

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Уманський національний університет садівництва
Освітня програма	30524 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

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	30524
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра математики і фізики, кафедра української та іноземних мов, кафедра соціально-гуманітарних і правових дисциплін, кафедра прикладної інженерії та охорони праці, кафедра менеджменту, кафедра біології, кафедра фізичного виховання і психолого-педагогічних дисциплін, кафедра інформаційних технологій
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Уманський національний університет садівництва, вул. Інститутська, 1 м. Умань, Черкаська обл.
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	103377
ПІБ гаранта ОП	Коваленко Любов Григорівна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	L.Kovalenko@udau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-586-65-80
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Підготовка соціально-мобільних, конкурентоздатних висококваліфікованих професіоналів і формування нової, глибоко обізнаної та висококультурної генерації фахівців для готельно-ресторанного бізнесу успішно здійснюється на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи УНУС з 2013 року. Ліцензія оформлена наказом Міністерства освіти і науки України №1480л від 30.04.2013р. Спеціальність акредитовано за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти 03.07.2017р. (Сертифікат про акредитацію серія УД №24006141 на підставі наказу МОН України від 05.07.2017р. № 139-л. Термін дії сертифікату до 01.07.2022р.).

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» {Абзац перший частини першої статті 5 в редакції Закону №2145-VIII від 05.09.2017} «підготовка фахівців з вищою освітою здійснюється за відповідними освітніми чи науковими програмами» було розроблено ОП «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. При розробці ОП її ключові позиції узгоджено із однією з найбільш визнаних світовою спільнотою моделлю формування профілів ступеневих програм: результатом дослідницького проекту Tuning.PA, проведеного профільними організаціями EAPAA, EGPA та NISPAcee. Враховувався досвід підготовки фахівців за програмами європейських ЗВО: Business and Hotel Management School University Centre (Швейцарія), Hotel Institute Montreux (Швейцарія). ОП затверджена Вченою радою УНУС (протокол №5 від 03.05.2018р.) та введена в дію наказом ректора №01-08/6 від 03.05.2018р.

Із затвердженням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти №384 від 4.03.2020р. оновлено ОП, де враховано регіональний аспект, що визначило особливості програми та її цілі в контексті галузевої направленості Університету, який готує фахівців для аграрного сектору економіки, оскільки Черкащина – аграрно-туристичний регіон, в якому існує нагальна потреба у кваліфікованих працівниках сфери обслуговування, організації бізнесу в сільському (зеленому) туризмі, зокрема з розміщення та харчування гостей на селі:

1. Стратегія розвитку Черкаської області на період 2021-2027рр.;
2. Програми економічного і соціального розвитку Черкаської області на 2021р.;
3. Програми розвитку туризму Черкаської області на 2021-2025рр.
4. Стратегія розвитку туризму у м.Умань на період до 2027р. ОП затверджена Вченою радою УНУС (протокол № 5 від 04.03.2021р.) та введено в дію наказом ректора УНУС №01-16/1 від 04.03.2021р. Формує фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень теорії та практики індустрії гостинності. 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.

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	10	56	0
2 курс	2020 - 2021	21	69	0
3 курс	2019 - 2020	17	68	0
4 курс	2018 - 2019	16	81	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)	35908 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	30524 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	29098 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, ніж 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>Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа першого рівня вищої освіти (бакалавр) 2021.pdf</i>	VxRCWc5wBZbHX4XlShL+a2cZLgq3OTvhD4SvwKvlfb4= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план 2021-2022 н.р..PDF</i>	m63dCd4+RozJPABnAFehNXcPVy6S+lKts4dN5FbIHF4= 4=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 1.PDF</i>	IOzuvotyWAuvINeGOUmVpcbZC5gVqudPCJswpperSKM= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 2.PDF</i>	5XcJ7+pAt42BzbqavOLJJo1RrBvy6FKtm3tE7TCiu+I= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 3.PDF</i>	MopV+pyFnWpiSbpGsGFic7yRSUFClGDky59qn8GncoY= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 4.PDF</i>	cDWMolH3EsdagsoBXSogSBpc/UCUw8GjDAEgMCUgd sU= sU=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою ОП є підготовка соціально-мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської та економічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Цілі ОП передбачають оволодіння системою фахових знань та практичних навиків щодо загальнонаукових та спеціальних методів, застосування професійних методик і технологій, які необхідні для розв'язання спеціалізованих задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного і ресторанного бізнесу, зокрема при організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму з надання послуг гостинності.

Особливістю ОП є фундаментальна теоретико-методологічна та практична підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи зі сформованими загальними і професійними компетентностями для забезпечення діяльності закладів розміщення і харчування, зокрема при організації сільського зеленого туризму шляхом включення в роботу програми обов'язкових освітніх компонентів відповідних тем та введення ОК15 Рекреологія та ОК28 Організація сільського (зеленого) туризму, що забезпечує досягнення ПРН 23.

