

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Уманський національний університет садівництва</b>
Освітня програма	<b>35908 Готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Молодший бакалавр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>268</b>
Повна назва ЗВО	<b>Уманський національний університет садівництва</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>00493787</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Непочатенко Олена Олександрівна</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>www.udau.edu.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/268>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>35908</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанна справа</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Молодший бакалавр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітня</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Повна загальна середня освіта</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра математики і фізики, кафедра української та іноземних мов, кафедра соціально-гуманітарних і правових дисциплін, кафедра менеджменту, кафедра біології, кафедра фізичного виховання і психолого-педагогічних дисциплін</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>Уманський національний університет садівництва, вул. Інститутська, 1 м. Умань, Черкаська обл.</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>294908</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Нагернюк Діана Валентинівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>D.Naherniuk@udau.edu.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(050)-269-85-95</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 10 міс.

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

Моніторинг регіонального ринку праці та освітніх послуг виявив, що існує потреба у підготовці фахівців із готельно-ресторанної справи, які володіють сучасним креативним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання завдань та проблем функціонування індустрії гостинності. Відповідно було розроблено освітню програму «Готельно-ресторанна справа» для початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти, ліцензія оформлена наказом Міністерства освіти і науки України від 20.03.2019 № 190-л.

За відсутності Стандарту вищої освіти при визначенні компетентностей та програмних результатів навчання за ОП робоча група керувалася Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту», Національною рамкою кваліфікацій та практичним досвідом підготовки бакалаврів та магістрів за відповідною спеціальністю.

Розроблена ОП «Готельно-ресторанна справа» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти, затверджена Вченою радою УНУС (протокол № 6 від 10.06.2020 р.), введена в дію наказом ректора № 01-05/85 від 10.06.2020 р. Під час реалізації ОП (2020-2021 н.р.) було виявлено необхідність її вдосконалення з урахуванням побажань стейкхолдерів і досвіду розробки та реалізації подібних ОП вітчизняними та іноземними ЗВО.

При розробленні оновленої ОП враховано сучасні тенденції розвитку спеціальності, регіональні особливості розвитку індустрії гостинності, що дає можливість здобувачам ОП опанувати навички процесів обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, дотримання стандартів якості та норм безпеки.

Оновлену ОП затверджено Вченою радою УНУС (протокол № 5 від 04.03.2021 р.) та введено в дію наказом ректора УНУС № 01-16/1 від 04.03.2021 р. Зміст ОП має чітку структуру, а її обов'язкові компоненти складають логічну взаємопов'язану систему, що у сукупності дозволяє досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

ОП забезпечує підготовку фахівців, здатних на основі набутих інтегральних, загальних, спеціальних компетентностей успішно розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Підготовка здобувачів за ОП здійснюється за денною формою навчання.

Запровадження ОП дозволяє забезпечити на базі УНУС реалізацію підходу до системи безперервного навчання фахівців з готельно-ресторанної справи, починаючи з базового початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти з подальшим продовженням на першому (бакалаврському), а далі – другому (магістерському) рівнях вищої освіти.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2021 - 2022	13	12	0
2 курс	2020 - 2021	4	6	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)	<b>35908</b> Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	<b>30524</b> Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	<b>29098</b> 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	34717	28500
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	34717	28500
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	693	0

*Примітка.* Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП_241_Готельно_ресторанна_с_права_2021.pdf</i>	9dFajwhh+Fflx6yXenGtlnVmuNKWcEgEYiL7qmSu+j8=
Навчальний план за ОП	<i>НП_241_Готельно_ресторанна_с_права_2021.pdf</i>	tl8rDrUInmyEY6KpBnGuYd7cYW3gHRXiKg401cBD0/U=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_1_Директор_Центру_Позитив_Наталія_Дзюба.PDF</i>	xu17I9uXQ/DhVSMBGLwms28CGV8HyC1HQ+Emdr7MwLs=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_2_Директор_готелю_Утанн_Інн_Сергій_Терецук.PDF</i>	rsUt7IzTCmIP8sRv2QIqvHREDwhRqIRHMe/1/QMobpc=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_3_Доктор_технічних_наук_Талят_Азізов.PDF</i>	E8IHwMhSb+hj3sPhCmA44jMjjP4uQ8a3fvE947IWu74=

## 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою ОП є підготовка здобувачів вищої освіти, які володіють сучасним креативним мисленням та відповідними компетентностями, необхідними для здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Цілі ОП полягають у формуванні та розвитку загальних та фахових компетентностей, що направлені на здобуття фахівцем теоретичних знань та практичних вмінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері готельного та ресторанного бізнесу та подальшого навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

В ОП акцент робиться на вивчення теоретичних та практичних засад здійснення господарської діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема організації обслуговування в агросадибах.

Особливістю ОП є поглиблена підготовка фахівців, орієнтована на здобуття спеціальних компетентностей, щодо організації діяльності та надання послуг в агросадибах, шляхом включення в робочі програми обов'язкових освітніх компонентів відповідних тем та введення ОК 17 Організація обслуговування в агросадибах, що забезпечує досягнення ПРН 7, ПРН 10.

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

Цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» узгоджуються з місією та стратегією діяльності УНУС, що визначені Статутом (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/STATUT-2019.pdf>) та Стратегією розвитку УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2020/other/strategiya-rozvitku-2020-2025.pdf>).

ОП відповідає головному стратегічному вектору – формування європейської за рівнем, стилем, якістю освіти та домінуючою науковою діяльністю високорейтингового університету інноваційного типу, який за ідентичністю і самобутністю здатний генерувати й забезпечувати трансфер новітніх знань, задовольняти попит у галузі освіти та науки.

Зміст ОП узгоджується зі стратегічними цілями розвитку УНУС:

- 1) забезпечення якісної та доступної освіти завдяки знанням і досвіду науково-педагогічних працівників, розвитку наукових і освітніх технологій;
- 2) безперервне вдосконалення освітніх програм;
- 3) створення умов для розвитку творчого та наукового потенціалу молоді на принципах академічної доброчесності, гуманності, толерантності, демократизації, практичності, прагматичності, неперервності, варіативності, адаптивності й оптимальності;
- 4) виховання гармонійно розвиненої особистості, громадянина та патріота України з високими духовними цінностями;

5) всебічний розвиток фундаментальних і прикладних наукових досліджень, забезпечення їх інноваційності та відповідності комерційним запитам.

**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**

Акредитація є первинною, випускників немає. Здобувачі залучаються до розвитку ОП у процесі її реалізації через колективне обговорення та включення до складу робочої групи з розробки та перегляду ОП, через старост академічних груп, під час особистих зустрічей з кураторами та проведення онлайн-опитування.

Формуючи ОП робоча група врахувала побажання і очікування здобувачів вищої освіти, висловлені ними під час обговорень щодо перебігу майбутнього навчання та можливості досягнення належного рівня конкурентоспроможності їх як фахівців на ринку праці.

Чергове онлайн-опитування студентів денної форми навчання

(<https://tourism.udau.edu.ua/ua/vitannya1/akreditaciya.html>) якому взяли участь 15 здобувачів початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти (83,3% від загального контингенту), підтвердило їх задоволеність змістом ОП (73,3% респондентів із числа опитаних здобувачів вищої освіти зазначили – високо, 26,7% – достатньо).

Встановлено, що 100% респондентів знають про основний документ, який регламентує процес їх навчання та ознайомлені з цілями та змістом освітньої програми. Із них 86,7% стверджують, що структура освітньої програми відповідає їхнім очікуванням.

Здобувачі внесли пропозицію щодо активнішого застосування інноваційних методів навчання, а саме: бінарних лекцій, організації практичних занять в умовах виробництва, та розширення переліку вибіркового дисциплін кафедри (протокол № 1 засідання робочої групи 10.02.2021 року).

**- роботодавці**

Відповідно до Положення про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-osvitni-programi-11111.pdf>) розроблення, моніторинг та перегляд кожної ОП здійснюється робочими групами. При формуванні цілей, змісту і результатів ОП активно залучалися роботодавці, які є членами групи забезпечення та директори закладів готельно-ресторанного господарства: Пучко Ю.Л. – директор ресторанного комплексу «Красний став»; Терещук С.В. – директор готелю «Uman Inn»; Дзюба Н.В. – директор центру дозвілля «Позитив» та інші.

Зустрічі з роботодавцями, що регулярно відбуваються під час проведення щорічних факультетських і кафедральних конференцій, семінарів, круглих столів та «Ярмарок вакансій», передбачають і обговорення змісту ОК та їх програмних результатів. За пропозицією роботодавців до ОП було включено ОК 18 «Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування», що формує відповідні загальні і спеціальні компетентності та програмні результати навчання (ЗК 5, ЗК 10, ЗК 11, СК 1, СК 3, СК 7, ПРН 8, ПРН 10, ПРН 13, ПРН 14).

**- академічна спільнота**

НПП кафедри підтримують постійні зв'язки з академічною спільнотою щодо обговорення освітніх програм, які реалізуються на кафедрі. У формулюванні цілей, компетентностей та програмних результатів навчання за ОП брали участь представники вітчизняних та іноземних університетів: Барна М.Ю., д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського ТЕУ; Орленко О.В., д.е.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського ДУ; Чепурда Л.М., д.е.н., професор, Почесний працівник туризму України, декан факультету харчових технологій та сфери обслуговування Черкаського ДТУ; Лопатюк Р.І., к.е.н., доцент, кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Вінницького НАУ, Ткач В.О., д.е.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеської НАХТ, Охріменко А.Г., д.е.н., доцент, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київський НТУ, Йоанна Купчик доктор кафедри організації та обслуговування відпочинку та туризму Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському (Польща), Академією професійної освіти Меркур (Словаччина).

Обмінюватись інформацією щодо оптимізації даної ОП НПП кафедри також мають можливість через участь в круглих столах, всеукраїнських та міжнародних науково-освітніх заходах.

**- інші стейкхолдери**

Удосконалення системи програмних результатів та компетентностей ОП здійснювалось і на підставі результатів співпраці з представниками приватних підприємств, державних органів управління та іншими зацікавленими сторонами.

Вони запрошуються на науково-практичні конференції, організовані кафедрою (Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», Міжнародна науково-практична конференція «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії»).

Викладачі є представниками Української ресторанної асоціації, асоціації індустрії гостинності України, на платформі яких відбувається постійний обмін найкращими практиками та співпраця між професіоналами, організаціями, освітою та навчанням.

Співпраця кафедри з відділом туризму при Уманській міській раді, дозволила залучити науковий потенціал кафедри до розробки Стратегії міста Умань до 2027 р. і Стратегії розвитку Черкаської області на період до 2027 року та планів їх реалізації.

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

Аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності свідчить про гостру потребу у фахівцях готельно-ресторанного бізнесу, що й обумовлено цілями ОП. Основними джерелами інформації є портали вакансій, а також аналітичні компанії, які здійснюють моніторинг і аналіз ринку праці (<https://jobs.dou.ua/>), (<https://www.work.ua/>), (<https://rabota.ua/>) та ін. Як показує аналіз вимог, що вказуються у вакансіях, які є на ринку праці випускники повинні володіти наступними навичками: комунікабельність, знання іноземної мови, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання інформації у професійній діяльності, використовувати сучасне обладнання та прикладне програмне забезпечення, Internet-ресурси. Динамічність розвитку програми закладена при формулюванні її цілей та програмних результатів навчання. У 2021 році в ОП було внесено зміни, що відображають тенденції розвитку спеціальності (зокрема, ОП було верифіковано з урахуванням положень компетентнісного підходу) та ринку праці (визначено унікальність ОП щодо підготовки фахівців, які здатні організовувати обслуговування в агросадибах). Про позитивні тенденції щодо затребуваності фахівців з готельно-ресторанного бізнесу свідчить неабияка активність роботодавців у щорічних Ярмарках вакансій (<https://admission.udau.edu.ua/ua/novini/yarmarok-vakansij-2020.html>), які організовує університет та з їх звернення до адміністрації університету з пропозиціями щодо працевлаштування здобувачів ОП.

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

При розробці та оновленні ОП був врахований регіональний контекст при визначенні унікальності програми та її цілей на основі:

1. Стратегії розвитку Черкаської області на період 2021-2027 роки (<https://bit.ly/3nUoxo8>);
2. Програми економічного і соціального розвитку Черкаської області на 2021 рік; (<https://bit.ly/3k4rVyG>);
3. Програми розвитку туризму Черкаської області на 2021-2025 роки (<https://www.oblradack.gov.ua/oblasn-programi>);
4. Програми розвитку туризму в м. Умань на 2017-2020 роки (<https://www.umanyrada.gov.ua>).

Підготовка здобувачів за ОП здійснюється в контексті галузевої направленості Університету, що готує фахівців для аграрного сектору економіки.

Галузевий та регіональний контекст ОП знаходить своє підтвердження у формах, змісті та методах практичної й теоретичної підготовки. Тісна співпраця з готельно-ресторанними підприємствами регіону (ресторанний комплекс «Красний став», центр дозвілля «Позитив», готель «Uman Inn», готельно-розважальний комплекс «Шинок на околиці», кафе «Корчма майстерня страв», готельно-ресторанний комплекс Фортеця) дає можливість надати освітні послуги із наочним прикладом застосування їх в сфері гостинності.

У вужчому розумінні регіональний та галузевий контексти підготовки враховуються при виборі здобувачами тем індивідуальних та курсових робіт, проведенні наукових досліджень, розв'язанні кейсів і розгляді конкретних проблемних ситуацій.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОП використовувався досвід аналогічних програм ЗВО: Київський національний торгово-економічний університет, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету.

Ознайомлення з досвідом іноземних програм здійснювалось у процесі міжнародної співпраці з Господарською академією ім. Д.А. Ценова (Республіка Болгарія), Природничим університетом у м. Вроцлаві (Республіка Польща), Академією ім. Якуба з Парадижа (Республіка Польща), Варшавським університетом природничих наук (Республіка Польща), міжнародних стажувань викладачів кафедри Транченко Л.В. (Академія професійного навчання «Меркур», (Словаччина)), Саковська О.М. (Університет «Проф. Д-р. Асен Златарова» м. Бургас (Болгарія), Міжнародний університет «Фінал» м. Нікосія (Кіпр), Foundation ADD and Civil organization «School for Sustainable Development» за програмою «Економіка та управління туристичним і готельно-ресторанним бізнесом», м. Варшава, (Польща)). Крім того, у процесі підготовки ОП переглядалися програми європейських ЗВО за коротким циклом вищої освіти: Business and Hotel Management School University Centre (м. Люцерн, Швейцарія), Hotel Institute Montreux (м. Монтре, Швейцарія).

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

Стандарт вищої освіти МОН України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для початкового рівня вищої освіти відсутній.

## **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?**

Визначені в ОП програмні результати навчання відповідають вимогам 5 рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК), згідно з її новою редакцією, затвердженою постановою КМ України від 25.06.2020 р. № 519 (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-p>) та короткому циклу вищої освіти Рамки кваліфікацій

Європейського простору вищої освіти.

Інтегральною компетентністю ОП «Готельно-ресторанна справа» є здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Програмні результатами навчання, визначені в ОП, відповідають змістовному наповненню відповідного кваліфікаційного рівня НРК. Зокрема, дескриптор «Знання» (у розумінні його спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань) підтверджений програмними результатами навчання ПРН 01, ПРН 02, ПРН 03, ПРН 07 тощо. Дескриптор «Уміння» (стосується когнітивних та практичних умінь) реалізується за допомогою програмних результатів ПРН 05, ПРН 08, ПРН 10, ПРН 14, ПРН 15. Дескриптор «Комунікація» (передбачає взаємодію з колегами, керівниками, клієнтами та донесення до них власного розуміння, знань, суджень, досвіду у питаннях, що стосуються професійної сфери або навчання) реалізується за допомогою програмних результатів ПРН 09, ПРН 12, ПРН 13.

Дескриптор «Автономія та відповідальність» (характеризує здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії) пов'язаний з програмними результатами ПРН 01, ПРН 04, ПРН 08, ПРН 11.

У свою чергу, зазначені дескриптори та програмні результати навчання забезпечують реалізацію як загальних, так і спеціальних компетентностей, конкретизованих в освітній програмі УНУС для початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». ОП має чітку структуру, її освітні компоненти складають логічну взаємопов'язану систему та у сукупності дозволяють досягти заявлених цілей і програмних результатів навчання.

Зміст ОП повністю відповідає предметній області спеціальності. Структура ОП забезпечує індивідуальну освітню траєкторію здобувача на основі формування індивідуального навчального плану та обрання елективних (вибіркових) дисциплін у обсязі 30 кредитів, що складає 25% від загального.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

**Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

120

**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)?**

90

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

30

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

ОП має чітку структуру. Освітні компоненти ОП формують логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей і програмних результатів навчання.

Зміст ОП відповідає опису предметної області, визначеної спеціальності. Передбачає вивчення теоретичної компоненти – 108 кредитів ЄКТС (обов'язкові дисципліни – 78 кредитів ЄКТС, дисципліни вільного вибору студентів – 30 кредитів ЄКТС), практичної компоненти – 10,5 кредит ЄКТС та підсумкової атестації – 1,5 кредитів ЄКТС.

Відповідність змісту ОП предметній області досягається викладанням обов'язкових освітніх компонентів фахового спрямування: («Готельна справа», «Ресторанна справа», «Міжнародні стандарти якості у сфері обслуговування», «Етнічні особливості гостинності», «Оздоровче харчування», «Основи рекреації», «Організація обслуговування в агросадибах», «Мікробіологія та харчова хімія») та загальноосвітніх дисциплін («Історія та культура України», «Основи економічних знань», «Ділова українська мова», «Іноземна мова», «Психологія», «Правознавство», «Основи наукових досліджень»). Вивчення наведених дисциплін забезпечує реалізацію головної мети та цілей (завдань) освітньої програми, а також формування професійних компетентностей та програмних результатів навчання у майбутніх фахівців.

Зміст освітніх компонентів ОП корелюється із загальними й спеціальними компетентностями, забезпечує досягнення програмних результатів навчання та дає змогу оволодіти сучасними методиками, інструментами, технологіями організації готельно-ресторанного бізнесу.

ОП орієнтована на теоретичну та базову практичну підготовку фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», що надає можливість здобувачам бути конкурентоспроможними на ринку праці та відповідати вимогам стейкхолдерів.

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

Здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ), що регламентується:

Положенням про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://bit.ly/3mHJyT>),

Положенням про вибіркові дисципліни в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>),

Положенням про індивідуальний навчальний план (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>).

Здобувачі мають можливість формувати ІОТ в обсязі 30 кредитів ЄКТС, обираючи навчальні дисципліни із Каталогу елективних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin>). ІОТ здобувачів також формується шляхом академічної мобільності згідно з Положенням про академічну мобільність студентів УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv-Umanskogo-NUS.pdf>) та визнання результатів навчання отриманих в неформальній освіті (Положення про порядок визнання в УНУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ-neformalnoi-osviti-08-10-2020.pdf>)).

ІОТ здобувачів здійснюється через: формування індивідуального навчального плану, обрання вибірових дисциплін, виробу тем курсових робіт, обрання баз практики.

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

Можливість реалізації права здобувачів на вибір навчальних дисциплін в Уманському НУС регламентується:

Положенням про вибіркові дисципліни в УНУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>) Положенням про організацію освітнього процесу в УНУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>) та

Положенням про індивідуальний навчальний план здобувачів вищої освіти

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>).

Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачем вищої освіти за ОП в обсязі 30 кредитів, що становить 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти.

Перелік вибірових компонент розміщений у Каталозі елективних дисциплін університету

(<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>). До кожної дисципліни у Каталозі

додається опис. Вибір дисциплін відбувається через електронний кабінет здобувача у системі АСУ Конкретна кількість дисциплін, які необхідно обрати з Каталогу, повідомляється здобувачам заздалегідь через кураторів.

Реалізацію вибору дисциплін варіативної частини ОП здобувач вищої освіти здійснює при формуванні індивідуального навчального плану (ІНП). ІНП ведеться у паперовій формі, знаходиться у здобувача вищої освіти.

ІНП періодично переглядається, підписується здобувачем, куратором та деканом.

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

Процес організації практичної підготовки здобувачів вищої освіти за ОП регламентується Положенням про організацію проведення практичної підготовки студентів УНУС,

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>), ОП, навчальним планом та графіком освітнього процесу і передбачає проходження навчальної

практики в обсязі 135 годин та виробничої практики – 180 годин. Навчальна практика проводиться на базі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, а виробнича – на базі підприємств за вільним вибором здобувачів вищої

освіти (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/bazi-praktik.html>). Реєстр баз практик

(<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/bazi-praktik.html>) оновлюється у відповідності до укладених угод.

Під час практичної підготовки студенти знайомляться з організацією технологічного процесу готельного та ресторанного бізнесу, програмним забезпеченням, засобами автоматизації робочих місць фахівців з готельно-ресторанної справи.

Практична підготовка дає змогу здобути як загальні, так і фахові компетентності, передбачені ОП.

Результати опитування здобувачів засвідчили, що 86,7% респондентів задоволені компетентностями здобутими та/або розвиненими під час практичної підготовки, а 80% вважають її обсяг достатнім.

### **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**

В ОП включено ОК, що забезпечують набуття здобувачами навичок soft skills, які користуються у роботодавців найбільшим попитом: «Ресторанна справа», «Оздоровче харчування» (здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію, організація харчування, ввічливість, толерантність), «Організація обслуговування в агросадбах», «Готельна справа» (креативність, ініціативність та підприємливість), «Основи наукових досліджень», «Основи економічних знань» (навички дослідження, адаптивність); «Психологія» (здатність брати на себе відповідальність у прийнятті рішень, самоорганізація); «Вища та прикладна математика», «Інформаційні системи та технології» (навички логічно і критично мислити, комп'ютерна та технічна грамотність); «Правознавство», «Історія та культура України» (здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства); «Ділова українська мова», «Іноземна мова» (навички професійної комунікації державною та іноземною мовами).

Набуттю навичок soft skills сприяють: студентські конкурси, захист курсової роботи, звіту з практики, підготовка наукових статей, рефератів, доповідей на наукових студентських гуртках, завдання з пошуку інформації (здатність навчатися протягом життя); ділові ігри, кейси (креативне мислення); семінари, конференції, круглі столи, тренінги, навчально-професійні екскурсії, культурно-масові та спортивні заходи, командна робота над проектами.



## **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт за ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутній.

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

Співвідношення обсягів аудиторного навантаження студентів та самостійної роботи регламентовані Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>).

Обсяг ОП становить 120 кредитів ЄКТС. Навантаження одного навчального року складає 60 кредитів ЄКТС. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин. Загальне навантаження за навчальним планом складає 3600 годин, з них 1512 годин (42 %) аудиторне навчання. Тижневе навантаження для здобувачів становить 24 аудиторних години, що відповідає нормативним документам. Навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувача вищої освіти, регламентується робочим навчальним планом і становить не менше  $\frac{1}{3}$  та не більше  $\frac{2}{3}$  загального обсягу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни.

Для підвищення ефективності в ЗВО розроблений навчально-інформаційний портал, на якому розміщене методичне забезпечення всіх освітніх компонентів ОП, в тому числі завдання для самостійної роботи і самоконтролю (<https://moodle.udau.edu.ua/>).

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

Порядок запровадження та організації дуальної форми здобуття освіти в Уманському НУС визначає Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в Уманському НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-dualnu-formu.pdf>). Наразі підготовка здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа» за дуальною формою освіти не здійснюється.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

#### **Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП**

Інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП міститься за посиланням:

<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/pravila-prijomu-unus-2021.pdf>

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

Вступ на ОП здійснюється відповідно до Правил прийому і Положення про організацію та проведення вступних випробувань в УНУС (<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/2019/polozhennya-pro-organizaciyu-ta-provedennya-vstupnih-viprobuvan-2019.pdf>).

Прийом до УНУС здійснюється на конкурсній основі за відповідними джерелами фінансування. Організацію прийому вступників до УНУС здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом ректора УНУС, який є її головою. Приймальна комісія діє відповідно до Положення про приймальну комісію УНУС, що оприлюднено на офіційному сайті Університету <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/2019/polozhennya-pro-pk-2019.pdf>

Правила прийому здобувачів на навчання в Уманському НУС затверджуються щороку і відповідають рекомендаціями МОН України. Вони у повній мірі враховують особливості ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобуття ступеня вищої освіти – молодший бакалавр. Перелік конкурсних предметів, вага предметів сертифікату та мінімальний конкурсний бал для допуску до участі в конкурсі або для зарахування наведено за посиланням <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/pravila-prijomu-unus-2021.pdf>.

Перелік конкурсних предметів є підґрунтям для оволодіння відображеними в ОП освітніми компонентами, а вимоги до вступників дозволяють оцінити здатність абітурієнта до навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» та забезпечити продуктивне формування її контингенту.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ.pdf>,

Положенням про порядок переведення та поновлення студентів до Уманського НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/polozhennya-pro-perevedennya-ta-ponovlennya-studentiv.pdf>,

Положенням про порядок визнання Уманським НУС документів про освіту, наукові ступені та вчені звання здобуті в іноземних установах <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/Polozhennya-pro-komisiyu-z-viznannya-zdobutih-diplomiv.pdf>.

Порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу відображено у Положенні про академічну мобільність студентів Уманського НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv-Umanskogo-NUS.pdf> та Положенні про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників Уманського НУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/akademichna-mobilnist.pdf>.

Доступність визнання результатів навчання забезпечується через чіткі та зрозумілі процедури перерахування освітніх компонент, а інформованість – розміщенням Положень на офіційному веб-сайті.

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

Такої практики за ОП «Готельно-ресторанна справа» ступеня вищої освіти – молодший бакалавр не було.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регламентується Положенням про порядок визнання в Уманському НУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-viznannya-rezultativ-neformalnoi-osviti-08-10-2020.pdf>. Університет може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10% від загального обсягу за конкретною ОП.

