскарження звинувачень в порушенні норм академічної добросесності. Порушень академічної добросесності за ОП «Готельно-ресторанна справа» не було.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів проводиться згідно Положення про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) у МГУ (<https://cutt.ly/o9Omynl>)

При проведенні добору викладачів перевіряється зокрема: наявність відповідної освіти, наукового ступеня, вченого звання, результати наукової діяльності, досвід практичної роботи. Особлива увага звертається на відповідність наукових публікацій і методичних напрацювань викладача до ОК. Здійснюється аналіз відповідності викладача за кожною ОК.

Серед документів, які надаються для участі у конкурсі, претендент подає ті, що дозволяють конкурсній комісії зробити висновок про рівень його професіоналізму: звіт про роботу за попередній період; картку проведення самоаналізу відповідності НПП Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності; документи, що підтверджують професійний та науковий рівні, професійну майстерність; інші документи, які можуть підтвердити рівень претендента щодо його освіти, досвіду роботи, професійного, наукового та методичного рівнів виконання доручень. За результатами попереднього обговорення кандидатур, комісія здійснює конкурсний відбір претендентів та проводить процедуру голосування. Конкурсна комісія ухвалює остаточне рішення стосовно претендентів на посади НПП, які набувають чинності після їх затвердження ректором або Вченою радою (для керівників та професорів).

Обґрунтування кадрової відповідності представлено у табл.2.

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

З метою забезпечення якості професійної підготовки випускників на основі тісного співробітництва з роботодавцями, на факультеті створена Експертна рада роботодавців (далі - ЕРР) зі спец.241 «Готельно-ресторанна справа» (<https://hrtb.od.ua/ua/experts>). Голова ЕРР – А.Лупашко (ген. директор Ribas Hotels Group), який також є головою експертної комісії. Члени ЕРР: О.Кіфа – HR-директор комп. «Synergy Group», В.Черник – заст. ген. директора «VERTEX Hotel Group» з питань персоналу, Н.Дидіна – керуюча готельними апартаментами «BonApart», В.Жиров – керуючий ресторану «Олександрівський», С.Соколова – керівник відділу рекрутингу Ribas Hotels Group, Т. Загнітна – керуюча готелем «Ribas Duke Boutique Hotel». Відповідно до Положення про ЕРР факультету МГСтАТ (<https://cutt.ly/67eJtrp>), ЕРР взаємодіє з проектною групою, радою із внутрішнього забезпечення якості освіти факультету; є учасником СВЗЯО на рівні випускової кафедри; здійснює експертне оцінювання ОП, співдіє забезпеченню їх організаційній та ресурсній підтримці шляхом: організації цільової підготовки фахівців, у тому числі з формуванням ІОТ здобувачів для потреб підприємств-партнерів; організації ПП на базі підприємств-партнерів; здійснюють експертне оцінювання рівня підготовки випускників до професійної діяльності; співдіють організації на своїй базі підвищення кваліфікації та стажувань НПП. МГУ уклав угоду про співпрацю з підприємствами-партнерами (<https://cutt.ly/s7pKKTz>)

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

До аудиторних занять на освітній програмі «Готельно-ресторанна справа» залучаються професіонали-практики. В рамках вивчення ОК Ресторанна справа студенти відвідують заклади ресторанного господарства, де проходять виїзні заняття (<https://cutt.ly/z9OmaI6>), Ресторан «Олександрівський» виїзні заняття проводить керуючий рестораном – Віталій Жиров. Виїзні заняття в ресторанах компанії «Synergy Group» (<https://cutt.ly/z9Omsff>), (<https://cutt.ly/Y9Oms4l>), виїзні заняття для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в п'ятизірковому готелі Bristol (<https://cutt.ly/o9OmdAr>). Для здобувачів вищої освіти організовується такі заходи як: тренінги, відкриті лекції від представників бізнесу: О. Насонова – експерт з ресторанного бізнесу (<https://cutt.ly/z9OmfoY>), Г.Череднюк – керівник PR відділу Ribas Hotels Group (<https://cutt.ly/C9OmFMm>), І. Гречко – CEO SERVIO (<https://cutt.ly/I9Omgin>), Артур Лупашко (засновник і керівник компанії та мережі готелів Ribas Hotels Group (<https://cutt.ly/E9Omg6Z>), О.Мусатов – бізнес-консультант HoReCa, (<https://cutt.ly/s9OmjXL>), І.Магалецька – керівниця навчального Центру Рейкарц (<https://cutt.ly/F9OmkEP>), А.Магалецький – Президент АКУ (<https://cutt.ly/Q9Omk1o>), І.Зарічанська – співзасновниця ресторанної компанії сім'ї Зарічанських (ресторан «Хмари», «Риба», «Кораблик»). О.Валігурський – фінансовий директор ресторанної компанії «Synergy Group» (<https://cutt.ly/29OmlHS>).

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

НПП кафедр факультету підвищують свою кваліфікацію відповідно до Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників МГУ (<https://cutt.ly/19Omz32>). Положенням визначено порядок, процедури, види, форми та обсяг, періодичність, умови підвищення кваліфікації. Підвищення кваліфікації працівників здійснюється за такими видами: стажування, здобуття наукового ступеня, участь у програмах академічної мобільності тощо. НПП університету підвищують свою кваліфікацію згідно з Положенням не рідше одного разу на п'ять років. Професійному розвитку НПП сприяє проведення на постійній основі науково-методичних семінарів, конференцій, круглих столів, тематика яких визначається з урахуванням їх побажань. В МГУ діє Положення про рейтинг науково-педагогічних працівників МГУ за результатами наукової роботи (<https://cutt.ly/L9OmxCo>).

В МГУ діє аспірантура, акредитована за ОП «Менеджмент», в якій зокрема навчаються ст. викл. Власюк К.В та ст. викл. Марковська А.В, які виконують дисертаційні дослідження, пов'язані з проблемами менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В МГУ діє система заохочення НПП за досягнення в освітній діяльності, що стимулює розвиток викладацької майстерності. В університеті запроваджено щорічне оцінювання НПП на основі Положення про рейтинг науково-педагогічних працівників МГУ (прийнятого Вченою радою МГУ 28.12.2020 р., протокол №3). За високі показники діяльності (для НПП – входження до групи ТОП-5) передбачено матеріальне заохочення (преміювання). За результатами 2020 р. до ТОП-5 МГУ з кадрового забезпечення ОП увійшли проф. Гончарук А.Г., доц. Дишкантюк О.В. За досягнення високих результатів праці НПП представлені до державних нагород, присвоєння почесних звань, відзначені преміями, грамотами та іншими видами морального і матеріального заохочення. НПП випускової кафедри були відзначені нагородами, зокрема, відзнакою МОН України – нагрудним знаком «Відмінник освіти», 2022р - нагороджена гарант ОП «ГРС» доц. Дишкантюк О.В., Грамотою Директора Департаменту інвестиційної зовнішньоекономічної діяльності, міжнародного співробітництва і туризму Одеської області державної адміністрації за ініціативу та наполегливість, особисті професійні досягнення, бездоганну працю та вагомий особистий внесок у підготовку кадрів для індустрії гостинності та туризму, 2022р – доц.Тітомир Л.А., Грамотою Генерального директора керуючої компанії «Ribas Hotels Group», 2022р – доц. Харенко Д.О, Почесною Грамотою Одеської обласної ради, 2022 – ст. викл. Власюк К. В.

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?

Матеріально-технічне забезпечення ОП включає: навчальні корпуси, наукову бібліотеку з читальним залом, сучасні аудиторії, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, спорткомплекси та гуртожитки. У навчальних корпусах здобувачі та викладачі мають вільний доступ до інтернету, завдяки технології Wi-Fi. Бібліотека МГУ має унікальну колекцію вітчизняних та англійських книг (загалом 60000 томів), включаючи наукові монографії, підручники та навчальні посібники. Завдяки міжуніверситетській угоді, здобувачі та викладачі МГУ мають доступ до бібліотечних фондів НУ ОЮА, а також безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних баз Scopus та Web of Science, повнотекстових баз ScienceDirect, Springer Nature, Cambridge Core, SAGE Knowledge тощо. Здобувачі мають доступ до об'єднаного електронного каталогу наукової бібліотеки МГУ та НУ ОЮА (<http://lib.onua.edu.ua/>). Здобувачі ОП мають вільний доступ до електронних ресурсів Moodle (<https://moodle.mgu.edu.ua/>). Спеціалізовані лабораторії та аудиторії для розвитку hard skills: кабінет з Digital- технологій у ГРБ з програмним забезпеченням: SERVIO; Iiko; глобальна система бронювання Amadeus; лабораторія з технології ресторанної продукції, лабораторія з ресторанної справи, лабораторія систем автоматизованого проектування. За усіма ОК в наявності є навчально-методичне (авторські розробки), матеріально-технічне та інформаційне забезпечення, що сприяє повноцінному досягненню здобувачами цілей та програмних результатів ОП

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?

В МГУ сформовано сучасне освітнє середовище, що сприяє задоволенню потреб та інтересів здобувачів ОП. Здобувачі мають право: на безоплатне використання бездротового доступу до інтернету з використанням технології Wi-Fi; на безоплатне користування науковою бібліотекою, інформаційними фондами, навчальними, науковими приміщеннями та спортивним комплексом; безоплатний доступ до наукометричних баз даних Scopus, Web of Science та повнотекстових баз ScienceDirect, тощо; брати участь у науково-дослідних роботах, наукових конференціях, олімпіадах, обирати тему курсових робіт та кваліфікаційної роботи; обирати місце практики; представляти свої роботи для публікації; на академічну мобільність, у т.ч. міжнародну; на участь у вирішенні питань удосконалення навчального процесу, науково-дослідної роботи, організації дозвілля, побуту, оздоровлення; на вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених ОП; на участь у діяльності органів студентського самоврядування, студентського наукового товариства. Здобувачі мають представництво у Раді з забезпечення якості освіти факультету, входять до складу проектної групи ОП, за потреби забезпечуються гуртожитком, організовано харчування у корпусі, де проходить навчання. Задля виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів проводяться анкетування, ці питання також обговорюються під час спілкування здобувачів з куратором та гарантом ОП.

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

МГУ гарантує дотримання встановлених законодавством екологічних вимог, забезпечує дотримання правил техніки безпеки, виробничої гігієни, гігієни праці та цивільного захисту, створює необхідні умови для здобуття освіти осіб з особливими освітніми потребами.

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я забезпечується завдяки організації безпечних умов навчання і праці; дотриманню норм техніки безпеки, інструктуванням здобувачів та викладачів; проведенню заходів спорт. та культурно-масового характеру. Усі приміщення ЗВО оснащені протипожежною сигналізацією, вогнегасниками; на кожному поверсі будівель розміщено плани евакуації; працює пропускна система та охорона, в умовах карантину перевіряється дотримання масочного режиму. Університет має бомбосховище. Працює університетська клініка. На базі цієї клініки Університет здійснював вакцинацію працівників і студентів від Covid-19. Безпечність психічного освітнього середовища забезпечується через: психологічну підтримку здобувачів кураторами груп, завідувачем кафедри, керівництвом факультету; працює Центр психологічної підтримки (<https://cutt.ly/R9OmQ7J>).

Для здобувачів систематично проводяться навчання з цивільного захисту, інструктажі, тренінги з охорони праці та надання першої домедичної допомоги, а також щодо дій при виникненні або загрози виникнення надзвичайної ситуації (<https://cutt.ly/b9FEkWk>).

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

Механізми освітньої, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів налагоджені та функціонують як система заходів, що здійснюється адміністрацією, деканатом факультету, навчальним відділом та іншими структурними підрозділами МГУ. В МГУ працює Студентське самоврядування (<https://cutt.ly/39OmW4D>), що регламентується Положенням про студентське самоврядування МГУ (<https://cutt.ly/j9OmEUE>), діяльність спрямована на удосконалення навчально-виховного процесу, підвищення якості навчання, виховання духовності й культури та забезпечує захист прав студентів. Деканат є координатором з надання навчальної, консультативної,

організаційної та соціальної підтримки освітян.

В університеті функціонує низка підрозділів для забезпечення підтримки здобувачів відповідно до напрямку діяльності: навчальний відділ, Студентський мультимедійний центр (<https://mgu.edu.ua/cultural>), Центр психологічної підтримки (<https://cutt.ly/Q9OmRn2>) тощо. Лабораторія професійної практичної підготовки організовує заходи (дні кар'єри, тренінги тощо), які надають інформацію про можливості проходження практики та працевлаштування для студентів ОП (<https://cutt.ly/n9PIQP6>). Інформування студентів здійснюється через інформаційні ресурси університету: офіційний сайт МГУ, сторінок МГУ в соціальних мережах, також за допомогою сайту факультету (<https://hrtb.od.ua/>), груп у соціальних мережах (https://www.instagram.com/mhrtb_mgu/), (<https://cutt.ly/H9OmUGy>), телеграм-каналів кожного курсу.

Під час переходу на дистанційне навчання у зв'язку із пандемією на COVID-19 та з уведенням воєнного стану в університеті були вжиті заходи щодо надання інформаційної, методичної та психологічної підтримки всім учасникам освітнього процесу (<https://cutt.ly/b9FEkWk>).

На факультетському рівні здобувачі ОП отримують освітню та організаційну підтримку, регулярно організуються наукові заходи (конференції, семінари, круглі столи), навчально-пізнавальні заходи (форуми, воркшопи, тренінги), долучаються цікаві для здобувачів спікери з актуальних питань щодо їх особистісного та професійного розвитку, питань безпеки та здоров'я, проводяться інтелектуальні та спортивні змагання (<https://cutt.ly/E9PXrfg>).

Соціальна підтримка забезпечується з боку профспілки студентів та працівників МГУ шляхом матеріальної допомоги, фінансової та організаційної підтримки відпочинку та дозвілля. Крім того, у разі потреби МГУ забезпечує здобувачів комфортним проживанням у сучасному гуртожитку.

Результати опитування здобувачів ОП щодо якості їх підтримки з боку ЗВО (<https://cutt.ly/U7eChIc>) показали, що усі 100% респондентів у повній мірі задоволені якістю консультативної підтримки з боку гаранта та викладачів, на 97% задоволені психологічною підтримкою, 100% задоволені організацією навчання в дистанційному режимі.

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)

МГУ розуміє потреби усіх здобувачів та дотримується політики інклюзивної відповідальності. Задля цього університет створює необхідні умови для комфортної реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами. Такі здобувачі можуть отримати необхідну консультаційну підтримку стосовно будь-яких аспектів навчального процесу та за їх бажанням разом з відповідним підрозділом можуть розробити комфортний індивідуальний графік.

Втім, освітнє середовище МГУ цілком пристосоване до прийому здобувачів з особливими потребами. Так, головний корпус, де відбуваються усі заняття зі здобувачами ОП забезпечений пандусами на вході та головному майданчику першого поверху. Вони дозволяють безперешкодно дістатись до навчальних комп'ютеризованих аудиторій на першому поверсі корпусу. Крім того, на тому ж поверсі вбиральня облаштована відповідно до потреб осіб з особливими освітніми потребами.

Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп, забезпечення зручності та комфортності перебування в ЗВО особам, що потребують допомоги, а також створення умов для якісного їх обслуговування працівниками університету викладені у Положенні про забезпечення доступності та супровід осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення на території МГУ (<https://cutt.ly/t9OmO2K>).

Не дивлячись на створені університетом умови для реалізації прав осіб з особливими освітніми потребами, за період реалізації ОП такої потреби не виникало.

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в МГУ впроваджено політику і процедури, що є доступними для усіх учасників освітнього процесу та яких дотримуються під час реалізації даної ОП. Доступ для учасників освітнього процесу забезпечується оприлюдненням на сайті університету «Положення про політику і процедуру врегулювання конфліктних ситуацій та дискримінації в МГУ» (<https://cutt.ly/f9OmPRz>). Статут МГУ (<https://cutt.ly/i9OmA7V>) декларує: розділ 9 «Учасники освітнього процесу, їх права та обов'язки» п. 23) захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства.

Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті здійснюється в рамках Статуту МГУ, Кодексу професійної етики МГУ, Положення про комісію з питань професійної етики МГУ, Кодексу честі і гідності студента МГУ, Кодексу академічної доброчесності МГУ, Положення про академічну доброчесність у МГУ, контракту між адміністрацією та здобувачем вищої освіти про навчання. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій регулює «Положення про політику і процедуру врегулювання конфліктних ситуацій та дискримінації в МГУ» (<https://cutt.ly/o9OmD1N>). Задля запобігання проявів хабарництва та інших зловживань в університеті діє електронна скринька довіри (<https://mgu.edu.ua/trust-box>), куди здобувачі освіти мають можливість повідомляти про такі факти. Випадків застосування процедур врегулювання конфліктних ситуацій за період реалізації ОП не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та

періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

Політика щодо забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти та Система забезпечення якості навчальної діяльності та вищої освіти (<https://cutt.ly/N9OmGGr>) формують нормативну основу для процедур забезпечення якості ОП. Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Положенням про освітні програми (<https://cutt.ly/X9OmHjB>) відбувається перегляд та модернізація ОП.

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

Перегляд ОП з метою вдосконалення навчального процесу здійснюється кожного року з урахуванням таких основних чинників: змін до державних, галузевих і міжнародних вимог з підготовки фахівців; виявленням нових можливостей для забезпечення професійної підготовки бакалаврів за ОП; з урахуванням пропозицій робочої групи, викладачів програми та здобувачів вищої освіти, рекомендацій експертної ради роботодавців та інших зовнішніх стейкхолдерів; на основі результатів моніторингу якості освіти та результатів опитувань ключових стейкхолдерів та здобувачів. Результати оновлення відбиваються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик, матеріалах аудиторних занять, тематиці курсових та кваліфікаційних робіт тощо). За результатами останнього перегляду з урахуванням затвердженого СВО за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та наведених вище чинників до ОП було внесено такі зміни, зокрема: переглянуто програмні компетентності та програмні результати навчання, проаналізовано навчальний план ОП, проаналізовано результати навчання за освітніми компонентами та встановлено їх відповідність програмним результатам навчання, визначено відповідність методів навчання досягненню результатів навчання за освітніми компонентами, збільшено освітню компоненту, пов'язану з іноземною мовою та здійснено перерозподіл ОК вибіркових дисциплін; за пропозицією студентів була введена ОК 18 Комунікативний менеджмент; за пропозицією роботодавців – ОК Управління якістю та безпекою у закладах готельного та ресторанного господарства та ОК Digital – технології в готельно-ресторанному бізнесі. Модернізована ОП разом з обґрунтуванням внесених до неї змін була обговорена та затверджена Радою із внутрішнього забезпечення якості освіти факультету, Експертною радою роботодавців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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

Періодичний перегляд ОП та інші процедури забезпечення її якості проводяться щорічно із залученням здобувачів вищої освіти, котрі залучаються безпосередньо та через членство у відповідних органах (Студентське самоврядування факультету МГРСтаТ (Дар'я Лазарева, студентка 2 курсу – спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа), Робоча група з розробки та супроводження освітніх програм (Анастасія Тодорова, студентка 3 курсу, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», Мілена Чернокоза, студентка 3 курсу, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»). Зворотній зв'язок зі студентами забезпечується через: періодичні опитування, започатковані з 2020 р, щодо якості організації освітньої діяльності при вивченні дисциплін, опитування за запитом з окремих проблем та при моніторингу стану забезпечення якості підготовки фахівців і розвитку наукової діяльності. Так, за результатами опитування та аналізу поширюються кращі практики організації освітньої діяльності, здійснюється врахування пропозицій здобувачів щодо підвищення якості навчання, викладання та оцінювання. Узагальнена статистика результатів опитування обговорюється на засіданнях Ради із внутрішнього забезпечення якості освіти факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму.

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

Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП як на рівні факультету, так і на рівні МГУ, зокрема через членство у Вченій раді Університету, членство в Раді із внутрішнього забезпечення якості освіти факультету. Представник студентського самоврядування входить до складу робочої групи з розробки та супроводження ОП та може висловлювати свої пропозиції та зауваження щодо вдосконалення ОП; члени студентського самоврядування брали участь в розробці опитувальника та мотивували здобувачів до участі в опитуванні для врахування їх побажань та пропозицій.

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

В МГУ реалізовано такі форми партнерства з роботодавцями у контексті процедур забезпечення якості: 1) зовнішня експертиза ОП на етапах її затвердження і модернізації. Рецензентами ОП від роботодавців були Вікторія Черник – заступник генерального директора «VERTEX Hotel Group» з питань персоналу, Ірина Магалецька – керівниця навчального центру ТОВ «РЕЙКАРЦ ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ», PhD з технічних наук, Віталій Жиров – керуючий ресторану «Олександрівський»; 2) участь в експертній раді роботодавців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Після затвердження ОП експерти здійснюють її періодичний перегляд для оцінки змістовності програми, навчальних планів, відповідності знань та вмінь здобувачів вимогам ринку праці; 3) участь у розробці навчально-методичних матеріалів; 4) участь в рецензуванні робочих програм, підручників, навчально-методичних посібників;

5) участь у роботі екзаменаційних комісій (А.Лупашко – голова ЕК) та рецензуванні кваліфікаційних робіт. У МГУ апробований механізм для опитування роботодавців.