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

Досвід застосування вказаних правил з перерахування навчальних дисциплін відповідно до рішення предметної комісії на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутній. Поряд з тим окремі НПП практикують визнання результатів неформальної освіти в межах окремих навчальних компонентів. Доцент Непочатенко В.О. під час вивчення окремих тем навчальної дисципліни «Готельна справа» врахувала результати неформального навчання здобувача ОП «Готельно-ресторанна справа» Тетяни Рудої (сертифікат онлайн-курсів освітньої платформи Prometheus: «Технології гостинності для персоналу»). (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studentka-specialnosti-gotelno-restorannoi-spravi-uspishno-projshla-onlajn-kurs-na-platformi-prometheus.html>).

#### **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 Уманському НУС здійснюється відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>. Формами організації освітнього процесу є аудиторні заняття, самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи; активно використовуються студентоцентризований, проблемно- і професійно-орієнтований, комунікативний та міждисциплінарний підходи й ініціативне самонавчання. В освітньому процесі використовуються наступні методи навчання: тематичні, проблемні лекції (бесіди, консультації); практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, вирішенням професійно-орієнтованих задач; інтерактивні, індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, аналітичних оглядів, науково-дослідних робіт, есе; консультації, самонавчання на основі посібників, мультимедійних матеріалів, електронного модульного середовища Moodle; навчальна і виробнича практика; складання атестаційного екзамену. Окрім традиційних методів використовуються: гостьові лекції, бінарні лекції, лекції-екскурсії, інтерактивні вправи та тренінги, мозковий штурм, проблемні семінари (круглі столи), візні практичні заняття на підприємствах. Оптимально обрані форми і методи навчання й викладання забезпечують досягнення заявлених у ОП цілей та ПРН.

**Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентризованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?**

Здобувач вищої освіти за ОП є самостійним учасником освітнього процесу, який реалізує цей підхід через формування індивідуальної освітньої траєкторії. Про ефективне використання гнучких і сучасних методів і форм навчання, що відповідають вимогам студентоцентризованого підходу, свідчать: можливість обирати форму навчання; застосування методів активного навчання (метод кейса, рішення ситуаційних завдань, мозковий штурм тощо); систематичне оцінювання і коригування способів подачі матеріалу; розширення автономії здобувачів вищої освіти (право обирати дисципліни з переліку вибіркового дисциплін, передбачених ОП: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>; навчання за індивідуальним планом: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>; заохочення в студентів почуття незалежності водночас із забезпеченням наставництва і підтримки з боку викладача; розвиток взаємоповаги; наявність належних процедур реагування на студентські скарги; анкетування здобувачів вищої освіти з метою удосконалення рівня організації та якості проведення освітнього процесу; робота

органів студентського самоврядування.

За результатами опитування, 93,3% здобувачів відзначили високий рівень ефективності методів викладання і навчання за ОП, 6,7% – середній рівень: <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-pro-anketuvannyyu-zdobuvachiv-vishnoi-osviti-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>

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

Академічна свобода НПП УНУС регламентується нормами Статуту (<https://bit.ly/3VMYN57>), Правилами внутрішнього розпорядку та іншими нормативними документами (<https://bit.ly/3wpKaDF>). Гарантією права на академічну свободу є можливість провадження науково-педагогічної діяльності викладачів без цензури з боку адміністрації, органів державної влади та третіх осіб. Викладачі самостійно розробляють методичне забезпечення дисциплін відповідно до компетентностей та ПРН ОП, не обмежуються у питаннях його наповнення, формах і методах викладання, керуються принципами свободи слова, думки і творчості, поширення знань та інформації, вільного оприлюднення і використання результатів наукових досліджень. При визначенні методів навчання і викладання НПП враховують пропозиції здобувачів, висловлені на засіданнях Вчених рад та під час анкетувань стосовно організації освітнього процесу за принципами академічної свободи. Інтереси здобувачів та свобода їх вибору забезпечується формуванням індивідуальної освітньої траєкторії через оформлення індивідуального навчального плану, вибір тематики індивідуальних і науково-дослідних робіт, об'єктів проходження практичної підготовки. Студентам пропонується індивідуальний підхід до виконання завдань, форм та методів презентації результатів навчання за кожною ОК, викладачі надають індивідуальні консультації для проведення науково-дослідної роботи.

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

На початку навчального семестру під час зустрічей із студентами кожен викладач презентує освітні компоненти і висвітлює цілі, завдання, очікувані програмні результати навчання, форми і методи викладання навчальних дисциплін, порядок і критерії оцінювання. Така інформація доступна у формі:

- освітньої програми на сайті університету

([https://ects.udau.edu.ua/assets/files/programs/menedzhment/jbach/grs/op\\_molodshij-bakalavr\\_grs\\_2021.pdf](https://ects.udau.edu.ua/assets/files/programs/menedzhment/jbach/grs/op_molodshij-bakalavr_grs_2021.pdf));

- опису дисциплін у складі інформаційного пакету ЄКТС (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-gotelno-restoranna-sprava-molodshij-baklavr.html>);

- робочих програм обов'язкових компонентів ОП (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-gotelno-restoranna-sprava-molodshij-baklavr.html>);

- силабусів освітніх компонентів (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/molodshij-bakalavr-241-gotelno-restoranna-sprava/silabus2.html>);

Всі інформаційні ресурси за ОП доступні для здобувачів на сайті університету і кафедри та в електронному модульному середовищі навчального процесу Moodle (<https://moodle.udau.edu.ua/>).

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

З метою забезпечення навчання на основі досліджень, органічного поєднання науково-дослідної та навчальної роботи за ОП передбачено: участь здобувачів у студентському науковому гуртку (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-gurtki.html>), де студенти обмінюються результатами своїх наукових досліджень, приймають участь в групових дискусіях; виконанні завдань дослідницького характеру передбачених робочими програмами окремих освітніх компонент (курсів, рефератів); участь у щорічній Всеукраїнській науково-практичній конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку» та Міжнародній науково-практичній конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної та готельно-ресторанної індустрії» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-konferencii.html>); участь у професійних круглих столах, тренінгах: (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studenti-ta-vikladachi-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restoranoi-spravi-vzjali-uchast-v-onlajn-treningah-z-silskogo-turizmu.html>); студентських конкурсах: (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/rezultati-vseukrainskogo-studentskogo-konkursu-turistichni-perlini-ukraini.html>).

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

В УНУС сформовано дієвий механізм оновлення змісту ОК на основі наукових досягнень та сучасних практик. Він передбачений Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>) та Положенням про методичне забезпечення освітнього процесу

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-metodichne-zabezpechennya-vid-08-10-2020.pdf>).

На основі останніх наукових досягнень, сучасних практик в сфері гостинності та змін законодавчої бази, щорічно оновлюється методичне забезпечення, удосконалюється освітній контент, доповнюється список літератури, тощо. Перегляд змісту ОК проводиться на засіданнях групи забезпечення ОП, засіданнях кафедри, науково-методичних семінарах, круглих столах зі стейкхолдерами та як наслідок, періодичного оновлення навчального плану та ОП; перевірки методичного забезпечення.

Крім того, НПП, які забезпечують освітній процес за ОП, проходять стажування в Україні і за кордоном, де здобувають нові знання, навички та компетентності, завдяки яким якісно оновлюють зміст ОК. Ініціаторами оновлення навчального контенту можуть бути стейкхолдери, гарант ОП, НПП, які надають освітні послуги за ОП. Контроль за якістю методичного забезпечення ОК, їх змістовим наповненням і оновленням постійно здійснює гарант ОП, завідувач кафедри, декан факультету, а також навчальний відділ спільно з відділом моніторингу якості освіти під час щорічної перевірки готовності до нового навчального року. Регулярний моніторинг і оновлення гарантують відповідний рівень надання освітніх послуг, а також створюють сприятливе й ефективне навчальне середовище для здобувачів вищої освіти.

При оновленні ОК враховуються: сучасні практики в сфері гостинності в результаті тісної співпраці з професіоналами-практиками, підвищення кваліфікації НПП за допомогою участі у професійних вебінарах, семінарах, спеціалізованих курсах (професор Транченко Л.В. 14.10.2019 взяла участь у першому в Україні Курсі Практичної Гостинності, проект готелю Hilton Kyiv; доцент Коваленко Л.Г. 11.04.-30.04.2021 взяла участь у школі крафтових та кондитерських виробників; професор Транченко Л.В., доценти Нагернюк Д.В., Непочатенко В.О. 20.05.2021 взяли участь у круглому столі в рамках X Всеукраїнської конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності»), підвищення педагогічної майстерності (викладачі кафедри 25.02.2021 взяли участь у вебінарі для гарантів та груп забезпечення якості освітніх програм: «Підготовка ОП до акредитації: проблеми та поради»; 19.05.2021 у онлайн вебінарі «Розроблення дистанційних курсів з використанням платформи Moodle»), міжнародних стажуваннях викладачів кафедри Транченко Л.В., Саковська О.М.

НПП кафедри є постійними учасниками заходів, що проводяться Асоціацією гостинності України.

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

На базі УНУС створено Центр міжнародної освіти та співпраці, що збирає та вчасно надає інформацію про програми подвійного диплому, щорічні гранти, міжнародні наукові конкурси, тощо (<https://foreign.udau.edu.ua/>). Університет має укладені договори про співпрацю із 20 закладами вищої освіти різних країн світу (<https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/abiturientu.html>). В УНУС розроблено Положення про організацію проведення практики та стажування студентів УНУС за кордоном (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/Polozhennya-pro-organizaciyu-provedennya-praktiki-ta-stazhuvannya.pdf>).

Кафедрою спільно із Академією професійної освіти «Меркур» (Словаччина) підписано угоди про міжнародну співпрацю, забезпечення проходження виробничої практики та про взаємну співпрацю та партнерство. Спільно із STUDY WORK TRAVEL, пансіонатом «Ružbaň» (Словаччина) підписано трьохсторонню угоду про міжнародну співпрацю, забезпечення проходження виробничої практики. Студенти які навчаються за даною ОП не мали можливості пройти закордонну практику оскільки, було введено карантинні обмеження. Міжнародне стажування пройшли два викладачі кафедри.

Окремі змістові модулі навчальних дисциплін проводяться запрошеними професорами УНУС. Так, з дисципліни «Організація обслуговування в агросадбах» проводяться заняття у форматі онлайн конференції доктором Йоанною Купчик м. Гожув Великопольський (Польща).

## **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?**

Система оцінювання програмних результатів здобувачів на ОП регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://bit.ly/3CNzMI9>); Положенням про академічну успішність в УНУС (<https://bit.ly/3wgySBL>). Для оцінювання компетентностей і ПРН діє 100 бальна накопичувальна система, що співвідноситься з ЕКТС. Для оцінювання використовуються поточний (модульний) і підсумковий контроль. Поточний (модульний) контроль (ПМК) передбачає контроль стану засвоєння знань та вмінь студента з вивченої теми, змістового модуля, модуля навчальної дисципліни. До контрольних заходів перевірки досягнення програмних результатів навчання за ОП при ПМК належать: оцінювання знань студента під час проведення практичних (семінарських) занять шляхом усного та письмового опитування; виконання завдань самостійної роботи (написання рефератів, есе, підготовка презентацій); проведення модульного контролю (тестування, контрольна робота, захист курсових робіт, звітів з практики).

Підсумковий контроль проводиться з метою контролю рівня засвоєння знань та вмінь студента в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою (силабусом) навчальної дисципліни, для якої навчальним планом передбачений екзамен.

З дисциплін, для яких навчальним планом передбачено проведення підсумкового контролю (екзамену) на поточно-модульний контроль виділяється 70 балів, на підсумковий контроль - 30 балів. З навчальних дисциплін, для яких навчальним планом передбачено залік, контроль рівня засвоєння знань і вмінь здобувачів вищої освіти в цілому визначається за результатами поточного контролю.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в Уманському НУС регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в Уманському НУС, Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти, Положенням про академічну

успішність в Уманському НУС, Положенням про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському національному університеті садівництва, Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС, Положенням про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському НУС. В них представлено комплексну систему оцінювання навчальних досягнень, що доступна та зрозуміла для студентів і сприяє розвитку навичок критичного самооцінювання. Інформацію про форми контрольних заходів і критерії оцінювання здобувачів вищої освіти в УНУС отримують від НПП на початку вивчення курсу, а також з робочих програм навчальних дисциплін (силабусів), що є у вільному доступі на веб-сайті Університету. Моніторинг інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється у формі он-лайн анкетування (<https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-pro-anketuvannya-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>).

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://bit.ly/3CNzMI9>), Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти, Положення про академічну успішність в УНУС (<https://bit.ly/3wgySBL>), Положення про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському національному університеті садівництва (<https://bit.ly/3o07qnV>), Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС (<https://bit.ly/3CSilX3>), Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУС (<https://bit.ly/3CSilX3>) інформування здобувачів вищої освіти про строки та форми контрольних заходів здійснюється на початку навчального семестру представниками деканату (перелік ОК, форми підсумкового контролю, графік освітнього процесу). Розклад семестрових екзаменів затверджується ректором університету за поданням декану факультету менеджменту, доводиться до НПП і студентів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії і розміщується на інформаційному стенді деканату. Інформацію здобувачам вищої освіти про форми контрольних заходів та критерії оцінювання з конкретної дисципліни доводять НПП на початку її вивчення. Результати поточного контролю знань здобувачів регулярно протягом семестру оприлюднюються НПП під час проведення практичних занять, а також заносяться до журналу обліку роботи викладача. На практичних заняттях викладач оголошує кількість набраних балів за кожною темою.

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

Стандарт вищої освіти відсутній. Організація робіт щодо порядку проведення атестаційного екзамену регламентується Положенням про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-organizaciyu-potochnogo-semestrovogo-kontrolyu-ta-provedennya-atestacii-zdobuvachiv-osviti-iz-zastosuvannyam-distancijnih-tehnologij.pdf>) та Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/pro-ek.pdf>). Атестація здобувачів вищої освіти за ОП є завершальною стадією їх навчання в Університеті. Її головною метою є перевірка здатності здобувачів розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері гостинності на основі отриманих знань, професійних умінь та навичок. Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі складання атестаційного екзамену. За результатами атестації здобувачам видається документ встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації «молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи».

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

Процедура проведення контрольних заходів в Уманському НУС регулюється наступними документами, які знаходяться у відкритому доступі на сайті Університету:  
Положення про порядок проведення моніторингу та контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.pdf>);  
Положення про академічну успішність в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-08-10-2020.pdf>);  
Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>);  
Положення про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-organizaciyu-potochnogo-semestrovogo-kontrolyu-ta-provedennya-atestacii-zdobuvachiv-osviti-iz-zastosuvannyam-distancijnih-tehnologij.pdf>).  
Робочі програми дисциплін та силабуси розміщені на сайті кафедри готельно-ресторанної справи Уманського НУС в довільному доступі для здобувачів вищої освіти (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/molodshij-bakalavr-241-gotelno-restoranna-sprava.html>).

### **Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури**

## **запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП**

З метою забезпечення об'єктивності і неупередженості екзаменаторів в Університеті розроблено Положення про академічну успішність в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-08-10-2020.pdf>).

Об'єктивність і неупередженість екзаменаторів в Університеті забезпечується проведенням підсумкового семестрового контролю в присутності двох викладачів; відповідністю питань екзаменаційних білетів програмним результатам навчання та темам, що відображені в робочій програмі ОК; дотриманням розкладу екзаменів (дата, час початку екзамену, аудиторія); оголошенням екзаменаційної оцінки одразу після закінчення опитування та у присутності інших здобувачів.

Для виявлення прецедентів необ'єктивного та упередженого екзаменування студентів у ЗВО діє скринька довіри, проводиться анкетування здобувачів щодо об'єктивності оцінювання екзаменатора (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>). У разі виникнення конфлікту інтересів здобувач має право подати мотивовану заяву на апеляцію, порядок розгляду якої регламентується Положенням про апеляцію здобувачів вищої освіти щодо оцінки, отриманої під час підсумкового семестрового контролю в УНУС. (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-apelyaciyu.pdf>). Випадків необ'єктивного оцінювання знань та оскарження результатів контрольних заходів здобувачів за ОП не було. Випадки конфлікту інтересів також відсутні.

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

Процедура повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.pdf>). Згідно з яким, якщо у підсумку студент отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Студент, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, переزدати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник студента з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг студента. У разі отримання студентом за рейтинговим показником оцінки «F», він повинен пройти повторний курс вивчення цієї дисципліни впродовж наступного семестру (навчального року) за графіком, встановленим деканатом. Бали, отримані студентом при вивченні дисципліни у попередній період, анулюються. Випадки отримання студентом за рейтинговим показником оцінки «F» за ОП відсутні.

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

Оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів в Уманському НУС урегульовано Положенням про академічну успішність в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-akademichnu-uspishnist-08-10-2020.pdf>), Положенням про апеляцію здобувачів вищої освіти оцінки, отриманої під час підсумкового семестрового контролю в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-apelyaciyu.pdf>). У випадку незгоди студента з оцінкою за результатами підсумкового контролю він має право її оскаржити за заявою та повторно підтвердити свої результати спеціально створеній комісії. Протягом періоду здійснення освітньої діяльності за даною ОП випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів не було.

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

Основними внутрішніми нормативними документами в Університеті, які регулюють політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є:

- Кодекс академічної доброчесності Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-20191.pdf>);

- Антикорупційна програма Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/ANTIKORUPCIJNA-PROGRAMA-UNUS.pdf>);

- Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-sistemu-zapobigannya-ta-viyavlennya-akademichnogo-plagiatu-sered-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-v-umanskomu-nus-08-10-2020.pdf>).

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

Як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності використовуються ознайомлення та інформування науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти щодо неприпустимості списування та плагіату при підготовці до занять, при написанні наукових статей, навчальних та навчально-методичних матеріалів.

З метою недопущення фактів академічного плагіату в Університеті проводиться перевірка наукових текстів, курсових та дипломних робіт, методичного забезпечення. НПП та студентами використовують безкоштовні онлайн-сервіси для самоперевірки на плагіат (<https://mon.udau.edu.ua/ua/akademichna-dobrochesnist.html>). Відділом моніторингу якості освіти Уманського НУС за допомогою засобів сервісу перевірки на плагіат Unicheck проводиться перевірка наукових текстів і академічних робіт на виявлення текстових збігів / ідентичності / схожості (<https://unicheck.com/uk-ua>).

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

З метою популяризації академічної доброчесності в УНУС здійснюється обов'язкове інформування/пропагування учасників освітнього процесу за ОП про необхідність дотримання принципів та норм академічної доброчесності, професійної етики шляхом:

- ознайомлення всіх учасників освітнього процесу із нормами Кодексу академічної доброчесності Уманського НУС, зокрема під час вивчення ОК «Основи наукових досліджень»;
- проведення роз'яснювальної роботи НПП при вивченні дисциплін, на засіданнях наукового студентського гуртка та кураторами академічних груп;
- проведення для учасників освітнього процесу циклу тренінгів з основ академічного письма, етики та доброчесності, із захисту прав інтелектуальної власності та трансферу технологій тощо.

Разом з тим, регулярно здійснюється анкетування студентів щодо дотримання академічної доброчесності (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>). Результати анкетування висвітлюються на сайті (<https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-pro-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>).

Популяризація академічної доброчесності здійснюється також через участь здобувачів вищої освіти та НПП освітньої програми у семінарах та вебінарах:

<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/akademichna-dobrochesnist-i-pidgotovka-navchalno-metodichnih-materialiv.html>

<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/akcent-na-dotrimanni-pravil-akademichnoi-dobrochesnosti.html>;

<https://bit.ly/3H5Go8Q>, <https://bit.ly/3H5Go8Q>.

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

Заходи реагування на порушення правил академічної доброчесності здобувачів вищої освіти в Уманському НУС включають:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП;
- доопрацювання кваліфікаційних робіт, у яких перевірка на плагіат виявила значний об'єм текстових запозичень;
- відрахування з Університету.

Реакція на порушення академічної доброчесності в Уманському НУС унормована Кодексом академічної доброчесності (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>), Антикорупційною програмою (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/ANTIKORUPCIJNA-PROGRAMA-UNUS.pdf>), Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-sistemu-zapobigannya-ta-viyavlennya-akademichnogo-plagiatu-sered-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-v-umanskomu-nus-08-10-2020.pdf>), Положенням про архів відкритого доступу (репозитарій) Уманського НУС ([https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-arhiv-vidkritogo-dostupu-\(repozitarij\)-Umanskogo-NUS.pdf](https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-arhiv-vidkritogo-dostupu-(repozitarij)-Umanskogo-NUS.pdf)).

Протягом періоду здійснення освітньої діяльності випадків порушення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу за даною ОП зафіксовано не було.

## **6. Людські ресурси**

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

Рівень професіоналізму викладачів ОП підтверджується їх науковими ступенями і вченими званнями, публікаціями в авторитетних вітчизняних та міжнародних виданнях, доповідями на наукових заходах, розробками практичних рекомендацій, участю у міжнародних освітніх програмах, науково-педагогічному стажуванні тощо.

З метою залучення на ОП НПП, які найбільше відповідають вимогам сучасної вищої освіти, в Університеті проводиться конкурсний добір, відповідно до Положення про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП Уманського НУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-poryadok-provedennya-onkursnogo-vidboru-na-zamishhennya-vakantniz-posad-npp.pdf>)

Положення про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників УНУС ([https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-poryadok-obrannya-ta-prijnyattya-na-robotu-npp\(1\).pdf](https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-poryadok-obrannya-ta-prijnyattya-na-robotu-npp(1).pdf)).

Конкурсний відбір проводиться на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав претендентів, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття посад

НПП.

Мета процедури конкурсного добору полягає у забезпеченні ОП викладачами, які володіють відповідним рівнем професіоналізму для успішної її реалізації.

Рівень кваліфікації НПП задіяних до реалізації ОП повністю забезпечує досягнення визначених програмою цілей, загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання.

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

В Уманському НУС активно впроваджуються інноваційні підходи до навчання та викладання, враховується думка стейкхолдерів щодо наповнення навчального плану, змісту освітніх компонент та способів подання матеріалу НПП за ОП.

До освітнього процесу активно залучаються роботодавці. Це, насамперед, представники закладів готельно-ресторанного господарства в місті Умань:

ресторанний комплекс «Красний став», готель «Uman Inn», готельно-розважальний комплекс «Шинок на околиці», кафе «Корчма майстерня страв», готельно-ресторанний комплекс Фортеця, кафе «Good life cafe», готельно-розважальний комплекс «Luxcor», кафе «Смакота», ресторан «Серж». Окрім цього кафедра співпрацює із закладами гостинності регіону: центр дозвілля «Позитив», туристично-розважальний комплекс «Козацька долина», ТОВ «Черкас палац», етносадиба «Лялькова хата». З даними підприємствами укладені угоди про співпрацю.

Вони беруть активну участь в реалізації ОП шляхом проведення гостьових лекцій, практичних занять в умовах виробництва, майстер-класів, участі у науково-практичних конференціях, засіданнях наукового гуртка, круглих столах, Ярмарках вакансій тощо. Такі заходи надають можливість здобувачам ознайомитись з особливостями майбутньої професії та пройти стажування з подальшим працевлаштуванням.

За безпосередньої участі роботодавців відбувається і розробка та щорічний перегляд ОП, що підтверджується наданими на ОП рецензіями та пропозиціями від директорів готелю «Uman Inn» та центру дозвілля «Позитив».

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

НПП кафедри туризму та готельно-ресторанної справи активно отримує до освітнього процесу практиків готельно-ресторанного бізнесу, експертів галузі, що дозволяє ознайомити здобувачів вищої освіти з інноваційними технологіями в сфері гостинності.

Проводилися виїзні практичні заняття на базі центру дозвілля «Позитив»

(<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/spivpracya-zi-stejkholderami-obgovorennya-viklikiv-pidgotovki-profesijnih-kadriv-dlya-gotelno-restorannogo-biznesu.html>);

Майстер клас Ірини Утяніної власниці етносадиби «Лялькова хата» з виготовлення українських традиційних ляльок-мотанок, випікання хліба в печі (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/prodovzhuemo-spivpracyu-zi-stejkholderami.html>);

Екскурсійно-практичне заняття в кафе «Серж» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/zanyattya-na-virobnictvi-nashi-novi-mozhivosti.html>);

Вебінар тренера з ресторанного сервісу Reikartz Hotel Group Ірини Клуб «Ресторан при готелі: секрети внутрішньої кухні» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vebinar-restoran-pri-goteli-sekreti-vnutrishnoi-kuhni.html>).

Онлайн-вебінар: директора F&B Reikartz Hotel Group «Ресторанний комплекс. Чек-ап роботи ресторану» (<https://bit.ly/3mMwP5l>).

Спільні відкриті лекції (<https://bit.ly/3CWQN2B>); (<https://bit.ly/2YxlUDe>).

Відповідно до укладених угод про співробітництво представники роботодавців беруть участь у: вдосконаленні ОП; проведенні практичних занять; круглих столах; взаємне консультування.

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

Сприяння професійному розвитку викладачів в Університеті регламентуються Колективним договором між трудовим колективом та адміністрацією УНУС на 2020-2022 роки

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>), Положенням про підвищення кваліфікації НПП УНУС

([https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-pidvishhennya-kvalifikacii-npp-umanskogo-nus\\_2019.pdf](https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-pidvishhennya-kvalifikacii-npp-umanskogo-nus_2019.pdf)). Підвищення кваліфікації НПП здійснюється згідно з планом підвищення кваліфікації на певний рік, що затверджується ректором. Щорічно в університеті проводяться курси підвищення кваліфікації

(<https://ipod.udau.edu.ua/ua/novynu/v-umanskomu-nus-prohodyat-kursi-pidvishhennya-kvalifikacii-naukovo-pedagogichnih-pracivnikiv.html>), вебінари (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/uchast-vikladachiv-u-onlajn-vebinari-rozroblennya-distancijnih-kursiv-z-vikoristannyam-platforni-moodle.html>), (<https://bit.ly/3q9t1gk>).

Відповідно до Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності НПП УНУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2017/111.pdf>), проводять оцінку ефективності та активізації роботи. Положення

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-diferenciaciyu-1.pdf>) визначає загальні засади запровадження внутрішньої моделі диференційованої оплати праці в УНУС залежно від результатів роботи, спрямовані на посилення ефективності та продуктивності праці НПП.

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

Стимулюючим фактором до професійного розвитку викладача є його матеріальне та нематеріальне заохочення. Для цього в Університеті розроблено Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності науково-педагогічних



працівників Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2017/111.pdf>). За результатами рейтингового оцінювання відбувається преміювання НПП за підсумками року в межах наявного фонду оплати праці.

Відповідно до Положення про надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/Polozh-pro-grosh-vinagor--ped-prac-UNUS.pdf>) відбувається преміювання за сумлінну працю та зразкове виконання посадових обов'язків. Згідно Колективного договору між трудовим колективом та адміністрацією Уманського НУС 2020 – 2022 рр.

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>) НПП Університету преміюються за опублікування монографій, навчальних посібників, статей у виданнях, що цитуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science. Нематеріальне заохочення відбувається шляхом нагородження грамотами, подяками з нагоди професійних свят та пам'ятних дат.

## 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?**

Виконання кошторису доходів і видатків УНУС відображено в (<https://bit.ly/3wtj7Yw>).

Матеріально-технічна база університету включає сім навчальних корпусів, наукову бібліотеку, 23 науково-дослідних лабораторії, навчально-виробничий відділ, спортивний комплекс, п'ять гуртожитків, їдальню, медпункт, магазини й кафе та інші інфраструктурні об'єкти.

Наукова бібліотека забезпечує інформаційний супровід освітнього процесу (<https://library.udau.edu.ua/>), налічує понад 270 тисяч видань, має електронний каталог, веб-сайт, репозитарій (<http://lib.udau.edu.ua/>), організовує віртуальні виставки, бібліографічні огляди.

Освітній процес за ОП здійснюється у всіх навчальних корпусах, аудиторний фонд яких відповідним чином оснащений, має комп'ютерні класи та безоплатний доступ до мережі Internet та Wi-Fi. В університеті створено інформаційно-обчислювальний центр, активно використовується Moodle (<https://moodle.udau.edu.ua/>), впроваджено «АСУ навчальним закладом» (<http://mkr.udau.edu.ua/>).

Аудиторний фонд кафедри включає: спеціалізовані кабінети з готельної, ресторанної, барної справи, лабораторії організації готельного, ресторанного обслуговування, технології харчування, науково-дослідна лабораторія «Сільський зелений туризм», всі аудиторії містять відповідне устаткуванням та обладнання для забезпечення освітнього процесу та мультимедійні засоби. Матеріально-технічні ресурси університету та кафедри дозволяють повною мірою задовольнити потреби ОП, створювати і враховувати індивідуальні траєкторії навчання студентів (<https://bit.ly/3qjigIs>)

**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?**

УНУС забезпечує задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти: сучасним аудиторним фондом, безпечними умовами проживання у гуртожитках, розвитком фізичного виховання та спорту, медичним обслуговуванням, наявністю закладів громадського харчування, реалізацією творчих здібностей в Центрі культури і виховання студентів.

Координатором студентського життя є Рада студентського самоврядування. Представники студентства беруть активну участь в органах управління УНУС (Вченій раді університету, відповідних факультетів, конференціях трудових колективів). Напрями діяльності студентського самоврядування різноманітні і охоплюють усі сфери життя студентів (<https://www.udau.edu.ua/ua/activities/studentske-samovryaduvannya/polozhennya-pro-studentske-samovryaduvannya-v-umanskomu-nacionalnomu-universitet-sadivnicztva.html>).

Діє центр професійно-кар'єрної орієнтації та доуніверситетської підготовки, що сприяє працевлаштуванню випускників та тимчасовій трудовій зайнятості студентів університету, налагоджує і підтримує зв'язки з потенційними роботодавцями, інформує студентів і випускників ЗВО про відкриті вакансії, проводить ярмарки вакансії.

Для виявлення і реалізації потреб та інтересів здобувачів в Університеті постійно здійснюється їх моніторинг у вигляді он-лайн анкетувань та проведення бесід кураторами академічних груп, представниками деканату. В Університеті діє «Скринька довіри» (4 корпус, 1 поверх).

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти забезпечується наявністю медичного працівника, регулярними інструктажами здобувачів та НПП з питань безпеки життєдіяльності, дотримання правил пожежної безпеки, охорони праці. Правила поведінки регламентуються інструкціями (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/other/Zhittedyialnist-instruktazh.pdf>), наказами, положеннями (<https://bit.ly/3CNkovj>).

Розроблено і затверджено план евакуації здобувачів і працівників у разі виникнення пожежі та порядок оповіщення учасників освітнього процесу. Усі приміщення та умови для навчання студентів відповідають діючим санітарним вимогам, згідно Санітарного паспорту <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/sanitarnij-pasport-2018.pdf>.

Навчальні корпуси обладнані камерами відеоспостереження, пандусами та тактильними табличками зі шрифтом Брайля.

В УНУС працює практичний психолог, який надає якісну, сучасну психологічну допомогу, пропагує здоровий спосіб життя студентської молоді (<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>). Ці питання також розглядаються кураторами на виховних годинах, згідно затверджених планів виховної роботи. В умовах дистанційної та змішаної форм навчання, зумовлених поширенням коронавірусної інфекції, в УНУС розроблено та реалізується план протиепідемічних заходів з урахуванням карантинних обмежень (<https://bit.ly/3EJCSr1>).

### **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?**

В Уманському НУС створені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти. Система інформаційної підтримки студентів УНУС передбачає забезпечення навчально-інформаційними матеріалами і відкритим доступом до регламентуючих документів освітньої діяльності УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>), наявністю інформаційного супроводу ОП (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-gotelno-restoranna-sprava-molodshij-baklavr.html>), можливістю формування індивідуальної траєкторії навчання через доступний Каталог елективних дисциплін (<https://www.udau.edu.ua/ua/fog-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>), сторінками структурних підрозділів на сайті Університету та у соціальних мережах, зокрема функціонують сторінки кафедри у Facebook (<https://bit.ly/3o2BSOG>) та Instagram (<https://bit.ly/3CZ8YoD>).

Розроблено заходи популяризації серед студентів процесів академічної мобільності, програм міжнародного обміну і стажування, участі в різноманітних міжнародних дослідницьких проектах (<https://foreign.udau.edu.ua/ua/studentu/granti-ta-naukovi-stazhuvannya.html>).

В Університеті діє система електронного опитування студентів щодо якості забезпечення ЗВО освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya.html>). Щороку розширюється база практик потенційних роботодавців у відповідності до Положення про організацію проведення практичної підготовки студентів Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoyi-pidgotovki.pdf>).

Консультативну підтримку здобувачів вищої освіти здійснюють: Центр професійно-кар'єрного розвитку та консультування (<https://profc.udau.edu.ua/>), Центр міжнародної освіти та співпраці (<https://foreign.udau.edu.ua/>). Отримати консультації здобувачі можуть також через спілкування з кураторами, працівниками деканату, викладачами.

Соціальна підтримка здобувачів відбувається у формі виплати соціальних стипендій, пільгового харчування, пільгових путівок на лікування, медичне обстеження, надання безоплатних квитків на культурні та просвітницькі заходи. Особлива увага приділяється підтримці сиріт, студентам із особливими потребами, здобувачам, що мають дітей або тим, які потрапили у складні життєві ситуації.

Результати моніторингу рівня задоволеності здобувачів вищої освіти отриманою підтримкою у освітньому процесі за всіма критеріями засвідчили належний їй рівень, відповідність їх очікуванням та сприяння професійному зростанню (<https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-pro-anketuvannya-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>)

### **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)**

В Університеті питання реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами завжди було в центрі уваги. В УНУС впроваджується програма поетапного пристосування частини навчальних приміщень для студентів з особливими потребами. Повністю доступними для них (обладнані пандусами та ліфтами) є корпуси №1, №4, № 5, № 7, спортивний комплекс № 1 і Центр культури і виховання студентів. Частково доступними (обладнані пандусами та широкими дверима) є навчальні корпуси № 2, № 9, № 10, № 12, № 13, а також усі гуртожитки. Вхід і вихід в приміщення, напрям руху по східцях обладнані табличками з шрифтом Брайля. У гуртожитках функціонує ліфт для вільного пересування осіб з обмеженими можливостями. Для осіб з особливими потребами створена служба супроводу (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/edu/poryadok-suprovodu.pdf>). Під час складання розкладу враховується необхідність проведення занять на першому поверсі Університету, якщо в групі є здобувач з обмеженими можливостями. Вся інформація для осіб з особливими потребами доступна на сайті (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-dlya-studentiv/mozhливosti-dlya-studentiv-z-osoblivimi-potrebami.html>). Вступні випробування для осіб з особливими освітніми потребами проходять у формі співбесіди, а також вони можуть брати участь у конкурсному відборі за іспитами та/або квотою-1, квотою-2 (<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/pravila-prijomu-unus-2021.pdf>).

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

В УНУС значна увага приділяється розробці політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій, для чого в університеті працює практичний психолог. Послуги, що надаються психологом, здійснюються на безоплатній основі, є конфіденційними та толерантними (<https://bit.ly/3bFAUSq>). У своїй діяльності УНУС дотримується законодавства України в сфері забезпечення гендерної рівності та протидії дискримінації та керується Положенням

про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Уманському НУС (<https://bit.ly/3EQ7NIm>). На даний час випадків сексуального домагання та насильства в Уманському НУС не було зафіксовано.

В Університеті затверджено Антикорупційну програму, яка є комплексом правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції у діяльності УНУС (<https://bit.ly/3EJT1So>).

Уповноваженою особою з антикорупційної діяльності розроблено процедуру звернення здобувачів вищої освіти щодо фактів корупції, зокрема захист студентів-викривачів. Зазначені норми, що врегульовують процедуру звернення здобувачів щодо фактів корупції, прописані у Положенні про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-upovnovazhenu-osobu.pdf>). Уповноваженою особою з питань запобігання та виявлення корупції Машковською Л.В. регулярно проводиться організаційна та роз'яснювальна робота із запобігання виявлення і протидії корупції серед учасників освітнього процесу, надається консультативна допомога з питань дотримання вимог антикорупційного законодавства та уникнення випадків корупційних діянь (<https://bit.ly/3o3djR8>).

Ідентифікацію та оцінку корупційних ризиків здійснює Комісія, що діє на основі Положення «Про комісію з оцінки корупційних ризиків в Уманському національному університеті садівництва» (<https://bit.ly/3k7CKAb>). В Університеті є «Антикорупційна лінія» (<https://bit.ly/3k8jhiR>) та «Скринька довіри» (корпус № 4, 1 поверх), куди можна повідомити інформацію про факти корупції з боку посадових осіб, працівників та здобувачів вищої освіти.

За період реалізації ОП фактів, що можуть свідчити про вчинення корупційних правопорушень не виявлено, повідомлення про факти прояву корупції не надходили. Сприяння дотриманню етичних принципів і стандартів, фундаментальних принципів академічної доброчесності та розв'язанню етичних конфліктів між членами університетської спільноти здійснює комісія з питань етики та академічної доброчесності Уманського національного університету садівництва

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-komisiyu-z-pitan-etiki.pdf>).

Доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу реалізується шляхом вільного доступу учасників освітнього процесу до відповідної нормативної бази. Практики застосування процедур врегулювання конфліктних ситуацій під час 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**

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП в Університеті регламентуються Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-poruyadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.pdf>) та Положенням про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-osvitni-programi-11111.pdf>). ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня освіти розроблено і затверджено відповідно до вимог вказаного документу.

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

Згідно Положення про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітніх програм в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitni-programi.zip>) ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня освіти щорічно переглядається та удосконалюється. Щорічний моніторинг та оновлення ОП є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Університеті й здійснюється на основі Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>). Оцінка якості ОП проводиться шляхом анкетування та опитування здобувачів вищої освіти, НПП, випускників, роботодавців; моніторингу досягнутих результатів навчання; оцінювання ОП на відповідність критеріям забезпечення якості освітніх програм тощо. За результатами моніторингу систематично готується аналітичний звіт, який оприлюднюється на сайті Університету (<https://mon.udau.edu.ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu.html>). Перегляд ОП здійснюється групою забезпечення із залученням НПП, стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти. Підставами до перегляду є: ініціатива та пропозиції гаранта ОП і НПП, які її реалізують, стейкхолдерів, результати зворотного зв'язку із зацікавленими сторонами, об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми.

Останній перегляд ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня освіти відбувся 03.02.2021 року 2021 р. За результатами перегляду до переліку обов'язкових компонентів було внесено дисциплін «Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування», «Мікробіологія та харчова хімія», «Основи рекреації» та «Організація обслуговування в агросадибах», перелік ОК був удосконалений шляхом заміни дисциплін («Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу» на «Етнічні особливості гостинності», «Інформатика та комп'ютерна техніка» на «Інформаційні системи та технології», «Енологія та еногастрономія» на «Оздоровче харчування»), розширено перелік вибіркових дисциплін (дисциплінами «Основи класичної кулінарії», «Кейтеринг» та «Основи сервісу»), та перенесено дисципліну «Основи товарознавства» з обов'язкових у вибіркові компоненти. Метою вдосконалення було врахування пропозицій здобувачів та стейкхолдерів, висловлені під час опитування та

анкетування (протокол №1 засідання робочої групи забезпечення освітньої програми підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» від 10.02.2021 року.

### **Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП**

Здобувачі вищої освіти беруть участь у процедурі періодичного перегляду ОП. Їх ознайомлення з ОП відбувається через кураторів на офіційний сайт Університету (<https://bit.ly/31I12KG>), на якому оприлюднено проекти освітніх програм ([https://mon.udau.edu.ua/assets/files/op\\_mb\\_241-grs.pdf](https://mon.udau.edu.ua/assets/files/op_mb_241-grs.pdf)), а також через органи студентського самоврядування. Так, студентка 21 мб-гр групи Чумак Я.Ю. входить до робочої групи з розробки та перегляду ОП, під час засідань якої має можливість надати як власні пропозиції, так і пропозиції інших здобувачів вищої освіти сформовані на засіданнях ради студентського самоврядування, кураторських годинах тощо. Відділ моніторингу якості освіти періодично проводить опитування здобувачів, у вигляді анкетування, щодо якості освіти в Університеті. Звіт про результати анкетування розглядається Вченою радою та оприлюднюється на сайті Університету (<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvannyu.html>).

Пропозиції, надані студентами, в подальшому розглядаються гарантом ОП та робочою групою, обговорюються на засіданнях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, та враховуються при формуванні ОП. Здобувачі вищої освіти також є членами вчених рад факультету та Університету, на засіданнях яких затверджуються освітні програми.

При черговому перегляді ОП було враховано пропозицію здобувачів щодо розширення переліку вибіркового освітніх компонентів («Основи класичної кулінарії», «Кейтеринг» та «Основи сервісу»).

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

Діяльність студентського самоврядування регламентується Положенням про студентське самоврядування УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya--pro-studentske-samovryaduvannya--Umanskogo-NUS.pdf>).

Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом залучення його до розробки, періодичного перегляду ОП та внесення пропозицій, що стосуються удосконалення її якості. Для представників студентського самоврядування актуальними є абсолютно новий тип мислення, який дає змогу пристосуватися до постійних соціальних змін, генерувати нові ідеї, творчо мислити, тому за ініціативи студентства було узгоджено програмний результат (ПРН 15).

До структури ради студентського самоврядування факультету входить сектор науки та навчання, через який відбувається реалізація функцій контролю та забезпечення якості вищої освіти. Зокрема, до його обов'язків належить: збір пропозицій здобувачів вищої освіти щодо змісту освітніх програм та представлення їх на засіданнях робочої групи, яку очолює гарант ОП на вченій раді факультету; обговорення питань щодо вдосконалення освітнього процесу в Університеті, вільного вибору навчальних дисциплін, академічної доброчесності, захист прав та інтересів здобувачів освіти тощо.

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

Роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду ОП, вони є членами робочої групи з розробки ОП, надають пропозиції та зауваження щодо змісту, переліку та обсягу ОК. В рамках ОП роботодавці залучаються до читання лекцій, майстер-класів, проведення науково-практичних семінарів, круглих столів.

Так, під час вивчення дисципліни «Готельна справа» відбулося виїзне практичне заняття на базі центру дозвілля «Позитив» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/spivpracya-zi-stejkholderami-obgovorennya-viklikiv-pidgotovki-profesijnih-kadriv-dlya-gotelno-restorannogo-biznesu.html>);

Відверто про готельний бізнес: зустріч із стейкхолдером Сергієм Терещуком (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vidverto-pro-gotelnij-biznes-zustrich-iz-stejkholderom-sergiem-tereshhukom.html>);

Екскурсійно-практичне заняття в кафе «Серж» (<https://bit.ly/31InfIx>);

Онлайн-вебінар: директора F&B Reikartz Hotel Group «Ресторанний комплекс. Чек-ап роботи ресторану» (<https://bit.ly/3mMwP5l>);

Традиційним заходом в УНУС є щорічне проведення Ярмарки вакансій (<https://bit.ly/3bIAt9N>), під час якої роботодавці можуть висловити свої пропозиції щодо професійних компетентностей здобувачів. Здобувачі вищої освіти проходять практику в закладах готельно-ресторанного господарства.

Відділ моніторингу якості освіти проводить періодичне анкетування роботодавців

(<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-robotodavciv.html>). За результатами опитування 93,9% респондентів готові співпрацювати з УНУС з метою удосконалення ОП.

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

В Уманському НУС за ініціативи групи випускників та підтримки ректорату, створена та функціонує громадська організація «Асоціація випускників та друзів Уманського НУС» (<https://www.udau.edu.ua/ua/alumni/asocziacziya-vipusknikiv-ta-druziv-umanskogo-nus/>). Головою асоціації є д. с-г. н., професор Улянич Олена Іванівна. Одним із

основних напрямів асоціації є ведення інформаційної бази даних випускників та забезпечення з ними зворотного зв'язку. Крім цього на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи ведеться база відгуків випускників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівнем бакалавр та магістр (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/abiturientu/vidguki-vipusknikiv1.html>). На сайті Уманського НУС створено електронний інформаційний ресурс «УНУС очима випускників» (<https://www.udau.edu.ua/ua/alumni/unus-ochima-vipusknikiv/>), де, за допомогою анкетування, збирається інформація щодо кар'єрного шляху та траєкторій їх працевлаштування. Крім того, в Уманському НУС щорічно відбувається зустріч випускників, під час якої збирається інформація про їх кар'єрний шлях та пропозиції щодо оновлення ОП. Оскільки перший випуск здобувачів вищої освіти за ОП передбачено в 2022 році, наразі практики збору та врахування такої інформації за даним освітнім рівнем немає.

**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?**

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості ОП «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткого циклу) рівня освіти було враховано пропозиції здобувачів, НПП, стейкхолдерів та роботодавців:

- виявлено необхідність удосконалення переліку обов'язкових компонентів з метою залучення в освітній процес сучасних технологій сфери гостинності;
- для спрощення процедури обрання вибіркових дисциплін структуровано каталог елективних дисциплін за освітніми рівнями та професійним спрямуванням;
- розширено й актуалізовано інформаційне наповнення сайту кафедри щодо представлення інформації про освітні програми, навчання і викладання за ними;
- з метою покращення академічної мобільності та розвитку навиків soft-skills запроваджено практику викладання окремих тем із залученням запрошених професорів (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-otrimannya-zaproshenij-profesor.pdf>).

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

Оскільки акредитація є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруться до уваги під час удосконалення ОП, немає. Зауваження акредитації інших ОП було враховано під час удосконалення ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня освіти. Зокрема, активізовано інформування здобувачів вищої освіти щодо змістовного наповнення ОК шляхом запровадження практики розробки силабусів (<https://bit.ly/2ZUHSjA>) та формування індивідуальної траєкторії навчання, через структурування каталогу елективних дисциплін (<https://bit.ly/3o2Ug9E>); розширено інформаційне наповнення сайту кафедри щодо представлення інформації про освітні програми (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/osvitni-programi-2021-2022.html>); впроваджено практику визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studentka-specialnosti-gotelno-restoranoi-spravi-uspishno-projshla-onlajn-kurs-na-platformi-prometheus.html>); активізовано залучення роботодавців та стейкхолдерів ОП як партнерів до участі в організації забезпечення і підвищенні якості освітнього процесу (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/spivpracya-zi-stejkholderami-obgovorennya-viklikiv-pidgotovki-profesijnih-kadriv-dlya-gotelno-restorannogo-biznesu.html>); постійно оновлюються зміст, методи навчання і викладання ОК з урахуванням інноваційних практик; щороку збільшується перелік баз практик.

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

Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП на етапах розроблення (члени робочої групи з розробки ОП і навчального плану), моніторингу (результати опитування здобувачів щодо якості освіти) та періодичного перегляду й оновлення ОП. На засіданнях кафедр та Вчених рад підрозділів розглядаються питання якості ОП та процедур їх забезпечення. Систематично проводиться робота щодо ознайомлення учасників академічної спільноти з новими тенденціями у цьому напрямку. Зокрема, НПП проходять підвищення кваліфікації і стажування, проводять наукову роботу із залученням здобувачів, беруть участь у вебінарах, майстер-класах, круглих столах, є асоційованими членами профільних організацій та об'єднань. Зокрема, НПП кафедри долучились до: вебінару «Підготовка ОП до акредитації: проблеми та поради» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vebinar-dlya-garantiv-ta-grup-zabezpechennya-yakosti-osvitnih-program-pidgotovka-op-do-akreditacii-problemi-ta-poradi.html>); онлайн-вебінару «Академічна доброчесність і підготовка навчально-методичних матеріалів» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/akademichna-dobrocheshnist-i-pidgotovka-navchalno-metodichnih-materialiv.html>); тренінгу «Soft та Hard виконання задач» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/trening-dlya-nabuttya-navichok-soft-ta-hard-skills.html>); (<https://bit.ly/3bPeNZT>); (<https://bit.ly/3nVWtnp>).

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

Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами Уманського НУС відбувається відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>).

Основним підрозділом що координує здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти є відділ моніторингу якості освіти (<https://mon.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru.html>). Центр професійно-кар'єрної орієнтації та доуніверситетської підготовки (<https://bit.ly/3EM0i5l>) координує роботу з майбутніми здобувачами та випускниками, сприяє працевлаштуванню здобувачів і забезпечує вчасне реагування на отриману інформацію щодо якості ОП. Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти здійснюється: здобувачі вищої освіти; гарантом ОП; НПП кафедр; адміністрацією факультету та університету. Починаючи з першого рівня відбувається набуття компетентностей, що дозволяє реалізувати програмні результати навчання. Кафедрами (гарант, завідувач, викладачі) забезпечується матеріально-технічна та навчально-методична складова освітнього процесу. Керівництвом факультету забезпечуються усі етапи освітнього процесу від профорієнтації до атестації випускників. Адміністративний рівень визначає місію, цінності, політику доброчесності та реалізацію студентоцентрованого підходу.

## 9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються наступними нормативними документами

1. Статут Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/STATUT-2019.pdf>).
2. Колективний договір між трудовим колективом та адміністрацією Уманському НУС на 2020-2022 роки (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>).
3. Правила внутрішнього трудового розпорядку Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/pravila-vnutrishnogo-trudovogo-rozporiyadku20.10.2016.pdf>).
4. Положення про організацію освітнього процесу у Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>) та іншими нормативними документами, які є у вільному доступі на офіційному сайті Університету (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>).

### **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**

Проект ОП оприлюднюється на сторінці Відділу моніторингу якості освіти Уманського НУС у розділі «Проекти освітніх програм»

- (<https://mon.udau.edu.ua/ua/proekti-osvitnih-program/fakultet-menedzhmentu/op-molodshij-bakalavr1.html>),  
([https://mon.udau.edu.ua/assets/files/op\\_mb\\_241-grs.pdf](https://mon.udau.edu.ua/assets/files/op_mb_241-grs.pdf))

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

Затверджені освітні програми оприлюднюються на офіційному веб-сайті Університету за посиланням: (<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-gotelno-restoranna-sprava-molodshij-baklavr.html>), ([https://ects.udau.edu.ua/assets/files/programs/menedzhment/jbach/grs/op\\_molodshij-bakalavr\\_grs\\_2021.pdf](https://ects.udau.edu.ua/assets/files/programs/menedzhment/jbach/grs/op_molodshij-bakalavr_grs_2021.pdf))

ОП також представлено на сайті кафедри туризму та готельно-ресторанної справи: (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/osvitni-programi-2021-2022.html>).

Контактна особа: гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.е.н., доцент Нагернюк Д.В.

E-mail: [travel.through@udau.edu.ua](mailto:travel.through@udau.edu.ua), [kafedra.tourism@gmail.com](mailto:kafedra.tourism@gmail.com)

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Сильними сторонами ОП є:

- застосування процедури проведення експертизи внутрішньої системи забезпечення якості освітнього процесу за ОП і затвердження ОП Вченою радою Університету;
- широкий вибір елективних дисциплін для формування здобувачами вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії та набуття навичків soft skills;
- системний діалог із ключовими стейкхолдерами ОП та здобувачами, що дозволяє їй адаптацію до змін та викликів ринку праці, запитів здобувачів та академічної спільноти;
- кваліфікований склад групи забезпечення та НПП, залучених до реалізації ОП: публікуються у фахових виданнях та виданнях, що індексуються в наукометричних базах даних Scopus та Web of Science; мають необхідний стаж педагогічної роботи; регулярно проходять підвищення кваліфікації та стажування; надають консультативні послуги

закладам сфери гостинності.