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

Збирання, врахування та поширення серед студентів інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників здійснюється у межах централізованого підрозділу – Лабораторії професійної практичної підготовки факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму (<https://cutt.ly/n9PIQP6>). Оскільки спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» була започаткована в університеті лише з 2019 року, то перший випуск буде здійснено у 2023 році. Саме тому кафедра ще не має досвіду збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху і траєкторій працевлаштування випускників за ОП, проте вже сьогодні розробляється інструментарій для моніторингу ситуації у майбутньому.

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?

В ході здійснення освітньої діяльності за ОП основним викликами, що загрожували забезпеченню якості освіти стала пандемія COVID та воєнний стан. В період пандемії було організовано онлайн навчання в режимі реального часу в ZOOM, та з використанням платформи Moodle, на якій розміщені усі матеріали, необхідні для успішного засвоєння ОК. В даний час, в період воєнного стану, в університеті організовано навчання в змішаному форматі з врахуванням студентоцентрованого підходу.

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?

Оскільки акредитація ОП 241 «Готельно-ресторанна справа» є первинною, результатів зовнішнього оцінювання забезпечення якості вищої освіти, що беруться до уваги під час удосконалення ОП, немає.

У 2021 році була проведена акредитаційна експертиза спеціальності 073 «Менеджмент» третього (освітньо-наукового рівня). На основі звіту експертної групи та висновків ГЕР було надано рекомендації з подальшого удосконалення.

На сайті факультету міститься повна інформація щодо академічної та професійної кваліфікації, напрямів наукових інтересів НПП кафедри.

Здобувачі вищої освіти активно інформуються щодо отримання неформальної освіти на дистанційних платформах. Проводиться системна робота щодо формування у здобувачів вищої освіти уявлення про механізм вирішення конфліктних ситуацій.

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

На рівні кафедр викладацький склад бере участь у роботі методичних семінарів, метою яких є удосконалення якості ОП, внесення змін до її компонентів, оптимізація структури та змісту навчальних дисциплін, розвиток навчально-методичного та матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності, обмін інформацією щодо методик викладання та обговорення можливостей використання сучасних технологій у навчанні, пошук шляхів вдосконалення педагогічної майстерності. На рівні факультету науково-педагогічні працівники входять до складу Ради із внутрішнього забезпечення якості освіти факультету. Крім цього, проводиться постійна робота по підвищенню здатності викладачів реалізовувати політику університету у сфері забезпечення якості шляхом проведення семінарів та участі викладачів у фокус-групах з питань забезпечення якості.

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

Внутрішня система забезпечення якості (ВСЗЯ) має п'ять інституційних рівнів: 1 рівень: здобувачі, які беруть участь у ВСЗЯ через опитування. 2 рівень: рівень розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду ОП:ПГ на чолі з гарантом (керівник ПГ), групи забезпечення, випускові кафедри. 3 рівень: рівень факультету: Рада із забезпечення якості, що відповідає за розгляд, оновлення та вдосконалення ОП, що реалізуються на факультеті. 4 та 5 рівні: загальноуніверситетські. 4 рівень включає спеціально створені підрозділи, до виключної компетенції яких відносяться процеси ВСЗЯ (Центр забезпечення якості освітньої діяльності Центр забезпечення якості вищої освіти Міжнародного гуманітарного університету - <https://cutt.ly/D7izA8V>). 5 рівень - органи загального управління, частина функцій яких пов'язана з процесами ВСЗЯ (Наглядова, Вчена ради та ректор). У процесах, пов'язаних з функціонуванням ВСЗЯ, беруть участь органи студентського самоврядування. У ВСЗЯ також беруть участь загальноуніверситетські служби і відділи. Розподіл функціональних обов'язків, повноважень та прав усіх цих підрозділів викладений у відповідних локальних нормативних актах, розміщених на сайті МГУ.

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 регулюється Положенням про організацію осв. процесу в МГУ (<https://cutt.ly/N9OmZoU>); Кодексом академічної доброчесності (<https://cutt.ly/K9OmXzF>), Кодексом професійної етики (<https://cutt.ly/69OmCYZ>), Статутом (<https://mgu.edu.ua/constitution>) та іншими нормативними актами, які розміщені в розділі «Нормативні документи» (<https://mgu.edu.ua/regulations>) на сайті університету і є загальнодоступними. Основні нормативні акти доводяться до відома і докладно пояснюються студентам-першокурсникам на вступних лекціях у перший день 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

Співпраця з ключовими стейкхолдерами підтримується Стратегією МГУ. Через сформовані механізми отримання зворотного зв'язку постійну комунікацію з роботодавцями на рівні освітньої програми здійснює робоча група, на загальнофакультетському рівні – декан факультету. Пропозиції щодо обговорення освітніх програм роботодавцями та випускниками здійснюються через сторінку (<https://cutt.ly/s9OmBog>). Проекти ОП розміщуються на веб-сайті МГУ, у каталозі освітніх програм (статус програми – проєкт ОП). (<https://cutt.ly/59OmBH8>).

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

Відомості про ОП розміщуються на веб-сайті МГУ (<https://mgu.edu.ua/>), у розділі освітніх програм (<https://mgu.edu.ua/curricula>). Адреса веб-сторінки освітньої програми: (<https://cutt.ly/z9OmNfi>)

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

лідерські позиції МГУ серед ЗВО південного регіону за кількістю набору вступників на ОП протягом трьох останніх років;

врахування галузевого та регіонального контексту при формуванні цілей та ПРН в ОП

забезпечення міждисциплінарного підходу до реалізації ОП,

системне залучення до освітнього процесу фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу;

виїзні практичні заняття на системній основі;

забезпечення високого рівня практичної підготовки;

поєднання фахової підготовки з орієнтацією на особистісний розвиток та забезпечення набуття soft skills в повній мірі;

залучення до розроблення та рецензування навчально-методичного забезпечення експертів-практиків;

повна реалізація принципів студентоцентрованого підходу; дієві процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії; практика визнання результатів неформального навчання;

мотивація здобувачів до наукової діяльності, участі у професійних конкурсах; застосування сучасних інноваційних форм та методів навчання при вивченні ОК;

забезпечення комунікацій через веб-сайт університету та факультету, платформу дистанційного навчання, сторінки у мережах Facebook та Instagram, сформовані телеграм-канали для кожного курсу;

високий рівень кваліфікації НПП за кожною ОК; систематичне проходження стажувань і підвищення кваліфікації в Україні і за кордоном; наявність у НПП власних підручників та навчально-методичних посібників з ОК;

сучасна інфраструктура для всебічного розвитку здобувачів та формування soft skills та hard skills (бібліотека,

гуртожитки, спортивний комплекс, стадіон, зал засідань, зал конференцій, студентське кафе, студентський мультимедійний центр, спеціалізовані лабораторії з технології ресторанної продукції, з ресторанної справи; систем автоматизованого проєктування, кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі).

слабкі сторони ОП

- відтік студентів та потенційних абітурієнтів з країни через війну;

-зниження попиту на ОП через вплив пандемії COVID та війни на сферу гостинності;

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

-подальше впровадження моделі дуальної освіти;

-розширення баз практики за кордоном;

-залучення випускників до навчання в магістратурі;

-запровадження практики викладання ОК англійською мовою

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: Громовенко Костянтин Вікторович

Дата: 05.04.2023 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Виконання кваліфікаційної роботи та захист	підсумкова атестація	<i>Навчальний посібник_кваліфікаційна_робота.pdf</i>	y4fl4PlP1ZD1cAlt7jB BGkrYzi6GcG79nUu Bw6shze4=	Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	підсумкова атестація	<i>Програма атестаційного екзамену.pdf</i>	Cs3xJKBrgqm9Z8sG x/IBWdT3i6qnIXzNx UNY9yYUCRQ=	Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Переддипломна практика	практика	<i>Робоча програма переддипломної практики.PDF</i>	1Bt6M42Er2ZteQHc3 FK/jfCupOt7DCeu+ OlB7BniVJs=	Бази практики - партнери Міжнародного гуманітарного університету: ТОВ "Сінерджі Груп" (Ресторан «Terrase.Sea View»,Ресторан «YUG»,Ресторан «Sabaneev gourmet & garden», Ресторан «Café Central»,Ресторан «Beerteka», Ресторан «The Roastery by Odesa») ТОВ "Рібас Хотелс Груп" (Готель «Ribas Duke Boutique Hotel», Готель «WOL. 121 by Ribas») ТОВ "Рейкарц Хотел Менеджмент" ТОВ Л.А.Р.К (Готель «Bristol») ТОВ "Одесатурист" Ресторан Il Mio Ristorante та ін.
Виробнича практика 2	практика	<i>Робоча програма виробничої практики_2.PDF</i>	v6z3OvNPj/OYYohL oJAEb+OtRoWOo3 MNvmGBauFYNPc=	Бази практики - партнери Міжнародного гуманітарного університету: ТОВ "Сінерджі Груп" (Ресторан «Terrase.Sea View»,Ресторан «YUG»,Ресторан «Sabaneev gourmet & garden»,

				Ресторан «Café Central», Ресторан «Beerteka», Ресторан «The Roastery by Odesa») ТОВ "Рібас Хотелс Груп" (Готель «Ribas Duke Boutique Hotel», Готель «WOL. 121 by Ribas») ТОВ "Рейкарц Хотел Менеджмент" ТОВ Л.А.Р.К (Готель «Bristol») ТОВ "Одесатурист" Ресторан Il Mio Ristorante ma ін.
Виробнича практика 1	практика	Робоча програма виробничої практики_1.PDF	n6gckhqwCRBlн6acdFTB1gaX6WtxxhUwtUiTseAOt+Y=	Бази практики - партнери Міжнародного гуманітарного університету: ТОВ "Сінерджи Груп" (Ресторан «Terrase.Sea Wiew», Ресторан «YUG», Ресторан «Sabaneev gourmet & garden», Ресторан «Café Central», Ресторан «Beerteka», Ресторан «The Roastery by Odesa») ТОВ "Рібас Хотелс Груп" (Готель «Ribas Duke Boutique Hotel», Готель «WOL. 121 by Ribas») ТОВ "Рейкарц Хотел Менеджмент" ТОВ Л.А.Р.К (Готель «Bristol») ТОВ "Одесатурист" Ресторан Il Mio Ristorante ma ін.
Ознайомча практика	практика	Робоча програма ознайомчої практики.PDF	oa1koyS5aWQuBUZtdJxLPkOaRsp6JEInx augC8gKJEo=	Бази практики - партнери Міжнародного гуманітарного університету: ТОВ "Сінерджи Груп" (Ресторан «Terrase.Sea Wiew», Ресторан «YUG», Ресторан «Sabaneev gourmet & garden», Ресторан «Café Central», Ресторан «Beerteka», Ресторан «The Roastery by Odesa») ТОВ "Рібас Хотелс Груп" (Готель «Ribas Duke Boutique Hotel», Готель «WOL. 121 by Ribas») ТОВ "Рейкарц Хотел Менеджмент" ТОВ Л.А.Р.К (Готель «Bristol») ТОВ "Одесатурист" Ресторан Il Mio Ristorante ma ін.
Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	РП_Управління_якістю_та_безпекою.PDF	7ukDRFgqgP8uH7IZRmYQ8OG489tNqDH+Y5G5+iLJsAM=	Навчальна аудиторія. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz.ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Комунікативний менеджмент	навчальна дисципліна	РП_Комунікативний_менеджмент.PDF	NVnUV5R+IrBzpEVnw8UlaHKCsbyux4zv zed5rHaxlA4=	Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux

				<p><i>ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</i></p>
Проектування готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	<i>ПП_Проектування_готелів_і_ресторанів.PDF</i>	N+tNgjH/8Q/5VwwhwxQNi40Pb6kFIOP4izzX/bHD2GU=	<p><i>Лабораторія систем автоматизованого проектування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.</i></p> <p><i>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</i></p>
Маркетинг	навчальна дисципліна	<i>ПП_Маркетинг.PDF</i>	xGaBxXv9YcuiGfD5HjaukHcrqVj5u4kzw37g3vjna8g=	<p><i>Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.</i></p> <p><i>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIO HMS, SERVIO POS, Amadeus, Iiko.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</i></p>
Економіка готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	<i>ПП_Економіка_готелів_і_ресторанів.PDF</i>	eLQgoVaUHbD7lDi268ODA8iRTRXUHO kqMTeN5Xx/eWg=	<p><i>Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт.</i></p> <p><i>Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.</i></p> <p><i>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є</i></p>

				достатнім для реалізації ОП.
Менеджмент готелів і ресторанів	навчальна дисципліна	<i>ПП_Менеджмент_готелів_і_ресторанів.PDF</i>	PYtgC59eJwY/EBazTpUA/9VYwnvc4YNLKYFbHsoQRoo=	Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz / WiFi - 2019 р. ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Іноземна мова спеціальності	навчальна дисципліна	<i>ПП_Іноземна_мова_спеціальності.PDF</i>	bT7ciwisT7KHavCW7dMIXl3fnr83bJROLERNrDIGbf8=	Лінгафонний кабінет. Комп'ютери – 15 шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ПП_Digital-технології.PDF</i>	/bRhXwvgURv7e7vPKaqSgUxnSKq4EQDd+qwu10Tob7U=	Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIO HMS, SERVIO POS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Ресторанна справа	навчальна дисципліна	<i>ПП_Ресторанна справа.PDF</i>	suxKxrKEcOh+bneghytZMwf2jRSokSgusc101hkn23U=	Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води,

чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-тумблери та ін.; металевий посуд: порційні сковорідки, соусники, гастроємності з кришкою, відро охолоджувальне для шампанського та ін.; додаткові елементи сервірування: набір для спецій, серветниця, ваза для квітів, підсвічник, кільця для серветок, вази для квітів та ін; столові прибори: закусочний набір, столовий набір, рибний набір, десертний набір; додаткові прибори: розливна ложка, лопатка для страв з м'яса й риби, ложка для салатів, ніж для масла, щипці для розкладання страв, щипці кондитерські, виделки для равликів, виделки для устриць, ложки для оливок, ніж для торту, чайні та кавові ложки, лопатка для торту, виделки сервірувальні виделки та ніж для рибних страв, ложка для соусів з носиком, ложка для подачі гарнірів, ножі для сирів та ін. Столова білизна та серветки. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві. Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) s3-1115G4/ 3.00 GHz.) Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol». Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIO HMS, SERVIO POS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

Готельна справа

навчальна дисципліна

ПП_Готельна_справа.PDF

/6yPcXvxCvznarOjOqLG4M2zkrBcSRgsLI ZqAlF3ot4=

Лабораторія з готельної справи. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) s3-1115G4/ 3.00 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu,

				<p><i>Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIO HMS, SERVIO POS, Amadeus, Iiko.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>Наявні різноманітні каталоги, друкована рекламна продукція готельно-ресторанних підприємств.</i></p> <p><i>Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: компанія «Ribas Hotels Group» апарт-готель «WOL.121», «Ribas Duke Boutique Hotel» та готельно-ресторанний комплекс «Bristol».</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</i></p>
Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ПП_Устаткування_закладів_ГіРГ.PDF</i>	HJGhfMIuwcio6Frjz WuXLEg9FoxwnbLG YjLKUaltZ3o=	<p><i>Лабораторія систем автоматизованого проектування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.</i></p> <p><i>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</i></p>
Інформаційні та комунікаційні технології	навчальна дисципліна	<i>ПП_Інформаційні_та_комунікаційні_технології.PDF</i>	PbCFG956SFFAuoAq e5YIa1EsDTZw7mye THflr71vjks=	<p><i>Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.</i></p> <p><i>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIO HMS, SERVIO POS, Amadeus, Iiko.</i></p> <p><i>Доступ до Інтернету.</i></p> <p><i>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</i></p>
Гостинність	навчальна дисципліна	<i>ПП_Гостинність.PDF</i>	p6BCc1fVWJzzPkmT sYLiq1zw/8ZTa7Ybo AwYsIHaxY=	<p><i>Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт.</i></p> <p><i>Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.</i></p>

				<p>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</p> <p>Доступ до Інтернету.</p> <p>Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka»; готельно-ресторанний комплекс «Bristol».</p> <p>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Економічна теорія	навчальна дисципліна	<i>ПП_Економічна_теорія.PDF</i>	9xlaRFE4a+75r337BxS1TtbzYLtXRJSNPOzyTt62u94=	<p>Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт.</p> <p>Проектор EPSON EB-X9, проєкційний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz / WiFi - 2019 р. ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.</p> <p>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</p> <p>Доступ до Інтернету.</p> <p>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Нормативно-правове регулювання бізнесу	навчальна дисципліна	<i>ПП_Нормативно-правове_регулювання_бізнесу.PDF</i>	7a3IjJWK+f/yZ9Vp5IoArGxfDcEV3AfxMRbhO3gODMU=	<p>Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт.</p> <p>Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.</p> <p>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, Google SketchUp.</p> <p>Доступ до Інтернету.</p> <p>В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.</p>
Філософія	навчальна дисципліна	<i>ПП_Філософія.PDF</i>	nVk6zm7CCra6ouPw1LgQHbsIxc0iILFqFwJsf9/H1n8=	<p>Навчальна аудиторія. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz / WiFi - 2019 р. ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.</p> <p>Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.</p>

				Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ПП_Українська_мова.PDF</i>	w2janYu55d2NGlRV O/S26veDsoaTTJEcl OuZjyPflXI=	Навчальна аудиторія. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Історія України та української культури	навчальна дисципліна	<i>ПП_Історія_України_та_української_культури.PDF</i>	3Ak8RfoQj87NWs1Z GoSiO3jFPzu/woAIJ Zii5tewSzo=	Навчальна аудиторія. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz.ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ПП_Іноземна_мова_за_професійним_спрямуванням.PDF</i>	aVdt1t+xYG8MoSZA 4Z0lmjGC6qjKQsJ1F yCVbnbqaNg=	Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету. В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
412772	Григор`єва Тетяна Ігорівна	в.о. завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет кібербезпеки, програмної інженерії та комп`ютерних наук	Диплом кандидата наук КД 022939, виданий 14.04.2004	19	Інформаційні та комунікаційні технології	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Диплом спеціаліста ЛБ ВЕ № 008031 від 28 червня 1996 р. за спеціальністю «математика», кваліфікація спеціаліста: викладач математики та інформатики, Кандидат технічних наук (диплом кандидата наук ДК № 022939 від 14 квітня 2004 року)</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science</p> <p>1. Strelkovskaya I.V., Grygoryeva T.I., Solovskaya I.N. Self-similar traffic in G/M/1 queue defined by the Weibull distribution. Radioelectronics and Communications Systems. 2018. Vol. 61, № 3 (2018). P. 173-180. https://doi.org/10.20535/S0021347018030056 (Індексація в періодичному виданні Scopus категорія «А», Q3, ISSN 0021-3470)</p> <p>2. Strelkovskaya I., Solovskaya I., Strelkovska J., Grigoryeva T. Using quadratic complex planar splines in solving local positioning problems. IEEE TCSET 2022: 16th International Conference on Advanced Trends in Radioelectronics, Telecommunications and Computer Engineering (TCSET), Slavske, Ukraine, February 22 – 26, 2022. – Lviv: Lviv Polytechnic National University. – P. 602-605. https://doi.org/10.1109/TCSET55632.2022.9766876 (Індексація в Scopus)</p>

Наукові фахові
видання

1. Стрелковська І.В.,
Золотухін Р.В.,
Григор'єва Т.І.
Узагальнена модель
оцінки показників
функціонування
низькошвидкісних
мереж зв'язку
автоматизованих
систем управління.
Інфокомунікаційні та
комп'ютерні
технології. – 2022. –
№ 1 (03). – С. 138-153.
(фахове видання,
категорія «Б»)

Тези

1. Стрелковська І.В.,
Золотухін Р.В.,
Григор'єва Т.І.
Порівняльний аналіз
протоколів передачі
даних
автоматизованих
систем управління в
низькошвидкісних
мережах зв'язку. VIII
Всеукраїнська
мультидисциплінарна
конференція
«Чорноморські
наукові студії» Секція:
2. Менеджмент.
Економіка. Готельно-
ресторанна справа та
туризм. Наукові
записки МГУ. – 2022.
– № 36. – С. 48-54.