- відповідне матеріально-технічне забезпечення реалізації ОП: наявність навчальних корпусів, гуртожитків, спеціалізованих лабораторій, пунктів харчування, сучасної локальної мережі бібліотеки, комп'ютерних класів, спортивних залів, вільного доступу до мережі Internet;
  - залучення до освітнього процесу гостей лекторів з числа стейкхолдерів, вітчизняних та іноземних НПП, участь у програмах міжнародної академічної мобільності;
  - комунікативний зв'язок НПП зі здобувачами вищої освіти, що забезпечує реальну імплементацію студентоцентрованого підходу;
  - врахування досвіду реалізації подібних ОП з готельно-ресторанної справи вітчизняними та зарубіжними ЗВО;
  - налагоджені зв'язки випускової кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з реальними та потенційними роботодавцями; організація проходження практичної підготовки здобувачів в готельно-ресторанних підприємствах, зокрема, агросадбах;
  - наявність повного циклу підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».
- Слабкі сторони:
- відсутність практики реалізації ОП за початковим рівнем (коротким циклом) вищої освіти, оскільки навчання за ОП здійснюється вперше;
  - відсутність практики залучення здобувачів до міжнародних програм академічної мобільності;
  - відсутність дуальної форми навчання та практики підготовки іноземних студентів.

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» займає лідируючі позиції у рейтингу вибору абітурієнтами майбутніх професій, користується стабільним попитом на ринку праці. Про перспективність даної спеціальності в Україні та Уманському НУС свідчить достатня аргументованість сильних сторін ОП.

Перспективами розвитку ОП є:

- постійний моніторинг та удосконалення структури і змісту ОП із врахуванням сучасних потреб ринку праці, рекомендацій фахівців-практиків, роботодавців, здобувачів вищої освіти;
- оновлення змістовного навантаження освітніх компонентів з урахуванням останніх результатів досліджень, змін нормативно-правової бази, вдосконалення форм і методів навчання та контролю знань здобувачів вищої освіти;
- традиційне проведення «Ярмарки вакансій» для забезпечення постійного зв'язку з роботодавцями та моніторингу кадрових вимог і попиту ринку праці;
- розширення співпраці з вітчизняними та зарубіжними університетами на предмет обміну досвідом щодо реалізації ОП, участі у міжнародних грантових програмах та проектах;
- оновлення матеріально-технічної бази шляхом модернізації комп'ютерного та спеціалізованого програмного забезпечення освітнього процесу за ОП;
- професійний ріст НПП шляхом участі у проведенні наукових та науково-практичних конференцій, тренінгів, курсів підвищення кваліфікації, міжнародному стажуванні;
- постійна актуалізація переліку вибіркових дисциплін відповідно до потреб здобувачів вищої освіти та рекомендацій роботодавців і НПП;
- розширення співпраці з роботодавцями для практичної підготовки здобувачів вищої освіти, запровадження практики дуальної освіти за ОП;
- активізація профорієнтаційної діяльності кафедри щодо залучення абітурієнтів на дану ОП.

### **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

**ПБ: Непочатенко Олена Олександрівна**

Дата: 10.11.2021 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	
ОК 17 Організація обслуговування в агросадибах	навчальна дисципліна	<i>ОК 17. Організація обслуговування в агросадибах.pdf</i>	lCAueX2pbrJ/nAWZyWlE2cn3iz9mOz8dNolxYJYA=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Навчально-наукова лабораторія сільського зеленого туризму.
ОК 16 Курсова робота (Готельна справа)	курслова робота (проект)	<i>МВ_Курсова робота «Готельна справа»_Готельно_ресторанна_справа_Молодий_бакалавр.pdf</i>	fZoe6rTNuUJIVlqopCFKLB47O9tQEZM4OPnLG4g7iaE=	Методичне забезпечення
ОК 16 Готельна справа	навчальна дисципліна	<i>ОК 16 . Готельна справа.pdf</i>	afdKcces+SINjaQfFtZU/jhL88cKkekYP7f+iEQtKvk=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Кабінет готельної справи. Лабораторія організації готельного обслуговування. Програмне забезпечення: «Expert Solution» Servio HMS.
ОК 15 Основи рекреації	навчальна дисципліна	<i>ОК 15. Основи рекреації.pdf</i>	OQIGa9p3zBE3FE52XlCy4AdfmmI1oIY2dVxb7ZMyN5E=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК 14 Правознавство	навчальна дисципліна	<i>ОК 14. Правознавство.pdf</i>	s2PXpFJLnatZbeHle9xzygAjiD3q61oi5lo eZUDfrU=	Плакати, стенди, схеми, інформаційний методичний матеріал, підручники, посібники, мультимедійний проектор Acer X 13, Sharp Slim, ноутбук ASUS методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
Виробнича практика	навчальна дисципліна	<i>МВ_Виробнича_практика_Готельно_ресторанна_справа_Молодий_бакалавр.pdf</i>	gKxk5e5MZ7y9evegPRqkqxNKF/PF2crIJ1tACuZmnKU=	Методичне забезпечення
Підсумкова атестація	підсумкова атестація	<i>МВ_Атестаційний_екзамен_Готельно_ресторанна_справа_МВ.pdf</i>	IcJAhcAYcYO7YzfR7o8nGfG7YELSoonM4zbsjGP6Rgg=	ПЕОМ (Windows 7, пакет програм Microsoft Office 2010) –15 шт., методичне забезпечення.
ОК 18 Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>ОК 18. Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування.pdf</i>	GRuAqdfuFgTc94uJ65AtqeI6jl8vwAeBUcbHdI2v7NM=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP

				255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК 13 Ресторанна справа	навчальна дисципліна	ОК 13. Ресторанна справа.pdf	u47K3RCXQm03u/NqFtnPjQYZPVe7fStW6H4KoJ8vy/A=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Кабінет ресторанної справи. Лабораторія організації ресторанного обслуговування. Лабораторія технології харчування. Програмне забезпечення: «Expert Solution Servio POS».
ОК 12 Основи економічних знань	навчальна дисципліна	ОК 12. Основи економічних знань.pdf	U/Wa/futFNAS89DvRzxJ9IhkNhuoAYj6HZ4uJqxqTSs=	Інтерактивна дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, Electronic Board (elite Panaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК 11 Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	ОК 11. Інформаційні системи та технології.pdf	7jdUAhYSiSz6Twl16IFiesIXYZL6YZK4n4IO+66JPJns=	Комп'ютер: Intel Core i3 3.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUSTeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.8 1920x1080 px Інтерактивний дисплей 65, New Line TruTouch TT-6518 RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016.
ОК 10 Оздоровче харчування	навчальна дисципліна	ОК 10. Оздоровче харчування.pdf	i68daqHsGsz5RGv8rwo5HiLE3KBWOzN+CoPUI6BlvK4=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК 9 Ділова українська мова	навчальна дисципліна	ОК 9. Ділова українська мова.pdf	2sf/isoKMTqBDzpUmOckLvqE/iSbjCX/vh1epo7h8aM=	Дошка (1 шт); лінгафонне обладнання: портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV80ES), портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV80ES), мережевий комутатор TP-LINK TL-SF1008D Світч, маршрутизатор Wi-Fi TP-Link TLWR840N, акустична система Sven SPS-619 Black, гарнітура (навушники з мікрофоном) Protech Kotion Each G2000 Black Blue, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК 8 Фізичне виховання	навчальна дисципліна	ОК 8. Фізичне виховання.pdf	z4JFRZrApcm7x10Eok8L6DLMcEpHas9YJ3esRqhKKaE=	Спортивна зала, стадіон, спортивний інвентар згідно теми заняття, методичне забезпечення занять згідно секцій і гуртків.
ОК 7 Іноземна мова	навчальна дисципліна	ОК 7. Іноземна мова.pdf	5tQv8OPmycA5ST4p4pg50NwdPxW3K8dR1CnBpVdSlcw=	Дошка (1 шт); лінгафонне обладнання: портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV80ES) учителя, портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV80ES) учня,

				мережевий комутатор TP-LINK TL-SF1008D Світч, маршрутизатор Wi-Fi TPLink TL-WR840N, акустична система Sven SPS619 Black, гарнітура (наушники з мікрофоном) Protech Kotion Each G2000 Black Blue, програмне забезпечення, словники, магнітофон касетний Sony CFS-B7S, касети з записами за темами занять.
ОК 6 Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОК 6. Основи наукових досліджень.pdf	dRCITPj6tGL3Ez1/B EovG7k3GeDf9a6nlr GwjxGdFQg=	Інтерактивна дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, Electronic Board (elite Panaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК5 Психологія	навчальна дисципліна	ОК 5. Психологія.pdf	YnvaiC/C67tXoi765T d5TmppsuiUFIFJxo djn9Jzas=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, психограми, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК4 Мікробіологія і харчова хімія	навчальна дисципліна	ОК 4. Мікробіологія і харчова хімія.pdf	PF5tt7uaiPmpCGgaE N/lukEP3Z9L73clV/ TgIeBwDh4=	Мікроскопи МБИ-1, мікроскоп 2ПЗ відео 800х, мікроскоп MiCRO, спиртівки, мікробіологічні петлі, мензурки, чашки Петрі, предметні і накривні скельця, живильні середовища, пробірки, колби, барвники для фарбування бактерій, водяні бані, хімічні реактиви, стерилізатор, вага ВПТК-500, рефрактометр, шкаф сушильний.
ОК3 Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	ОК 3. Вища та прикладна математика.pdf	Ya8KmbE2V9iAMJ pgtmukQ96GMbPPx BcbwaCNqVrucw=	Персональні комп'ютери AthlonX2 Dual-Core 2.1, прикладне програмне забезпечення. Мережа Internet, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.
ОК2 Етнічні особливості гостинності	навчальна дисципліна	ОК 2. Етнічні особливості гостинності.pdf	5zHqjlUygy3EIwQc/ 6400b40glosrzvux8zi /PIDSqo=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК1 Історія та культура України	навчальна дисципліна	ОК 1. Історія та культура України.pdf	KVvWeqh36f1LjX1d OtOfS1s4KP2g6MSeE vGj7iDeBqU=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
Навчальна практика	навчальна дисципліна	МВ_Навчальна_практика_Готельно_ресторанна_справ_а_Молодший_бакалавр.pdf	u+eScXoACMGu5F6 5oNEfLSONRWatUu TyWm68SZMSgTc=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, мультимедійний проектор короткофокусний; ноутбук HP 255 G8 Black, методичне забезпечення.

\* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності

для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
11838	Терещук Наталія Василівна	старший викладач, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 042739, виданий 26.06.2017</p>	5	Навчальна практика	<p>Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (Серія і номер: ЕР №045794947 від 26 червня 2013 р.). Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), (диплом ДК № 042739 від 26.06.2017 р.). Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (Атестат доцента АД № 008288 від 29 червня 2021 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 4, 5, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1.</p> <p>1. Парубок Н.В., Кожухівська Р.Б. Удосконалення організаційної структури менеджменту підприємств сфери гостинності. Електронне наукове фохове видання «Економіка та суспільство» Вип. 17, 2018. С.82-88.</p> <p>2. Терещук Н.В., Тимчук С.В., Нещадим Л.М. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи України. Інфраструктура ринку. Випуску 59. 2021.</p> <p>3. Малюга Л.М., Терещук Н.В., Кожухівська Р.Б. Проектування</p>

системи документування обліку товарів та устаткування об'єктів готельно-ресторанного господарства як один з елементів безпеки туристичної діяльності. Інфраструктура ринку. Вип. 59, 2021. С.51-55.

4. Tranchenko L.V., Yavorska V.V., Sych V.A., Timchuk S.V., Tereschuk N.V. FEATURES OF COMMUNICATION IN THE HOSPITALITY INDUSTRY IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. Серія: Географічні та геологічні науки. Т 26. Вип. 1(38), 2021. С. 215-230.

5. Малуґа Л.М., Терещук Н.В., Загороднюк О.В., Формування цінової політики готельних підприємств. Інфраструктура ринку. Вип. 53, 2021. С. 128-134.

П. 4

1. Терещук Н.В., Транченко Л.В. Методичні вказівки до навчальної практики здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 17 с.

2. Транченко Л.В., Терещук Н.В. Методичні рекомендації з проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Умань. УНУС. 2021. 18 с.

3. Терещук Н.В. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Організація обслуговування в закладах готельно-

ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 27 с.

П. 5  
Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), диплом ДК №042739 від 26 червня 2017 р.

П. 8  
1. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №6/18 від 02.05.2018 р. «Ефективна гостинність. Офіціант як інструмент збільшення прибутку».

2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №25/21 від 01.11.2021 р. «Розробка рекомендацій з покращення кейтерингового обслуговування в ТОВ «УМАНЬ-РОСЬ».

П.11  
Наукове консультування готельного комплексу «Uman Inn» договір від 04.02.2019 р.

П.12  
1. Терещук Н.В. Інновації в готельних підприємствах. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи: матер. V Міжнар. наук.-практ. конф. (21 жовтня 2020 р., м. Черкаси). Черкаси: Вид-ць Юлія Чабаненко, 2020. 113 с. С. 9-12.

2. Терещук Н.В. Значення інновацій в розвитку туризму. The XXVII International Science Conference «Multidisciplinary academic research and innovation», May 25 – 28, 2021, Amsterdam, Netherlands. С. 821-823.

3. Терещук Н.В. Інноваційний потенціал у сфері обслуговування. Управління розвитком

туризму та готельно-ресторанного бізнесу в циркулярній економіці.  
Management of tourism development, hotel and restaurant business in a circular economy: матеріали I Міжнар. наук.- практи. інтернет-конф. (18 трав. 2021 р.). Відп. ред. О.М. Полінкевич, О.М. Громик. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. С. 227-230.

4. Tereshchuk N. Gastronomy in tourism. Tourism in conditions of uncertainty: from theory to practice: Materials of I international scientific-practical Internet conference, May 12, 2021, Dnipro [Electronic resource]. Scientific red. V.M. Shapoval; Ministry of Education and Science of Ukraine, Nat. tech. Dnipro Polytechnic University. Electron.text. data. Dnipro: NTU «DP». 2021. P. 98-101.

5. Терещук Н.В. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії: збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції, 27-28 травня 2021 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С. 80-83.

П. 14

1. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

2. Лялько А.В., 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2020 р.

П. 19

Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування

						України, ННІ післядипломної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін: «Інноваційні ресторани технології», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/011467-20 від 28 лютого 2020 року 2. Полтавський університет економіки і торгівлі, Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікацій та перепідготовки спеціалістів за програмою «Інноваційні методи навчання». Інноваційні технології навчання при викладанні дисциплін «Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародна готельна індустрія». Свідоцтво про підвищення кваліфікації №ПК 01597997/00906-2021 від 30 жовтня 2021 року 3. Підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (2021 р).	
78418	Саковська Олена Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманська сільськогосподарська академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра,	18	ОК 15 Основи рекреації	Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Туризм», кваліфікація - магістр з туризму (диплом магістра М20 № 137313 від 29.12.2020 р.) Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент організацій і адміністрування», кваліфікація - магістр з менеджменту організацій і адміністрування



Уманський національний університет садівництва,  
рік закінчення: 2015,  
спеціальність: 8.03060101 менеджмент організацій і адміністрування, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва,  
рік закінчення: 2020,  
спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 007191, виданий 26.09.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 045679, виданий 15.12.2015

(диплом магістра М15 № 028246 від 05.06.2015 р.)  
Кандидат економічних наук, 08.00.03 – економіка та управління національним господарством (ДК № 007191 від 26.09.2012 р.).  
Доцент кафедри менеджменту організацій (аттестат 12ДЦ № 045679 від 15.12.2015 р.).  
Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1.  
1. Kozhukhivska R., Sakovska O., Maliuga L., Maslovata S. The formation of a system of investment prospects of Ukrainian tourism and recreation sector enterprises on terms of benchmarking. Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2019: Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020. 33rd IBIMA Conference: 10-11 April 2019 Granada, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2019. P. 5282-5290. (Scopus and Web of Science).  
2. Kozhukhivska R., Chuchmii I., Harbar O., Kostiuik M., Nechytailo V., Sakovska O. Development of the tourist sphere in Ukraine: socio-economic aspect. Proceedings of the 35rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2020: Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges. 35rd IBIMA Conference: 1-2 April 2020 Seville, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2020. P. 1591-1597. (Web of Science).  
3. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Організація туристичних послуг як

складник планування діяльності підприємств та розвитку інфраструктури туризму. Інфраструктура ринку. 2021. Вип. 57. С. 70-75.

4. Саковська О. М., Кожухівська Р. Б. Організаційні засади та проблематика розвитку екотуризму як перспективного виду туристичної діяльності в Україні. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №2 (46). Т. 2. С. 44-50.

5. Кожухівська Р. Б., Саковська О. М. Ефективність використання Інтернет-реклами санаторно-курортними закладами України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Сер. Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2018. Вип. 20. Ч. 2. С. 50 – 56.

6. Kozhukhivska R. B., Sakovska O. M. The formation of advertising activity in the hotel and restaurant sphere under conditions at the integration of economic. Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер. Економічні науки. 2018. Вип. 30. Ч. 3. С. 124 – 128.

7. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Моделювання підприємницької діяльності у сфері індустрії гостинності на основі використання показників кадастрової оцінки земель. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №1 (45). Т. 1. С. 85-92.

П. 3.  
Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Малуґа Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. (внесок

автора 5 д.а.).

П. 4.

1. Саковська О.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Основи рекреалогії» для здобувачів вищої освіти початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 22 с.

2. Саковська О.М. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Основи рекреалогії» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 40 с.

3. Саковська О.М. Методичні вказівки для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Основи рекреалогії» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 25 с.

П. 8.

1. Виконання державної науково-дослідної теми «Функціонування національного ринку туристичних послуг України» (номер державної реєстрації 0118U000359), а саме підрозділу 3.1 при розробленні методичних рекомендацій щодо моделювання підприємницької діяльності в туризмі та індустрії гостинності (Договір про виконання науково-дослідних робіт № 01/1201 від «04» січня 2021 року);

2. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 34rd IBIMA

International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain;

3. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 35rd IBIMA International Conference, 1-2 April 2020, Seville, Spain;

4. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 36th IBIMA International Conference, 4-5 November 2020 Granada, Spain.

П. 11.  
Надання консультаційних послуг кафе «Смакота» м. Умань договір від 01.10.2017 р.

П. 12

1. Sakovska O., Rybchak V. Methodological aspects of the formation of competitive advantages of a regional tourist product. Journal of Tourism and Regional Development. 2018. № 10. P. 75-84.

2. Саковська О.М. Сільський зелений туризм як вид підприємницької діяльності і фактор розвитку сільських територій України. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., м. Умань, 30-31 жовтня 2019 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. С. 142 – 144.

3. Саковська О.М. Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку суб'єктів агробізнесу в регіонах України. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., м. Умань, 28-29 жовтня 2020 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2020. С. 164 – 167.

4. Саковська О.М.

Сільський зелений туризм: перспективи розвитку. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії : зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. конф., м. Умань, 27-28 трав. 2021 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. С. 43-47.

5. Саковська О. М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії коронавірусу. Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу : зб. матеріалів круглого столу, м. Одеса, 19 квітня 2021 р. / Одеський національний економічний університет. Одеса : ОНЕУ, 2021. С. 107-110.

П. 14

1. Михайлова Н.В., III місце з напрямку «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2017 р. (наказ УНУС №01-06/151 від 17.10.2017р.).

2. Теплякової О.В., II місце з напрямку «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2018р. (наказ УНУС №01-06/152 від 18.12.18 р.).

3. Паламаренко О.П., III місце з напрямку «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2019 р. (наказ УНУС №01-06/152 від 18.12.19 р.).

4. Загирняк Яна, II місце з навчальної дисципліни «Рекреалогія» на I етап Всеукраїнської студентської олімпіади, м. Умань 2021 р.

2. Керівник студентського наукового гуртка «Туристична та готельно-ресторанна індустрія України: етапи становлення, функціонування та шляхи розвитку». П.19

						Член громадської спілки «Національна туристична організація України» (сертифікат, 2021 р.). Підвищення кваліфікації: 1. Університет «Проф. Д-р Асен Златаров», м. Бургас, Болгарія за програмою «Економіка», сертифікат № 4110 від 30.06.2018 р. 2. Foundation ADD і громадська організація «Школа сталого розвитку», м. Варшава, Польща за програмою «Економіка та управління туристичним і готельно-ресторанним бізнесом», сертифікат № 1812/2 від 20.07.2018 р. 3. Міжнародний університет «Фінал», м. Нікосія, Кіпр, програма «Світові тенденції міжнародних торгових відносин» сертифікат від 30.08.2019 р. 4. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, «Інноваційні методи навчання» при викладанні дисципліни «Основи рекреаології», свідоцтво ПК 01597997/00852-2021 від 08.10.2021 р.	
160322	Транченко Людмила Володимирівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом доктора наук ДД 001529, виданий 25.01.2013, Диплом кандидата наук ДК 035969, виданий 14.09.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 024058,	19	Виробнича практика	Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу, спеціальність «Економіка підприємства», кваліфікація – спеціаліст з економіки (диплом KB № 15058535). Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.06.01 – економіка, організація і управління підприємствами, (диплом ДК № 035969 від 14 вересня 2006 р.); Доктор економічних наук за спеціальністю 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка (ДД № 001529 від 25 січня 2013 р.).

виданий  
09.11.2010,  
Атестат  
професора  
12ПР 010790,  
виданий  
29.09.2015

Доцент кафедри економіки, атестат 12ДЦ № 024058 від 09 листопада 2010 р.; Професор кафедри менеджменту організацій, атестат 12ПР № 010790 від 29 вересня 2015 р. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп.1, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1

1. Liudmyla Tranchenko. Strategic management optimization of the regional agricultural sector by means of modern forecast modeling instruments. Liudmyla Tranchenko, Nataliya Petrenko, Liliia Kustrich, Nataliya Parubok, Oleksandr Tranchenko. Problems and Perspectives in Management, 16(4), 64-74, 2018. (Scopus).
2. Anatoliy Ostapchuk, Liliia Kustrich, Liudmyla Tranchenko, Oleksandr Botsula, Valentyna Kolmakova, Iryna Patoka. Modeling the Labor Market Stability in Conditions of Uncertainty as a Component of Strategic Management. – The Importance of New Technologies and Entrepreneurship in Business Development: In The Context of Economic Diversity in Developing Countries. The Impact of New Technologies and Entrepreneurship on Business Development. 2021. – С. 262 – 272. (Scopus).
3. Транченко Л.В. Застосування нових інноваційних моделей у сфері обслуговування. Збірник наукових праць Львівського торговельно-економічного університету. Редкол.: Куцик П.О., Апопій В.В., Семак Б.Б. та ін. Львів, 2018. Вип. 22. С. 80 - 85.
4. Транченко Л.В., Кожухівська Р.Б. Методологічні аспекти формування економічної безпеки підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Електронний науково-

практичний журнал  
«Інфраструктура  
ринку», Одеса, 2018.  
С. 96–102.

5. Транченко Л.В.  
Розвиток індустрії  
туризму та  
гостинності в Україні.  
Підприємництво і  
торгівля : збірник  
наукових праць /  
[редакц. кол.: Куцик  
П. О., Апопій В. В.,  
Семак Б. Б. та ін.].  
Львів : Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2020.  
Вип. 26. С. 10-18.

П.3

1. Транченко Л.В.  
Public relations и  
брендинг в туризме и  
гостиннично-  
ресторанном бизнесе /  
Л.В.Транченко, Р.Б.  
Кожухівська /  
Palmarium Academic  
Publishing, Германия,  
2017. – 93 с. (внесок  
автора – 1,58 д.а.)

П.4

1. Транченко Л.В.,  
Терещук Н.В.,  
Коваленко Л.Г.,  
Нагернюк Д.В.  
Методичні  
рекомендації з  
проходження  
виробничої практики  
для студентів IV курсу  
денної форми  
навчання галузі знань  
24 «Сфера  
обслуговування»  
освітнього рівня  
«Бакалавр»  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа»). Умань: ВПЦ  
«Візаві», 2020. 37 с.

2. Транченко Л.В.,  
Терещук Н.В.  
Методичні  
рекомендації з  
проходження  
виробничої  
практики для  
здобувачів вищої  
освіти освітньої  
програми «Готельно-  
ресторанна справа»  
початкового  
(короткий цикл) рівня  
вищої освіти за  
спеціальністю 241  
«Готельно-ресторанна  
справа» галузі знань  
24 «Сфера  
обслуговування».  
Умань. УНУС. 2021. 18  
с.

3. Транченко Л.В.,  
Терещук Н.В.  
Методичні  
рекомендації з  
організації підготовки  
та захисту  
кваліфікаційної  
дипломної роботи



освітнього рівня «магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 70 с.

П.7  
Офіційний опонент  
1. Гопкало Лариса Михайлівна, тема: «Управління соціально-орієнтованим підприємством сфери туризму», на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Київському національному торговельно-економічному університеті, 2017 р.

2. Зубкова Руслана Сергійовича, тема: «Механізми стимулювання інвестиційно-інноваційної активності в регіоні: стратегічний вимір», яку подано на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка. Одеська національна академія харчових технологій, 2018 р.

3. Гуріної Олени Валентинівни, тема: «Формування моделі економічного розвитку регіону в умовах соціалізації», подану на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю, 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка, Одеська національна академія харчових технологій, 2018р.

4. Зікій Наталії Леонідівни, тема: «Реструктуризація туристичних підприємств», на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної

діяльності).  
Київському  
національному  
торговельно-  
економічному  
університеті, 2021 р.

5. Заячківська Галина  
Адамівна, тема:  
«Маркетингове  
забезпечення  
розвитку вільного  
туризму в Україні:  
теорія та методологія»  
на здобуття наукового  
ступеня доктора  
економічних наук за  
спеціальністю  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством.  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2021 р.

6. Баран Ростислав  
Ярославович, тема:  
«Формування системи  
інтернет-маркетингу  
підприємств туризму в  
умовах розвитку  
цифрових  
комунікацій» на  
здобуття наукового  
ступеня доктора  
економічних наук за  
спеціальністю  
08.00.04 – економіка  
та управління  
підприємствами (за  
видами економічної  
діяльності).  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2021р.