2. Клімішина І.В.,
Григор'єва Т.І.
Математика в
сучасних ІТ – задачах.
VIII Всеукраїнська
науково-практична
конференція
студентів, аспірантів
та молодих учених
«Гуманітарний і
інноваційний ракурс
професійної
майстерності: Пошуки
молодих вчених»:
матеріали конф., 18
листопада 2022 р.:
тези доп. – Одеса:
МГУ, 2022. С. 373-375
DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-266-4/108>

Стажування

4.05.2022 - 10.06.2022
рр. Стажування в
Anhalt University of
Applied Sciences
(Кетен, Німеччина),
Certificate of
participation in the
International
Internship «Digital
Future: Blended
Learning», DN
202205139 (6
кредитів,

							180 годин).
432730	Тітомир Людмила Анатоліївна	Доцент, к.тех.н., Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 005373, виданий 12.01.2000, Атестат доцента 12/ДЦ 033135, виданий 30.11.2012	30	Готельна справа	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,2,3,4,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <ol style="list-style-type: none"> Тітомир Л.А. Передумови для інноваційного розвитку індустрії гостинності в різних областях України / Л.А.Тітомир, О.І.Данилова // Технологічний аудит і резерви виробництва. - 2018. - № 4 (42). - С. 16-23 Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку готельно-ресторанних підприємств на півдні України / Л.А.Тітомир, О.І.Данилова // Наук. вісник Херсонського держ. Університету. Серія: Економічні науки. – 2019, Вип. 33. – С138-142. Тітомир Л.А., Саркісян А.О. Розробка інноваційної комплексної програми гостинності для покращення міжнародних україно-французських відносин /Л.А. Тітомир, А.О. Саркісян // Науковий збірник «Географія та туризм» - Київ:Альфа-ПІК,2019, Вип.50 - С.160-167 Тітомир Л.А., Данилова О.І. Якість надання послуг як основа конкурентоспроможності готельних підприємств / Л.А.Тітомир,О.І. Данилова // Приазовський економічний вісник.- 2020.--№1(18)- с155-160. URL: http://pev.kpu.zp.ua/vy_pusk-1-18 Тітомир Л.А. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства/ Л.А. Тітомир, А.К.Д'яконова , Ф.А.Трішин., О.М.Коротич, //

Економіка харчової промисловості. - 2021. - Т.13. - № 1. - С. 62-66.
URL: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2005/2200>

6. Тітомир Л.А. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу(стаття)/Л.А.Тітомир, О.М.Коротич, Ю.О.Халілова-Чуаєва//Економіка харчової промисловості.2021.Т13, вип.№3, С88-93

7. Тітомир Л.А., Жовтяк К.О., Савенко А.А. Розвиток готельних мереж в Україні та шляхи їх розширення в місті Одеса та Одеський області /Л.А. Тітомир, К.О. Жовтяк, А.А.Савенко//Економіка та суспільство-2021-вип №32 .С. - URL: <https://economyand.society.in.ua/index.php/journal>

8. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К., Халілова-Чуаєва Ю.О., Коротич О.М. Стандартизація і обґрунтування управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві./ Л.А.Тітомир, А.К.Д'яконова, Ю.О.Халілова-Чуаєва, О.М.Коротич// Економік, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики-2021. №4(58).С. 50-66. DOL: 10.37128/2411-4413-2021-4-4

9. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О. Організація структури управління та контролю якості послуг в закладах розміщення Півдня України/ Л.А.Тітомир, А.К.Д'яконова., К.О.Жовтяк //Економіка та суспільство-2021-вип №32- С URL: <https://economyand.society.in.ua/index.php/journal/article/view/850>. DOL :10.32782/2524-0072/2021-32-79

10. Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НАССР в

ресторанному бізнесі.
Економіка та суспільство. 2022. № 45.
URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1980> (DOI: 10.32782/2524-0072/2022-45-74).

Підручники та навчальні посібники

1. Організація та проектування готельного господарства: Навчальний посібник / А.К. Д'яконова, Л.В. Іванченкова, Л.А. Тітомир - Одеса: Маджента, 2021 – 264 с.
2. Кваліфікаційна робота бакалавра з готельно-ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, Л. А. Тітомир. – Одеса : Олді+, 2022. 196 с.
3. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, Л. А. Тітомир. – Одеса : Олді+, 2022.
4. Готельна справа: навчально-методичний посібник / Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. – 300 с.

Монографії:

4. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Інновації індустрії гостинності в Україні. Innovative development of the economy: global trends and national features. – Collective monograph. – Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. – 716 p. – P. 353-376.

наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

Науковий консультант оздоровчого

комплексу
«Кароліно» з 2012
року по теперішній
час, згідно
розпорядження № 09
від 10.01.2012р.

Тези

1. Тітомир Л.А.,
Д'яконова А.К.
Впровадження
інфраструктурних і
сервісних інновацій в
спеціалізовані засоби
розміщення // Зб. тез
доповідей X
Всеукраїнської
міжвузівської наукової
конференції студентів,
аспірантів і молодих
учених «Інтеграційні
та інноваційні
напрями розвитку
індустрії гостиннос
20-21 квітня 2021 р. / -
Одеса: ОНАХТ. – 2021.
– С. 72-74

2. Тітомир Л.А.,
Д'яконова А.К.,
Жовтяк К.О.
ПЕРСПЕКТИВИ
ВИКОРИСТАННЯ
ДИСТАНЦІЙНОГО
НАВЧАННЯ У
ВИЩИХ
НАВЧАЛЬНИХ
ЗАКЛАДАХ// Зб. тез
доповідей на науково-
методичну
конференцію 22-23
жовтня 2021/-Одеса:
ОНАХТ-2021-с.21-22

3. Тітомир
Л.А.,Халілова-Чуваєва
Ю.О, Д'яконова А.К,
ТЕХНОЛОГІЧНІ
ІНСТРУМЕНТИ
ДИСТАНЦІЙНОГО
НАВЧАННЯ// Зб. тез
доповідей на
методичну
конференцію /-Одеса:
ОНАХТ-2021-с.11-12

4. Тітомир Л.А.,
Савенко А.А., Сервіс у
сучасному готельному
господарстві //
Розвиток харчових
виробництв,
ресторанного та
готельного
господарств і торгівлі:
проблеми,
перспективи,
ефективність :
Міжнародна науково-
практична
конференція, 18
травня 2021 р. : [тези у
2-х ч.] / редкол. : О. І.
Черевко [та ін.]. –
Харків : ХДУХТ, 2021.
– Ч. 1. – С. 79-80.

5. Тітомир
Л.А.,Жовтяк
К.О.Сучасна
інфраструктура
готельних
комплексів//Інноваці
йний розвиток

готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 30 квітня 2021р— Oktan
Print: Донецький національний університет економіки і торгівлі ім.М.Туган-Бороновського, 2021- С. 352-354.
6. Тігомир Л.А., Коваленко А.Р.,. Інновація тематичності номерів у сучасній Одесі // Зб. тез доповідей X Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостиннос 20-21 квітня 2021 р. / - Одеса: ОНАХТ. – 2021. – С. 60-62.
7. Тігомир Л.А., Каганюк О.І., Особливості засобів розміщення для туристів з діловими цілями // Зб. тез доповідей X Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостиннос 20-21 квітня 2021 р. / - Одеса: ОНАХТ. – 2021. – С. 75-77
8. Тігомир Л.А., Данилова О.І. Інноваційні тенденції в дизайні готелів з використанням сучасних матеріалів // Матеріали XI Міжн. наук.-практ. конф. «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» 19-20 березня 2020 р., м. Черкаси [Електронний ресурс] :у 2-х томах МОН України- Т.1.Черкаси: ЧДТУ, 2020 – С. 69-71
9. Тігомир Л.А., Коротич О.М. Перспективи розвитку екоготелів Одещини //Мат. Міжнародної наук.- практич.конф. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»]- Харків,

2020 – с. 208-210
10. Д'яконова А.К.,
Тітомир Л.А.,
Данилова О.І.,
Жигайло П.О.
Особливості розвитку
готельно-рестранного
бізнесу в різних
регіонах України //
Мат. 78 Наук. конф.
ОНАХТ/ ОНАХТ – О.
– 2018. – С. 147-149.

11. Тітомир Л.А.,
Данилова О.І.
Впровадження
інноваційних
технологій в закладах
харчування готельної
індустрії // Мат.
Міжнародної наук.-
практич. конф. 7-8
червня 2018 р.
Агроекологічні
аспекти виробництва
та переробки
продукції сільського
господарства, -
Мелітопіль-
Кирилівка:ГДАТУ,
2018. – 88 с. – С.61.

12. Тітомир
Л.А.,Данилова О.І.
Тенденції розвитку
підприємств в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання» 19-20
березня 2020 р.,м.
Черкаси[Електронний
ресурс] :у 2-х томах
МОН України-
Т.1.Черкаси: ЧДТУ,
2020 – С. 69-71

13. Тітомир
Л.А.,Коротич
О.М.//Мат.
Міжнародної наук.-
практич.конф.
[«Сучасні тенденції
розвитку індустрії
туризму та
гостинності у
конкурентному
середовищі»]-
Харків,2020-с208-
209.

14. Тітомир Л.А.
Апарт-готелі як
сучасний тренд
розвитку індустрії
гостинності в Україні.
«Apart-hotels as a
current trend in the
development of the
hospitality industry in
Ukraine». Innovative
educational
technologies: european
experience and its
application in training
in economics and
management: Scientific
and pedagogic
internship (October 10
– November 20, 2022...
Riga, Latvia). Riga,
Latvia: Baltija
Publishing, 2022.
p.155-158 .

керівництво
студентом, який

зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

1. Наказ № 324-01 від 18.09.2021р.- Керівництво студентом – Призером Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (I місце), 21 травня 2021 р.

2. Наказ № 173-01 від 02.05.2018 р. – член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа»

3. Керівництво студентами-Переможцями I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр, I і II місце), наказ №55-01 від 04.03.2019р.

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Член ГО «Фундація розвитку гостинності»

Стажування

1. ТОВ «Одесатурист»: готельно-ресторанний комплекс «Дунай» Довідка про підвищення кваліфікації №12 від 01.03.2021 Тема: Інновації в готельно-ресторанному бізнесі 6 кредитів Термін стажування :02 листопада 2020 до 01 травня 2021р

2. м.Одеса, Готель «Gagarin»: семінар-практикум для готелярів 5.04.2018 та 6.04.2018 р.

Сертифікат.
3. Міжнародний семінар-Certificate of Attendance at

						<p>International Seminar Hotel operations, tactics and strategy (hots) (ONAFТ, june 2018); 30 годин. Сертифікат.</p> <p>4. Вища школа педагогічної майстерності (210 годин) ОНАХТ, 3 04.03.2019 рік по 03 06.2019 рік. Посвідчення № 10/11 - 2019.</p> <p>5. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221162, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p> <p>6. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p>
432673	Каламан Ольга Борисівна	Професор, д.е.н., Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом доктора наук ДД 011484, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 011183, виданий 25.01.2013, Атестат доцента 12ДЦ 046755, виданий 25.02.2016</p>	10	<p>Комунікативний менеджмент</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту і логістики (атестат доцента 12 ДЦ 046755)</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science 1. Bondarenko S., Lagodienko V., Kalaman O., Sedikova I. Application of project analysis software in project management in the preinvestment</p>

phase. International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET). 2018, Vol. 9, Issue 13. P. 676–684. (Scopus)

2. Bondarenko S., Liganenko I., Kalaman O., Niekrasova L. Comparison of methods for determining the competitiveness of enterprises to determine market strategy. International Journal of Civil Engineering and Technology (IJCET). 2018, Vol. 9, Issue 1. P. 890-898. (Scopus)

3. Stupnytska T., Kalaman O., Markova T. Ensuring of the enterprise operation efficacy: management aspect. Periodicals of Engineering and Natural Sciences. 2019, Vol. 7, no. 2. P. 534-545. (Scopus)

4. Lagodiienko V., Karyo O., Ohiienko M., Kalaman O., Lorvi I., Herasimchuk T. Choosing Effective Internet Marketing Tools in Strategic Management. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, no. 3. P. 5220-5225. (Scopus)

5. Zybareva O., Verbivska L., Lopashchuk I., Kalaman O., Derkach T., Smentyna N. Strategically-Oriented Enterprise Management through Information Systems. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, No. 2. P. 3014-3017. (Scopus)

6. Kozak K., Kalaman O., Yegorova A., Strunova O. Formation and control of the quality of food and feeds: from the basic technologies to the human factor. Food science and technology. 2019, Vol. 13, Issue 3. P. 100-111. (Web of Science)

7. Kalaman O., Stupnytska T., Melnyk Y., Doicheva K. Management of enterprise development strategies formation: analysis and synthesis methods. Estudios de Economia Aplicada. 2021. Vol. 38, no. 4, Vol. 38 No. 4 (2020): Special Issue: The

Recent Economic Trends and their Impact on Marketing. DOI: <http://dx.doi.org/10.25115/eea.v38i4.3988>. (Scopus)
8. Bondarenko S., Shlafman N., Kuprina N., Kalaman O., Moravska O., Tsurkan N. Planning, Accounting and Control as Risk Management Tools for Small Business Investment Projects. Emerging Science Journal. Vol. 5, no. 5. P. 650 – 666. (Scopus)

Наукові фахові видання

1. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Формування ефективних комунікацій на підприємствах індустрії гостинності як механізм підвищення якості управління персоналом. Інфраструктура ринку. 2023. № 70. С. 100-106. (фахове видання).
2. Каламан О. Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Дефініція сутності менеджменту маркетингових комунікацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2022. № 182. (фахова публікація).
3. Kalaman O., Dyshkantiuk O., Vlasiuk K. Modern communication management paradigm in the hospitality industry enterprises. Економіка та суспільство. 2022. № 46. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2183> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-46-74. (фахове видання).
4. Каламан О. Б., Пурцхванідзе О. В. Трансформаційне лідерство: оптимальний стиль роботи команди в публічній сфері. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 1. С. 109-114.
5. Каламан О. Б.,

Мандрикі́н Д. В. Феномен лідерства як механізм управління організаційною поведінкою. Економічний простір. 2021. № 175. С. 65-68.

6. Каламан О. Б. The genesis and the modern paradigm of strategic enterprise management. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування ім. Адмірала Макарова. – 2019. – № 50. – С. 17 – 24.

7. Каламан О. Б., Мандрикі́н Д. В. Основні складові результативного функціонування стратегії корпоративного бренду. Приазовський економічний вісник. 2020. № 6 (23). С. 85-90.

8. Лагодієнко В. В., Каламан О. Б., Пурцхванідзе О. В. Особливості методології наукового дослідження сфери управління. Бізнес-навігатор. 2020. № 5 (61). С. 76-82.

9. Voicilaş D. M., Kalaman O. Cereal Market in the Black Sea Region – Comparative Analysis for Romania and Ukraine. Agricultural Economics and Rural Development, New Series, Year XVII. 2020. No. 2, p. 183–198.

Монографії

Kalaman O., Mandrykin D. Application of modern theories to comprehend the concepts of the knowledge economy and National Innovation System. Knowledge management: seven effective examples of applying knowledge: Scientific monograph. Scientific Editor Walery Okulicz-Kozaryn. Poznan: Wydawnictwo Naukowe Akademii Nauk Stosowanych im. Ksiecia Mieszka I w Poznaniu. 2022. pp. 9-47. (іноземна колективна монографія)

методичні
рекомендації

1. Комунікативний менеджмент : методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / О. Б. Каламан, О. В. Дишкантюк, К.В. Власюк; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 37 с.

захист дисертації на здобуття наукового ступеня
13.04.2021 захищено дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 "економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)" та отримано рішення Атестаційної колегії від 29.06.2021 року. ДД №011484.

участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

Брала участь як член трьох разових спеціалізованих вчених рад з присвоєння наукового ступеня доктора філософії

виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Держбюджетні теми зареєстровані в УкрІНТЕІ:
1. «Стратегії і вектори

розвитку галузей національної економіки» (№0119U003588) 01.2020-12.2021 – виконавець;
2. «Методологічні аспекти контролю та діагностики ризиків підприємства в умовах нестабільної економіки» (№0119U003632) 01.2020-12.2021 – виконавець.

наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);

Консультант з питань тайм-менеджменту і лідерства в публічній сфері Одеської обласної громадської організації «Робочий Конгрес Громадянського Суспільства України» (РКГСУ)

Консультант з питань бренд-менеджменту та управління власним іміджем, розробки та складання стратегії розвитку підприємства, лідерства та тайм-менеджменту у ТОВ «АМОРІС ГРУП»

Тези

1. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Communication process as an important structural element of modern enterprise management. Реформування економіки в контексті міжнародного співробітництва: механізми та стратегії: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. 10-11 березня 2023 року. м. Запоріжжя. Класичний приватний університет. (участь у конференції з публікацією тез).
2. Kalaman O. B. Main determinants of communication processes at modern enterprises. Актуальні питання розвитку економіки: проблеми,

перспективи,
міжнародний досвід:
Матеріали
Міжнародної наукової
конференції. 10-11
березня 2023 року. м.
Клайпеда.
Університеті
Клайпеди (Литовська
Республіка). (участь у
конференції з
публікацією тез).
3. Каламан О.Б.,
Дишкантюк О.В.,
Власюк К. В.
Особливості
управління
підприємствами
готельно-
ресторанного бізнесу в
рамках концепції
сталого туризму. ІХ
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Стратегії, моделі та
технології управління
економічними
системами» -
SMTESM-2022, 16
грудня 2022 р. – м.
Хмельницький:
Хмельницький
національний
університет, 2022.
4. Каламан О. Б. Місце
і роль стратегії в
управлінні сучасним
підприємством.
Збірник тез доповідей
78 «Науково-
педагогічного складу
академії», 23-27
квітня 2018. – Одеса,
ОНАХТ, 2018. – С.
296-298.
5. Kalaman O. B.,
Stupnytska T. M.,
Markova T. D. Ensuring
of the enterprise
operation efficiency:
management aspect.
ICCMIT '19 - The 5th
International
Conference on
Communication,
Management and
Information
Technology March 26-
28, 2019, Vienna,
Austria.

робота у складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт) і т.п.

Член журі
Міжнародного
конкурсу студентських
наукових робіт Black
sea science за
напрямом «Економіка
та управління» (2017-
2022).

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Є членом Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти та членом Одеської обласної громадської організації «Робочий Конгрес Громадянського Суспільства України».

Стажування

1. Zustricz Foundation, Career Development Center of NGO Sobornist, Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education
Тема: «FUNDRAISING AND ORGANIZATION OF PROJECT ACTIVITIES IN EDUCATIONAL ESTABLISHMENTS: EUROPEAN EXPERIENCE»
Amount: 180 hours / 6 ECTS credits
Термін стажування: 12.06.2021 – 18.07.2021

2. Вища школа інформатики і економіки в Ольштині, м. Ольштин, Республіка Польща
Тема: «Сучасне підприємство: конкурентоспроможність, інновації, ризик облік і логістика»
Термін стажування: 03.02.19 – 05.05.19

3. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023

4. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221162, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня –

						20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)	
432673	Каламан Ольга Борисівна	Професор, д.е.н., Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом спеціаліста, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом доктора наук ДД 011484, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 011183, виданий 25.01.2013, Атестат доцента 12ДЦ 046755, виданий 25.02.2016	10	Економіка готелів і ресторанів	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Кандидат економічних наук, Спеціальність 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством» Доктор економічних наук, Спеціальність «Економіка та управління підприємствами». Диплом доктора наук ДД № 011484, виданий ВАК України 29 червня 2021 р. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science 1. Bondarenko S., Lagodienko V., Kalaman O., Sedikova I. Application of project analysis software in project management in the preinvestment phase. International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET). 2018, Vol. 9, Issue 13. P. 676–684. (Scopus) 2. Bondarenko S., Liganenko I., Kalaman O., Niekrasova L. Comparison of methods for determining the competitiveness of enterprises to determine market strategy. International Journal of Civil Engineering and Technology (IJCET). 2018, Vol. 9, Issue 1. P. 890-898. (Scopus) 3. Stupnytska T., Kalaman O., Markova T. Ensuring of the enterprise operation efficacy: management aspect. Periodicals of Engineering and Natural Sciences. 2019, Vol. 7, no. 2. P. 534-545. (Scopus)</p>

4. Lagodiienko V., Kary O., Ohiienko M., Kalaman O., Lorvi I., Herasimchuk T. Choosing Effective Internet Marketing Tools in Strategic Management. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, no. 3. P. 5220-5225. (Scopus)

5. Zybarena O., Verbivska L., Lopashchuk I., Kalaman O., Derkach T., Smentyna N. Strategically-Oriented Enterprise Management through Information Systems. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, No. 2. P. 3014-3017. (Scopus)

6. Kozak K., Kalaman O., Yegorova A., Strunova O. Formation and control of the quality of food and feeds: from the basic technologies to the human factor. Food science and technology. 2019, Vol. 13, Issue 3. P. 100-111. (Web of Science)

7. Kalaman O., Stupnytska T., Melnyk Y., Doicheva K. Management of enterprise development strategies formation: analysis and synthesis methods. Estudios de Economia Aplicada. 2021. Vol. 38, no. 4, Vol. 38 No. 4 (2020): Special Issue: The Recent Economic Trends and their Impact on Marketing. DOI: <http://dx.doi.org/10.25115/eea.v38i4.3988>. (Scopus)

8. Bondarenko S., Shlafman N., Kuprina N., Kalaman O., Moravska O., Tsurkan N. Planning, Accounting and Control as Risk Management Tools for Small Business Investment Projects. Emerging Science Journal. Vol. 5, no. 5. P. 650 – 666. (Scopus)

9. Nikoliuk O., Sedikova I., Savenko I., Kalaman O. Model of the State Policy for the Development of Enterprises in the Hospitality Industry. (журнал входить до Scopus, редакція підтвердила)

прийняття до публікації).