П. 8  
Член редакційної  
колегії  
1. Збірник наукових  
праць Уманського  
національного  
університету  
садівництва.  
<https://journal.udau.edu.ua/ua/redakczjnakolegya.html>.

2. Науковий журнал  
«Інновації та  
технології в сфері  
послуг і харчування».  
<http://itsf.chdtu.edu.ua>

3. Науковий журнал  
«Актуальні проблеми  
розвитку економіки  
регіону»  
<https://journals.pnu.edu.ua/index.php/aprde/about/editorialTeam>

П. 9  
1. Експерт  
Національного  
агентства із  
забезпечення якості  
вищої освіти (реєстр  
від 13.11.2019 р.).  
2. Член науково-  
методичної комісії  
(підкомісія «Готельно-  
ресторанна справа»

сектору Вищої освіти  
Науково-методичної  
ради Міністерства  
освіти і науки України  
(наказ № 1451 від  
21.11.2019 р.).

П. 11  
Наукове  
консультування  
Готельного комплексу  
«Uman Inn» м. Умань,  
договір від 01.02.2019  
р.

П. 14  
1. Керівництво  
студентом:  
2. Драганова І. П етап  
Всеукраїнської  
студентської  
олімпіади з  
дисципліни  
«Рекреалогія» м.  
Одеса, ОНАХТ, 2019 р.  
(Диплом 1 ступеня).

3. Михайлова Н.  
Всеукраїнський  
конкурс студентських  
наукових робіт  
«Управління  
спортивно-  
оздоровчою  
діяльністю», м.  
Миколаїв,  
Національний  
університет  
кораблебудування  
імені адмірала  
Макарова, 2019 р.  
(Диплом 2 ступеня).

4. Гаркава О.С. II тур  
Всеукраїнського  
конкурсу студентських  
наукових робіт з  
«Управління  
спортивно-  
оздоровчою  
діяльністю», 2021 р. м.  
Миколаїв,  
Національний  
університет  
кораблебудування  
імені адмірала  
Макарова, (Диплом 3  
ступеня).

5. Балашова К.М. II  
тур Всеукраїнського  
конкурсу студентських  
наукових робіт галузь  
знань «Сфера  
обслуговування,  
спеціальність  
«Готельно-  
ресторанної справи»,  
2021 р. м. Одеса,  
ОНАХТ, (Диплом 3  
ступеня).

2. Робота у складі  
організаційного  
комітету/журі:  
– I туру  
Всеукраїнської  
студентської  
олімпіади зі  
спеціальності  
«Туризм» Уманський  
національний  
університет  
садівництва, 2021 р.  
(голова комісії);  
– I туру  
Всеукраїнської

студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва, 2021 р. (голова комісії);  
– II туру Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Рекреалогія» Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса 2019 р. (заступник голови);  
– II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт галузь знань «Сфера обслуговування, спеціальність «Готельно-ресторанної справи», Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса 2021р. (член галузевої конкурсної комісії).  
П. 19  
1. Участь у робочій групі з розроблення Стратегії розвитку туризму у м. Умань на період до 2027 р. (Наказ № 180-р від 17 серпня 2018 р.)  
2. Член Громадської спілки Асоціації індустрії гостинності України (сертифікат, 2019 р.)  
Підвищення кваліфікації:  
1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності з дисциплін: «Курортна справа», «Інноваційні технології готельного господарства» свідоцтво, СС 00493706/011469-20 від 28 лютого 2020 р.  
2. Міжнародне стажування, м. Калужа (Словаччина) тема: «Європейська інтеграція: моделі студентських практичних тренінгів, для науково-педагогічного персоналу»  
3. Практичне стажування Готель Hilton м. Київ, курс практичної гостинності (2019).

							4. Підвищення кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).
198109	Малюга Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.03060101 менеджмент організацій і адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 004092, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045672, виданий 15.12.2015	13	ОК 18 Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування	Уманська сільськогосподарська академія спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - спеціаліст економіст по бухгалтерському обліку і фінансах (диплом спеціаліста ЛГ ВЕ №011404 від 24.06.1998 р.). Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент організацій і адміністрування», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту організацій і адміністрування (диплом магістра С15 №117348 від 04 листопада 2015 р.). Навчається за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" з 15.09.2020 р. по 31.12.2021 р. в Уманському національному університеті садівництва (довідка №25-13/23/15 від 03.11.2021 р.). Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами за видами економічної діяльності (диплом ДК № 004092 від 17.02.2012 р.). Доцент кафедри менеджменту організацій (атестат доцента ДК № 004092 від 15.12.2015 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп.1, 3, 4, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. Kozhukhivska, R., Sakovska O., Maliuga L., Maslovata S. The Formation of a System of Investment Prospects of Ukrainian Tourism and Recreation Sector Enterprises on Terms of Benchmarking, Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference

(ІВІМА), 10-11 April  
2019, Granada, Spain.  
P.5282-5290  
2. Малюга Л.М., Р.Б.  
Кожухівська  
Використання  
міжнародного досвіду  
впровадження  
інновацій у сферу  
готельного бізнесу.  
Інфраструктура  
ринку. Вип. 18, 2018.  
С.128-134.  
3. Малюга Л.М.,  
Загороднюк О.В.  
Управління  
підприємствами  
готельно-  
ресторанного бізнесу в  
умовах конкуренції  
Економіка та  
суспільство. 2018.  
№17. С. 286-289.  
4. Малюга Л.М.,  
Кожухівська Р.Б.  
Innovation in sphere of  
the hotel business.  
Економіка та  
суспільство. 2018.  
Вип. 17. С. 291-295.  
5. Малюга Л.М.,  
Загороднюк О.В.,  
Півторак М.В. Основні  
напрями підвищення  
якості та ефективності  
розробки і прийняття  
управлінських рішень.  
Приазовський  
економічний вісник.  
2019. №4 (15). С. 94-  
98.  
6. Малюга Л.М.,  
Загороднюк О.В.  
Конкурентоспроможні  
сть підприємств  
ресторанного бізнесу.  
Східна Європа:  
економіка, бізнес та  
управління. 2020. №2  
(25). С. 241-245.  
7. Малюга Л.М.,  
Терещук Н.В.,  
Кожухівська Р.Б.  
Проектування  
системи  
документування  
обліку товарів та  
устаткування об'єктів  
готельно-  
ресторанного  
господарства як один  
з елементів безпеки  
туристичної  
діяльності.  
Інфраструктура  
ринку. Вип. 59, 2021.  
С. 28-34.  
П. 3  
1. Кожухівська Р.Б.,  
Саковська О.М.,  
Малюга Л.М.  
Управління  
поведінкою  
споживачів готельно-  
ресторанних послуг:  
навчальний посібник.  
Умань: ВПЦ «Візаві»,  
2021. 265 с. (внесок  
автора – 3,2 д.а.).  
2. Л.М. Малюга, Р.Б.  
Кожухівська, С.М.

Подзiгун Управлiння конкурентоспроможнiстю пiдприємств: навчальний посiбник. Умань: ВПЦ «Вiзавi». 2018. 196 с. (внесок автора – 4,1 д.а.).

П. 4

1. Малюга Л.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування» для студентів початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 12 с.;

2. Малюга Л.М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 20 с.;

3. Малюга Л.М. Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 10 с.

П. 11

Надання консультаційних послуг кафе «Смакота» (ФОП Пацалюк В. М.) договір від 01.10.2017 р.

П. 12

1. Малюга Л.Н. Системы качества в обеспечении конкурентоспособности. Актуальные

проблеми менеджмента в АПК: материалы IV-ой Международной научно-практической конференции кафедры управления, Горки, 28-29 июня 2018г. Гл. ред. И. В. Шафранская. Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2018. С. 87-92

2. Maliuga L. Managing enterprises under conditions of competition Impact of modernity on science and practice, Abstracts of XII International Scientific and Practical Conference (Edmonton, Canada 13-14 April 2020), Edmonton, 2020. pp.102-104

3. Crisis management of hotel and restaurant business enterprises Science, trends and perspectives, Abstracts of XVII International Scientific and Practical Conference (Tokio, Японія 18-19 травня 2020 р.). Tokio, 2020. pp. 49-50

4. Малуґа Л.М. Особливості цінової політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційний розвиток та безпека підприємств в умовах неіндустріального суспільства: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції учнів, студентів, аспірантів і молодих вчених. 27 жовтня 2020 року. м. Луцьк, 2020. С. 678-680

5. Standardization of the accounting system of enterprises of hotel and restaurant business. Innovations and prospects of world science. Abstracts of II International Scientific and Practical Conference (Ванкувер, Канада 6-8 жовтня 2021 р.). Ванкувер, 2021. pp. 49-50

П. 14  
Демиденко Р.С., I місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2018 р. м. Умань

П. 19  
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат,



						2021 р.). П. 20 Бухгалтер ОСББ «Садівник», ЖБК «Надія», ТОВ «Венея» Підвищення кваліфікації: Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі; курс «Інноваційні методи навчання» у викладанні дисциплін: «Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування». Свідоцтво (ПК 01597997\00851-2021 від 08.10.2021 р.	
78418	Саковська Олена Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманська сільськогоспод арська академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.03060101 менеджмент організацій і адмініструванн я, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 007191, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045679,	18	ОК 17 Організація обслуговуванн я в агросадибах	Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - економіст-бухгалтер, (диплом спеціаліста ЕР № 11914086 від 24.06.1999 р.) Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент організацій і адміністрування», кваліфікація - магістр з менеджменту організацій і адміністрування (диплом магістра М15 № 028246 від 05.06.2015 р.). Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Туризм», кваліфікація - магістр з туризму (диплом магістра М20 № 137313 від 29.12.2020). Кандидат економічних наук, 08.00.03 – економіка та управління національним господарством (ДК № 007191 від 26.09.2012 р). Доцент кафедри менеджменту організацій (атестат 12ДЦ № 045679 від 15.12.2015 р.) Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи,

виданий  
15.12.2015

що відповідає п. 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1.

1. Kozhukhivska R., Sakovska O., Shpykuliak O., Podzihun S., Harbar O. Social customer-oriented technologies in the tourism industry: an empirical analysis. TEM Journal. 2019. Vol. 8. Issue. 4. P. 1371-1383. DOI: 10.18421/TEM84-39 (Scopus and Web of Science).
2. Kozhukhivska R., Chuchmii I., Harbar O., Kostiuk M., Nechytailo V., Sakovska O. Development of the tourist sphere in Ukraine: socio-economic aspect. Proceedings of the 35rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2020: Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges. 35rd IBIMA Conference: 1-2 April 2020 Seville, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2020. P. 1591-1597. (Web of Science).
3. Саковська О.М. Сільський зелений туризм як перспективний напрям економічного розвитку України. Бізнес-навігатор. 2020. Вип. 3 (59). С. 47-53.
4. Саковська О. М., Кожухівська Р. Б. Організаційні засади та проблематика розвитку екотуризму як перспективного виду туристичної діяльності в Україні. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №2 (46). Т. 2. С. 44-50.
5. Саковська О. М. Визначення ефективності рекламно-маркетингових заходів з просування туристичного продукту на регіональному рівні. Бізнес Інформ. 2018. № 7. С. 327 – 335.
6. Кожухівська Р.Б.,

Саковська О.М.  
Моделювання підприємницької діяльності у сфері індустрії гостинності на основі використання показників кадастрової оцінки земель. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №1 (45). Т. 1. С. 85-92.

7. Саковська О. М., Лементовська В. А. Використання маркетингового підходу у процесі формування ціни на інклюзив-тур. Економіка та держава. 2020. № 10. С. 80-83. П. 3.

Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Мальога Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. (внесок автора 5 д.а.). П. 4.

1. Саковська О.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація обслуговування в агросадбах» для здобувачів вищої освіти початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 20 с.

2. Саковська О.М. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Організація обслуговування в агросадбах» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 32 с.

3. Саковська О.М. Методичні вказівки для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Організація обслуговування в агросадбах» для

здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 21 с.  
П. 8.

1. Виконання державної науково-дослідної теми «Функціонування національного ринку туристичних послуг України» (номер державної реєстрації 0118U000359), а саме підрозділу 3.1 при розробленні методичних рекомендацій щодо моделювання підприємницької діяльності в туризмі та індустрії гостинності (Договір про виконання науково-дослідних робіт № 01/1201 від «04» січня 2021 року);

2. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain;

3. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 35rd IBIMA International Conference, 1-2 April 2020, Seville, Spain;

4. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 36th IBIMA International Conference, 4-5 November 2020 Granada, Spain.

П. 11.  
Надання консультаційних послуг кафе «Смакота» м. Умань договір від 01.10.2017 р.

П. 12  
1. Sakovska O., Rybchak V. Methodological aspects of the formation of competitive advantages of a regional tourist product. Journal of Tourism and Regional Development. 2018. № 10. P. 75-84.  
2. Саковська О. М.

Сільський зелений туризм як вид підприємницької діяльності і фактор розвитку сільських територій України. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., м. Умань, 30-31 жовтня 2019 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. С. 142 – 144.

3. Саковська О. М. Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку суб'єктів агробізнесу в регіонах України. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., м. Умань, 28-29 жовтня 2020 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2020. С. 164 – 167.

4. Саковська О. М. Сільський зелений туризм: перспективи розвитку. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії : зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. конф., м. Умань, 27-28 трав. 2021 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. С. 43-47.

5. Саковська О. М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії коронавірусу. Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу : зб. матеріалів круглого столу, м. Одеса, 19 квітня 2021 р. / Одеський національний економічний університет. Одеса : ОНЕУ, 2021. С. 107-110.

П. 14  
1 Михайлова Н.В., III місце з напряму «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м.

Умань 2017 р. (наказ УНУС №01-06/151 від 17.10.2017 р.).  
2. Теплякової О.В., II місце з напрямку «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2018р. (наказ УНУС №01-06/152 від 18.12.18 р.).  
3. Паламаренко О.П., III місце з напрямку «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2019 р. (наказ УНУС №01-06/152 від 18.12.19 р.).  
4. Керівник студентського наукового гуртка «Туристична та готельно-ресторанна індустрія України: етапи становлення, функціонування та шляхи розвитку».  
П. 19  
Член громадської спілки «Національна туристична організація України» (сертифікат, 2021 р.).  
Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, Інноваційні технології при викладанні дисципліни «Організація обслуговування в агросадбах», свідоцтво СС 00493706/014720-21 від 08.10.2021 р.  
Університет «Проф. Д-р Асен Златаров», м. Бургас, Болгарія за програмою «Економіка», сертифікат № 4110 від 30.06.2018 р.  
Foundation ADD і громадська організація «Школа сталого розвитку», м. Варшава, Польща за програмою «Економіка та управління туристичним і готельно-ресторанним бізнесом», сертифікат № 1812/2 від 20.07.2018 р.  
Міжнародний університет «Фінал», м. Нікосія, Кіпр, програма «Світові тенденції міжнародних торгових

68293	Непочатенко Валентина Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 033920, виданий 25.02.2016, Атестат доцента АД 001730, виданий 18.12.2018</p>	7	ОК 16 Готельна справа	<p>відносин» сертифікат від 30.08.2019 р. Уманський державний аграрний університет, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності ( диплом ЕР №32983384 від 28 вересня 2007 р.). Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами» (за видами економічної діяльності). Диплом ДК № 033920 від 25 лютого 2016 р. Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (атестат АД №001730 від 18 грудня 2018 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1.</p> <p>1. 1. Diana NAHERNIUK, Valentyna NEPOCHATENKO, Liubov KOVALENKO, Oleksandr NEPOCHATENKO and Viktoriia ZHMUDENKO. Development of Economic Complex of The Tourism Industry in Ukraine. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association (IBIMA), ISBN: 978-0-9998551-4-0, 1-12 April 2020, Seville, Spain, p. 3370-3375. (Web of Science).</p> <p>2. 2. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу в Україні. Інфраструктура ринку, № 44, 2020.</p> <p>3. Непочатенко В.О. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи. Ефективна економіка. № 7. 2020.</p> <p>4. Непочатенко В.О. Мотивація персоналу в готельному</p>
-------	-------------------------------------	------------------------------	-------------	---	---	-----------------------	---

господарстві.  
Економіка і суспільство. № 31. 2021.

5. Непочатенко В.О. Особливості ціноутворення у готельному бізнесі. Інтернаука. Серія «Економічні науки» №10/54. 2021.

П. 3.  
Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. – ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою УНУС» надано 5.10.2018 р., протокол № 2 (внесок автора – 2,7 д.а))

П. 4.  
1. В.О. Непочатенко. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Готельна справа» для студентів початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 24с.;

2. В.О. Непочатенко. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Готельна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 20 с.;

3. В.О. Непочатенко. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Готельна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 24 с.

П. 11  
Наукове консультування Центру дозвілля «Позитив» договір від 01.09.2019 р.



П. 12.

1. Непочатенко В.О. Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 18-19 жовтня 2018 р. Редкол.: Школьний О.О. (відп. ред.) та ін. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. С.162–164.

2. Непочатенко В.О. Соціальні мережі як засіб інтернет-реклами закладів розміщення. Матеріали всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції [Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку], (Умань, 29 жовтня 2018 р.). М-во освіти і науки України, Уманський національний університет садівництва. 2018. С.161-163.

3. Непочатенко В.О. Інтернет-маркетинг підприємств готельного господарства. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції [Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи], (м. Умань, 11 жовтня 2019 р.). Редкол.: Новак І.М. (відп. ред.) та ін. Умань: ВПЦ «Візаві». 2019. С.122-124.

4. Непочатенко В.О. Управління персоналом готельно-ресторанної сфери. Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науково-педагогічних працівників «Підсумки наукової роботи за 2014-2019 рр.», приурочена 175-річчю Уманського НУС 14 – 15 травня 2019 р. Умань: ВПЦ «Візаві». 2019. С. 132-134.

5. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможн

ості підприємств готельного бізнесу в Україні. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії : збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конф., 27-28 трав. 2021 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. С. 264-266.

П. 14  
1. Ніженський Ю.О., III місце в I турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних, гуманітарних наук за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». 2017 р.

2. Большакова Ізабелла 2 місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 2021 р.

П. 19  
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).  
Підвищення кваліфікації:  
1. Національний університет біоресурсів і природокористування України «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін «Організація готельного господарства».  
Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/01145720 від 28.02.2020 р.

2. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, «Інноваційні методи навчання» при викладанні дисципліни «Готельна справа», «Організація готельно-ресторанної справи» свідоцтво ПК 01597997/00905-2021 від 30.10.2021 р.

3. Підвищення кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).

103377	Коваленко Любов Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом магістра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 000139, виданий 10.11.2011, Атестат доцента АД 004469, виданий 26.02.2020</p>	11	ОК 13 Ресторанна справа	<p>Уманська державна аграрна академія, спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація - магістр з менеджменту організацій (диплом ЕР 19298637 від 20.06.2002 р.). Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), (диплом ДК № 000139 від 10.11.2011 р.). Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (Атестат доцента АД № 004469 від 26.12.2020 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1</p> <p>1. Diana NAHERNIUK, Valentyna NEPOCHATENKO, Liubov KOVALENKO, Oleksandr NEPOCHATENKO and Viktoriia ZHMUDENKO. Development of Economic Complex of The Tourism Industry in Ukraine. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association (IBIMA), ISBN: 978-0-9998551-4-0, 1-12 April 2020, Seville, Spain, p. 3370-3375. (Web of Science).</p> <p>2. Коваленко Л.Г. Мотивація персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. Глобальні та національні проблеми економіки. №16. 2017. С. 173 – 181.</p> <p>3. Коваленко Л.Г., Тимчук С.В. Методи оцінки інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства. Збірник наукових праць Уманського НУС. Частина 2. Економічні науки. Вип. 92. Умань, 2018. С.74-85.</p> <p>5. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Стратегія розвитку маркетингу готельних</p>
--------	----------------------------	------------------------------	-------------	--	----	-------------------------	---

послуг в умовах нестабільності ринкового середовища. Економіка та суспільство. № 30. 2021.

6. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: Дефініція поняття. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 59. 2021.

7. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Потенціал закладів ресторанного господарства у формуванні споживчої лояльності. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 60. 2021.

8. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Економіка та суспільство. Випуску № 31/2021.

П. 3.

1. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою УНУС» надано 5.10.2018 р., протокол № 2) ( внесок автора – 9,1 д.а)

П. 4

1. Коваленко Л.Г. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Ресторанна справа» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 27 с.;

2. Коваленко Л.Г. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Ресторанна справа» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-

ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 24 с.;

3. Коваленко Л.Г. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Ресторанна справа» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань, УНУС, 2021. 144 с.

П. 8

1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain. <https://ibima.org/conference/34th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

2. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 35rd IBIMA International Conference, Seville, Spain 1-2 April, 2020. <https://ibima.org/conference/35th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

П.11

Наукове консультування Центру дозвілля «Позитив» договір від 01.09.2019 р.

П. 12

1. Коваленко Л.Г. Управління персоналом ресторанної сфери в умовах глобалізації. International Scientific Conference Innovative Potential of Socio-Economic Systems: the Challenges of the Global World, Part I, December 22 th, 2017. Lisbon, Portugal: Baltiga Publishing. 128 pages

2. Коваленко Л.Г. Консалтингові послуги у діяльності закладів ресторанного господарства. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних

працівників  
«Підсумки наукової роботи за 2014-2019 рр.», приурочена 175-річчю Уманського НУС, 14–15 травня 2019 р. Редкол.: Непочатенко О.О. (відп. ред.) та ін. Умань. Редакційно-видавничий відділ Уманського НУС, 2019. С. 159-161.

3. Коваленко Л.Г. Ієрархічні рівні формування економічної ефективності ресторанного господарства. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції [Менеджмент ХХІ століття: проблеми і перспективи], (11 жовтня 2019 р.). Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. С. 120-122.

4. Коваленко Л.Г. Теоретичні аспекти формування стратегії управління змінами на підприємствах сфери обслуговування. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», 28-29 жовтня 2020 р. Умань: ВПЦ «Візаві». С. 117-120.

5. Коваленко Л.Г. Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір ресторанів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії», 29-30 травня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. С. 57-60.

П. 14

1. Робота у складі організаційного комітету/журі: І тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва (член комісії); І тур Всеукраїнського

конкурсу студентських наукових робіт Уманський національний університет садівництва (секретар оргкомітету).  
2. Керівництво студентом:  
1. Ковбасюк Ю.М., I місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2016-2017 навчального року за напрямом «Готельно-ресторанна справа», м. Умань.  
2. Полянська А.В., I місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2016-2017 навчального року за напрямом «Туризм», м. Умань.  
3. Стоколяс Ю.О., I місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2018-2019 навчального року за напрямом «Туризм», м. Умань.  
4. Жевердан Вероніка 2 місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», другий (магістерський) рівень 2021 р.

П. 19  
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).  
Підвищення кваліфікації:  
1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності». Інноваційні технології при викладанні дисципліни: «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/014722-21 від 08.02.2021 р.  
2. Школа крафтових та кондитерських виробників (2021 р.)

							3. Підвищення кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).
121143	Альошкіна Людмила Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 059952, виданий 26.05.2010, Атестат доцента 12ДЦ 031543, виданий 17.05.2012	15	ОК 12 Основи економічних знань	Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація - магістр з менеджменту (диплом ЕР № 23071505 від 19.06.2003 р.). Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (ДК № 059952 від 26.05.2010 р.). Доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (атестат доцента 12ДЦ № 031543 від 17.05.2012 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Pitel N., Alioshkina L., Verniuk N., Novak I., Smoliy L. (2019). Managing Logistic System of an Enterprise in the Context of Conducting International Business Transactions. TEM Journal, 8(3), 888-893. (Scopus). 2. Pitel N., Alioshkina L., Verniuk N., Novak I., Smoliy L. (2019). Managing Logistic System of an Enterprise in the Context of Conducting International Business Transactions. TEM Journal, 8(3), 888-893. (Scopus) 3. Pudryk, D., Legenkyi, M., & Alioshkina, L. (2021). Innovation Development and Migration: Panel Data Approach. Marketing and Management of Innovations, 1, 336-347. <a href="http://doi.org/10.21272/mmi.2021.1-26">http://doi.org/10.21272/mmi.2021.1-26</a> . (Scopus). 4. Клименко Л.В., Альошкіна Л.П., Пітель Н.Я. Стратегія мінімізації дестабілізуючого впливу експортних загроз на господарську



діяльність. Науково-виробничий журнал "Бізнес-навігатор". 2018. Випуск 2-1 (45). С. 138- 143.

5. Альошкіна Л.П. Інноваційна стратегія як інструмент оптимізації бізнес-процесів. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка» Випуск 2(12). 2019. С. 57-62. П. 4.

1. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи економічних знань» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 073 «Менеджмент». Модуль 1. Л.П. Альошкіна. Умань, 2021.

2. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи економічних знань» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 073 «Менеджмент». Модуль 2. Л.П. Альошкіна. Умань, 2021.

3. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи економічних знань» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 073 «Менеджмент». Модуль 3. Л.П. Альошкіна. Умань, 2021.

П. 8.

1. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором № 5 від 06.06.2017 р. Посадові інструкції персоналу підприємства (ТОВ «Агрофірма Оксанина»).

2. Відповідальний виконавець наукового

проекту за господарчою тематикою за договором № 8/8 від 7 листопада 2018 р. «Науково-аналітичне обґрунтування стратегічного розвитку підприємницької діяльності «ПП Прядкін Олександр Анатолійович».

П. 12.

1. Алёшкина Л.П. Регулирование развития внешнеэкономической деятельности предприятий аграрного сектора Украины. Современная аграрная экономика: наука и практика. Материалы международной научно-практической конференции. г. Горки, 24-25 мая 2019 г. Редкол.: И. В. Шафранская (гл. ред.) [и др.]. Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия. Республика Беларусь, 2019. С. 3-7.

2. Альошкіна Л.П. Застосування інструментів менеджменту в системі управління вітчизняними підприємствами. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 11 жовтня 2019 р. Умань. 2019.

3. Альошкіна Л.П. Особливості управління виробничою діяльністю аграрних підприємств. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 22 жовтня 2020 р. Умань. 2020.

4. Алёшкина Л.П. Проблемы развития агрологистической системы Украины. Актуальные проблемы инновационного развития агропромышленного комплекса Беларуси: сборник научных трудов по материалам XI Международной научно-практической

конференції : в 2 ч.  
Ч. 1 / редкол.: И. В.  
Шафранская (отв.  
ред.) [и др.]. Горки :  
БГСХА, 2020. С. 3-10.  
5. Дяченко М.І.,  
Альошкіна Л.П.  
Інвестиційно-  
інноваційна  
діяльність в аграрних  
підприємствах  
України. Бізнес, освіта  
і наука: вектори  
співпраці: матеріали  
III Міжнародного  
науковопрактичного  
форуму, 8-10 квітня  
2021 р. Київ:  
Національний  
університет «Києво-  
Могиллянська  
академія». К.:  
Інтерсервіс. 2021. С.  
180-182.

П. 14.  
1. Керівництво  
студентом, який  
зайняв призове місце  
на I етапі  
Всеукраїнського  
конкурсу студентських  
наукових робіт:  
Калантур В'ячеслав  
Олександрович - III  
місце з напрямку  
«Менеджмент  
зовнішньоекономічної  
діяльності», 2019-  
2020 н.р.  
Мороз Роман  
Віталійович - III місце  
з напрямку  
«Менеджмент  
організацій», 2020-  
2021 н.р.  
2. Член конкурсної  
комісії (I тур)  
Всеукраїнського  
конкурсу студентських  
наукових робіт  
Уманський  
національний  
університет  
садівництва з  
напрямів  
«Менеджмент  
зовнішньоекономічної  
діяльності» та  
«Транспортні  
системи»  
6. Член  
організаційного  
комітету та член журі I  
етапу Всеукраїнської  
студентської  
олімпіади зі  
спеціальності  
«Менеджмент  
зовнішньоекономічної  
діяльності».  
П. 19.  
Асоційований член  
Української Асоціації  
з розвитку  
менеджменту та  
бізнес-освіти,  
свідоцтво №590  
Підвищення  
кваліфікації:  
Національний

							університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисциплін: «Основи економічних знань», «Основи економічної науки». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/014710-21 від 08.02.2021 р.
200684	Машковська Людмила Володимирівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 007272, виданий 25.01.2013, Атестат доцента 12/ДЦ 040079, виданий 23.09.2014	22	ОК 14 Правознавство	Національна академія внутрішніх справ України, спеціальність «Правознавство», кваліфікація - юрист (диплом МВ № 10018821 від 25 квітня 2005 р.). Кандидат юридичних наук за спеціальністю 12.00.04 – господарське право, господарсько-процесуальне право (диплом ДК № 007272 від 25 січня 2013 р.). Доцент кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін (атестат 12/ДЦ № 040079 від 23 вересня 2014 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. HAIDAI O.V. Factors of Decreasing Manufacturing and Economic Actsvsty of Agricultural Enterprises as the Basis of Their Competstiveness / Oksana HAIDAI, Ivanna CHUKINA, Tetiana PONEDILCHUK, Anastasiya MOVCHANYUK, Iryna KOVALENKO - CHUKINA and Liudmyla MASHKOVSKA. Proceedings of the 33rd International Business Information Vanagement Association Conference (IBIMA). 10-11 April. 2019. Cranada, Spain. P. 7062-7071. (Scopus). 2. MOVCHANIUK A.V. Socio - State Policy in Land RelationsSphere

in Terms of Ukraine's Agrarian Reform /Anastasiia MOVCHANIUK, Ivanna CHUKINA, Liudmyla MASHKOVSKA, Iryna KOVALENKO-CHUKINA, Oleg AVRAMENKO and Oksana AVRAMENKO. Proceedinds of the 33rd International Business Information Management Association Conference (IBIMA). 1-2 April. 2020. Granada, Spain. P.10577- 10609 (Scopus).

3. Машковська Л.В. Поняття та правова природа фондової біржі як суб'єкта господарювання. Право і суспільство. 2017. № 4. С. 100-106.

4. Машковська Л.В. Правова характеристика пайового інвестиційного фонду. Підприємництво, господарство і право. 2018. № 1. С. 50-54.

5. Машковська Л.В. Коваленко-Чукіна І.Г. Юридична відповідальність некомерційних суб'єктів господарювання як різновид соціальної відповідальності. Порівняльно-аналітичне право. 2020. № 1. С. 129-133.

6. Петренко Н.О., Машковська Л.В. Цифровизація державних адміністративних послуг в Україні: нормативно-правові аспекти. Право і суспільство. 2020. № 2. С. 112-119.

7. Машковська Л.В. Коваленко-Чукіна І.Г. Правова охорона навколишнього природного середовища в сільському господарстві. Юридичний науковий електронний журнал. 2020. № 6. С. 91-95.

8. Машковська Л.В., Коваленко-Чукіна І.Г. Правове забезпечення розвитку суспільних відносин у сфері праці. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: "Юридичні науки". 2021. С.69-74.

П. 3.

1. Білошкурська З.П., Машковська Л.В., Поліщук О.А.,

Коваленко-Чукіна І.Г.  
Правознавство.  
Навчальний посібник.  
Умань: ВПЦ «Візаві»,  
2019. 740 с. (внесок  
автора – 4,2 д.а).  
2. Білошкурська З.П.,  
Машковська Л.В.,  
Поліщук О.А.,  
Коваленко-Чукіна І.Г.  
Земельне право  
України. Підручник.  
Умань: ВПЦ «Візаві»  
2018. 712 с. (внесок  
автора – 4,1 д.а).

П. 4.

1. Машковська Л.В.  
Методичні матеріали  
до практичних занять  
з дисципліни  
«Правознавство» для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
освітньої програми  
«Готельно-ресторанна  
справа». Початковий  
рівень (короткий  
цикл). Умань:  
Уманський НУС. 2021.  
19 с.;

2. Машковська Л.В.  
Методичні вказівки до  
самостійної роботи з  
дисципліни  
«Правознавство» для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
освітньої програми  
«Готельно-ресторанна  
справа». Початковий  
рівень (короткий  
цикл). Умань:  
Уманський НУС. 2021.  
24 с.;

3. Машковська Л.В.  
Опорний конспект  
лекцій з навчальної  
дисципліни  
«Правознавство» для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
освітньої програми  
«Готельно-ресторанна  
справа». Початковий  
рівень (короткий  
цикл). Умань, УНУС,  
2021. 40 с.

П. 12.

1. Машковська Л. В.  
Економічна суть  
кредитних спілок як  
специфічних суб'єктів  
господарювання  
некомерційного  
фінансового  
характеру. Матеріали  
III Міжнародної  
науково-практичної  
конференції  
«Економіка, фінанси і  
управління в XXI  
столітті : аналіз  
тенденцій та  
перспективи», 19-22

березня 2018 р. Київ-Буковель, Фінансово-економічна наукова рада. 2018. С. 70-74.

2. Машковська Л.В. Мова права в аспекті регулювання різного роду соціальних конфліктів. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Проблеми лінгвістики й методики викладання мов у контексті входження України у Європейський простір», 11 квітня 2019 р. Умань, ВПЦ «Візаві». 2019. С. 28-31.

3. Машковська Л.В. Особливості організаційних і правових засад утворення та діяльності некомерційних суб'єктів господарювання. Наукові дослідження: парадигма інноваційного розвитку: збірник тез наукових праць Міжнародної наукової конференції (Братислава-Відень, 25 березня 2020 року). Міжнародний науковий центр розвитку науки і технології. 2020. С. 69-72.

4. Машковська Л.В. Юридична мова як соціально та історично сформована сукупність мовних засобів. Проблеми лінгвістики й методики викладання мов у контексті входження України в Європейський простір: матеріали III Всеукраїнської інтернет-конференції, м. Умань, 05 квітня 2021 р. Умань. Видавець «Сочінський М.М.». 2021. С. 57-60.

5. Машковська Л.В. Електронна система торгів з оренди та продажу земель – як найкращий інструмент боротьби з корупцією. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 жовтня 2021 р. Уманський національний університет

						<p>садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2021. С. 246-250.</p> <p>П. 14</p> <p>1. Керівник студентського наукового гуртка з правових дисциплін.</p> <p>2. Голова комісії I туру Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Політологія», Уманський національний університет садівництва, 2021 р.</p> <p>П. 19</p> <p>Член Громадської наукової організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій» з 28 лютого 2020 р., (Рішення Правління Громадської наукової організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій» № 45 від 28.02.2020 р.).</p> <p>П. 20.</p> <p>Секретар судових засідань Уманського міського суду.</p> <p>Служба в органах внутрішніх справ України.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Стажування на факультеті технології виробництва та матеріалознавства Технічного університету в м. Ченстохова (Польща), сертифікат про закінчення курсу міжнародного післядипломного практичного стажування «Міжнародна мобільність в освіті», 20.02.2018 – 20.08.2018 р.</p>	
294908	Нагернюк Діана Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 028071, виданий 28.04.2015, Аттестат</p>	12	ОК 10 Оздоровче харчування	<p>Уманський державний аграрний університет спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація магістр з менеджменту організацій (диплом ЕР № 32656717 від 20 червня 2007 р.).</p> <p>Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – «економіка та управління підприємствами» (за видами економічної діяльності), диплом</p>



доцента АД  
003890,  
виданий  
16.12.2019

доктора філософії ДК  
№ 028071 від 28  
квітня 2015 р.  
Доцент кафедри  
туризму та готельно-  
ресторанної справи,  
атестат доцента АД  
№003890 від 16  
грудня 2019 р.  
Професіонал з  
досвідом  
дослідницької та  
викладацької роботи,  
що відповідає пп. 1, 3,  
4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38  
Ліцензійних умов  
провадження  
освітньої діяльності:  
П. 1.  
1. Diana NAHERNIUK,  
Valentyna  
NEPOCHATENKO,  
Liubov KOVALENKO,  
Oleksandr  
NEPOCHATENKO and  
Viktoriia  
ZHMUDENKO.  
Development of  
Economic Complex of  
The Tourism Industry  
in Ukraine. Proceedings  
of the 35th  
International Business  
Information  
Management  
Association (IBIMA),  
ISBN: 978-0-9998551-  
4-0, 1-12 April 2020,  
Seville, Spain, p. 3370-  
3375. (Web of Science).  
2. Нагернюк Д.В.,  
Нещадим Л.М.,  
Тимчук С.В.  
Формування  
конкурентоспроможн  
ості підприємств  
готельної індустрії.  
Економіка і  
суспільство. 2017.  
№13. С. 620-624.  
3. Коваленко Л.Г.,  
Нагернюк Д.В.  
Діловий туризм як  
чинник підвищення  
ефективності  
функціонування  
готельних  
підприємств.  
Електронний фаховий  
науково-практичний  
журнал  
«Інфраструктура  
ринку». Випуск 36.  
2019.  
4. Коваленко Л.Г.,  
Нагернюк Д.В.  
Стратегія розвитку  
маркетингу готельних  
послуг в умовах  
нестабільності  
ринкового  
середовища.  
Економіка та  
суспільство. 2021. No  
30.  
5. Нагернюк Д.В.,  
Коваленко Л.Г.  
Особливості сфери  
гостинності: Дефініція  
поняття. Електронний  
фаховий науково-

практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 59. 2021.

6. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Потенціал закладів ресторанного господарства у формуванні споживчої лояльності. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 60. 2021.

7. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Економіка та суспільство. Випуску № 31/2021.

П. 3.

1. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою УНУС» надано 5.10.2018 р., протокол № 2) (внесок автора – 5,2 д.а)

П. 4

1. Нагернюк Д.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Оздоровче харчування» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 24 с.;

2. Нагернюк Д.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Оздоровче харчування» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 28 с.;

3. Нагернюк Д.В. Опорний конспект лекцій з навчальної

дисципліни «Оздоровче харчування» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань, УНУС, 2021. 54 с.

П. 8

1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain. <https://ibima.org/conference/34th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

2. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 35rd IBIMA International Conference, Seville, Spain 1-2 April, 2020. <https://ibima.org/conference/35th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

3. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 36rd IBIMA International Conference, Granada, Spain 4-5 November, 2020. <https://ibima.org/conference/36th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

П. 11

Наукове консультування Центру дозвілля «Позитив» договір від 01.09.2019 р.

П. 12

1. Нагернюк Д.В. Історичні особливості становлення та розвитку української національної кухні. Матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії». Умань: ВПЦ «Візаві», 2017. С. 111 – 113.

2. Нагернюк Д.В. Основні аспекти формування конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії. Матеріали

Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку». Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2017. С. 110 – 112.

3. Нагернюк Д.В. Основні інструменти обслуговування гостей ресторану. International Scientific Conference Innovative Potential of Socio-Economic Systems: the Challenges of the Global World, Part I, December 22 th, 2017. Lisbon, Portugal: Baltija Publishing. P. 78– 80.

4. Нагернюк Д.В. Розвиток гастрономічного туризму в Україні : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», Умань, 2019. С. 145 – 147.

Нагернюк Д.В. Ресторанний бізнес в умовах пандемії COVID-19 : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. С. 37 – 40.

П. 14

1. Робота у складі організаційного комітету/журі: I тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва (член комісії);

2. Керівництво студентом:

1. Сотула В., III місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських

наукових робіт за напрямом «Готельно-ресторанна справа», 2016-2017 н. р., м. Умань.

2. Стоколяс Ю.О., III місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з спеціалізації «Управління спортивно-оздоровчою діяльністю», який відбувся у Національному університеті кораблебудування імені адмірала Макарова, 2019–2020 н.р.

3. Притуляк Олександра III місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», перший (бакалаврський) рівень 2021 р.

4. Чумак Яна. Всеукраїнський студентський конкурс «Туристичні перлини України». Диплом III ступеня. 2021 р.

П. 19  
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).  
Участь у робочій групі з розроблення Стратегії розвитку Черкаської області на період до 2027 року та планів її реалізації (Розпорядження Черкаської обласної державної адміністрації від 02.10.2020 № 625).  
Підвищення кваліфікації:  
1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності». Інноваційні технології при викладанні дисципліни «Оздоровче харчування». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/014721-21 від 08.10.2021 р.  
2. Підвищення

						кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).	
294902	Каричковська Світлана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.09010101 агрономія, Диплом кандидата наук ДК 001036, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 043866, виданий 29.09.2015	19	ОК 9 Ділова українська мова	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2002 р., спеціальність «Педагогіка і методика середньої освіти, українська мова і література та англійська мова», кваліфікація – вчитель української мови і літератури та англійської мови і зарубіжної літератури. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2003 р. Спеціальність «Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література». Кваліфікація – магістр педагогічної освіти, викладач української мови і літератури та зарубіжної літератури. Кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти (диплом ДК № 001036 від 10 листопада 2011 р.) Доцент кафедри української та іноземних мов (атестат 12ДЦ №043866 від 29 вересня 2015 р.) Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 12, 14 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Lazariiev O., Fernos Yu., Karychkovska S. Oliinyk O., Sakovska O., Maslovata S. Peculiarity of building foreign-language professional communicative competence of future non-language specialists. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association Conference IBIMA 2020. Khalid S (Ed.). 35th IBIMA conference. 1-2 April 2020, Seville, Spain. (Scopus) 2. I. Diordiieva, Ia. Riabovol, L. Riabovol, O. Serzhuk, Zh. Novak, O. Chernov, S.

Karychkovska. Triticale breeding improvement by the intraspecific and remote hybridization. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 67-71, doi: 10.15421/2020\_169 (Web of Science)

3. Каричковський В.Д., Каричковська С.П. Теоретичні основи професійно-орієнтованого навчання іноземної мови у немовних ВНЗ України. Педагогічний часопис Волині: науковий журнал. Луцьк: СНУ імені Лесі Українки, 2017. №3 (6). С. 7-12.

4. Каричковський В.Д., Каричковська С.П. Освітній потенціал системи вищої аграрної освіти Польщі. Інноваційна педагогіка. Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, Науковий журнал. Випуск № 11, Том 1. 2019. С. 168-172.

5. Чучмій І. І., Каричковська С. П. Метод проектів у вивченні англійської мови студентами економічних спеціальностей закладів вищої освіти: перспективи використання. Інноваційна педагогіка. Випуск 13. Том 1. 2019. С. 132 – 137.

6. Каричковський В.Д., Каричковська С.П., Кормишкін Ю.А., Кузьмінов М.В. Інституційно-економічні засади розвитку вищої аграрної освіти України. Економічні горизонти. 2018. № 4(7). С. 17–27.

7. Мовчан Л.В., Комісаренко Н.О., Каричковська С.П., Чучмій І.І. Основні характеристики забезпечення якості освіти (польський досвід). Інноваційна педагогіка. Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, Науковий журнал. Випуск № 21. Том 2. 2020 р. С. 28-33.

8. Чучмій І.І., Каричковська С.П., Мовчан Л.В. Перевернуте навчання у вивченні

іноземної мови за професійним спрямуванням. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія досвід, проблеми. Зб. наук. пр. Вінниця: ТОВ «Друк плюс», 2020. Вип. 58. С. 136-144. П. 3.

Каричковська С.П. Українська мова: навчальний посібник для студентів негуманітарного профілю. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 169 с. П. 4.

1. Каричковська С.П. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів негуманітарного профілю з курсу «Українська мова». Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 50 с.

2. Каричковська С.П. Методичні вказівки щодо вивчення курсу «Українська мова» та контрольні завдання для студентів негуманітарного профілю. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 18 с.

3. Опорний конспект лекцій з курсу «Ділова українська мова». Каричковська С.П. Умань. УНУС, 2021. 150 с. П. 12.

1. Каричковська С.П. Сучасні методи навчання – необхідна умова підготовки майбутнього фахівця. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 11 жовтня 2019 р. Редкол.: Новак І.М. (відп. ред.) та ін. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. С. 167-169.

2. Каричковський В.Д., Каричковська С.П. Вища освіта в умовах глобальних трансформацій. Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Логістичний менеджмент: проблеми, перспективи та геостратегічні вектори розвитку». Редкол.: Новак І.М. (відп. ред.) та ін. Умань:



Редакційно-видавничий відділ Уманського національного університету садівництва, 20 березня 2020 р. С. 152-154.

3. Каричковська С.П. Теоретичні основи самостійної роботи студентів в умовах модернізації системи вищої освіти. Актуальні проблеми педагогічної освіти: новації, досвід та перспективи : збірник тез доповідей I Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (10 квітня 2020 року, м. Запоріжжя). За заг. ред. О.В.

Пономаренко, Л.О. Сущенко. Запоріжжя : АА Тандем, 2020. С. 14-16.

4. Каричковська С.П., Каричковський В.Д. Сучасні напрями підготовки менеджерів в аграрних ЗВО України. Проблеми лінгвістики й методики викладання мов у контексті входження України в європейський простір: матер. I Міжнародної Інтернет-конференції, 09 квітня 2020 р., Умань : Видавець «Сочінський М.М.», 2020. С. 106-110.

5. Каричковська С.П., Каричковський В.Д. Вища освіта в умовах трансформаційних процесів. Інновації в сучасній освіті: український та світовий контекст : матеріали міжн. науково-практ. Інтернет-конф., 10 квітня 2020 р. м. Умань. Умань : «Візаві». 2020. С. 104-106.

П. 14. Підготовка студента-переможця I етапу XIX Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика (Грицай Каріна, студентка I курсу факультету економіки та підприємництва, спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування, 2018 р.)

Підвищення кваліфікації: Інститут післядипломної освіти

							Полтавська державна аграрна академія, «Інноваційна спрямованість освітньої діяльності при викладанні дисциплін «Українська мова» (за професійним спрямуванням)». Свідоцтво ПК 00493014/000151-18 від 27.04.2018 р.
246065	Чорнобаб Іван Федорович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Лісового і садово-паркового господарства	Диплом кандидата наук КД 050913, виданий 22.01.1992, Атестат доцента ДЦ 004009, виданий 18.12.1992	47	ОК 8 Фізичне виховання	Черкаський державний педагогічний інститут, спеціальність «Фізичне виховання» (диплом № 065431 від 5 липня 1978 р.). Кандидат педагогічних наук. Диплом КД № 050913 Доцент кафедри фізичного виховання. Атестат ДЦ № 004009. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 4, 11, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 4 1. Чорнобаб І.Ф. Методичні рекомендації для самостійних занять фізичною підготовкою студентів ВНЗ. Умань, ВПЦ «Візаві» 2018 р. 48 с. 2. Чорнобаб І.Ф., Гребінюк Н.М. Методичні рекомендації для проведення практичних занять з дисципліни «Фізичне виховання» для студентів факультету «Менеджменту». Футбол. Тестові завдання. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 36 с. 3. Чорнобаб І.Ф. Методичні вказівки для студентів I-II курсів навчання усіх спеціальностей «Використання ритмічної гімнастики на заняттях з фізичного виховання». Умань 2020. 32 с. П. 11. Наукове консультування ДЮСШ з відділеннями настільного тенісу Черкаської області (Лисянська, Чорнобай, Монастирище, Сміла, Черкаси) більше 20 років.

							<p>П. 14 Призери Чемпіонатів України з настільного тенісу в 2015-2019 рр. : Ярослав Жмуденко, Іван Омельчук. Головний суддя на 10 змаганнях Чемпіонатів України в 2015-2019 рр. і 12 Всеукраїнських змаганнях, які проводились на базі Уманського національного університету садівництва. Керівництво студентами, які брали участь в Чемпіонатах України з настільного тенісу: Іван Омельчук, Олексій Гримовський, Владислав Махотін, Інна Савчук, Олеся Грибок. Помічник тренера національної збірної команди України з настільного тенісу 2015-2018 рр. П.19 Член федерації тенісу настільного Черкаської області Підвищення кваліфікації: Полтавська державна аграрна академія. Свідоцтво ПК 00493014/000146-18 від 30 березня 2018 року.</p>
316515	Мовчан Людмила Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 007691, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 004473, виданий 26.02.2020	19	ОК 7 Іноземна мова	<p>Черкаський державний університет імені Б. Хмельницького, спеціальність - англійська мова та українська мова і література, кваліфікація – вчитель англійської мови та української мови і літератури (диплом ЛП В С №005689 від 01.07.1997 р.). Кандидат педагогічних наук, спеціальність 13.00.04 - теорія і методика професійної освіти (диплом ДК №007691 від 26.09.2012 р.). Доцент кафедри української та іноземних мов (атестат АД №004473 від 26.02.2020 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп.1, 3, 4, 7, 10, 14 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p>

- П. 1.
1. Neshchadym L., Lazariiev O., Fernos Yu., Komisarenko N., Movchan L., Tymchuk S. (2019). Methods for Monitoring and Analysis of the Holidaymakers` Free Time in Tourism / Liudmyla Neshchadym and others. Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020. Editor: Khalid S. Soliman. Proceedings of the 33-th IBIMA Conf. 10–11 Apr. 2019. Granada, Spain. P. 7077–7081. ISBN: 978-0-9998551-2-6. (Scopus, Web of Science).
  2. Lazariiev O., Fernos Yu., Movchan L., Komisarenko N., Tymchuk S., Neshchadym L. (2019). Definition of a Process of Forming Professional Communicative Competence of the Future Agrarian Experts. Vision 2025: Education Excellence and Management Innovations through Sustainable Economic Competitive Advantage. Proceedings of the 34-th IBIMA Conf. 13–14 Nov. 2019. Editor: Khalid S. Soliman. Madrid, Spain. P. 11099–11107. ISBN: 978-0-9998551-3-3. Scopus, Web of Science.
  3. Мовчан Л.В. Сучасний погляд на якість вищої освіти в Україні. Вісник Університету імені Альфреда Нобеля: зб. наук. пр. Серія «Педагогіка і психологія». Педагогічні науки. №1 (13). Дніпро, 2017. С. 32 – 38.
  4. Lazariiev O. Movchan L. The competence approach in teaching the second foreign language at non-linguistic university. Вісник Черкаського національного університету: зб. наук. пр. Серія «Педагогічні науки». Черкаси: ЧНУ, 2018. Вип. 7. С. 3 – 12.
  5. Мовчан Л.В., Комісаренко Н.О., Каричковська С.П., Чучмій І.І. Основні характеристики забезпечення якості освіти (польський досвід). Інноваційна

педагогіка: зб. наук.  
пр.  
Причорноморський  
науково-дослідний  
інститут економіки та  
інновацій. Херсон:  
Вид. дім  
«Гельветика», 2020.  
Вип. 21. Т. 2. С. 28 –  
33.

6. Чучмій І.І.,  
Каричковська С.П.,  
Мовчан Л.В.  
Перевернуте  
навчання у вивченні  
іноземної мови за  
професійним  
спрямуванням.  
Сучасні інформаційні  
технології та  
інноваційні методики  
навчання у підготовці  
фахівців: методологія,  
теорія досвід,  
проблеми. Зб. наук.  
пр. Вінниця: ТОВ  
«Друк плюс», 2020.  
Вип. 58. С. 136 – 144.  
П. 3.

1. Мовчан Л.В. Сучасні  
процеси формування  
аграрного освітньо-  
наукового потенціалу.  
Соціальний розвиток  
сільських регіонів:  
колектив. моногр.  
вип. 3. За ред. А.М.  
Шатохін, М.В. Костюк.  
Умань: ВПЦ «Візаві»  
(Видавець  
«Сочінський М. М.»),  
2018. С. 261 – 267.

2. Movchan, L. (2019).  
New tendency of higher  
education development:  
the Finland experience.  
Development of  
modern science: the  
experience of European  
countries and prospects  
for Ukraine:  
monograph. edited by  
authors. 2nd ed. Riga,  
Latvia: “Baltija  
Publishing”, 109 – 148.  
П. 4.