Наукові фахові видання

1. Tkachenko N., Kovalenko Y., Kalaman O., Rodchenko L., Rodchenko I., Didukh S. Strategic Role of E-Public Procurements in the Formation of Sustainable and Inclusive Economy. Journal of Information Technology Management. 2023. №1. Pp.113-123.
2. Kalaman O., Mandrykin D. Labor potential as an important factor in improving the efficiency of enterprises in the hospitality industry. Причорноморські економічні студії. 2023. № 79.
3. Kalaman O., Volodina O., Mandrikin D. Innovation development strategy formation of the modern enterprise. Економіка харчової промисловості. – 2018. – № 2, Т. 10. – С. 75 – 82.
4. Kalaman O., Savenko I., Dolyńska O. Conceptual positions of enterprise strategy functioning. Економіка харчової промисловості. – 2019. – № 3, Т. 11. – С. 50 – 58.
5. Каламан О. Б. The genesis and the modern paradigm of strategic enterprise management. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування ім. Адмірала Макарова. – 2019. – № 50. – С. 17 – 24.
6. Kalaman O. V., Purtskhvanidze O. V., Levchuk Y. S. Methodology formation of enterprise financial strategy basis on existing models analysis. – Економіка харчової промисловості. – 2020. – № 3, Т. 12. – С. 33-41.
7. Voicilaş D. M., Kalaman O. Cereal Market in the Black Sea Region – Comparative Analysis for Romania and Ukraine. Agricultural Economics and Rural Development, New

Series, Year XVII.
2020. No. 2, p. 183–
198.

наявність методичних
вказівок/рекомендації/
робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць;

1. Економіка готелів і
ресторанів : методичні
рекомендації для
самостійної роботи
здобувачів
[Електронне видання]
/ О. Б. Каламан, О. В.
Дишкантюк, К.В.
Власюк; кафедра
готельно-
ресторанного та
туристичного бізнесу
Міжнародного
гуманітарного
університету. Одеса :
МГУ, 2022. 49 с.
2. Конспект лекцій з
дисципліни
"Економіка готелів і
ресторанів" для
студентів спец. 241
"Готельно-ресторанна
справа" ден. та заоч.
форм навчання /
Каламан О.Б. / . –
Одеса : МГУ, 2022. 75
с.
3. Методичні вказівки
до проведення
практичних занять з
дисципліни
"Економіка готелів і
ресторанів": для
студентів, які
навчаються за навч.
планом бакалаврів
напряму підгот. 241
"Готельно-ресторанна
справа" / Каламан
О.Б. / – Одеса : МГУ,
2022. 12 с.

захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня;

13.04.2021 захищено
дисертацію на
здобуття наукового
ступеня доктора
економічних наук за
спеціальністю
08.00.04 "Економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності)"

Брала участь як член
трьох разових
спеціалізованих
вчених рад з
присвоєння наукового
ступеня доктора
філософії

виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового

керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Держбюджетні теми зареєстровані в УкрІНТЕІ:

1. «Стратегії і вектори розвитку галузей економіки» (№0119U003588) 01.2020-12.2021 – виконавець;
2. «Методологічні аспекти контролю та діагностики ризиків підприємства в умовах нестабільної економіки» (№0119U003632) 01.2020-12.2021 – виконавець.

наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);

Тези

1. Kalaman O. B., Dyshkantiuk O. V., Vlasiuk K. V. Classification of expenses of hospitality industry enterprises as a tool for effective management of their activities. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції Таврійського національного університету до 160-річниці від дня народження В. І. Вернадського, 16–17 березня 2023 року. м. Київ, Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського. (участь у конференції з публікацією тез).
2. Каламан О.Б., Дишкантук О.В., Власюк К. В. Communication process

as an important structural element of modern enterprise management.

Реформування економіки в контексті міжнародного співробітництва: механізми та стратегії: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. 10-11 березня 2023 року. м. Запоріжжя. Класичний приватний університет. (участь у конференції з публікацією тез).

3. Kalaman O. V. Main determinants of communication processes at modern enterprises. Актуальні питання розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід: Матеріали Міжнародної наукової конференції. 10-11 березня 2023 року. м. Клайпеда. Університеті Клайпеди (Литовська Республіка). (участь у конференції з публікацією тез).

4. Каламан О.В., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Підприємницький потенціал малого та середнього бізнесу індустрії гостинності. Актуальні проблеми та перспективи соціально-економічного розвитку регіону в умовах сучасних глобальних викликів: Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. 23 березня 2023 року. м. Кременчук. Придніпровський інститут «МАУП». (участь у конференції з публікацією тез).

5. Каламан О. Б. Фінансова стратегія сучасного підприємства: основні підходи. Актуальні проблеми розвитку галузевої економіки та логістики: матеріали VIII науково-практичної internet-конференції з міжнар. участю, м. Харків, 12 листопада 2020 року. Харків, НФУ, 2020. – С. 59-61.

робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської

студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

Член журі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт Black sea science за напрямом «Економіка та управління» (2017-2022).

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Є членом Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти та членом Одеської обласної громадської організації «Робочий Конгрес Громадянського Суспільства України».

Стажування

1. Zustricz Foundation, Career Development Center of NGO Sobornist, Luhansk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education
Тема: «FUNDRAISING AND ORGANIZATION OF PROJECT ACTIVITIES IN EDUCATIONAL ESTABLISHMENTS: EUROPEAN EXPERIENCE»
Amount: 180 hours / 6 ECTS credits
Термін стажування: 12.06.2021 – 18.07.2021

2. Вища школа інформатики і економіки в Ольштині, м. Ольштин, Республіка Польща
Тема: «Сучасне підприємство: конкурентоспроможність, інновації, ризик облік і логістика»
Термін стажування: 03.02.19 – 05.05.19

3. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221162, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО

							<p>ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p> <p>4. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p>
432673	Каламан Ольга Борисівна	Професор, д.е.н., Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом доктора наук ДД 011484, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 011183, виданий 25.01.2013, Атестат доцента 12ДЦ 046755, виданий 25.02.2016</p>	10	Менеджмент готелів і ресторанів	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту і логістики (атестат доцента 12 ДЦ 046755)</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,5,7,8,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science</p> <ol style="list-style-type: none"> Bondarenko S., Lagodienko V., Kalaman O., Sedikova I. Application of project analysis software in project management in the preinvestment phase. International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET). 2018, Vol. 9, Issue 13. P. 676–684. (Scopus) Bondarenko S., Liganenko I., Kalaman O., Niekrasova L. Comparison of methods for determining the competitiveness of enterprises to determine market strategy. International Journal of Civil Engineering and Technology (IJCET). 2018, Vol. 9, Issue 1. P. 890-898. (Scopus) Stupnytska T., Kalaman O., Markova T. Ensuring of the enterprise operation

efficacy: management aspect. Periodicals of Engineering and Natural Sciences. 2019, Vol. 7, no. 2. P. 534-545. (Scopus)

4. Lagodiienko V., Karyy O., Ohiienko M., Kalaman O., Lorvi I., Herasimchuk T. Choosing Effective Internet Marketing Tools in Strategic Management. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, no. 3. P. 5220-5225. (Scopus)

5. Zybareva O., Verbivska L., Lopashchuk I., Kalaman O., Derkach T., Smentyna N. Strategically-Oriented Enterprise Management through Information Systems. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019, Vol. 8, No. 2. P. 3014-3017. (Scopus)

6. Kozak K., Kalaman O., Yegorova A., Strunova O. Formation and control of the quality of food and feeds: from the basic technologies to the human factor. Food science and technology. 2019, Vol. 13, Issue 3. P. 100-111. (Web of Science)

7. Kalaman O., Stupnytska T., Melnyk Y., Doicheva K. Management of enterprise development strategies formation: analysis and synthesis methods. Estudios de Economia Aplicada. 2021. Vol. 38, no. 4, Vol. 38 No. 4 (2020): Special Issue: The Recent Economic Trends and their Impact on Marketing. DOI: <http://dx.doi.org/10.25115/eea.v38i4.3988>. (Scopus)

8. Bondarenko S., Shlafman N., Kuprina N., Kalaman O., Moravska O., Tsurkan N. Planning, Accounting and Control as Risk Management Tools for Small Business Investment Projects. Emerging Science Journal. Vol. 5, no. 5. P. 650 – 666. (Scopus)

1. Каламан О. Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Дефініція сутності менеджменту маркетингових комунікацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2022. № 182. (фахова публікація).
2. Kalaman O., Volodina O., Mandrikin D. Innovation development strategy formation of the modern enterprise. Економіка харчової промисловості. – 2018. – № 2, Т. 10. – С. 75 – 82.
3. Каламан О. Б., Безніс П. М. Формування стратегії забезпечення комплексної оцінки економічної безпеки виробничих підприємств. Економічна та продовольча безпека України. – 2018. – № 3-4, Т. 6. – С.26 – 34.
4. Kalaman O., Savenko I., Dolyńska O. Conceptual positions of enterprise strategy functioning. Економіка харчової промисловості. – 2019. – № 3, Т. 11. – С. 50 – 58.
5. Каламан О. Б. The genesis and the modern paradigm of strategic enterprise management. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування ім. Адмірала Макарова. – 2019. – № 50. – С. 17 – 24.
8. Kalaman O. B., Purtskhvanidze O. V., Levchuk Y. S. Methodology formation of enterprise financial strategy basis on existing models analysis. – Економіка харчової промисловості. – 2020. – № 3, Т. 12. – С. 33-41.
10. Лагодієнко В. В., Каламан О. Б., Пурцхванідзе О. В. Особливості методології наукового дослідження сфери управління. Бізнес-навігатор. 2020. № 5 (61). С. 76-82.
11. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Комплексний аналіз

ролі концепції бренду у формуванні бізнес-стратегії.
Підприємництво та інновації. 2020. № 15. С.21-26.

12. Каламан О. Б., Пурцхванідзе О. В. Трансформаційне лідерство: оптимальний стиль роботи команди в публічній сфері. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 1. С. 109-114.

13. Voicilaş D. M., Kalaman O. Cereal Market in the Black Sea Region – Comparative Analysis for Romania and Ukraine. Agricultural Economics and Rural Development, New Series, Year XVII. 2020. No. 2, p. 183–198.

14. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Феномен лідерства як механізм управління організаційною поведінкою. Економічний простір. 2021. № 175. С. 65-68.

наявність монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

Монографія

1. Каламан О. Б. Управління стратегією розвитку виноробних підприємств: монографія. Одеса: Друкарський дім, Друк Південь, 2020. 391 с.

Методичні рекомендації

1. Менеджмент готелів і ресторанів: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / О. Б. Каламан, О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 50 с.

2. Конспект лекцій з дисципліни "Менеджмент готелів і ресторанів" для

студентів спец. 241
"Готельно-ресторанна
справа" ден. та заоч.
форм навчання / . –
Одеса : МГУ, 2022. 75
с.

захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня;

13.04.2021 захищено
дисертацію на
здобуття наукового
ступеня доктора
економічних наук за
спеціальністю
08.00.04 "економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності)" та
отримано рішення
Атестаційної колегії
від 29.06.2021 року.
ДД №011484.

участь в атестації
наукових кадрів як
офіційного опонента
або члена постійної
спеціалізованої вченої
ради, або члена не
менше трьох разових
спеціалізованих
вчених рад;

Брала участь як член
трьох разових
спеціалізованих
вчених рад з
присвоєння наукового
ступеня доктора
філософії

виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного
редактора/члена
редакційної
колегії/експерта
(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних
базах;

Держбюджетні теми
зарєстровані в
УкрІНТЕІ:
1. «Стратегії і вектори
розвитку галузей
національної
економіки»
(№0119U003588)
01.2020-12.2021 –
виконавець;
2. «Методологічні
аспекти контролю та
діагностики ризиків
підприємства в умовах

нестабільної економіки» (№0119U003632) 01.2020-12.2021–виконавець.

наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);

Консультант з питань тайм-менеджменту і лідерства в публічній сфері Одеської обласної громадської організації «Робочий Конгрес Громадянського Суспільства України» (РКГСУ)

Консультант з питань бренд-менеджменту та управління власним іміджем, розробки та складання стратегії розвитку підприємства, лідерства та тайм-менеджменту у ТОВ «АМОРІС ГРУП»

Тези

1. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Тенденції змін стратегічного управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Збірник матеріалів XI науково-практична конференція з міжнародною участю «Професійний менеджмент у сучасних умовах розвитку ринку», 1 листопада 2022 р. – Харків: Національний фармацевтичний університет, 2022.

2. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу в рамках концепції сталого туризму. IX Міжнародної науково-практичної конференції «Стратегії, моделі та технології управління економічними системами» - SMTESM-2022, 16 грудня 2022 р. – м. Хмельницький:

Хмельницький національний університет, 2022.

3. Каламан О. Б. Місце і роль стратегії в управлінні сучасним підприємством. Збірник тез доповідей 78 «Науково-педагогічного складу академії», 23-27 квітня 2018. – Одеса, ОНАХТ, 2018. – С. 296-298.

4. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Сучасна складова формування стратегії інноваційного розвитку підприємства. Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку ХХІ століття: VI Міжнар. наук.-практ. конференції, 11-13 жовтня 2018 – Одеса, 2018, с.53 – 57.

5. Kalaman O. B., Stupnytska T. M., Markova T. D. Ensuring of the enterprise operation efficiency: management aspect. ICCMIT '19 - The 5th International Conference on Communication, Management and Information Technology March 26-28, 2019, Vienna, Austria.

7. Каламан О. Б. Генезис стратегічного розвитку підприємства. Сучасні напрямки розвитку економіки і менеджменту на підприємствах України: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Одеса, 5 жовтня 2019 р.) / відп. за випуск д.е.н., проф. С. О. Якубовський. – Одеса : ОНУ імені І. І. Мечникова, 2019. – 96 с. – С. 60 -63.

8. Каламан О. Б. Основні аспекти підходів до стратегічного розвитку підприємства. «Професійний менеджмент у сучасних умовах розвитку ринку»: Матеріали доповідей VIII науково-практичної конференції з міжнародною участю (1 листопада 2019 р.). – Х. : Монограф. – 2019. – с. 331.- С. 127-

129.

9. Каламан О. Б. Основні теоретичні складові стратегічного розвитку підприємства. Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології. – Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 62 с. – С.15-18.

10. Каламан О. Б., Пунтус А. С., Карапеткова С. І. Принципи стратегічного розвитку підприємства. II Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні управлінські та соціально-економічні аспекти розвитку держави, регіонів та суб'єктів господарювання в умовах трансформації публічного управління» 6 листопада 2019. – Одеса, ОНПУ, 2019, с. 66-68.

11. Каламан О. Б. Модель стратегічної мережі як важливий напрям інноваційного розвитку сучасного підприємств. Трансформація фінансової системи України: тенденції та перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Миколаїв; 27-28 листопада 2019 р. Миколаїв : МНАУ, 2019. 125 с. – С. 90-91.

12. Каламан О. Б. Дослідження стратегічної моделі управління інноваційним розвитком. Публічне управління та адміністрування у процесах економічних реформ: збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, 19 листопада 2019 р. – Херсон: ДВНЗ «ХДАУ», 2019. – 368 с. – С. 181-183.

13. Каламан О.Б. Особливості управління ефективністю діяльності підприємства в умовах сучасного мінливого

середовища. Сучасні
можливості
забезпечення
розвитку
міжнародних відносин
та економіко-
політичного процесу:
матеріали доповідей
Міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Ужгород, 21 березня
2020 р.) / за заг. ред.:
М. М. Палінчак, В. П.
Приходько, А. Krynski.
– Ужгород:
Видавн.дім
«Гельветика», 2019. –
148 с. – С. 65 – 68.

14. Каламан О. Б.
Сучасні методи оцінки
ефективності
діяльності
підприємств.
Економіка і
менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 2–3 квіт.
2020 р. : у 7 т. –
Дніпро : Біла К. О.,
2020. Т.6. – С. 102-
104.

15. Каламан О. Б.
Аналіз поняття
«конкуренції» в
контексті
перспективних
стратегічних зрушень
сучасної економіки.
Стратегічні
імперативи сучасного
менеджменту: Зб.
Матеріалів V
Міжнародної науково-
практичної
конференції. – К.:
КНЕУ, 2020. - 357 с. –
С. 204-208.

16. Каламан О. Б.
Основні складові
концепції управління
ефективністю
діяльності
підприємства. I
Міжнародна науково-
практична
конференція «Бізнес,
інновації,
менеджмент:
проблеми та
перспективи» 23
квітня 2020 року. –
Київ : КПІ ім. Ігоря
Сікорського, Вид-во
«Політехніка», 2020.
– 232 с. – С. 44 – 45.

17. Каламан О. Б.,
Мандрикін Д. В.
Українське вино:
колірна стратегія
бренду. Економічні
проблеми сучасності
та стратегії
інноваційного
розвитку національної
економіки: матеріали
міжнародної науково-

практичної конференції, Львів, 22 серпня 2020 року. Львів: ЛЕФ, 2020. – С. 49-53.

18. Каламан О. Б. Методи стратегічного аналізу діяльності підприємств. Сучасні наукові підходи до модернізації економіки та фінансової системи країни: матеріали доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, м. Ужгород, 17 жовтня 2020 року. Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – С. 76-79.

19. Каламан О. Б. Фінансова стратегія сучасного підприємства: основні підходи. Актуальні проблеми розвитку галузевої економіки та логістики: матеріали VIII науково-практичної internet-конференції з міжнар. участю, м. Харків, 12 листопада 2020 року. Харків, НФУ, 2020. – С. 59-61.

20. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Комплекс атрибутів бренду як рушійна сила розвитку компанії. Актуальні проблеми використання потенціалу економіки країни: світовий досвід та вітчизняні реалії: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, (м. Дніпро, 28 листопада 2020 р.). – Частина 1. – Дніпро: ПДАБА, 2020. – 124 с.– С. 67-71.

21. Каламан О. Б., Мандрикін Д. В. Ментальна конструкція бренду: особливості формування комплексного підходу до брендингу. Формування ефективних механізмів державного управління та менеджменту в умовах сучасної економіки: теорія і практика: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Запоріжжя, 27 листопада 2020 року. С. 427-430.

22. Каламан О.Б.
Конкурентна стратегія
бізнесу як важлива
складова його
лідерської позиції на
ринку / О.Б. Каламан,
Д.В. Мандрикін //
Матеріали V
міжнародної науково-
практичної Інтернет
конференції: Сучасні
тенденції
економічного
розвитку регіонів:
теоретичні та
прикладні аспекти, 12-
13 травня 2022 р. –
Одеса: ОДАБА, 2022.
167-170 с.

робота у складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт) і т.п.

Член журі
Міжнародного
конкурсу студентських
наукових робіт Black
sea science за
напрямом «Економіка
та управління» (2017-
2022).

діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях

Є членом Української
Асоціації з розвитку
менеджменту та
бізнес-освіти та
членом Одеської
обласної громадської
організації «Робочий
Конгрес
Громадянського
Суспільства України».

Стажування

1. Zustricz Foundation,
Career Development
Center of NGO
Sobornist, Luhansk
Regional Institute of
Postgraduate
Pedagogical Education
Тема: «FUNDRAISING
AND ORGANIZATION
OF PROJECT
ACTIVITIES IN
EDUCATIONAL
ESTABLISHMENTS:
EUROPEAN
EXPERIENCE»
Amount: 180 hours / 6
ECTS credits
Термін стажування:
12.06.2021 –
18.07.2021

2. Вища школа
інформатики і

						<p>економіки в Ольштині, м. Ольштин, Республіка Польща Тема: «Сучасне підприємство: конкурентоспроможність, інновації, ризик облік і логістика» Термін стажування: 03.02.19 – 05.05.19</p> <p>3. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221162, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p> <p>4. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p>	
304	Громовенко Вікторія Володимирівна	Доктор філософії, доцент, Основне місце роботи	Лінгвістики та перекладу	Диплом магістра, Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом доктора філософії ДР 001305, виданий 17.05.2021	16	Іноземна мова спеціальності	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,4,5,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Освіта: Одеський національний інститут ім. І.І.Мечникова, 2004 Філологія кваліфікація філолог, викладач української мови та літератури, англійської мови Диплом магістра з відзнакою: СК №25756264</p> <p>доктор філософії за спеціальністю Філологія Донецький національний університет імені Василя Стуса Диплом з відзнакою: СК №25756264. 17 травня 2021 року.</p>

Фахові видання, статті, Scopus, Web of Science Core Collection:

1. The emotion concept of SHAME as one of the markers of social infantilism. Cross-cultural analysis based on language corpora data. Amazonia Investiga, 10(48), <https://doi.org/10.34069/AI/2021.46.10.23>. Pp.97-106. Web of Science
2. The concept of "pandemic" in modern English-language political discourse. Amazonia Investiga, 10(46), <https://doi.org/10.34069/AI/2021.46.10.23>. Pp.225-233. Web of Science
3. Designing the linguistic database "Political neological neologisms in English". Південний архів (філологічні науки) № 89 (2022). Pp. 58-65.
4. Main types of databases in linguistic research of the XXI Century: features and functional purpose. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія. 2021 № 52 том 1. С. 59-53.
5. Лінгвістична база даних політичних неологізмів української мови: архітектура та функційне призначення. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. С. 148-152.

Навчально-методичні посібники:

1. Англійська мова професійного спрямування . Навчально-методичний посібник для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа»/ В.В. Громовенко., О.В.Березінська – Одеса: ОЛДІ ПЛЮС, 2022. 144 с.
2. Англійська мова спеціальності. Навчально-методичний посібник для студентів спец.241 / В.В. Громовенко., О.В.Березінська – Одеса: ОЛДІ ПЛЮС, 2022. 120 с.

Захист дисертації на

здобуття наукового ступеня:
25 лютого 2021 року на засіданні спеціалізованої вченої ради ДФ 11.051.018 відбувся захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 035 «Філологія» за темою «Словотворення політичних неологізмів в українській та англійській мовах: зіставний аспект». Тези, конференції:
1. Лексичні інновації в політичному дискурсі сучасної англійської мови. Актуальні проблеми філологічної науки: сучасні наукові студії матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 23-24 березня 2018 р.). Одеса, 2018. С. 142–144.
2. Semantic Derivation in the Political Discourse of English and Ukrainian. Чорноморські наукові студії : матеріали Четвертої всеукр. мультидисциплінарної конф., м. Одеса, 25 травня 2018 року. Одеса, 2018. С. 102–104.
3. VIII-та Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених «Гуманітарний і інноваційний ракурс професійної майстерності: пошуки молодих вчених» Секція III: «Філологія»
4. VIII Всеукраїнська мультидисциплінарна конференція «Чорноморські наукові студії» Секція III: «Філологія». 24 червня 2022 року в режимі ZOOM.
5. 1. Лексичні інновації в політичному дискурсі сучасної англійської мови. Актуальні проблеми філологічної науки: сучасні наукові студії матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 23-24 березня 2018 р.). Одеса, 2018. С. 142–144.
6. 2. Semantic Derivation in the Political Discourse of English and Ukrainian.

							<p>Чорноморські наукові студії : матеріали Четвертої всеукр. мультидисциплінарної конф., м. Одеса, 25 травня 2018 року. Одеса, 2018. С. 102–104.</p> <p>7. 3. Lexical Innovations in the Thematic Group “POLITICS” (on the Material of Ukrainian and English). Polyslav 2020 : book of abstracts of XXIV Annual Scientific Conference of the Association of Slavists (12- 13 September, 2020). 2020. P. 36.</p> <p>8. Lexical Innovations in the Thematic Group “POLITICS” (on the Material of Ukrainian and English). Polyslav 2020 : book of abstracts of XXIV Annual Scientific Conference of the Association of Slavists (12- 13 September, 2020). 2020. P. 36</p>
219374	Гончарук Анатолій Григорович	Професор, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно- ресторанної справи та туризму	<p>Диплом доктора наук ДД 008697, виданий 06.10.2010, Диплом кандидата наук ДК 013860, виданий 13.03.2002, Атестат доцента 02-ДЦ 000264, виданий 24.12.2003, Атестат професора 12- ПР 008041, виданий 26.09.2012</p>	25	Економічна теорія	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,6,7,8,9,10,12 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Кандидат економічних наук за спеціальністю Шифр: 08.02.03 Спеціальність: «Організація управління, планування і регулювання економікою» Тема дисертації: «Управління процесами подолання платіжної кризи в економіці України», (ДК №013860 13.03.2002 р.). Доктор економічних наук Шифр: 08.00.04 Спеціальність: «Економіка та управління підприємства (за видами економічної діяльності)». Тема дисертації: «Формування механізму управління ефективністю підприємства (Диплом доктора наук ДД №008697 від 06.10.2010 р.) Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи,</p>

що відповідає
1,3,6,7,8,9,10,12 п. 38
Ліцензійних умов
провадження
освітньої діяльності.

Наукові публікації:
Scopus або Web of
Science

1. Goncharuk A.G., lo Storto C. Challenges and policy implications of gas reform in Italy and Ukraine: Evidence from a benchmarking analysis // Energy Policy. – 2017. – Vol. 101, February. – P. 456–466.
2. Goncharuk A.G., Lazareva N.O. International performance benchmarking in winemaking // Benchmarking: An International Journal. – 2017. – Vol. 24 Iss: 1. – P. 24-33.
3. Goncharuk A.G., Figurek A. Efficiency of winemaking in developing countries: Evidence from the Ukraine and Bosnia and Herzegovina // International Journal of Wine Business Research. – 2017. – Vol. 29 Iss: 1. – P. 98-118.
4. Goncharuk A.G., Figurek A. How Efficient Is Winemaking in Eastern Europe? // New Medit. – 2017. – Vol. XVI No. 2. – P. 64-72.
5. lo Storto C., Goncharuk A.G. Efficiency vs Effectiveness: a Benchmarking Study on European Healthcare Systems // Economics and Sociology. – 2017. – Vol. 10 No. 3. – P. 102–115.
6. Goncharuk A.G. Exploring the factors of efficiency in German and Ukrainian wineries // Journal of Wine Research. – 2017. – Vol. 28 №. 4. – P. 294-312.
7. Goncharuk, A.G., Havrysh, V.I. and Nitsenko, V.S. National features for alternative motor fuels market // International Journal of Energy Technology and Policy. – 2018. – Vol. 14 Nos. 2/3. – P. 226-249.
8. Goncharuk, A.G. Exploring a motivation of medical staff // International Journal of Health Planning and Management. – 2018. – Vol. 33 Issue 4. – P.

- 1013-1023.
9. Goncharuk, A.G.
Wine business performance benchmarking: a comparison of German and Ukrainian wineries // Benchmarking: An International Journal. – 2018. – Vol. 25, No. 6. – P. 1864-1882.
10. Горобець Т.А., Гончарук А.Г.
Методичний підхід до оцінки ефективності діяльності підприємств малого та середнього бізнесу // Проблеми системного підходу в економіці. – 2019. – Вип. 5(73), Ч.1. – С. 77-86.
11. Figurek A., Goncharuk A.G., Shynkarenko L.V., Kovalenko O.M.
Measuring the efficiency of higher education: case of Bosnia and Herzegovina // Problems and Perspectives in Management. – 2019. – Vol. 17 No. 2. – P. 177-192.
12. Goncharuk, A.G.
Winemaking performance: whether the crisis is over // British Food Journal. – 2019. – Vol. 121, No. 5. – P. 1064-1077.
13. Figurek A., Goncharuk A.G., Truba V., Nyenno I.
Managing energy consumption: a case of natural gas as a taxation tool in Ukraine // Problems and Perspectives in Management. – 2019. – Vol. 17 No. 4. – P. 360-369.
14. Cirella G.T., Goncharuk A.G., Lo Storto C., Russo A.
Exploring Social Sustainability and Economic Practices: Multi-Journal Compendium // Sustainability. – 2020. – Vol. 12 No. 5. – P. 1718.
15. Goncharuk A.G., Cirella G.T.
A perspective on household natural gas consumption in Ukraine // The Extractive Industries and Society. – 2020. – Vol. 7 No. 2. – P. 587-592.
16. Goncharuk A.G., Lewandowski R., Cirella G.T.
Motivators for medical staff with a high gap in healthcare efficiency: Comparative

research from Poland and Ukraine // International Journal of Health Planning and Management. – 2020. – Vol. 35 Issue 6. – P. 1314-1334.

17. Goncharuk A.G., Horobets T., Yatsyshyn V., Lahutina I. Do high tariffs provide high efficiency: a case of Ukrainian electricity distribution companies // Polityka Energetyczna. – 2020. – Vol. 23 Issue 3. – P. 125-134.

18. Goncharuk, A. G., Hromovenko, K., Pahlevanzade, A., & Hrinchenko, Y. (2021). Energy poverty leap during the pandemic: the case of Ukraine. POLITYKA ENERGETYCZNA, 24(2), 5-18.

19. Goncharuk, A. G., Liashenko-Shcherbakova, V., & Chaika, N. (2021). The impact of the natural gas price on industrial performance during a hybrid war. POLITYKA ENERGETYCZNA, 24(4), 105-120.

20. Т.А. Горобець, А.Г. Гончарук Про особливості формування ефективності діяльності підприємств малого та середнього бізнесу // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент, 2021, Вип. 48. – С. 46-54.

21. Cirella, G. T., Russo, A., Benassi, F., Czermański, E., Goncharuk, A. G., & Oniszczyk-Jastrzabek, A. (2021). Energy re-shift for an urbanizing world. Energies, 14(17), 5516.

22. Lewandowski, R., Goncharuk, A. G., & Cirella, G. T. (2021). Restoring patient trust in healthcare: medical information impact case study in Poland. BMC health services research, 21(1), 1-11.

23. Goncharuk, A. G., & Cirella, G. T. (2022). Effectiveness of academic institutional models in Europe: university instructor perception case research from Bosnia and Herzegovina and France. The

International Journal of Educational Management, 36(5), 836-853.

Монографії

1. Anatoliy G. Goncharuk Wine and Winemaking: The Value and Efficiency Nova Science Publishers, New York, 2018. – 180 p. ISBN: 978-1-53613-385-1

2. Aleksandra Figurek, Anatoliy Goncharuk Agri-Food Management. - Odesa: Phoenix, 2019. – 228 p.

3. Cirella, G. T., Goncharuk, A. G., & Russo, A. (2020).

Exploring Social Sustainability and Economic Practices. Basel: MDPI, 164 p. ISBN 978-3-03928-554-9

4. Knezevic, B., Lewandowski, R. A., Goncharuk, A., & Vajagic, M. (2022). Studying the Impact of Human Resources on the Efficiency of Healthcare Systems and Person-Centred Care. In Intelligent Systems for Sustainable Person-Centered Healthcare (pp. 145-164). Springer, Cham.

5. Canolle, F., Antonić, D., Nova, A. C., Goncharuk, A., Melo, P., Raposo, V., & Vinot, D. (2022).

Advancement of Efficiency Evaluation for Healthcare. In Intelligent Systems for Sustainable Person-Centered Healthcare (pp. 91-118). Springer, Cham.

наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;

Захистили кандидатські дисертації аспіранти: Лазарева Н.О. (2017), Алшарф І.А.М. (2020)

участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

Опонування на

захистах 4 дисертацій у СумДУ та НУХТ.

виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Науковий керівник НДР, член редколегій 2 журналів, що індексуються Scopus (Polityka Energetyczna + Polish Journal of Management Studies)

робота у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти

Експерт з акредитації НАЗЯВО (5 експертиз).

участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії";

Член комітету управління COST Action CA18236, а також робочих груп CA15221, CA15222, CA16232, CA18101, CA18236, CA19113, CA19117.

Тези

1. АГ Гончарук, НО Лазарева Про ефективність українського виноробства: порівняльний аналіз // Адаптивні стратегії розвитку підприємств харчової промисловості в умовах мінливого світу: матеріали наукового симпозиуму з міжнародною участю (19 травня 2017

р., м. Одеса) / за ред. П Павлова, ОНАХТ. Одеса: Астропринт, 2017. с. 78-82.

2. AG Goncharuk What they really need: a study of the motivation of medical staff // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: Матеріали сьомої міжнар. наук.-практ. конф., 14-15 вересня 2018 р.– Одеса, Атлант, 2018.– с. 218-219.

3. Anatoliy G Goncharuk, Roman Lewandowski How Different Is Motivation of Medical Staff in Countries with Different Levels of Healthcare Efficiency: Comparison of Poland and Ukraine // Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проектах: матер. V Міжнар. наук.-практич. конф. (19-20 вересня 2019 р., м. Одеса) / Міжнародний гуманітарний університет. – Одеса: Фенікс, 2019. – с. 6-9.

4. Гончарук А. Г., Ляшенко-Щербаківа В. В. Управління ефективністю діяльності фармацевтичних компаній. // Міжнародна НПК «Економіка підприємства», КНЕУ – 2020. – с. 106-108.

5. Anatoliy G Goncharuk Comparing Effectiveness of Academic Institutional Models in Europe // Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проектах : матер. VI Міжнар. наук.-практич. конф. (м. Одеса, 17–18 вересня 2020 р.,) / Міжнародний гуманітарний університет. – Одеса : Фенікс, 2020. – с. 12-14.

6. Goncharuk, A., Khudolei, V., Stanislavyk, O., Yatsyshyn, V., & Semenchuk, Y. (2021). Barriers to energy sustainability: A case study from Ukraine. In E3S Web of Conferences (Vol. 307). EDP Sciences.

Стажування

						<p>1. Університет Жана Мулена Ліон III (Франція), науково-педагогічне стажування за грантом ЄС, сертифікат, 2021;</p> <p>2. ОНУ ім. І.І. Мечникова, кафедра маркетингу та бізнес-адміністрування економіко-правового факультету Програма стажування та звіт про її виконання. Тема: «Актуальні проблеми менеджменту і економіки», 27 травня 2019 року по 27 червня 2019 (108 годин)</p>
384797	Дишкантиук Оксана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом кандидата наук ДК 010574, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 02ДЦ 014155, виданий 21.04.2005	22	<p>Гостинність</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,9,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science</p> <p>1. Economic-Mathematical Modelling of the Distribution of Investments in the Tourism and Hospitality/ Oleksiy Korepanov, YanislavaGoncharenko, Sergey Mekhovich, Oksana Dyshkantiuk, SvitlanaSalamatina, ValentynaRusavska // International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT) ISSN: 2249 – 8958, Volume-9 Issue-1, October 2019. (Scopus)</p> <p>2. The dynamic model of customer focus management in the hotel business based on markov chains/Bondarenko, S., Robul, Y., Dyshkantiuk, O., Salamatina, S., Komarnitskyi, I. International Journal of Scientific and Technology Research, 2020, 9(3), стр. 1132–1139 (Scopus) http://www.ijstr.org/final-print/mar2020/The-Dynamic-Model-Of-Customer-Focus-Management-In-The-Hotel-Business-Based-</p>

On-Markov-Chains.pdf
3. Dyshkantiuk, O. et al., (2020). Modern Hotel Business Management Tools, International Journal of Advanced Research in Engineering and Technology, 11(6), 2020, pp. 226-238. (Scopus)https://iaeme.com/MasterAdmin/Journal_uploads/IJARET/VOLUME_11_ISSUE_6/IJARET_11_06_021.pdf?fbclid=IwAR1HuiD7IaRJ8FwE5MXZhu4nvPNswVwLg3NFL71PSdppXVUfDI2HkXHh4

Наукові фахові видання
4. Каламан О. Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Дефініція сутності менеджменту маркетингових комунікацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2022. № 182.
5. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Орлов М.С. Круїзний бізнес у системі індустрії гостинності. Інфраструктура ринку. 2021. Вип.51-2021. (фаховий для спец.241,242)
6. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Власюк К.В. Індустрія гостинності та туризм в умовах COVID -19: світова практика та українські реалії. Причорноморські економічні студії. 2021. Вип.61-2021. (фаховий для спец.241,242)
7. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Формування ефективних комунікацій на підприємствах індустрії гостинності як механізм підвищення якості управління персоналом. Інфраструктура ринку. 2023. № 70. С. 100-106.
8. Система послуг “ALL INCLUSIVE” в аспекті економіки вражень та перспективи її впровадження в Україні. / О.В.Дишкантюк//Економіка харчової

промисловості. - 2019.
- №11(3). - С 80-89;
<https://doi.org/10.15673/fie.v11i3.1465>
9. Kalaman O.,
Dyshkantiuk O., Vlasiuk
K. Modern
communication
management paradigm
in the hospitality
industry enterprises.
Економіка та
суспільство. 2022. №
46. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2183>
DOI: 10.32782/2524-0072/2022-46-74.
10. KharenkoD.,
Dyshkantiuk O.,
Ivychuk I. Analysis of
gastronomic events: a
case study of Portugal /
Ivychuk I., KharenkoD.,
Dyshkantiuk O. //
Technology audit and
production reserves
2018. – Vol.5. № 39. –
Р.2018.
11. Сутність
гостинності як
економічної категорії
/А.І.Мартієнко,
О.В.Дишкантюк //
Економіка: реалі часу.
Науковий журнал.-
2017.-№2(30).-С-72-
78.

Підручники та
навчальні посібники

1. Гостинність.
Навчальний
посібник: / О.В.
Дишкантюк. Л.А.
Тітомир. Ю.І.
Дишкантюк. Одеса:
ОЛДІ-ПЛЮС, 2022.
95с.
2. Гастрономічний
туризм: Підручник /
О.В. Дишкантюк,
К.В.Власюк. Одеса :
ОЛДІ-ПЛЮС, 2021.
136 с.
3. Ресторанна справа:
Практикум:
навчальний посібник
/ О. В. Дишкантюк,
А.В.Марковська.
Одеса : Олді+, 2022.
248 с.

Монографії

1. Determinants of
innovation and
investment
development of multi-
branch
entrepreneurship,
Tourism and
Hospitality Industry:
kollektive
Monographie/herausge
gebenvom Doktor der
Wirtschaftswissenschaften,
ProfessorW.Jatsenko.

Nuremberg: Verlag
SWG imex GmbH,
Germany, 2019. –
432р. (особистий
вклад – підрозділ 5.4.
– Потенціал
гастрономії в розвитку
індустрії гостинності.
– Р- 260-271)

Робота у складі
галузевої експертної
ради як експерта
Національного
агентства із
забезпечення якості
вищої освіти

З 2019 р дотепер -
Член галузевої
експертної ради
Національного
агентства із
забезпечення якості
вищої освіти 24
«Сфера
обслуговування»

Робота у складі
Науково-методичної
комісії МОН
2016-2019р - голова
підкомісії зі
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» Науково-
методичної комісії з
транспорту і сервісу
МОН України
Розроблено:
1.Стандарт вищої
освіти другого
(магістерського рівня)
галузі знань 24
«Сфера
обслуговування»
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа»,
затверджений
Міністерством освіти і
науки 05 січня 2021 р
наказ N 26.
Дишкантюк О.В,
Бойко М.Г, Бровенко
Т.В, Доценко В.Ф,
Клапчук В.М, Пасєка
С.Р, Писаревський І.М
– Київ- 2021
2.Стандарт вищої
освіти першого
(бакалаврського
рівня) галузі знань 24
«Сфера
обслуговування»
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа»,
затверджений
Міністерством освіти і
науки 04 березня 2020
р наказ N 384. Бойко
М.Г, Бровенко Т.В,
Дишкантюк О.В,
Доценко В.Ф, Клапчук
В.М, Мілашовська О.І,
Пасєка С.Р,
Писаревський І.М –
Київ- 2020р

Тези

1. Гостинність як інноваційний напрям розвитку економіки України./О.В. Дишкантюк. Матеріали третьої міжнародної науково-практичної конференції “Управління інноваційним розвитком на макро-, мезо-, та мікро рівнях.” (Одеський національний політехнічний університет, 7-8 червня 2017.).-Одеса 2017. – С.24-26

2. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Підприємницький потенціал малого та середнього бізнесу індустрії гостинності. Актуальні проблеми та перспективи соціально-економічного розвитку регіону в умовах сучасних глобальних викликів: Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. 23 березня 2023 року. м. Кременчук. Придніпровський інститут «МАУП».

3. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Марковська А.В. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку Південного регіону. Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques : «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 1, pp.57-60), Paris, 5 février, 2021. Vinnytsia-Paris: Plateforme scientifique européenne & La Fedeltà

4. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Орлов М.С. Послуги ресторанного господарства в круїзному туризмі. Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques : «ΛΟΓΟΣ» avec des

matériaux de la I
conférence scientifique
et pratique
internationale (Vol. 1,
pp.60-64), Paris, 5
février, 2021. Vinnytsia-
Paris: Plateforme
scientifique
européenne& La
Fedeltà

5. Дишкантюк О.В,
Потьомкін Л.М, Орлов
М.С. Роль
географічних
зазначень в
підвищенні
туристичної
привабливості
регіону. «Theoretical
and practical scientific
achievements: research
and results of their
implementation», 12
лютого 2021 року, м.
Піза, ІТА.

6. Потьомкін Л.М,
Дишкантюк О.В,
Жосан В.Д. Аналіз
факторів зовнішнього
середовища на
розвиток
ресторанного
господарства одещини
в аспекті
гастрономічного
туризму. Матеріали
Міжнародної наукової
конференції на тему
«Цифровізація
економіки в умовах
пандемії: процеси,
стратегії,
технології», м.Кельце,
Польща, 21-22 січня
2021.

7. Kharenko D.,
Dyshkantiuk O.,
Kovalenko L.
Monitoring of
gastronomic events: a
case study of Portugal//
II International
Scientific Conference
The Modern Trends in
the Development of
Business Social
Responsibility, Part II,
June 29th, 2018. Lisbon,
Portugal. 31-33

8. Дишкантюк О.В.,
Харенко Д.О. Сучасний
стан і перспективи
розвитку підготовки
кадрів для індустрії
гостинності в Україні
та в світі. Матеріали
IV Міжнародної
науково-практичної
конференції “Туризм
і гостинність: стан,
проблеми,
перспективи” (18-19
жовтня 2018р., м.
Черкаси: Видавець
Третьяков О.М., 2018.
С.141-143

9. Дишкантюк О.В.
Концептуальні
підходи до підготовки
кадрів для індустрії
гостинності. Матеріали

I Міжнародної науково-практичної конференції «Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика» (м. Львів, 31 жовтня - 1 листопада 2018 р.) Львів: ЛТЕУ, 2018. - 342 с. - С.193-197.