1 Мовчан Л.В.  
Методичні вказівки та  
завдання для  
самостійної роботи з  
дисципліни «Іноземна  
мова» для здобувачів  
початкового  
(короткий цикл) рівня  
вищої освіти за  
спеціальністю 241  
«Готельно-ресторанна  
справа». Умань: ВПЦ  
«Візаві», 2021. 28 с.

2. Мовчан Л.В.  
Методичні  
рекомендації для  
проведення  
практичних занять із  
дисципліни «Іноземна  
мова» для здобувачів  
початкового  
(короткий цикл) рівня  
вищої освіти за  
спеціальністю 241  
«Готельно-ресторанна

справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 25 с.

3. Мовчан Л.В. Англійська мова: навчально-методичний посібник для студентів негуманітарного профілю. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 57 с. П. 12.

1. Oleh Lazariiev, Yuliia Fernos, Nataliia Komisarenko, Liudmyla Movchan and Olena Oliinyk. (2021). Theoretical Design of the Formation of Professional Communicative Competence of Future on-Language Experts in the Process of Learning a Foreign Language. IV International Scientific Congress "Society of Ambient Intelligence", April 12-16, Ukraine. Uzbekistan Latvia. P. 236-241.

2. Мовчан Л. В., Комісаренко Н. О. (2020). Нові методи підготовки фахівців. International scientific and practical conference: Current trends and factors of the development of pedagogical and psychological science in Ukraine and EU countries. Proceedings of the 2-nd Conference, September 25-26, Lublin: Izdevnieciba "Baltija Publishing". P. 2. P. 60 – 63.

3. Liudmyla Movchan, Nataliia Komisarenko (2020). Modern methods in entrepreneurship education. Eastern European Conference of Management and Economics. Environmental Management and Sustainable Economic Development. May, 29. Ljubljana school of business. Ljubljana, Slovenia. P. 376 – 383.

4. Movchan L.V. (2018). Quality training of experts in Ukraine. Modern scientific researches. Minsk, Belarus, 6 (2), 56 – 60. (Index Copernicus)

5. Мовчан Л.В. Стратегічний розвиток ВНЗ України. Матеріали доповідей Міжнародної конференції (Будапешт, Угорщина) «Сталий розвиток

							<p>2030: правова, економічна, соціологічна, екологічна та політична складові». Будапешт, 2017. С. 95-96.  П. 14.  1. Підготувала студента-переможця до I етапу Всеукраїнської олімпіади з навчальної дисципліни «Англійська мова» УНУС (диплом II ступеня), м. Умань 2019 р., студентка Аmandій Анжеліка – 21 гр.  2. Підготувала студента-переможця до II етапу Всеукраїнської олімпіади. м. Вінниця 10-20.04.2018 р., студентка Адаменко Катерина – 21 м.  3. Член журі Міжнародних (ім. Петра Яцика) та Всеукраїнських (ім. Тараса Шевченка) конкурсів студентський наукових робіт та олімпіад з української мови (2017 – 2021 рр.).  Підвищення кваліфікації:  Стажування за кордоном:  International scientific and pedagogical internship «Society of ambient intelligence», January 20 April 20, 2021, Ukraine.  Uzbekistan. Latvia.  Certificate №165-2021.  Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини.  «Інноваційні технології у професійній діяльності викладача». Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК №02125639/00718-21 від 01.11.2021 р.</p>
58753	Шкільний Олександр Олексійович	професор, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом доктора наук ДД 006818, виданий 02.07.2008,  Диплом кандидата наук КН 002771, виданий 24.06.1993,  Атестат доцента ДЦ 005564, виданий 24.04.1997,  Атестат</p>	31	ОК 6 Основи наукових досліджень	<p>Уманський сільськогосподарський інститут, спеціальність «Економіка і організація сільського господарства», кваліфікація – економіст-організатор сільськогосподарського виробництва (диплом Б-І №587643).  Кандидат економічних наук за спеціальністю</p>

професора  
12ПР 006376,  
виданий  
20.01.2011

08.00.05 – економіка, планування, організація управління народним господарством та його галузями (сільське господарство), (диплом КН №002771 від 24 червня 1993 р.); Доктор економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДД №006818 від 20 липня 2008 р.). Доцент кафедри економіки та зовнішньоекономічних зв'язків (Атестат ДЦ АРН№005564 від 24 квітня 1997 р.). Професор кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (Атестат 12ПР №006376 від 20 січня 2011 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 10, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

П. 1.

1. Shkolnyi O.O., Verniuk N.O., Klymenko L.V., Pitel N.Y., Gomeniuk M.O., Zagorodniuk O. Managing Agri-Food Export in Ukraine. Vision 2020: Sustainable Economic Development and Application of Innovation Management from Regional expansion to Global Growth. Proceedings of the 32nd International Business Information Management Association Conference, 15-16 November 2018, Seville, Spain. P. 1565-1570 (Scopus, Web of Science).

2. Shkolnyi O.O., Verniuk N.O., Klymenko L.V., Pitel N. Y., Gomeniuk M. O. and Zagorodniuk O. The Ukraine's Agri-food Export Performance in the Context of Competitiveness. 33rd IBIMA Conference: 10-11 April 2019, Granada, Spain. (Scopus, Web of Science)

3. Школьний О.О. Розвиток «інтелектуальних» технологій як чинник



конкурентоспроможності. БІЗНЕС ІНФОРМ. 2017. №6. С. 85-89.

4. Школьний О.О. Формування стратегії диверсифікації логістичної інфраструктури. Вісник ХНАУ. Серія «Економічні науки». 2017. №1. С. 42-50.

5. Новак І.М., Школьний О.О., Вернюк Н.О. Генезис методології: теорія і практика. Економіка та суспільство. 2021. Випуск №24

6. Школьний О.О., Альошкіна Л.П., Новак І.М. Особливості організації та перспективи розвитку науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти у вітчизняних закладах вищої освіти. Ефективна економіка. 2021. № 2.

7. Школьний О.О., Кустріч Л.О., Альошкіна Л.П. Методологічні основи організації та проведення наукових досліджень. International Scientific Journal "Internauka". Series: "Economic Sciences" 2021. № 2. П. 3

1. Петренко Н.О., Школьний О.О., Кустріч Л.О., Альошкіна Л.П. Логістичний менеджмент: навчальний посібник. Умань: Видавець «Сочинський М.М.», 2019. 303 с.

2. Клименко Л.В., Вернюк Н.О., Школьний О.О., Новак І.М. Логістична інфраструктура: навчальний посібник. Умань: Видавець «Сочинський М.М.», 2019. 196 с.

П.4

1. Школьний О.О. Методичні вказівки з навчальної дисципліни «Основи наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань, УНУС, 2021. 22 с.

2. Школьний О.О. Методичні вказівки з навчальної дисципліни «Основи

						<p>наукових досліджень» щодо організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», Умань УНУС, 2021. 25 с.</p> <p>3. Шкільний О.О. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Основи наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань, УНУС, 2021. 32 с.</p> <p>П. 14 Маленька Валентина Юріївна, III місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю «Логістика», 2020-2021 н. р., Харківський національний університет ім. О.М. Бекетова, м. Харків</p> <p>П. 19 Член Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес освіти (свідоцтво № 580). Підвищення кваліфікації: Сумський державний університет «Використання безкоштовних онлайн-ресурсів для організації навчального процесу в дистанційній формі». Свідоцтво СП №05408289/3089-20) від 16.12.2020; Національний університет біоресурсів і природокористування України «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисципліни «Основи наукових досліджень та інтелектуальної власності». Свідоцтво СС 00493706/014711-21 від 08.10.2021 р.</p>	
194337	Осадча Лариса Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Лісового і садово-паркового господарства	Диплом кандидата наук ДК 044749, виданий 13.02.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026816, виданий 20.01.2011	30	ОК5 Психологія	Український педагогічний університет ім.М. Драгоманова, 1993, спеціальність «Практичний психолог в системі освіти» (диплом ДСК № 005105 від 22.06.1994 р.)

Кандидат  
психологічних наук за  
спеціальністю 19.00.10  
- економічна  
психологія,  
організаційна  
психологія (диплом  
ДК № 44749 від  
13.02.2008 р.)  
Доцент кафедри  
соціально-  
гуманітарних  
дисциплін, атестат 12  
ДЦ № 026816 від  
20.01.2011 р.)

Професіонал з  
досвідом  
дослідницької та  
викладацької роботи,  
що відповідає пп.1, 3,  
4, 12, 19, 20 п. 38  
Ліцензійних умов  
провадження  
освітньої діяльності:

П. 1.  
1. Nataliia PETRENKO,  
Liliia KUSTRICH, Raisa  
KOZHUKHIVSKA,  
Larysa OSADCHA,  
Elena POLISHCHUK,  
Anastaciia  
MOVCHANIUK.  
Modernization of the  
Personnel Management  
System on the Basis of a  
Context-Competence  
Approach.  
International Business  
Information  
Management  
Conference (33rd  
IBIMA). Granada,  
Spain 10-11 April,  
2019. С. 667951-6689.  
2. Osodlo V., Perepeliuk  
T., Osadcha L., Hrynova  
N. Features of self-  
realization of the  
subject in a military-  
professional activity.  
Opción, Año 35,  
Especial No.21 (2019),  
С. 429-445.  
3. Осадча Л.А.  
Мотивація праці  
менеджера.  
Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука». №3.  
2018. С. 111-116.  
4. Осадча Л.А.  
Психологічний імідж  
сучасного фахівця.  
Психологічний  
журнал: наукове  
видання Уманського  
державного  
педагогічного  
університету ім. Павла  
Тичини. Умань, 2019.  
Вип.2. С.46-57.  
5. Осадча Л.А.  
Проблеми  
формування  
професійної  
компетенції  
менеджерів.  
Психологічний  
журнал: наукове

видання Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини. Умань, 2021. Вип.7. С. 52-64.

П. 3.  
Осадча Л.А., Поліщук О.А. Стрес в житті сучасного студента. Соціальний розвиток сільських регіонів: колектив. монограф., вип. 3. за ред. А. М. Шатохіна, М. В. Костюк. Умань. ВПЦ «Візаві», 2018. С. 248-281 (внесок автора – 1,52 д.а.)

П. 4.  
1. Осадча Л.А. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Психологія» для здобувачів вищої освіти. Умань, ФОП «Масловатий», 2020 р., 31 с.  
2. Осадча Л.А. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Психологія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2020. 98 с.  
3. Осадча Л.А. Інструктивно-методичні матеріали для самостійної роботи студентів з дисципліни «Психологія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2020. 98 с.

П. 12.  
1. Осадча Л.А. Формування професійної компетенції майбутніх фахівців. Менеджмент 21 століття: проблеми і перспективи. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м.Умань, 11 жовтня 2019 р. Редкол. Шкільний О.О. та інші. Умань: Видавничо - поліграфічний центр «Візаві», 2018 . С. 173-

176.  
2. Осадча Л.А.  
Психологічні особливості впровадження та використання цифрових технологій в освітніх процесах у вузі. Цифрова трансформація та інновації в економіці, праві, державному управлінні, науці і освітніх процесах: збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції. Фінансово-економічна наукова рада, 2019. С. 120-126.

3. Осадча Л.А. Вплив матеріального достатку на психологію людини. Научные исследования: парадигма инновационного развития: сборник тезисов научных трудов Международной научной конференции (Братислава–Вена, 25 марта 2020 года). Международный научный центр развития науки и технологий, 2020. С. 74-79.

4. Осадча Л.А. Психологічне здоров'я персоналу освітніх організацій. Актуальні проблеми розвитку організаційної та економічної психології в Україні: тези XIV Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції з організаційної та економічної психології «Психологічне здоров'я персоналу організацій: проблеми та технології забезпечення» / за наук. ред. С.Д. Максименка, Л.М. Карамушки. К. 2020. С. 41-42.

5. Осадча Л.А. Професійне вигорання в умовах пандемії : збірник матеріалів X Всеукраїнської наукової Інтернет-конференції, 29-30 жовтня 2020 р. / гол. ред. Сафін О.Д. Умань. С. 6-10.

П. 19.  
Член Української Асоціації організаційних психологів та психологів праці.

						<p>Член Наукової громадської організації «Міжнародний науковий центр розвитку науки і технологій».</p> <p>П. 20.</p> <p>Співпраця з компанією «Седна-Агро» на посаді психолога-консультанта (2013-2018 рр.).</p> <p>Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності».</p> <p>Інноваційні технології при викладанні дисципліни «Психологія».</p> <p>Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/014719-21 від 08.10.2021</p>
246160	Причуляк Руслан Миколайович	доцент, Основне місце роботи	Плодоовочівництва, екології та захисту рослин	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 130107 Агрономія, Диплом кандидата наук ДК 054842, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12ДЦ 036979, виданий 17.01.2014</p>	13	<p>ОК4 Мікробіологія і харчова хімія</p> <p>Уманський державний аграрний університет спеціальність «Агрономія», кваліфікація – вчений агроном (диплом ЕР № 25473760 від 17.06.2004 р.).</p> <p>Кандидат сільськогосподарських наук за спеціальністю 03.00.12 – фізіологія рослин ДК № 054842 від 14.10.2009 р.</p> <p>Доцент кафедри біології, атестат доцента 12ДЦ № 036979 від 17.01.2014 р.</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 7, 12, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П. 1.</p> <p>1. Karpenko V., Pavlyshyn S., Prytuliak R., Naherniuk D. Content of malondialdehyde and activity of enzyme glutathione-S-transferase in the leaves of emmer wheat under the action of herbicide and plant growth regulator. Agronomy Research 17(1). 2019. P.</p>

144–154.  
2. Karpenko, V.P., Poltoretskyi S.P., Liubych, V.V., Adamenko, D.M., Kravets, I.S., Prytuliak, R.M. Agrobiological characteristics of spelt wheat and intermediate wheatgrass in the conditions of the Right-Bank Forest-Steppe of Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology. 2020. 10(5), 81–86.  
3. Karpenko V.P., Poltoretskyi S.P., Liubych V.V., Adamenko D.M., Kravets I.S., Prytuliak R.M., Kravchenko V. S., Patyka N.I., Patyka V.P.. Microbiota in the rhizosphere of cereal crops. Мікробіол. журн., 2021, Т. 83, № 1. С. 21–31.  
4. Карпенко В.П., Пригуляк Р.М., Даценко А.А. Продуктивність гречки за дії біологічних препаратів Збірник наукових праць Уманського НУС. 2017. Вип. 90. Ч. 1. С. 14–22.  
5. Карпенко В.П., Пригуляк Р.М., Новікова Т.П. Активність мікробіоти в ризосфері сочевиці за дії біологічних препаратів. Таврійський науковий вісник. №103. 2018. С. 56–62.  
6. Карпенко В.П., Новікова Т.П., Пригуляк Р.М., Гнатюк М.Г. Вміст пігментів у листках сочевиці за дії біологічних препаратів. Наукові горизонти. Вісник ЖНаЕУ. № 7 (80). Житомир. 2019. С. 41–47.  
7. Карпенко В. П., Пригуляк Р. М., Любич В. В. та ін. Багаторічні злаки – перспективи і можливості. Вісник УНУС. № 2. Умань. 2020. С. 47–51.  
П. 2.  
Патент № 118753. Україна МПК (2017.01) C05G 3/00 A01C 1/06 (2006.01). Біологічна препаративна композиція Ризобонорм для передпосівної обробки насіння бобових культур / Карпенко В. П., Пригуляк Р. М.,

Чернега А. О. – у 2017  
01921. Раявл. :  
28.02.17; Опубл.  
28.08.17. Бюл. № 16. 3  
с.  
П. 3.  
1. Основи біологізації  
в технологіях  
вирощування сої :  
монографія  
(рекомендації  
виробництву).  
Карпенко В.П., Івасюк  
Ю.І., Притуляк Р.М.;  
за ред. В. П. Карпенка.  
Умань : Видавець  
«Сочінський М. М.»,  
2017. 146 с. (внесок  
автора – 2,11 д.а.)  
2. Елементи  
біологізації в  
рослинництві :  
рекомендації  
виробництву  
(монографія).  
Карпенко В.П.,  
Полторецький С.П.,  
Притуляк Р.М.; за ред.  
В.П. Карпенка. Умань  
: Видавець  
«Сочінський М. М.»,  
2017. 112 с. (внесок  
автора – 1,52 д.а.)  
3. Карпенко В.П.,  
Адаменко Д.М.,  
Притуляк Р.М.  
Шкодочинні  
організми колосових  
злаків: навчальна  
монографія; за ред. В.  
П. Карпенка. Умань:  
ВПЦ «Візаві», 2020.  
127 с. (внесок автора –  
1,83 д.а.)  
4. Карпенко В.П.,  
Даценко А.А.,  
Притуляк Р.М.  
Біологізована  
технологія  
вирощування гречки:  
монографія; за ред.  
В.П. Карпенка. Умань:  
Видавець «Сочінський  
М.М.». 2020. 132 с.  
(внесок автора – 2,01  
д.а.)  
5. Хвороби сочевиці:  
монографія / В.П.  
Карпенко, І.І.  
Мостов'як, Р.М.  
Притуляк. За  
редакцією В.П.  
Карпенка. Умань:  
Видавець «Сочінський  
М.М.», 2021. 112 с.  
(внесок автора – 1,69  
д.а.)  
П. 7.  
1. Секретар  
спеціалізованої вченої  
ради К 74.844.02  
(наказ МОН України  
№ 1643 від 28.12.2019  
року)  
П. 12.  
1. Карпенко В.П.,  
Притуляк Р.М.,  
Даценко А.А. Вплив  
біологічних  
препаратів на  
інтенсивність дихання



рослин гречки. Біологічні студії. IV Міжнародна конференція «Онтогенез рослин у природному та трансформованому середовищі. Фізіолого-біохімічні та екологічні аспекти». 2017 р., Т. 11, № 3–4. С. 37–38.

2. Леонтьюк І.Б., Притуляк Р.М. Урожайність пшениці озимої за дії біологічно активних речовин. Матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток аграрної галузі та впровадження наукових досліджень у виробництво». Миколаїв. 2018. С. 40–43.

3. Притуляк Р.М., Леонтьюк І.Б., Альошин Я.П., Хоменко В.М. Фізіологічні зміни в рослинах ячменю ярого за дії біологічно активних речовин. Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку, 17 листопада 2018 р., Переяслав-Хмельницький. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Переяслав-Хмельницький, 2018. Вип. 46. С. 431–434.

4. Карпенко В.П., Притуляк Р.М., Даценко А.А. Вплив біологічних препаратів на продуктивність посівів гречки. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання аграрної науки», присвяченої 175-річчю заснування Уманського національного університету садівництва, 21 листопада 2019 р. Київ: Видавництво «Основа», 2019. С. 43–45.

5. Карпенко В.П., Притуляк Р.М., Коробко О.О. Елементи біологізованої технології вирощування нуту. Рекомендації

						виробництву. Черкаси: «Брама-Україна». 2019. 24 с. П. 19. ГО «Товариство мікробіологів України» № ЧС 014 Підвищення кваліфікації: Біцерківський національний аграрний університет, свідоцтво № СПК 00493712/0000358-17, Методологія викладання дисципліни «Мікробіологія» для студентів вищих навчальних закладів III–IV рівнів акредитації», 31.03.2017 р.	
229502	Березовський Володимир Євгенійович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом кандидата наук КД 050573, виданий 15.01.1992, Атестат доцента ДЦАР 000385, виданий 31.05.1995, Атестат професора АП 000840, виданий 05.03.2019	35	ОКЗ Вища та прикладна математика	Одеський державний університет ім. І.І. Мечникова спеціальність «Математика»; кваліфікація математик, викладач (диплом МВ №898598 від 30 червня 1984 р.). Кандидат фізико-математичних наук за спеціальністю 01.01.04 – геометрія та топологія. Диплом КД №050573 від 15 січня 1992 р. Професор кафедри математики і фізики. Атестат АП №000840 від 5 березня 2019 р. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 6, 10, 12, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Berezovskii V.E., Hinterleitner L., Cherpurna E., Mikeš J. On the concircular vector fields of spaces with affine connection. Acta Math. Acad. Paed. Nyíregyház. 33, no. 1, 53-60 (2017). 2. Berezovskii V.E., Chudá H., Cherpurna O.Y., Mikeš J. On coanonical almost geodesic mappings which preserve the Weyl projective tensor. Russ. Math. 2017, 61, no. 6, 1–5. 3. Berezovskii V.E., Jukl M., Juklová L. Almost geodesic mappings of the fist type onto symmetric spaces. Proc. Conf. APLIMAT 2017, Bratislava, 126-131 (2017).

4. Berezovskii V.E., Cherevko Y., Chepurna O. Complex submanifolds of LCK-manifold, pseudo-Vaisman and Vaisman manifolds. Proc. Conf. APLIMAT 2017, Bratislava, 343-352 (2017).
5. Berezovskii V.E., Bácsó S., Mikeš J. Diffeomorphism of affine connected spaces which preserved Riemannian and Ricci curvature tensors. Miskolc Math. Notes. 18, no. 1, 117-124 (2017).
6. Berezovskii, Volodymyr; Mikeš, Josef; Peška, Patrik. Geodesic Mappings of Spaces with Affine Connection Onto Symmetric Manifolds. Proceedings of the Eighteenth International Conference on Geometry, Integrability and Quantization, 99 - 104, Avangard Prima, Sofia, Bulgaria, 2017.
7. V.E. Berezovskii, N.I. Guseva, I. Hinterleitner, J. Mikeš, Conformal mappings of Riemannian spaces onto Ricci symmetric spaces, Mat. Notes 103, no. 2, 162-165 (2018).
8. V.E. Berezovskii, I. Hinterleitner, J. Mikeš, Geodesic mappings of manifolds with affine connection onto the Ricci symmetric manifolds, Filomat, 32:2 (2018), 379-385.
9. Y. Cherevko, V.E. Berezovskii, O. Chepurna, Conformal mappings of Riemannian manifolds preserving the generalized Einstein tensor, Proc. Conf. APLIMAT 2018, Bratislava, 224-231 (2018).
10. V. E. Berezovskii, L. E. Kovalev, J. Mikeš On Preservation of the Riemann Tensor With Respect to Some Mappings of Affinely Connected Space, Russian Mathematics, 2018, Volume 62, Issue 9, pp 1-6.
11. Berezovski, V.; Cherevko, Y.; Rýparová, L. Conformal and Geodesic Mappings onto Some Special Spaces. Mathematics 2019, 7, 664.
12. Cherevko, Y.; Berezovski, V.;

Hinterleitner, I.; Smetanová, D. Infinitesimal Transformations of Locally Conformal Kähler Manifolds. *Mathematics* 2019, 7, 658.

13. Berezovskii V., Cherevko Ye., Nenka R., Leshchenko S. Almost geodesic mappings of the second type of spaces with affine connection onto two-symmetric spaces // *Proceedings, 18th Conference on Applied Mathematics Aplimat 2019*. Bratislava: Spektrum STU, 2019. P. 41-49.

14. Volodymyr Berezovski, Josef Mikes, Patrik Peska, Lenka Ryparova On canonical F-planar mappings of spaces with affine connection, *Filomat*, 33:4 (2019), 1273-1278.

15. Berezovski, V.; Mikeš, J.; Rýparová, L.; Sabykanov, A.A. On Canonical Almost Geodesic Mappings of Type  $\pi_2(e)$ . *Mathematics* 2020, 8, 54.

16. Berezovski Volodymyr, Mikes Josef, Ryparova Lenka Conformal and geodesic mappings onto Ricci symmetric spaces. *Proc. Conf. APLIMAT 2020*, Bratislava, 65-72 (2020).

17. Cherevko Yevhen, Berezovskii Vladimir, Nenka Ruslana, Leshchenko Svitlana Infinitesimal conformal transformations Riemannian manifolds which preserve the generalized Einstein tensor. *Proc. Conf. APLIMAT 2020*, Bratislava, 244-252 (2020).

18. Berezovski, V.; Cherevko, Y.; Hinterleitner, I.; Peška, P. Geodesic Mappings of Spaces with Affine Connections onto Generalized Symmetric and Ricci-Symmetric Spaces. *Mathematics* 2020, №8, 1560.

19. Berezovski V, Cherevko Y, Mikeš J, Rýparová L. Canonical Almost Geodesic Mappings of the First Type of Spaces with Affine Connections onto Generalized m-Ricci-Symmetric Spaces. *Mathematics*. 2021;

9(4):437.

П. 3.

1. Вища математика.  
Ч. 1. Навчальний посібник для студентів інженерно-технологічного факультету // Укладачі: В.Є. Березовський, Р.В. Ненька, С.А. Закорчевна, С.В. Лещенко, І.І. Побережець. Умань : ВПЦ «Візаві», 2018. 164 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою Уманського національного університету садівництва» надано 4 червня 2018 року, протокол № 6). (внесок автора – 4,2 д.а).

2. Jozef Mikes, Sandor Bacso, Vladimir E. Berezovski et al. Differential geometry of special mappings. Published and printed by Palasky University, Olomouc, 2019, pp. 676 (монографія).

П. 4.

1. Практикум з вищої та прикладної математики: навчальний посібник для студентів факультету менеджменту. Укладачі: В.Є. Березовський, С.В. Лещенко, Р.В. Ненька, І.І. Побережець. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2020. 161 с.

2. Вища математика П. Навч. посіб.

Укладачі: В.Є. Березовський, Р.В. Ненька, С.В. Лещенко, І.І. Побережець Умань: Видавничо-поліграфічний центр "Візаві", 2020. 156 с.

3. Вища математика І. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Укладачі: В.Є. Березовський, Р.В. Ненька, С.В. Лещенко, І.І. Побережець. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 156 с.

П. 6.