10. Khumarova, N. I., Dyshkantiuk, O. V. (2017). Hospitality, tourism and recreation in ensuring of impressions economy development [Hostynnist, turyzm ta rekreatsiia u zabezpechenni rozvytku ekonomikyvrazhen], Pro perspektyvy, problem izavdanniarozvytkutury zmuirekreatsii v Ukraini: materialy XI Plenumu Spilky ekonomistiv Ukrainy, September, 29, 2017, Kyiv, CEU; za red. V. V. Oskolskoho, Kyiv, s. 61–73 [in Ukrainian].

11. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Тенденції змін стратегічного управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Збірник матеріалів XI науково-практичної конференції з міжнародною участю «Професійний менеджмент у сучасних умовах розвитку ринку», 1 листопада 2022 р. – Харків: Національний фармацевтичний університет, 2022.

12. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу в рамках концепції сталого туризму. IX Міжнародної науково-практичної конференції «Стратегії, моделі та технології управління економічними системами» - SMTESM-2022, 16 грудня 2022 р. – м. Хмельницький: Хмельницький національний університет, 2022.

13. Дишкантюк О.В., Потьомкін Л.М, Власюк К.В. Локальні харчові системи в розвитку

гастрономічного туризму. Proceedings of the International Scientific and Theoretical Conference «THE DRIVING FORCE OF SCIENCE AND TRENDS IN ITS DEVELOPMENT» (Vol. 1, pp. 57-59). January 29, 2021, Coventry, United Kingdom: NGO «European Scientific Platform».

керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт),

Підготувала переможця II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності Готельно-ресторанна справа (наказ МОН №827 від 31.07.2018).

робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

1. Голова журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», наказ № 85-01 від 13.04.2017.

виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України член редколегії фахового видання «Економіка та суспільство (фаховий для спеціальності 241) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських

						<p>об'єднаннях</p> <p>Керівник ГО «Фундація розвитку гостинності» ЄДРПОУ 43022860</p> <p>Стажування 1. Управління туризму, рекреації та курортів Одеської обласної державної адміністрації. Довідка про підвищення кваліфікації №01/01- 15/273 від 19.04.2021 Тема: Гостинність та туризм в умовах пандемії COVID-19 – регіональний аспект 6 кредитів Термін стажування : 22 лютого 2021 до 05 квітня 2021р</p> <p>2. Reikartz Hotel Group Тема: Level Up разом з Reikartz 18-31 жовтня 2021р 30 годин Сертифікат №TQOJAG-CE000200 від 31 жовтня 2021р</p> <p>3. ТОВ «Академія цифрового розвитку» Тема: «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої, фахової передвищої освіти» 13.04.2021-18.10.2021р 30 годин Сертифікат №4GW- 126 19 жовтня 2021р</p> <p>4. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p>	
15945	Крижановська Тетяна Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Мистецтва і дизайну	Диплом магістра, Одеський національний університет імені І.І. Мечникова, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0301 Філософія, Диплом кандидата наук ДК 064778, виданий 26.01.2011	27	Філософія	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,12,14 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <p>1. Крижановська Т.О. (у співавторстві з Кравчик М.О). Філософське осмислення концепції креативного міста. Наукове пізнання: методологія та технологія. 2021. Вип. 1 (47). с.49-55. (Фахове видання)</p>

2. Крижановська Т.О. (у співавторстві з Голубович І. В.). Ірина Яківна Матковська: начерки до портрету в манері сфумато. Українська біографістика = Biographistica Ukrainica : зб. наук. пр. Ін-ту біогр. дослідж. / НАН України, Нац. б-ка України ім. В. І. Вернадського ; редкол.: М. Г. Палієнко (голов. ред.) та ін. – Київ, 2020. – Вип. 20. – С. 57–69. <https://doi.org/10.15407/ub.20.055> (Фахове видання)
3. Крижановська Т.О. Соціально-філософський аспект феномену комунікативної практики. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Історія. Філософія. Політологія. 2019 р. № 16. С. 49 – 53. (Фахове видання).
4. Крижановська Т.О. Міждисциплінарний аналіз поняття міфу. Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету. 2019. Вип. 30. С. 261 – 264. (Index Copernicus)
5. Крижановська Т.О. Співвідношення розуму та моралі в процедурній раціональності філософії Модерну. Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : Вид. дім «Гельветика», 2018. Вип. 29. С. 101 – 104. (Index Copernicus)

Монографія
Tetiana Kryzhanovska.
Communicative
Practices in Social
Groups: Conscious and
Unconscious Aspects.
Problem space of
modern society:
philosophical-
communicative and
pedagogical
interpretations :
collective monograph.
Part II. Warsaw: BMT
Erida Sp. z o.o, 2019.
Pp. 97 – 115. (1,5 д.а.)

Тези
1. Крижановська Т.О.
Аксиологічний аспект
науки. Débats
scientifiques et

						<p>orientations prospectives du développement scientifique: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 4), Paris, 5 février 2021. Vinnytsia-Paris: Plateforme scientifique européenne & La Fedeltà, 2021, p. 87-89. DOI 10.36074/logos-05.02.2021.v4.21</p> <p>2. Крижановська Т.О. Соціальні комунікації в публічному просторі. Діалог : Медіа-студії. 2020. №. 25. С. 78-98. DOI: https://doi.org/10.18524/2308-3255-2019.25.195596</p> <p>3. Крижановська Т.О. Становлення раціонального типу мислення в європейському знанні. Гуманітарний і інноваційний ракурс професійної майстерності: пошуки молодих вчених: матеріали Четвертої всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Одеса, 26 жовтня 2018 року. Одеса: Міжнародний гуманітарний університет, 2018. – С. 163 - 166.</p> <p>4. Крижановська Т.О. Етико-практичний сенс комунікації. Трансформація медіа-системи та розвиток масових комунікацій в умовах інформаційного суспільства / Трансформація фін. системи та обліку в умовах інноваційної глокалізації нац. економіки: Зб. наук. праць за матер. Всеукр. наук.-практ. конференції (м. Одеса, 25-26 жовтня 2018 року) – Одеса: «Друкарський дім», 2018., с 246 – 247.</p> <p>5. Крижановська Т. О. Розуміння міфу у вченні К. Юнга. Чорноморські наукові студії : матеріали П'ятої всеукраїнської мультидисциплінарно і конференції, м. Одеса, 17 травня 2019 року. Одеса: Міжнародний гуманітарний університет, 2019. С. 212-214</p>	
433841	Дишкантюк	Викладач,	Факультет	Диплом	1	Нормативно-	Професіонал з

	Юлія Ігорівна	Основне місце роботи	менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	бакалавра, Національний університет "Одеська юридична академія", рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом магістра, Національний університет "Одеська юридична академія", рік закінчення: 2018, спеціальність: 081 Право, Диплом доктора філософії Н23 000025, виданий 16.01.2023	правове регулювання бізнесу	<p>досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,4,5,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дишкантюк Ю.І. Поняття та ознаки послуги як предмету господарсько-правового регулювання. Юридичний вісник, 2020. № 1. С. 285-291. DOI https://doi.org/10.32837/yuv.voi1.1635 2. Дишкантюк Ю.І. Поняття та правова природа сервісних послуг у сфері господарювання. Держава та регіони. Серія: Державне управління. 2020. №.1.Том 1. С. 57-62. 3. Olyukha, V., Dobrovolska, V., Chaikovska, V., Popeliuk, V., Dyshkantiuk, J. (2020). Audit: Legal Aspects in a Pandemic. Ius Humani. Law Journal, 9(2), 365-388. https://doi.org/https://doi.org/10.31207/ih.v9i2.260 4. Дишкантюк Ю.І. Договір як форма надання сервісних послуг у сфері господарювання. Право і суспільство, 2021. № 1. С. 71-79. DOI https://doi.org/10.32842/2078-3736/2021.1.12 5. Дишкантюк Ю.І. Транспортні послуги як різновид сервісних послуг у сфері господарювання. Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. 2022. № 57. С 131-137. <p>методичні рекомендації</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правове регулювання бізнесу: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / Ю. І. Дишкантюк, О.В.Степаненко; кафедра менеджменту Міжнародного гуманітарного університету. Одеса :
--	---------------	----------------------	---	--	-----------------------------	--

МГУ, 2022. 55 с.
2. Гостинність.
Навчальний
посібник:/ О.В.
Дишкант'юк. Л.А.
Тітомир. Ю.І.
Дишкант'юк. Одеса:
ОЛДІ-ПЛЮС, 2022.
95с.
захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня;

20.12.2022 захищено
дисертацію на
здобуття ступеня
доктора філософії за
спеціальністю 081 –
«Право» за темою
Господарсько-правове
регулювання надання
сервісних послуг

Тези

1. Дишкант'юк Ю.І.
Щодо генезису
терміну «послуга» у
сфері
господарювання.
Правова держава:
історія, сучасність та
перспективи
формування в Україні:
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції(м.
Ужгород, 14-15 лютого
2020 р.), Ужгород.
Ужгородський
Національний
університет. 2020. С.
50-54.

2. Дишкант'юк Ю.І.
Щодо суб'єктної
характеристики
сервісних послуг в
Україні. Міжнародне
та національне
законодавство:
способи
удосконалення:
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Дніпро, 3-4 квітня
2020 р.). С.

3. Дишкант'юк Ю.І.
Державно-правовий
вплив щодо сервісних
послуг у сфері
господарювання.
Юридична наука
нового часу: традиції
та вектори розвитку:
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції(м. Одеса,
13 березня 2020 р.).
Одеса: Видавничий
дім "Гельветика". С.
69-73.

4. Дишкант'юк Ю.І.
Поняття та ознаки
господарсько-
правових відносин
щодо надання
сервісних послуг у

сфері господарювання. Правове життя сучасної України: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, (м. Одеса, 15 травня 2020 р.); відп. ред. М. Р. Аракелян. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Т. 2. С. 307-310.

5. Дишкантюк Ю.І. Щодо об'єктної характеристики сервісних послуг у сфері господарювання: Юридична наука в сучасному світі: здобутки та перспективи: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25 вересня 2020 р.), 2020. С. 74-77.

6. Дишкантюк Ю.І. Щодо поняття та ознак побутових послуг у сфері господарювання. Нові завдання та напрями розвитку юридичної науки у XXI столітті: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 26–27 лютого 2021 р.), 2021. С.

7. Добровольська В.В., Дишкантюк Ю.І. Контрольно-наглядові аспекти щодо послуг у сфері господарювання. Наука та суспільне життя України в епоху глобальних викликів людства у цифрову еру: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 21 травня 2021 р.). Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Т. 2. С. 597-600.

8. Дишкантюк Ю.І. Поняття та ознаки адміністративно-господарських сервісних послуг. Право і держава: проблеми розвитку та взаємодії у XXI ст.: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 28-29 січня 2022 р.). С. 33-36.

9. Дишкантюк Ю.І. Щодо розмежування сервісних послуг у сфері господарювання та господарських сервісних послуг. Європейський вибір України, розвиток

						<p>науки та національна безпека в реаліях масштабної військової агресії та глобальних викликів XXI століття: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса, 17 червня 2022 р.). 2022. С 856-859.</p> <p>керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою;</p> <p>Керівник науково-практичного гуртка «Бізнес Клуб».</p> <p>діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>Член ГО «Фундація розвитку гостинності».</p>	
335743	Гончарук Тарас Григорович	Професор, Основне місце роботи	Мистецтва і дизайну	<p>Диплом доктора наук ДД 009074, виданий 26.01.2011,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 002203, виданий 13.01.1999,</p> <p>Атестат доцента ДЦ 005874, виданий 17.10.2002,</p> <p>Атестат професора 12ПР 010921, виданий 29.09.2015</p>	25	Історія України та української культури	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,12 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Спеціальність: історик, викладач історії, Кваліфікація: спеціаліст Диплом ТБ № 976558 від 25 червня 1992 р.</p> <p>Доктор історичних наук зі спеціальності «історія України» Диплом: ДД №009074 від 26 січня 2011 р.</p> <p>Професор кафедри історії України Атестат: 12ПР №10921 від 29 вересня 2015 р.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <p>1. Гончарук Т.Г. Дослідження історії Одеси нової доби в українській радянській історіографії 1920-х рр.: головні напрямки та здобутки // Інтелігенція і влада. Секція: історія. Збірник наукових праць. Випуск 42. – Одеса: Екологія, 2020. – С. 38. – 48 (0,5 др. арк.).</p> <p>2. Тарас Гончарук. Листи до одесита Михайла Комарова з Петербургу, Москви,</p>

						<p>Кубані та інших регіонів Російської імперії поза межами України, як прояв консолідації національного руху на зламі XIX та XX ст. Чорноморська минувшина. Вип. 15. 2020. С. 120-130 (0,5 др. арк.).</p> <p>3. Гончарук Т. Хаджибей (Одеса) у подіях військово-морської історії за часів російсько-турецької війни 1787 – 1792 рр. Чорноморська минувшина: записки Відділу історії козацтва на півдні України: зб. наук. праць/ за ред. В. А. Смоля. Одеса : ФОП Бондаренко М., 2022. Вип. 17. С. 26-33 (0,4 др.арк.).</p> <p>Методичні рекомендації</p> <p>1. Історія України та української культури: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / Т.Г.Гончарук; кафедра мистецтвознавства та загальногуманітарних дисциплін Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 35 с.</p> <p>Стажування</p> <p>КУ «Одеський історико-красназничий музей» 23.01.2018-23.02.2018, Тема: «Використання експозиції музеїв у викладанні курсу «Історія України» Наказ №138-18</p>	
304	Громовенко Вікторія Володимирівна	Доктор філософії, доцент, Основне місце роботи	Лінгвістики та перекладу	Диплом магістра, Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом доктора філософії ДР 001305, виданий 17.05.2021	16	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,4,5,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>кваліфікація філолог, викладач української мови та літератури, англійської мови Диплом магістра з відзнакою СК №25756264</p> <p>доктор філософії за</p>

спеціальністю
Філологія. з
відзнакою: Диплом
СК №25756264 17
травня 2021 року.

Наукові фахові
видання

1. The emotion concept
of SHAME as one of the
markers of social
infantilism. Cross-
cultural analysis based
on language corpora
data. Amazonia
Investiga, 10(48),
<https://doi.org/10.34069/AI/2021.46.10.23>.
Pp.97-106. Web of
Science

2. The concept of
"pandemic" in modern
English-language
political discourse.
Amazonia Investiga,
10(46),
<https://doi.org/10.34069/AI/2021.46.10.23>.
Pp.225-233. Web of
Science

3. Designing the
linguistic database
"Politiilal neotical
neologisms in English".
Південний архів
(філологічні науки)
№ 89 (2022). Pp. 58-
65.

4. Main types of
databases in linguistic
research of the XXI
Century: features and
functional purpose.
Науковий вісник
Міжнародного гума-
нітарного універси-
тету. Сер.: Філологія.
2021 No 52 том 1. С.
59-53.

5. Лінгвістична база
даних політичних
неологізмів
української мови:
архітектура та
функційне
призначення. Вчені
записки ТНУ імені В.
І. Вернадського. Серія:
Філологія.
Журналістика. С. 148-
152.

Навчально-методичні
посібники:

1. Англійська мова
професійного
спрямування .
Навчально-
методичний посібник
для студентів спец.
241 «Готельно-
ресторанна справа»/
В.В. Громовенко.,
О.В. Березінська –
Одеса: ОЛДІ ПЛЮС,
2022. 144 с.

2. Англійська мова
спеціальності.
Навчально-
методичний посібник
для студентів спец. 241

/ В.В. Громовенко.,
О.В.Березінська –
Одеса: ОЛДІ ПЛЮС,
2022. 120 с.
Захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня:
25 лютого 2021 року
на засіданні
спеціалізованої вченої
ради ДФ 11.051.018
відбувся захист
дисертації на здобуття
наукового ступеня
доктора філософії за
спеціальністю 035
«Філологія» за темою
«Словотворення
політичних
неологізмів в
українській та
англійській мовах:
зіставний аспект».
Тези, конференції:
1. Лексичні інновації в
політичному дискурсі
сучасної англійської
мови. Актуальні
проблеми
філологічної науки:
сучасні наукові студії
матеріали Міжнар.
наук.-практ. конф. (м.
Одеса, 23-24 березня
2018 р.). Одеса, 2018.
С. 142–144.
2. Semantic Derivation
in the Political
Discourse of English
and Ukrainian.
Чорноморські наукові
студії : матеріали
Четвертої всеукр.
мультидис-
циплінарної конф., м.
Одеса, 25 травня 2018
року. Одеса, 2018. С.
102–104.
3. VIII-та
Всеукраїнська
науково-практична
конференція
студентів, аспірантів
та молодих учених
«Гуманітарний і
інноваційний ракурс
професійної
майстерності: пошуки
молодих вчених»
Секція III:
«Філологія»
4. VIII Всеукраїнська
мультидисциплінарна
конференція
«Чорноморські
наукові студії» Секція
III: «Філологія». 24
червня 2022 року в
режимі ZOOM.
5. Лексичні інновації в
політичному дискурсі
сучасної англійської
мови. Актуальні
проблеми
філологічної науки:
сучасні наукові студії
матеріали Міжнар.
наук.-практ. конф. (м.
Одеса, 23-24 березня
2018 р.). Одеса, 2018.
С. 142–144.

						<p>6. Semantic Derivation in the Political Discourse of English and Ukrainian. Чорноморські наукові студії : матеріали Четвертої всеукр. мультидисциплінарної конф., м. Одеса, 25 травня 2018 року. Одеса, 2018. С. 102–104.</p> <p>7. Lexical Innovations in the Thematic Group “POLITICS” (on the Material of Ukrainian and English). Polyslav 2020 : book of abstracts of XXIV Annual Scientific Conference of the Association of Slavists (12- 13 September, 2020). 2020. P. 36.</p> <p>8. Lexical Innovations in the Thematic Group “POLITICS” (on the Material of Ukrainian and English). Polyslav 2020 : book of abstracts of XXIV Annual Scientific Conference of the Association of Slavists (12- 13 September, 2020). 2020. P. 36</p>
411543	Харенко Дмитро Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 020887, виданий 03.04.2014</p>	9	<p>Маркетинг</p> <p>2020. Р. 36 Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,4,10,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science</p> <p>1. «Sales Tunnels in Messengers as New Technologies for Effective Internet-Marketing in Tourism and Hospitality». International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE), ISSN: 2278-3075, Volume-8 Issue-12, October 2019, p. 594-598 (Scopus), http://dspace.opu.ua/jspui/handle/123456789/9253, https://www.ijitee.org/download/volume-8-issue-12/.</p> <p>Наукові фахові видання 1. «Research of the gastronomic brand of tourist destination «Technology audit and production reserves» №3 (5 (41)), 15-21 (2018). (Фахове видання)</p>

<http://journals.urau.ua/tarp/article/view/135484/132867>.
2. «Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму». «Food Industry Economics» № 2 31-39 (2018). (Фахове видання).
3. «Analysis of gastronomic events: a case study of Portugal». «Technology audit and production reserves» №1 (5 (39)), 79-85 (2018). (Фахове видання),
<http://journals.urau.ua/tarp/article/view/124713/119430>.
4. «Research of the gastronomic brand of Odesa and practical recommendations for solving key problems» «Technology audit and production reserves». №1 (5 (45)), 33-35 (2019). (Фахове видання),
<http://journals.urau.ua/tarp/article/view/161206/164379>.
5. Tkach V., Kharenko D., Kamushkov A. Analysis of food preferences of modern ukrainians Ukrainian Journal of Applied Economics. 2021. Том 6. № 2. С. 64 – 71.
6. Kharenko, D., Titomir, L., & Markovska, A. (2023). Innovative methodology for the development of operational management standards in the hotel business. Technology Audit and Production Reserves, 1(4(69)), 36–41. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.275353>

Посібники, методичні рекомендації.
1. Маркетинг : навчально-методичний посібник / Д.О. Харенко. Одеса : Олді+, 2022. 67с
2. Online Reputation of the Restaurant and Interaction with Bloggers by Kateryna Fedosova and Dmytro Kharenko International Case Studies for Hospitality, Tourism and Event Management Students and Trainees, 2022. Підручник. <https://www.lafondatio>

n.org/

участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"

(Участь у міжнародному науковому проєкті Erasmus (Europe Union): У 2016 р. на конкурсній основі здобув престижний грант Європейського Союзу за програмою Erasmus +. Post-Doctoral Mobility for EU – East Europe Cooperation. 7 місяців з 15.09.2016 по 18.04.2017. Місце стажування та наукової роботи: IPVC, School of Technology and Management, Portugal 12.08-12.09.2017 наукові дослідження гастрономічних фестивалей в Іспанії та Португалії. Співпрацював з місцевими вченими; - 12-15.09.2017 брав участь у Міжнародній конференції ATLAS Annual Conference 2017 в Португалії з презентацією 2 доповідей (сертифікат); - 04-09.06.2019 участь у Міжнародній конференції «Cultural Heritage and Smart Tourism» в Болгарії з презентацією доповіді (сертифікат); - 21-28.02.2020 пройшов стажування та підвищення кваліфікації за міжнародною програмою «Erasmus». Вивчав структури навчальних планів, змісту та організації предметів та навчального процесу за спеціальністю готельно-ресторанний бізнес в International Hellenic University» (м. Салонікі (Thessaloniki), Греція).

Тези

1.Kharenko D., Dyshkantiuk O., Kovalenko L. Monitoring of gastronomic events: a case study of Portugal//

II International Scientific Conference The Modern Trends in the Development of Business Social Responsibility, Part II, June 29th, 2018. Lisbon, Portugal. 31-33.

2. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О. Сучасний стан і перспективи розвитку підготовки кадрів для індустрії гостинності в Україні та в світі. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи» (18-19 жовтня 2018р., м. Черкаси: Видавець Третьяков О.М., 2018. С.141-143.

3. Semenchenko V., Kharenko D. «The development strategy of the gastronomic brand of Odessa». Збірник тез та статей. Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science» (2019), <http://isc.ontu.edu.ua/>.

4. Kharenko D. O. Management and promotion of a gastronomy brand of the tourist destination: a case study Odesa (Ukraine) p.164-166. Innovative educational technologies: european experience and its application in training in economics and management: Scientific and pedagogic internship (October 10 – November 20, 2022., 2022. Riga, Latvia). Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022., p.164-166.

5. Харенко Д.О. Апартаментні готелі як сучасний тренд розвитку індустрії гостинності. Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України», присвяченої 15-літтю кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Івано-Франківськ, 6 грудня 2022.

робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади

						<p>(Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.</p> <p>Член організаційного комітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з галузі знань 24 «сфера обслуговування» зі спеціальності 241. «Готельно-ресторанна справа». Наказ ОНАХТ від 05.01.2018 р. №4-01</p> <p>діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>Член ГО «Фундація розвитку гостинності». Член «Асоціації шеф-кухарів України». Диплом №397</p> <p>Стажування</p> <p>1. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p> <p>2. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221165, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p>	
411543	Харенко Дмитро Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Одеська	9	Проектування готелів і ресторанів	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,4,10,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Кандидат технічних наук, спеціальність «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та</p>

національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 020887, виданий 03.04.2014

фармацевтичних виробництв», ДК № 020887 від 03.04.2014 р

Наукові публікації: Scopus або Web of Science

1. «Sales Tunnels in Messengers as New Technologies for Effective Internet-Marketing in Tourism and Hospitality». International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE), ISSN: 2278-3075, Volume-8 Issue-12, October 2019, p. 594-598 (Scopus), <http://dspace.opu.ua/jsui/handle/123456789/9253>, <https://www.ijitee.org/download/volume-8-issue-12/>.

Наукові фахові видання

2. Tkach V., Kharenko D., Kamushkov A. Analysis of food preferences of modern ukrainians Ukrainian Journal of Applied Economics. 2021. Том 6. № 2. С. 64 – 71.

3. Kharenko, D., Titomir, L., & Markovska, A. (2023). Innovative methodology for the development of operational management standards in the hotel business. Technology Audit and Production Reserves, 1(4(69), 36–41. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.275353>

«Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму». «Food Industry Economics» № 2 31-39 (2018). (Фахове видання).

4. «Analysis of gastronomic events: a case study of Portugal». «Technology audit and production reserves» №1 (5 (39)), 79-85 (2018). (Фахове видання), <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/124713/119430>.

5. «Research of the gastronomic brand of tourist destination» «Technology

audit and production reserves» №3 (5 (41)), 15-21 (2018). (Фахове видання)
<http://journals.uran.ua/tarp/article/view/135484/132867>.
6. «Research of the gastronomic brand of Odesa and practical recommendations for solving key problems» «Technology audit and production reserves». №1 (5 (45)), 33-35 (2019). (Фахове видання),
<http://journals.uran.ua/tarp/article/view/161206/164379>.

Навчально-методичні посібники

1. Проектування готелів і ресторанів: навчальний посібник / Д.О.Харенко. Одеса : Олді+, 2022. 148с
2. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» для студентів спеціальності 241. «Готельно-ресторанна справа» / укладач / к.т.н., доцент Харенко Д.О. / Одеса, МГУ, 2022. – 67 с.

участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”

(Участь у міжнародному науковому проекті Erasmus (Europe Union): У 2016 р. на конкурсній основі здобув престижний грант Європейського Союзу за програмою Erasmus +. Post-Doctoral Mobility for EU – East Europe Cooperation. 7 місяців з 15.09.2016 по 18.04.2017. Місце стажування та наукової роботи: IPVC, School of Technology and Management, Portugal 12.08-12.09.2017 наукові дослідження гастрономічних фестивалей в Іспанії та Португалії. Співпрацював з місцевими вченими; - 12-15.09.2017 брав участь у Міжнародній

конференції ATLAS Annual Conference 2017 в Португалії з презентацією 2 докладів (має сертифікат);
- 04-09.06.2019 участь у Міжнародній конференції «Cultural Heritage and Smart Tourism» в Болгарії з презентацією доповіді (сертифікат);
- 21-28.02.2020 пройшов стажування та підвищення кваліфікації за міжнародною програмою «Erasmus. Вивчав структури навчальних планів, змісту та організації предметів та навчального процесу в курсі магістратури за спеціальністю готельно-ресторанний бізнес в International Hellenic University» (м. Салонікі (Thessaloniki), Греція).

Тези

1. Kharenko D., Dyshkantiuk O., Kovalenko L. Monitoring of gastronomic events: a case study of Portugal// II International Scientific Conference The Modern Trends in the Development of Business Social Responsibility, Part II, June 29th, 2018. Lisbon, Portugal. 31-33.
2. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О. Сучасний стан і перспективи розвитку підготовки кадрів для індустрії гостинності в Україні та в світі. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи» (18-19 жовтня 2018р., м. Черкаси: Видавець Третяков О.М., 2018. С.141-143.
1. Semenchenko V., Kharenko D. «The development strategy of the gastronomic brand of Odessa». Збірник тез та статей. Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science» (2019), <http://isc.ontu.edu.ua/>.
2. Svitlana Pelykh, Dmytro Kharenko «Analysis of the gastronomic brand of

Odesa». Збірник тез та статей. Міжнародний конкурс студентських наукових робіт "Black Sea Science" (2020).

3. Maryna Napadovska, Dmytro Kharenko. «Modern food preferences of Ukrainians». Збірник тез та статей. "Black Sea Science" (2021).

4. Kharenko D. O. Management and promotion of a gastronomy brand of the tourist destination: a case study Odesa (Ukraine) p.164-166. Innovative educational technologies: european experience and its application in training in economics and management: Scientific and pedagogic internship (October 10 – November 20, 2022., 2022. Riga, Latvia). Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022., p.164-166.

5. Харенко Д.О. Апартамент-готелі як сучасний тренд розвитку індустрії гостинності. Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України», присвяченої 15-літтю кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Івано-Франківськ, 6 грудня 2022.

робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

Член організаційного комітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з галузі знань 24 «сфера обслуговування» зі спеціальності 241. «Готельно-ресторанна справа». Наказ ОНАХТ від 05.01.2018 р. №4-01

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Член ГО «Фундація розвитку

						<p>гостинності». Член «Асоціації шеф-кухарів України». Диплом №397</p> <p>Стажування</p> <p>1. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221165, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p> <p>2. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p> <p>3. 21-28.02.2020 пройшов стажування та підвищення кваліфікації за міжнародною програмою «Erasmus. Вивчав структури навчальних планів, змісту та організації предметів та навчального процесу за спеціальністю готельно-ресторанний бізнес в International Hellenic University» (м. Салонікі (Thessaloniki), Греція).</p>	
411543	Харенко Дмитро Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2021, спеціальність:	9	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,4,10,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Кандидат технічних наук, спеціальність «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», ДК № 020887 від 03.04.2014 р</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of</p>

241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 020887, виданий 03.04.2014

Science

1. «Sales Tunnels in Messengers as New Technologies for Effective Internet-Marketing in Tourism and Hospitality». International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE), ISSN: 2278-3075, Volume-8 Issue-12, October 2019, p. 594-598 (Scopus), <http://dspace.opu.ua/jspui/handle/123456789/9253>, <https://www.ijitee.org/download/volume-8-issue-12/>.

Наукові фахові видання

2. «Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму». «Food Industry Economics» № 2 31-39 (2018). (Фахове видання).

3. «Analysis of gastronomic events: a case study of Portugal». «Technology audit and production reserves» №1 (5 (39)), 79-85 (2018). (Фахове видання), <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/124713/119430>.

4. «Research of the gastronomic brand of tourist destination «Technology audit and production reserves» №3 (5 (41)), 15-21 (2018). (Фахове видання) <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/135484/132867>.

5. «Research of the gastronomic brand of Odesa and practical recommendations for solving key problems» «Technology audit and production reserves». №1 (5 (45)), 33-35 (2019). (Фахове видання), <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/161206/164379>.

наявність виданих /методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241. «Готельно-ресторанна справа» / укладач / к.т.н., доцент Харенко Д.О. / Одеса, МГУ, 2022. – 67 с.

2. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241. «Готельно-ресторанна справа» / укладач: к.т.н., доцент Харенко Д.О. / Одеса, МГУ, 2022. – 54 с.

3. Проектування готелів і ресторанів: навчальний посібник / Д.О.Харенко. Одеса : Олді+, 2022. 148с

4. Online Reputation of the Restaurant and Interaction with Bloggers by Kateryna Fedosova and Dmytro Kharenko International Case Studies for Hospitality, Tourism and Event Management Students and Trainees, 2022. Підручник. <https://www.lafondation.org/>

участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"

(Участь у міжнародному науковому проекті Erasmus (Europe Union): У 2016 р. на конкурсній основі здобув престижний грант Європейського Союзу за програмою Erasmus +. Post-Doctoral Mobility for EU – East Europe Cooperation. 7 місяців з 15.09.2016 по 18.04.2017. Місце стажування та наукової роботи: IPVC, School of Technology and Management, Portugal 12.08-12.09.2017 наукові дослідження

гастрономічних фестивалей в Іспанії та Португалії.
Співпрацював з місцевими вченими;
- 12-15.09.2017 брав участь у Міжнародній конференції ATLAS Annual Conference 2017 в Португалії з презентацією 2 докладів (сертифікат);
- 04-09.06.2019 участь у Міжнародній конференції «Cultural Heritage and Smart Tourism» в Болгарії з презентацією доповіді (сертифікат);

Тези

1. Kharenko D., Dyshkantiuk O., Kovalenko L. Monitoring of gastronomic events: a case study of Portugal// II International Scientific Conference The Modern Trends in the Development of Business Social Responsibility, Part II, June 29th, 2018. Lisbon, Portugal. 31-33.

2. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О. Сучасний стан і перспективи розвитку підготовки кадрів для індустрії гостинності в Україні та в світі. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи» (18-19 жовтня 2018р., м. Черкаси: Видавець Третьяков О.М., 2018. С.141-143.

3. Kharenko D. O. Management and promotion of a gastronomy brand of the tourist destination: a case study Odesa (Ukraine) p.164-166. Innovative educational technologies: european experience and its application in training in economics and management: Scientific and pedagogic internship (October 10 – November 20, 2022., 2022. Riga, Latvia). Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022., p.164-166.

робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської

студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

Член організаційного комітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з галузі знань 24 «сфера обслуговування» зі спеціальності 241. «Готельно-ресторанна справа». Наказ ОНАХТ від 05.01.2018 р. №4-01

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Член ГО «Фундація розвитку гостинності». Член «Асоціації шеф-кухарів України». Диплом №397

Стажування

1. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221165, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)

2. 21-28.02.2020 пройшов стажування та підвищення кваліфікації за міжнародною програмою «Erasmus. Вивчав структури навчальних планів, змісту та організації предметів та навчального процесу за спеціальністю готельно-ресторанний бізнес в International Hellenic University» (м. Салонікі (Thessaloniki), Греція).

3. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS

							та Servio POS» (сертифікат), січень 2023
432730	Тітомир Людмила Анатоліївна	Доцент, к.тех.н., Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 005373, виданий 12.01.2000, Атестат доцента 12ДЦ 033135, виданий 30.11.2012	30	Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,2,3,4,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <ol style="list-style-type: none"> Тітомир Л.А. Передумови для інноваційного розвитку індустрії гостинності в різних областях України (стаття) / Л.А.Тітомир, О.І.Данилова // Технологічний аудит і резерви виробництва. - 2018. - № 4 (42). - С. 16-23 Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку готельно-ресторанних підприємств на півдні України (стаття) / Л.А.Тітомир, О.І.Данилова // Наук. вісник Херсонського держ. Університету. Серія: Економічні науки. – 2019, Вип. 33. – С.138-142. Тітомир Л.А. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства(стаття) / Л.А. Тітомир, А.К.Д'яконова, Ф.А.Трішин., О.М.Коротич, // Економіка харчової промисловості. - 2021. - Т.13. - № 1. - С. 62-66 Тітомир Л.А., Саркісян А.О. Розробка інноваційної комплексної програми гостинності для покращення міжнародних україно-французьких відносин (стаття) /Л.А. Тітомир, А.О. Саркісян // Науковий збірник «Географія та туризм» - Київ:Альфа-ПК,2019, Вип.50 - С.160-167 Тітомир Л.А., Данилова О.І. Якість надання послуг як основа конкурентоспроможності готельних підприємств / Л.А.Тітомир,О.І. Данилова // Приазовський економічний вісник.- 2020.--№1(18)- с155-

160-Режим доступу до ресурсу:<http://rev.kpu.zp.ua/vypusk-1-18>
<https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2005/2200>

Підручники та навчальні посібники, методичні рекомендації

1. Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / Л.А. Тітомир, Д.О.Харенко, Т.І. Григорєва, В.І.Гура, Г. С.Череднюк; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 45 с.
2. Організація та проектування готельного господарства: Навчальний посібник / А.К. Д'яконова, Л.В. Іванченкова, Л.А. Тітомир - Одеса: Маджента, 2021 – 264 с.
3. Готельна справа: навчально-методичний посібник / Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. – 300 с.
4. Кваліфікаційна робота бакалавра з готельно-ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В. Дишкантук, Л. А. Тітомир. – Одеса : Олді+, 2022. 196 с.
5. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В. Дишкантук, Л. А. Тітомир. – Одеса : Олді+, 2022.

Монографії:

- 1.Тітомир Л.А., Данилова О.І. Інновації індустрії гостинності в Україні. Innovative development of the economy: global trends and national features. – Collective monograph.

– Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. – 716 p. – P. 353-376.

наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

Науковий консультант оздоровчого комплексу «Кароліно» з 2012 року по теперішній час, згідно розпорядження № 09 від 10.01.2012р.

Тези

1. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Впровадження інноваційних технологій в закладах харчування готельної індустрії // Мат. Міжнародної наук.-практич. конф. 7-8 червня 2018 р. Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства, - Мелітопіль-Кирилівка:ТДАТУ, 2018. – 88 с. – С.61.
2. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К. Впровадження інфраструктурних і сервісних інновацій в спеціалізовані засоби розміщення // Зб. тез доповідей X Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостиннос 20-21 квітня 2021 р. / - Одеса: ОНАХТ. – 2021. – С. 72-74
3. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К, Жовтяк К.О. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ// Зб. тез доповідей на науково-методичну конференцію 22-23 жовтня 2021/-Одеса: ОНАХТ-2021-с.21-22
4. Тітомир Л.А.,Халілова-Чуваєва

Ю.О. Д'яконова А.К,
ТЕХНОЛОГІЧНІ
ІНСТРУМЕНТИ
ДИСТАНЦІЙНОГО
НАВЧАННЯ// 36. тез
доповідей на
методичну
конференцію /-Одеса:
ОНАХТ-2021-с.11-12
5.Тітомир Л.А.,Жовтяк
К.О.Сучасна
інфраструктура
готельних
комплексів//Інноваці
йний розвиток
готельно-
ресторанного
господарства та
харчових виробництв:
II Міжнародна
науково-практична
інтернет-конференція,
30 квітня 2021р—
Oktan
Print:Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі ім.М.Туган-
Бороновського,2021-
С. 352-354.
6. Тітомир Л.А.,
Каганюк О.І.,
Особливості засобів
розміщення для
туристів з діловими
цілями // 36. тез
доповідей X
Всеукраїнської
міжвузівської наукової
конференції студентів,
аспірантів і молодих
учених «Інтеграційні
та інноваційні
напрями розвитку
індустрії гостиннос
20-21 квітня 2021 р. / -
Одеса: ОНАХТ. – 2021.
– С. 75-77
7. Тітомир Л.А.,
Данилова О.І.
Інноваційні тенденції
в дизайні готелів з
використанням
сучасних матеріалів //
Матеріали XI Міжн.
наук.-практ. конф.
«Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання» 19-20
березня 2020 р., м.
Черкаси
[Електронний ресурс]
:у 2-х томах МОН
України- Т.1.Черкаси:
ЧДТУ, 2020 – С. 69-71
8. Д'яконова А.К.,
Тітомир Л.А.,
Данилова О.І.,
Жигайло П.О.
Особливості розвитку
готельно-ресторанного
бізнесу в різних
регіонах України //
Мат. 78 Наук. конф.
ОНАХТ/ ОНАХТ – О.
– 2018. – С. 147-149.
9.Тітомир
Л.А.,Данилова О.І.
Тенденції розвитку

підприємств в Україні: проблеми розвитку та регулювання» 19-20 березня 2020 р., м. Черкаси [Електронний ресурс] : у 2-х томах МОН України- Т.1. Черкаси: ЧДТУ, 2020 – С. 69-71

керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

1. Керівництво студентом – Призером Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (I місце), 21 травня 2021 р.

2. Керівництво студентом – Призером VIII Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (III місце), (наказ №91-01 від 11.04.2019)

3. Наказ №394-01. від 02.11.2018 р. – Голова журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа»

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Член ГО «Фундація розвитку гостинності»

Стажування

1.Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023

2. ТОВ «Одесатурист»: готельно-ресторанний комплекс «Дунай» Довідка про

						<p>підвищення кваліфікації №12 від 01.03.2021 Тема: Інновації в готельно-ресторанному бізнесі 6 кредитів Термін стажування :02 листопада 2020 до 01 травня 2021р 3. м.Одеса, Готель «Gagarin»:семинар-практикум для готелярів 5.04.2018 та 6.04.2018 р. Сертифікат. 4. Міжнародний семінар-Certificate of Attendance at International Seminar Hotel operations, tactics and strategy (hots) (ONAFТ,june2018); 30 годин. Сертифікат. 5. Вища школа педагогічної майстерності(210 годин) ОНАХТ,з 04.03.2019рік по 03 06.2019рік. Посвідчення № 10/11 - 2019. 6. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221162, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p>	
432730	Тітомир Людмила Анатоліївна	Доцент, к.тех.н., Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 005373, виданий 12.01.2000, Атестат доцента 12ДЦ 033135, виданий 30.11.2012	30	Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,2,3,4,11,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <p>1. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Якість надання послуг як основа конкурентоспроможності готельних підприємств / Л.А.Тітомир,О.І. Данилова // Приазовський економічний вісник.-</p>

2020.--№1(18)- с155-160. URL: <http://rev.kpu.zp.ua/vyusk-1-18>

2. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку готельно-ресторанних підприємств на півдні України / Л.А.Тітомир, О.І.Данилова // Наук. вісник Херсонського держ. Університету. Серія: Економічні науки. – 2019, Вип. 33. – С138-142.

3. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М. Стандартизація і обґрунтування управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві./ Л.А.Тітомир, А.К.Д'яконова, Ю.О.Халілова-Чуваєва, О.М.Коротич// Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики-2021.№4(58)., С. 50-66.DOL: 10.37128/2411-4413-2021-4-4

4. Тітомир Л.А., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О. Організація структури управління та контролю якості послуг в закладах розміщення Півдня України / Л.А.Тітомир, А.К.Д'яконова., К.О.Жовтяк //Економіка та суспільство-2021-вип №32- С URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/850>. DOL :10.32782/2524-0072/2021-32-79

5. Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НАССР в ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2022. No 45. URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1980> (DOI: 10.32782/2524-0072/2022-45-74).

наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель

1. Патент України на корисну модель № 141366 Спосіб приготування бісквіту МПК (2019) A21D 13/80, A21D 2/36 Заявка № u201908378 Україна, заявл. 16.07.19, опубл. 10.04.2020, бюл. № 7[Текст]./ТітомирЛ.А.,ДаниловаО.І. власник Одеськ. нац. акад. харч. технологій .