Наукове керівництво трьома здобувачами, які отримали документ про присудження наукового ступеня:  
1. Пешка Патрік, програма Р1102

Математика, напрям:  
алгебра і геометрія,  
диплом С.УР\*055129  
виданий  
Університетом  
Палацького в  
Оломоуці 13 вересня  
2017 року (Чеська  
Республіка);  
2. Черевко Євген  
Володимирович,  
спеціальність 01.01.04  
– геометрія та  
топология, захист  
дисертації відбувся в  
Інституті математики  
НАН України; диплом  
ДК 052054 від 23  
квітня 2019 року.  
3. Ріпарова Ленка,  
програма Р1102  
Математика, напрям:  
алгебра і геометрія,  
диплом С.УР\*066187  
виданий  
Університетом  
Палацького в  
Оломоуці 28 серпня  
2020 року (Чеська  
Республіка).

П. 10.  
1. Грант IGA Faculty of  
Science 2014016  
Mathematical  
structures of the  
Palacky University.  
2. Проект No. LO1408,  
AdMas UP.

П. 12.  
1. Cherevko Y.,  
Berezovski V.,  
Cherurna O. Complex  
Submanifolds of LCK-  
manifold, Pseudo-  
Vaisman and Vaisman  
Manifolds/Cherevko Y.  
"APLIMAT 2017" 16th  
Conference on Applied  
Mathematics January  
31 - February 2, 2017  
Institute of  
Mathematics and  
Physics Faculty of  
Mechanical  
Engineering, Slovak  
University of  
Technology in  
Bratislava, SLOVAKIA  
p. 66-67.  
2. Березовский В.Е.,  
Микеш Й.,  
Гинтерлейтнер И. К  
вопросу о  
конформных  
отображениях  
римановых  
пространств на Риччи  
симметрические  
римановы  
пространства.  
International scientific  
conference «Algebraic  
and geometric methods  
of analysis» May 31  
June 5, 2017 Odessa  
Ukraine Book of  
abstracts, p. 108-109.  
3. Березовский В. Е.,  
Микеш Й., Черевко Е.  
В. К вопросу о  
канонических почти

						<p>геодезических отображениях первого типа. International scientific conference «Algebraic and geometric methods of analysis». May 31 June 5, 2017 Odessa Ukraine Book of abstracts, p. 110-111.</p> <p>4. Черевко Є В., Березовский В.Є. Конформно-голоморфно-проективні перетворення локально конформно-келерових многовидів. International scientific conference «Algebraic and geometric methods of analysis» May 31 - June 5, 2017 Odessa Ukraine Book of abstracts, p. 28-29.</p> <p>5. В.Е. Березовский, Й. Микеш, П. Пешка Геодезические отображения пространств аффинной связности на симметрические и Риччи симметрические пространства. XVIII междунар. науч. конф. им. акад. Михаила Кравчука, 7-10 октября, Луцк. Киев: Материалы конф. Т. 2. Алгебра. Геометрия. Математический анализ. К.: НТУУ «КПИ», 2017. С. 170-172.</p> <p>П. 19. Член Київського математичного товариства (<a href="http://kms.imath.kiev.ua:8000/members/97">http://kms.imath.kiev.ua:8000/members/97</a>) Підвищення кваліфікації: Уманський державний педагогічний університет ім. Павла Тичини. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 02125639/000660-21 від 30.04.2021</p>	
294908	Нагернюк Діана Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 028071, виданий	12	ОК2 Етнічні особливості гостинності	Уманський державний аграрний університет спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація магістр з менеджменту організацій (диплом ЕР № 32656717 від 20 червня 2007 р.). Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – «економіка та управління підприємствами» (за

28.04.2015,  
Атестат  
доцента АД  
003890,  
виданий  
16.12.2019

видами економічної діяльності), диплом доктора філософії ДК № 028071 від 28 квітня 2015 р.  
Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат доцента АД №003890 від 16 грудня 2019 р.  
Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:  
П. 1.  
1. Diana NAHERNIUK, Valentyna NEPOCHATENKO, Liubov KOVALENKO, Oleksandr NEPOCHATENKO and Viktoriia ZHMUDENKO. Development of Economic Complex of The Tourism Industry in Ukraine. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association (IBIMA), ISBN: 978-0-9998551-4-0, 1-12 April 2020, Seville, Spain, p. 3370-3375 (Web of Science).  
2. Нагернюк Д.В., Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Формування конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії. Економіка і суспільство. 2017. №13. С. 620-624.  
3. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Діловий туризм як чинник підвищення ефективності функціонування готельних підприємств. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 36. 2019.  
4. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Стратегія розвитку маркетингу готельних послуг в умовах нестабільності ринкового середовища. Економіка та суспільство. 2021. No 30.  
5. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: Дефініція



поняття. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 59. 2021.

6. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Потенціал закладів ресторанного господарства у формуванні споживчої лояльності. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Випуск 60. 2021.

7. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Економіка та суспільство. Випуску № 31/2021.

П. 3.

1. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою УНУС» надано 5.10.2018 р., протокол № 2) (внесок автора – 5,2 д.а)

П. 4

1. Нагернюк Д.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 24 с.;

2. Нагернюк Д.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 26 с.;

3. Нагернюк Д.В.

Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань, УНУС, 2021. 60 с.

П. 8

1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain. <https://ibima.org/conference/34th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

2. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 35rd IBIMA International Conference, Seville, Spain 1-2 April, 2020. <https://ibima.org/conference/35th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

3. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 36rd IBIMA International Conference, Granada, Spain 4-5 November, 2020. <https://ibima.org/conference/36th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

П. 11

Наукове консультування Центру дозвілля «Позитив» договір від 01.09.2019 р.

П. 12

1. Нагернюк Д.В. Історичні особливості становлення та розвитку української національної кухні. Матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії». Умань: ВПЦ «Візаві», 2017. С. 111 – 113.

2. Нагернюк Д.В. Основні аспекти формування конкурентоспроможності підприємств

готельної індустрії.  
Матеріали  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
інтернет-конференції  
«Стратегічні  
перспективи  
туристичної та  
готельно-ресторанної  
індустрії в Україні:  
теорія, практика та  
інновації розвитку».  
Умань: Видавничо-  
поліграфічний центр  
«Візаві», 2017. С. 110 –  
112.

3. Нагернюк Д.В.  
Основні інструменти  
обслуговування гостей  
ресторану.  
International Scientific  
Conference Innovative  
Potential of Socio-  
Economic Systems: the  
Challenges of the  
Global World, Part I,  
December 22 th, 2017.  
Lisbon, Portugal:  
Baltija Publishing. P.  
78– 80.

4. Нагернюк Д.В.  
Розвиток  
гастрономічного  
туризму в Україні:  
матеріали  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
інтернет-конференції  
«Стратегічні  
перспективи  
туристичної та  
готельно-ресторанної  
індустрії в Україні:  
теорія, практика та  
інновації розвитку»,  
Умань, 2019. С. 145 –  
147.

5. Нагернюк Д.В.  
Ресторанний бізнес в  
умовах пандемії  
COVID-19: матеріали:  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
інтернет-конференції  
«Стратегічні  
перспективи  
туристичної та  
готельно-ресторанної  
індустрії в Україні:  
теорія, практика та  
інновації розвитку»,  
Умань: ВПЦ «Візаві»,  
2020. С. 37 – 40.  
П. 14

1. Робота у складі  
організаційного  
комітету/журі: I тур  
Всеукраїнської  
студентської  
олімпіади зі  
спеціальності  
«Готельно-ресторанна  
справа» Уманський  
національний  
університет  
садівництва (член  
комісії);

2. Керівництво  
студентом:  
1. Сотула В., III місце  
на I етапі

Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за напрямом «Готельно-ресторанна справа», 2016-2017 н. р., м. Умань.

2. Стоколяс Ю.О., III місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з спеціалізації «Управління спортивно-оздоровчою діяльністю», який відбувся у Національному університеті кораблебудування імені адмірала Макарова, 2019–2020 н.р.

3. Притуляк Олександра III місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», перший (бакалаврський) рівень 2021 р.

4. Чумак Яна. Всеукраїнський студентський конкурс «Туристичні перлини України». Диплом III ступеня. 2021 р.

П. 19

Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).

Участь у робочій групі з розроблення Стратегії розвитку Черкаської області на період до 2027 року та планів її реалізації (Розпорядження Черкаської обласної державної адміністрації від 02.10.2020 № 625).

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності». Інноваційні технології при викладанні дисципліни «Етнічні особливості гостинності». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС

						00493706/014721-21 від 08.10.2021 р. 2. Підвищення кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).	
229537	Скуртол Світлана Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Економіка і підприємництва	Диплом магістра, Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010021 педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 054060, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 031549, виданий 17.05.2012	22	ОК 11 Інформаційні системи та технології	Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація – економіст по бухгалтерському обліку і фінансах (диплом ІО № 001080 від 24.06. 1998 року). Черкаський національний університет ім. Богдана Хмельницького, спеціальність «Педагогіка вищої школи», кваліфікація – викладач університетів та вищих навчальних закладів (диплом М17 № 00025 виданий 06.01.2017 р). Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (диплом ДК № 054060 від 08.07.2009 р.) Доцент кафедри маркетингу (атестат 12 ДЦ № 031549 від 17.05. 2012 р.) Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 4, 12 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Пархоменко Л.А., Герасимчук Н.А., Скуртол С.Д., Колупаєва І.В. Оцінка витрат домогосподарств на споживання овочів та емність ринку овочів в Україні: проблемно-методичний аспект. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. Зб. наук. праць. Харків: ДВНЗ «Університет банківської справи», 2018. Вип. 1. (24). С. 275-285. (Web of Science). 2. Kozhukhivska R., Sakovska O., Udovenko I., Skurtol S., Nechytailo V., Harbar O. Peculiarities of creating advertising activities on the tourist services market. Proceedings of the 34th

International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2019: 34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2019. (Scopus and Web of Science).

3. Kozhukhivska R., Sakovska O., Skurtol S., Kontseba S., Zhmudenko V. An analysis of use of Internet technologies by the consumers of tourism industries in Ukraine. International Journal of Advanced Science and Technology. 2020. Vol. 29. № 6s. P. 1007-1013. (Scopus).

4. Концеба С.М., Ліщук Р.І., Родащук Г.Ю., Скуртол С.Д., Васильченко І.П. Прогнозування за допомогою методів інтелектуального аналізу даних. Системні дослідження та інформаційні технології. К.: 2021. №1. С. 16-22. (Scopus).

5. Родащук Г.Ю., Скуртол С.Д. Місце та роль транспортної складової в економічному розвитку сільських територій. Вісник КІБіТ. Київ: Вид-во КІБіТ, 2018. Вип. 1(35). С. 31-39.

6. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю. Моделювання ймовірності ризику неплатежів за зовнішньоекономічними контрактами українських підприємств. Вісник КІБіТ. Київ: Вид-во КІБіТ, 2019. № 2(40). С. 22-26.

7. Скуртол С.Д., Концеба С.М., Родащук Г.Ю. Інформаційне забезпечення автоматизації процесу розробки і прийняття управлінських рішень. Вісник КІБіТ. Київ: Вид-во КІБіТ, 2019. № 2(40). С. 88-93.

П. 3.

1. Гринчак О.В., Давлетханова О.Х., Кислиця М.А., Концеба С.М., Родащук Г.Ю., Скуртол С.Д.. Інформаційна система управління навчанням: навчальний посібник.

Умань: Візаві, 2019.  
460 с. (внесок автора  
3,12 д.а.)

2. Ліщук Р.І., Концеба  
С.М., Скуртол С.Д.,  
Родашук Г.Ю.  
Штучний інтелект з  
Python: навчальний  
посібник. Умань:  
«Візаві», 2020. 180 с.  
(внесок автора 2,12  
д.а.)

3. Миколайчук Я.Л.,  
Скуртол С.Д.,  
Сольський О.С.,  
Гринчак О.В.,  
Васильченко І.П.,  
Ліщук Р.І.  
Комп'ютерні мережі:  
навчальний посібник.  
Умань: «Візаві», 2020.  
160с. (внесок автора  
1,62 д.а.)

П. 4.

1. Скуртол С.Д.  
Опорний конспект  
лекцій з дисципліни  
«Інформаційні  
системи та технології»  
для здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
освітньої програми  
«Готельно-ресторанна  
справа». Початковий  
рівень (короткий  
цикл). Умань:  
Уманський НУС, 2021.  
28 с.

2. Скуртол С.Д.  
Інструктивно-  
методичні матеріали  
до практичних занять  
з дисципліни  
«Інформаційні  
системи та технології»  
для здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
освітньої програми  
«Готельно-ресторанна  
справа». Початковий  
рівень (короткий  
цикл). Умань:  
Уманський НУС, 2021.  
36 с.

3. Скуртол С.Д.  
Методичні вказівки  
для самостійної  
роботи з дисципліни  
«Інформаційні  
системи та технології»  
для здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
освітньої програми  
«Готельно-ресторанна  
справа». Початковий  
рівень (короткий  
цикл). Умань:  
Уманський НУС, 2021.  
26 с.

П. 12.

1. Скуртол С.Д.  
Використання  
інформаційних  
технологій при  
моделюванні точки

беззбитковості виробництва. Студент-дослідник-фахівець: матеріали XXII Міжн. наук.-практ. конференції, (Київ, 24 травня 2018 р.). Вісник КІБіТ. Київ: ПВНЗ «КІБіТ», 2018. №2 (36). С. 37-38.

2. Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю. Впровадження інформаційних систем для вдосконалення управління діяльністю підприємств. International scientific conference The Formation of a Modern Competitive Environment: Integration and Globalization, Part II, May 25, 2018. Greenwich, UK: Baltija Publishing. P. 142-145.

3. Родащук Г.Ю., Скуртол С.Д. Сучасні інформаційні технології для поліпшення ефективності управління процесом навчання. Інноваційні технології в освіті: зб. матеріалів Міжн. наук.-технічної конференції, (Івано-Франківськ, 9-11 квітня 2019 р.). м. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2019. С. 202-204.

4. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю. Проблеми використання сучасних інформаційних систем підприємствами малого бізнесу. Студент-дослідник-фахівець: матеріали XXIII Міжн. наук.-практ. конференції, (Київ, 16 травня 2019 р.). Вісник КІБіТ. Київ: Вид-во КІБіТ. 2019. № 3(41). С. 18-20.

5. Скуртол С.Д., Концеба С.М., Родащук Г.Ю. Удосконалення інформаційного забезпечення використання ресурсного потенціалу підприємств. Актуальні питання сучасної економіки: матеріали XI Всеукраїнської наукової конференції, (20 грудня 2019 р.). Умань: Видавець «Сочінський». 2019. С. 103-105.

Підвищення кваліфікації: ВНЗ «Полтавський



						університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів за спеціальністю 122 «Комп'ютерні науки», свідоцтво № ПК 01597997/01898-19 від 08.11.2019 р.	
229535	Доморослий Валентин Іванович	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом кандидата наук КН 004725, виданий 08.04.1994, Атестат доцента ДЦАР 002668, виданий 06.12.1995	30	ОКІ Історія та культура України	Київський державний університет ім. Т. Шевченка, спеціальність «Історія», кваліфікація - історик, викладач історії та суспільствознавства (диплом КВ №788874 від 24 червня 1988 р.). Кандидат історичних наук, спеціальність - 07.00.02 історія громадських організацій і рухів, (диплом КН №004725 від 8 квітня 1994 р.) . Доцент кафедри історії та філософії (атестат ДЦ АРН№002668 від 6 грудня 1995 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 11, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Доморослий В.І. Діяльність українських депутатів щодо вирішення національного питання у другій Державній Думі Російської імперії. Емінак: науковий щоквартальник. 2017. № 2 (18). Т. 1. С. 32-39. 2. Доморослий В.І. Діяльність української парламентської громади щодо виборення політичних прав і свобод у II Державній Думі. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Випуск 51. Київ, 2017. С. 53-59. 3. Доморослий В.І. Українська парламентська еліта та її діяльність у боротьбі за вирішення політичних прав і свобод у діяльності першої Державної Думи Російської імперії (1906 р). Емінак: науковий щоквартальник. 2018. №1 (21) . Т. 1. С. 59-67.

4. Доморослий В. І. Українські землі у виборах до II Державної Думи Росії: процес, наслідки. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 57. Київ, 2019. 87-93.

5. Доморослий В.І. Українські депутати у боротьбі за вирішення освітніх питань у діяльності другої Державної Думи Російської імперії. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 59. Київ, 2019. С. 70-72.

6. Доморослий В.І. Малоросійство та його прояви у суспільному житті України на початку ХХ ст. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 60. Київ, 2020. С. 64-71.

7. Доморослий В.І. Журнал «Украинский вестник» про діяльність Іллі Шрага у I Державній Думі Російської імперії. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 63. Київ, 2021. С. 99-105.

П. 3.

1. В.І. Доморослий, В.А. Козій. Текуча – через роки, через віки. Умань.: ВВЦ «Візаві», 2018. 224 с. (внесок автора – 1,58 д.а.)

2. Доморослий В.І. Основи демократії (для студентів неспеціальних факультетів усіх форм навчання): Навчальний посібник. Умань, ВВЦ «Візаві», 2021. 156 с.

П. 4.

1. Доморослий В.І. Інструктивно-методичні матеріали до семінарських занять з дисципліни «Історія та культура України» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 15 с.;

2. Доморослий В.І. Методичні вказівки до самостійної роботи з

дисципліни «Історія та культура України» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Уманський НУС, 2021. Умань: Уманський НУС. 2021. 14 с.;

3. Доморослий В.І. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Історія та культура України» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Початковий рівень (короткий цикл). Умань: Уманський НУС. 2021. 51 с.

П. 11.  
Член комісії по благоустрою та архітектурі Уманського міськвиконкому (з 2015 р.).  
Науковий консультант телеканалу «Умань» (з 2013 р.).  
Науковий консультант інтернет-видання bucha.life.

П. 12  
1. Доморослий В.І. Трипільська культура та її вплив на формування сучасної української історії. Менеджмент ХХІ століття: проблеми і перспективи. Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції. 19 жовтня 2017. Умань. Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2017. С. 39-42.

2. Доморослий В.І. Українська еліта та її парламентська діяльність у роботі І Державної Думи Росії. У зб. Українські еліти у цивілізаційному розвитку Європи. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Житомир, Вид. Євменок О. О. 2017. С. 36-41.

3. Доморослий В.І. Дипломати доби національно-визвольних змагань. Федір Штейнгель.

						<p>Українська дипломатія в добу національно-визвольних змагань (1917-1921 рр.): історія, проблеми, протиріччя. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю проголошення Акту Злуки Української Народної Республіки і Західноукраїнської народної республіки. Київ, 2019, 21-22 лютого. С. 85-86.</p> <p>4. Доморослий В.І. «Ментальність та національний характер українців». Менеджмент ХХІ століття: проблеми і перспективи: матеріали Х Всеукраїнської науково-практичної конференції, 22 жовтня 2020. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. С. 175-177.</p> <p>5. Доморослий В.І. Томаш Масарик і українське питання у Чехословаччині. The 6th International scientific and practical conference «World science: problems, prospects and innovations» (February 23-25, 2021) Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. P. 307-311.</p> <p>П. 14. Ковальчук В.В., 1 місце, I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Політологія», 2020 р.</p> <p>П. 19. Член Уманського відділення Наукового товариства істориків-аграрників. Підвищення кваліфікації: Уманський державний педагогічний університет ім. П. Тичини «Новітні технології в процесі вивчення історії та культури України». Посвідчення №08623 від 11 грудня 2018 р.</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
<p><i>ПРН 15. Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>ОК1 Історія та культура України</p>	<p>Тематичні, проблемні лекції; семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен.</p>
		<p>ОК5 Психологія</p>	<p>Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація есе, рефератів; залік.</p>
		<p>ОК 6 Основи наукових досліджень</p>	<p>Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою рефератів, науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, робіт, рефератів; залік.</p>
		<p>ОК 14 Правознавство</p>	<p>Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних правових ситуацій; кейс-метод; метод мозкового штурму; консультації з викладачами; самонавчання на основі</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.</p>

			конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
<p><i>ПРН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>ОК4 Мікробіологія і харчова хімія</p>	<p>Тематичні та проблемні лекції, практичні заняття із проведенням, дослідного виконання лабораторних робіт; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.</p>
		<p>ОК 13 Ресторанна справа</p>	<p>Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; екзамен.</p>
		<p>ОК 18 Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування</p>	<p>Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.</p>
		<p>Виробнича практика</p>	<p>Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; виробнича практика.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.</p>
<p><i>ПРН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>ОК 9 Ділова українська мова</p>	<p>Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; екзамен.</p>

			електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК 18 Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування	Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.
<i>ПРН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК5 Психологія	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація есе, рефератів; залік.
		ОК 9 Ділова українська мова	Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; екзамен.
		Виробнича практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; виробнича практика.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.
<i>ПРН 11. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК4 Мікробіологія і харчова хімія	Тематичні та проблемні лекції, практичні заняття із проведенням, дослідного виконання лабораторних робіт; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.

		ОК 6 Основи наукових досліджень	Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою рефератів, науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт, рефератів; залік.
		ОК 10 Оздоровче харчування	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 11 Інформаційні системи та технології	Лекція, інтерактивна лекція (медіа презентація), online-лекція, лабораторні роботи, графічні роботи, самосійна робота, метод дистанційного електронного навчання (Moodle), консультації.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне опитування; перевірку виконання студентами завдань на практичних заняттях, перевірку виконання завдань самостійної роботи, поточний модульний контроль; підсумковий модульний контроль (екзамен) у формі комп'ютерного тестування.
		Виробнича практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; виробнича практика.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.
ПРН 10. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, стандартів якості.	<input type="checkbox"/>	Виробнича практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; виробнича практика.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.
		ОК 18 Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування	Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.



			індивідуальних завдань через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК 11 Інформаційні системи та технології	Лекція, інтерактивна лекція (медіа презентація), online-лекція, лабораторні роботи, графічні роботи, самосійна робота, метод дистанційного електронного навчання (Moodle), консультації.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне опитування; перевірку виконання студентами завдань на практичних заняттях, перевірку виконання завдань самостійної роботи, поточний модульний контроль; підсумковий модульний контроль (екзамен) у формі комп'ютерного тестування.
<i>ПРН 09. Застосовувати навички письмової та усної професійної комунікації державною та іноземною мовами.</i>	<input type="checkbox"/>	Підсумкова атестація	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен.
		ОК 9 Ділова українська мова	Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; екзамен.
		ОК 7 Іноземна мова	Практичні і семінарські заняття; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою перекладів; консультації з викладачами; самонавчання на основі посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.
<i>ПРН 08. Здатність проводити професійну діяльність на основі чинних нормативно-правових актів, міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК 18 Міжнародні стандарти якості в сфері обслуговування	Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.
		ОК 14 Правознавство	Тематичні лекції; практичні	Рейтингова система

			і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних правових ситуацій; кейс-метод; метод мозкового штурму; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.
<i>ПРН 05. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК2 Етнічні особливості гостинності	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; написання есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний (модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 6 Основи наукових досліджень	Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою рефератів, науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт, рефератів; залік.
		ОК 13 Ресторанна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; екзамен.
		ОК 15 Основи рекреації	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

			консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК 16 Готельна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 16 Курсова робота (Готельна справа)	Індивідуальні заняття із підготовкою науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист курсової роботи.
		Виробнича практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; виробнича практика.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.
		Підсумкова атестація	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен
		Навчальна практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; навчальна практика.	Рейтингова система оцінювання, залік.
<i>ПРН об. Знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів.</i>	<input type="checkbox"/>	Підсумкова атестація	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен
		ОК 13 Ресторанна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; екзамен.

			матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК 16 Готельна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 16 Курсова робота (Готельна справа)	Індивідуальні заняття із підготовкою науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист курсової роботи.
		ОК 17 Організація обслуговування в агросадибах	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		Виробнича практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; виробнича практика.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.
ПРН 07. Знати особливості організації діяльності та надання послуг в агросадибах.	<input type="checkbox"/>	Навчальна практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; навчальна практика.	Рейтингова система оцінювання, залік.
		Підсумкова атестація	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен.
		Виробнича практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист презентації із практики; залік.

			рекомендованої літератури; виробнича практика	
		ОК 17 Організація обслуговування в агросадибах	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
		ОК 16 Курсова робота (Готельна справа)	Індивідуальні заняття із підготовкою науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист курсової роботи.
		ОК 16 Готельна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 13 Ресторанна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; екзамен.
<i>ПРН 04. 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.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК 13 Ресторанна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; екзамен.
		ОК 16 Готельна справа	Тематичні, проблемні лекції; практичні і	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає

			семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 16 Курсова робота (Готельна справа)	Індивідуальні заняття із підготовкою науково-дослідних робіт; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає захист курсової роботи.
		ОК 17 Організація обслуговування в агросадибах	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		Підсумкова атестація	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен
		Навчальна практика	Індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури.	Рейтингова система оцінювання, залік.
<i>ПРН оз. Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом для застосування математичних методів в готельно-ресторанній справі.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК3 Вища та прикладна математика	Тематичні лекції; практичні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; виконання розрахункових робіт; екзамен.
<i>ПРН о2. Знати та розуміти сутність, принципи та причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства, вміти</i>	<input type="checkbox"/>	ОК1 Історія та культура України	Тематичні, проблемні лекції; семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; есе; консультації з викладачами;	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен.

аналізувати історичні події та процеси.			самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК2 Етнічні особливості гостинності	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; написання есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний (модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК 12 Основи економічних знань	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, рефератів; екзамен.
ПРН 01. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	<input type="checkbox"/>	ОК1 Історія та культура України	Тематичні, проблемні лекції; семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен.
		ОК 8 Фізичне виховання	Практичні методи, груповий метод, метод колового тренування, словесний та демонстраційний методи навчання.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає залік.
		ОК 10 Оздоровче харчування	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

		<p>ОК 14 Правознавство</p>	<p>Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних правових ситуацій; кейс-метод; метод мозкового штурму; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.</p>
		<p>ОК 15 Основи рекреації</p>	<p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>