2. Патент України на корисну модель № 144715 Спосіб приготування бісквітного печива МПК (2019) A21D 13/80, A21D 13/04, A21D 2/36 Заявка № u2020 01173Україна, заявл. 24.022020, опубл. 26.10.2020, бюл. № 20[Текст]./ТітомирЛ.А.,ДаниловаО.І.,Пилипенко Л.М./ власник Одеськ. нац. акад. харч. технологій

3. Патент України на корисну модель № 144716 Спосіб приготування бісквітного печива продовженого терміну зберігання МПК (2019) A21D 13/80, A21D 13/04, A21D 2/36 Заявка № u2020 01186Україна, заявл. 24.02.2020, опубл. 26.10.2020, бюл. № 20[Текст]./ТітомирЛ.А.,ДаниловаО.І.,Пилипенко Л.М./ власник Одеськ. нац. акад. харч. технологій.

Підручники та навчальні посібники

1. Л.А.Тітомир, К.В.Власюк, Я.В.Кравченко
Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для студентів які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» рівень вищої освіти

2. НАССР в ресторанному господарстві: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / О. В. Дишкантюк, Л.А.Тітомир, К. В.

Власюк, В.А. Харазян ; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 33 с.
3. Організація та проектування готельного господарства: Навчальний посібник / А.К. Д'яконова, Л.В. Іванченкова, Л.А. Тітомир - Одеса: Маджента, 2021 – 264 с.
4. Кваліфікаційна робота бакалавра з готельно-ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, Л. А. Тітомир. – Одеса : Олді+, 2022. 196 с.
5. Готельна справа: навчально-методичний посібник / Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. – 300 с.

Монографії:

1. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Інновації індустрії гостинності в Україні. Innovative development of the economy: global trends and national features. – Collective monograph. – Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. – 716 p. – P. 353-376.

наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

Науковий консультант оздоровчого комплексу «Кароліно» з 2012 року по теперішній час, згідно розпорядження № 09 від 10.01.2012р.

Тези

1.Тітомир Л.А., Д'яконова А.К. Впровадження інфраструктурних і сервісних інновацій в спеціалізовані засоби розміщення // Зб. тез доповідей X Всеукраїнської

міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостиннос 20-21 квітня 2021 р. / - Одеса: ОНАХТ. – 2021. – С. 72-74

2.Тітомир Л.А., Савенко А.А., Сервіс у сучасному готельному господарстві // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 18 травня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Червко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 79-80.

3.Тітомир Л.А.,Жовтяк К.О.Сучасна інфраструктура готельних комплексів//Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 30 квітня 2021р— Oktan Print:Донецький національний університет економіки і торгівлі ім.М.Туган-Бороновського,2021- С. 352-354.

4.Тітомир Л.А., Данилова О.І. Впровадження інноваційних технологій в закладах харчування готельної індустрії // Мат. Міжнародної наук.-практич. конф. 7-8 червня 2018 р. Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства, - Мелітопіль-Кирилівка:ТДАТУ, 2018. – 88 с. – С.61.

5.Тітомир Л.А.,Данилова О.І. Тенденції розвитку підприємств в Україні: проблеми розвитку та регулювання» 19-20 березня 2020 р.,м. Черкаси[Електронний ресурс] :у 2-х томах МОН України-Т.1.Черкаси: ЧДТУ,

2020 – С. 69-71

керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

1. Керівництво студентом – Призером Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності

«Готельно-ресторанна справа» (I місце), 21 травня 2021 р.

2. Керівництво студентом – Призером VIII Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності

«Готельно-ресторанна справа» (III місце), (наказ №91-01 від 11.04.2019)

3. Наказ №394-01. від 02.11.2018 р. – Голова журі I етапу

Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа»

діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях

Член ГО «Фундація розвитку гостинності»

Стажування

1. ТОВ «Одесатурист»: готельно-ресторанний комплекс «Дунай»

Довідка про підвищення кваліфікації №12 від 01.03.2021 Тема:

Інновації в готельно-ресторанному бізнесі 6 кредитів Термін стажування :02

листопада 2020 до 01 травня 2021р

2. м.Одеса, Готель «Gagarin»: семінар-практикум для

отельєрів 5.04.2018 та 6.04.2018 р. Сертифікат.

3. Міжнародний

						<p>семинар-Certificate of Attendance at International Seminar Hotel operations, tactics and strategy (hots) (ONAFТ, june2018); 30 годин. Сертифікат.</p> <p>4. Вища школа педагогічної майстерності(210 годин) ОНАХТ, з 04.03.2019р по 03 06.2019р.. Посвідчення № 10/11 - 2019.</p> <p>5. BALTIC RESEARCH INSTITUTE OF TRANSFORMATION ECONOMIC AREA PROBLEMS, Сертифікат Serija C 20221162, «ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ З ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ», у період з 10 жовтня – 20 листопада 2022 року, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», в обсязі 6 кредитів ECTS (180 годин)</p> <p>6. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 2023</p>	
27702	Масловська Тетяна Олександрівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Лінгвістики та перекладу	Диплом магістра, Міжнародний гуманітарний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 035 Філологія	27	Українська мова (за професійним спрямуванням)	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 3,4,12,14 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові фахові видання</p> <p>1.Maslovska Tetiana Epithets in the Poetry of Vasyl Symonenko: Semantic Aspects/ Annals of the University of Craiova. ANALELE UNIVERSITATI DIN CRAIOVA SERIA STIINTE FILOLOGICE LINGVISTICA.- ANUL XLII, Nr. 1-2, 2020 (1), p.- 102- 117. – 516 p.</p> <p>Підручники та навчальні посібники</p> <p>1. Масловська Т.О., Топчій Л.М., Циганок І.Б. Українська мова Навчально-методичний посібник.</p>

Одеса, 2021. 80 с.

Тези

1. Масловська Т.О. Лексичне багатство поетики Василя Симоненка. Актуальні проблеми філологічної науки: сучасні наукові дискусії: матеріали науково – практичної конференції. Одеса, 23-24 березня 2018.
2. MaslovskaTetiana. EpithetsinthePoetryofV asylSymonenko: SemanticAspects. ANALELE UNIVERSITATI DIN CRAIOVA SERIA STIINTE FILOLOGICE LINGVISTICA. ANUL XLII. N. 1-2, 2020. P.102- 117.
3. Масловська Т.О. Літературознавча феноменологія як об'єкт наукового дослідження. Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету. 2018. Вип. 28. С. 87-90.
4. Масловська Т.О. Поетика візуальності у романі Валерія Шевчука «Око Прірви». Лінгвістична теорія і практика: історична спадщина, актуальні проблеми та перспективи розвитку: матер. XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої пам'яті доктора філологічних наук, професора В. Г. Таранця (Одеса, 13 грудня 2019 року). Одеса, 2019. С. 156-159.
5. Масловська Т.О. Інтонація поезій Василя Симоненка Лінгвістична теорія та практика: історична спадщина, актуальні проблеми та перспективи розвитку: матеріали XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої пам'яті доктора філологічних наук, професора В. Г. Таранця. (м. Одеса, 11 грудня 2020 року). Одеса, 2020. С. 122-123.

Стажування

Стажування на кафедрі української мови Державного

							університету «Одеська політехніка», 2021 р.
384797	Дишкантюк Оксана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму	Диплом кандидата наук ДК 010574, виданий 16.05.2001, Атестат доцента о2ДЦ 014155, виданий 21.04.2005	22	Ресторанна справа	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1,3,4,9,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Наукові публікації: Scopus або Web of Science</p> <p>1. Economic-Mathematical Modelling of the Distribution of Investments in the Tourism and Hospitality/ Oleksiy Korepanov, YanislavaGoncharenko, Sergey Mekhovich, Oksana Dyshkantiuk, SvitlanaSalamatina, ValentynaRusavska // International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT) ISSN: 2249 – 8958, Volume-9 Issue-1, October 2019. (Scopus)</p> <p>2. The dynamic model of customer focus management in the hotel business based on markov chains/Bondarenko, S., Robul, Y., Dyshkantiuk, O., Salamatina, S., Komarnitskyi, I.International Journal of Scientific and Technology Research, 2020, 9(3), стр. 1132–1139 (Scopus)http://www.ijstr.org/final-print/mar2020/The-Dynamic-Model-Of-Customer-Focus-Management-In-The-Hotel-Business-Based-On-Markov-Chains.pdf</p> <p>3. Dyshkantiuk, O. et al., (2020). Modern Hotel Business Management Tools, International Journal of Advanced Research in Engineering and Technology, 11(6), 2020, pp. 226-238. (Scopus)https://iaeme.com/MasterAdmin/Journal_uploads/IJARET/VOLUME_11_ISSUE_6/IJARET_11_06_021.pdf</p> <p>fbclid=IwAR1HuiD7IaRJ8FwE5MXZhu4nvPNs wVwLg3NFL71PSdppX VUfDI m2HkXHh4</p> <p>Наукові фахові видання</p>

4. Дишкантюк О.В, Марковська А.В. Ресторанний бізнес в умовах пандемії COVID -19: шляхи виходу з кризи. Причорноморські економічні студії. 2021. Вип.63. С 20-24. (фаховий для спец.241,242)

5. Каламан О. Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Дефініція сутності менеджменту маркетингових комунікацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2022. № 182. (фахова публікація).

6. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Орлов М.С. Круїзний бізнес у системі індустрії гостинності. Інфраструктура ринку. 2021. Вип.51-2021. (фаховий для спец.241,242)

7. Система послуг “ALL INCLUSIVE” в аспекті економіки вражень та перспективи її впровадження в Україні. / О.В.Дишкантюк//Економіка харчової промисловості. - 2019. - №11(3). - С 80-89; <https://doi.org/10.15673/іе.v11і3.1465>

8. Дишкантюк О. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму/ О. Дишкантюк, Д. Харенко, Л. Івичук // Економіка харчової промисловості. - 2018.-№2(10).-С 32-37;

9. Dmytro Kharenko, Oksana Dyshkantiuk, SvitlanaSalamatina, Liliia Kovalenko. RESEARCH OF THE GASTRONOMIC BRAND OF TOURIST DESTINATION/Technology Audit and Production Reserves. 2018. Том 3, №. 5 (41). С. 15–21. DOI: 10.15587/2312-8372.2018.135484

10. Dmytro Kharenko, Oksana Dyshkantiuk, SvitlanaSalamatina, IuliiaKhalilova-Chuvaeva, Liliia Kovalenko. RESEARCH OF THE

GASTRONOMIC
BRAND OF ODESA
AND PRACTICAL
RECOMMENDATIONS
FOR SOLVING KEY
PROBLEMS.

Technology Audit and
Production Reserves.
2019. Том 1, No. 5 (45).

С. 33–35. DOI:

10.15587/2312-
8372.2019.161206

11. Дишкантьок О.

Гастрономія як
важливий елемент
розвитку індустрії
гостинності / О.

Дишкантьок, Д.

Харенко, С.

Саламатіна, Л. Івичук,

В. Бородіна, К.

Власюк. //

Економічна та

продовольча

безпека України. –

2017. – Вип. 3-4. – С.

60-73.

12. Дишкантьок О.В,

Потьомкін Л.М,

Власюк К.В. Індустрія

гостинності та туризм

в умовах COVID -19:

світова практика та

українські реалії.

Причорноморські

економічні студії.

2021. Вип.61-2021.

(фаховий для

спец.241,242)

Підручники та

навчальні посібники

1. Ресторанна справа:

Практикум:

навчальний посібник

/ О. В. Дишкантьок,

А.В.Марковська.

Одеса : Олді+, 2022.

248с

2. Кваліфікаційна

робота бакалавра з

готельно-ресторанної

справи: етапи

виконання, структура,

правила оформлення :

навчальний посібник

/ О. В. Дишкантьок, Л.

А. Тітомир. – Одеса :

Олді+, 2022. 196 с.

3.Гастрономічний

туризм: Підручник /

О.В. Дишкантьок,

К.В.Власюк. – Одеса :

ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. –

136 с.

4. Курсова робота з

готельної та

ресторанної справи:

етапи виконання,

структура, правила

оформлення :

навчальний посібник

/ О. В. Дишкантьок, Л.

А. Тітомир. – Одеса :

Олді+, 2022.-120с

Монографії

1.Determinants of

innovation and

investment

development of multi-branch entrepreneurship, Tourism and Hospitality Industry: kollektive Monographie/herausgegeben vom Doktor der Wirtschaftswissenschaften, Professor W. Jatsenko. Nuremberg: Verlag SWG imex GmbH, Germany, 2019. – 432p. (особистий вклад – підрозділ 5.4. – Потенціал гастрономії в розвитку індустрії гостинності. – Р- 260-271)

Робота у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти

З 2019 р дотепер - Член галузевої експертної ради Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 24 «Сфера обслуговування»

Робота у складі Науково-методичної комісії МОН 2016-2019р - голова підкомісії зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Науково-методичної комісії з транспорту і сервісу МОН України
Розроблено: Стандарт вищої освіти другого (магістерського рівня) галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений Міністерством освіти і науки 05 січня 2021 р наказ N 26.
Дишкантюк О.В, Бойко М.Г, Бровенко Т.В, Доценко В.Ф, Клапчук В.М, Пасєка С.Р, Писаревський І.М – Київ- 2021
Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського рівня) галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,

затверджений
Міністерством освіти і
науки 04 березня 2020
р наказ N 384. Бойко
М.Г, Бровенко Т.В,
Дишкантюк О.В,
Доценко В.Ф, Клапчук
В.М, Мілашовська О.І,
Пасєка С.Р,
Писаревський І.М –
Київ- 2020р

Тези

1. Потьомкін Л.М,
Дишкантюк О.В,
Жосан В.Д. Аналіз
факторів зовнішнього
середовища на
розвиток
ресторанного
господарства
Одещини в аспекті
гастрономічного
туризму. Матеріали
Міжнародної наукової
конференції на тему
«Цифровізація
економіки в умовах
пандемії: процеси,
стратегії,
технології», м.Кельце,
Польща, 21-22 січня
2021.

2. Дишкантюк О.В,
Потьомкін Л.М,
Марковська А.В.
Концептуальні
ресторани міста Одеси
як складники
гостинності та
туристичного ринку
Південного регіону.
Débats scientifiques et
orientations
prospectives du
développement
scientifique collection
de papiers scientifiques
: «ΛΟΓΟΣ» avec des
matériaux de la I
conférence scientifique
et pratique
internationale (Vol. 1,
pp.57-60), Paris, 5
février, 2021. Vinnytsia-
Paris: Plateforme
scientifique
européenne& La
Fedeltà

3. Дишкантюк О.В,
Потьомкін Л.М, Орлов
М.С. Послуги
ресторанного
господарства в
крузіному туризмі.
Débats scientifiques et
orientations
prospectives du
développement
scientifique collection
de papiers scientifiques
: «ΛΟΓΟΣ» avec des
matériaux de la I
conférence scientifique
et pratique
internationale (Vol. 1,
pp.60-64), Paris, 5
février, 2021. Vinnytsia-
Paris: Plateforme
scientifique

européenne & La Fedeltà

4. Kharenko D., Dyshkantiuk O., Kovalenko L. Monitoring of gastronomic events: a case study of Portugal// II International Scientific Conference The Modern Trends in the Development of Business Social Responsibility, Part II, June 29th, 2018. Lisbon, Portugal. 31-33

5. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О. Сучасний стан і перспективи розвитку підготовки кадрів для індустрії гостинності в Україні та в світі. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи» (18-19 жовтня 2018р., м. Черкаси: Видавець Третьяков О.М., 2018. С.141-143

6. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Тенденції змін стратегічного управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Збірник матеріалів XI науково-практичної конференції з міжнародною участю «Професійний менеджмент у сучасних умовах розвитку ринку», 1 листопада 2022 р. – Харків: Національний фармацевтичний університет, 2022.

7. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К. В. Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу в рамках концепції сталого туризму. IX Міжнародної науково-практичної конференції «Стратегії, моделі та технології управління економічними системами» - SMTESM-2022, 16 грудня 2022 р. – м. Хмельницький: Хмельницький національний університет, 2022.

8. Дишкантюк О.В., Потьомкін Л.М, Власюк К.В. Локальні харчові системи в розвитку

гастрономічного туризму. Proceedings of the International Scientific and Theoretical Conference «THE DRIVING FORCE OF SCIENCE AND TRENDS IN ITS DEVELOPMENT» (Vol. 1, pp. 57-59). January 29, 2021, Coventry, United Kingdom: NGO «European Scientific Platform».

керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт),

Підготувала переможця II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності Готельно-ресторанна справа (наказ МОН №827 від 31.07.2018).

робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) і т.п.

1. Голова журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», наказ № 85-01 від 13.04.2017.

виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України

член редколегії фахового видання «Економіка та суспільство (фаховий для спеціальності 241) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських

						<p>об'єднаннях</p> <p>Керівник ГО «Фундація розвитку гостинності» ЄДРПОУ 43022860</p> <p>Стажування 1.Управління туризму, рекреації та курортів Одеської обласної державної адміністрації. Довідка про підвищення кваліфікації №01/01- 15/273 від 19.04.2021 Тема: Гостинність та туризм в умовах пандемії COVID-19 – регіональний аспект 6 кредитів Термін стажування : 22 лютого 2021 до 05 квітня 2021р</p> <p>2. Reikartz Hotel Group Тема: Level Up разом з Reikartz 18-31 жовтня 2021р 30 годин Сертифікат №TQOJAG-CE000200 від 31 жовтня 2021р</p> <p>3.ТОВ «Академія цифрового розвитку» Тема: «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої, фахової передвищої освіти» 13.04.2021-18.10.2021р 30 годин Сертифікат №4GW- 126 19 жовтня 2021р</p> <p>4. Тренінг «Автоматизація процесів для HORECA. Servio HMS та Servio POS» (сертифікат), січень 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 його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	Лекції, семінарські та практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен

цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.		Нормативно-правове регулювання бізнесу	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	☒	Історія України та української культури	Лекції, семінарські та практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Філософія	Лекції, семінарські та практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Нормативно-правове регулювання бізнесу	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Економічна теорія	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ознайомча практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
РН 19. Діяти у відповідності з	☒	Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від	Підсумковий контроль: публічний захист звіту

принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.			бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Філософія	Лекції, семінарські та практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
РН 23. Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.	☒	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен

		Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</i>	☒	Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.

		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод,	Публічний захист кваліфікаційної роботи.

			дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	
<i>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	☒	Економічна теорія	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.		

			обговорення.	
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
<i>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Економічна теорія	Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
Виконання кваліфікаційної	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або	Публічний захист кваліфікаційної роботи.		

		роботи та захист	евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	
		Економіка готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
<p><i>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i></p>	☒	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики.	ідсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні та виїзні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
<p><i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i></p>	☒	Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.

			запитань, дискусійне обговорення.	
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН 12. Здіти снювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i>	☒	Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Управління якістю та безпекою у закладах готельного і	Лекції та практичні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації,	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;

		ресторанного господарства	моделювання ситуацій, кейс-стаді).	підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	☒	Філософія	Лекції, семінарські та практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	☒	Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен

			завдання	
		Економіка готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Інформаційні та комунікаційні технології	Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	☒	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій,	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль –

			кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	☒	Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ознайомча практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами	Підсумковий контроль:

			та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції та практичні з використанням активних методів навчання, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
<i>PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>	☒	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;

			тренінгів	підсумковий контроль – екзамен
		Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
<i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням	поточний контроль – опитування, тестування,

			ситуаційних завдань та тренінгів	контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	☒	Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у командах, тренінги	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Економіка готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен		

		Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді).	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	☒	Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ознайомча практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО,	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального

			самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН оз. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	☒	Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Комунікативний менеджмент	Лекції та практичні заняття з використанням ситуаційних завдань та тренінгів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод,	Публічний захист кваліфікаційної роботи

			дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Лекції та практичні з використанням активних методів навчання, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i>	☒	Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Іноземна мова спеціальності	Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Маркетинг	Лекції та практичні заняття, пошук джерел інформації, (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ознайомча практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання

			матеріалів для звіту з практики	/ залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Нормативно-правове регулювання бізнесу	Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), практичні, (тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Гостинність	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, візні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), візні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Менеджмент готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття, вирішення кейсів, виконання в командах проблемноорієнтованого завдання, аналітичне завдання	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ознайомча практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.

		Виробнича практика 1	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виробнича практика 2	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	Ознайомлення з програмою кваліфікаційного іспиту, поточні консультації з викладачами, діалог, пояснення, коментування, метод активізуючих запитань, дискусійне обговорення.	Підсумковий контроль: усна відповідь, вирішення практичних/ситуаційних завдань, екзамен.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи	Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	☒	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	Лекції та практичні заняття.	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Готельна справа	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні практичні заняття	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Ресторанна справа	Лекції та лабораторні заняття (дискусії, рольові ігри, тренінги, презентації, моделювання ситуацій, кейс-стаді), виїзні заняття на базах підприємств-партнерів	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Проектування готелів і ресторанів	Лекції та практичні заняття з використанням інформаційних технологій	поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи; підсумковий контроль – екзамен
		Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики	Підсумковий контроль: публічний захист звіту практики, індивідуального компетентнісного завдання / залік.
		Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Аналіз, синтез, частково пошуковий, або евристичний метод, дослідницький метод. Поточні консультації з керівником кваліфікаційної роботи.	Публічний захист кваліфікаційної роботи.