Програма передбачає практичну підготовку на базі провідних готельно-ресторанних закладів і закордонного стажування за укладеними міжнародними договорами, виконанні курсових та кваліфікаційної робіт, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження.

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>). Мета ОП відповідає

головному стратегічному вектору – формування європейської за рівнем, стилем, якістю освіти та домінантою наукової діяльності високореїтингового університету інноваційного типу, який за ідентичністю і самобутністю здатний генерувати й забезпечувати трансфер новітніх знань, задовольняти попит у галузі освіти та науки використовуючи потенціал викладачів ЗВО, які мають практичний досвід та професійну компетентність, що дозволяє забезпечувати міждисциплінарні зв'язки, висвітлювати інноваційні підходи, інтегрувати кращі практики управлінської діяльності бізнесового сектору.

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) створення умов для розвитку творчого та наукового потенціалу молоді на принципах академічної доброчесності, толерантності, практичності, прагматичності, неперервності, варіативності, адаптивності й оптиміальності;
- 3) 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

В УНУС створена та функціонує ГО «Асоціація випускників та друзів УНУС». Створено електронний інформаційний ресурс «УНУС очима випускників» (<https://www.udau.edu.ua/ua/alumni/unus-ochima-vipusknikiv/>), що є інструментами збору інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій їх працевлаштування. При формуванні цілей та ПРН було враховано пропозиції випускників <https://tourism.udau.edu.ua/ua/abiturientu/vidguki-vipusknikiv1.html> щодо впровадження в ОП дисциплін вільного вибору.

Здобувачі залучаються до розвитку ОП у процесі її реалізації через колективне обговорення та включення до складу робочої групи з розробки та перегляду ОП, особистих зустрічей з кураторами та проведення онлайн-опитування.

Анкетування студентів, в якому взяли участь 48 здобувачів першого рівня вищої освіти (85,7% від загального контингенту) (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/vitannya1/akreditaciya.html>), підтвердило їх задоволеність змістом ОП (54,4% респондентів зазначили – високо, 42% – достатньо, 4% – задовільно). Встановлено, що 100% респондентів знають про основний документ, який регламентує процес їх навчання, 94% – ознайомлені з цілями та змістом ОП, із них 90% стверджують, що структура ОП відповідає їхнім очікуванням. В освітньому процесі враховуються пропозиції здобувачів щодо активнішого застосування інноваційних методів навчання, організації практичних занять в умовах виробництва <https://tourism.udau.edu.ua/> та розширення переліку вибіркокових дисциплін (протокол № 1 засідання робочої групи 10.02.2021 р.).

- 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 здійснюється групами забезпечення за кожною ОП. При формуванні цілей, змісту і результатів ОП активно залучалися роботодавці, які є членами групи забезпечення та керівники закладів готельно-ресторанного господарства: Пучко Ю.Л. – директор ресторанного комплексу «Красний став»; Терещук С.В. – директор готелю «UmanInn»; Дзюба Н.В. – директор центру дозвілля «Позитив», Попелюх Н.В. – директор туристично-розважального комплексу «Козацька долина» та інші.

Зустрічі з роботодавцями, що регулярно відбуваються під час проведення щорічних факультетських і кафедральних конференцій, семінарів, круглих столів та «Ярмарки вакансій», передбачають і обговорення змісту ОК та їх програмних результатів. За пропозицією роботодавців до ОП було включено ОК 14 «Професійна етика та комунікативні технології», ОК 19 «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії», ОК 21 «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу», що формує відповідні загальні і спеціальні компетентності та програмні результати навчання (ЗК 04, ЗК 02, СК 04, СК 02, СК 10, СК 03, РН 07, РН 08, РН 17, РН 11, РН 01, РН 19, РН 20).

- академічна спільнота

Комунікація з академічною спільнотою, зокрема, через участь в спільних круглих столах, всеукраїнських та міжнародних науково-освітніх заходах, на предмет обміну інформацією щодо оптимізації даної ОП дало змогу агрегувати бачення щодо цілей навчання серед колег з інших ЗВО.

У формулюванні цілей за ОП брали участь представники українських 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 Г. М. д.і.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи 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).

- інші стейкхолдери

Враховуються інтереси і пропозиції органів державної влади та органів місцевого самоврядування, громадських організацій, представників професійної спільноти та інших зацікавлених сторін через розміщення на сайті університету Проєкту ОП для обговорення <https://mon.udau.edu.ua/ua/obgovorennya-osvitnih-program.html>?

pr=f3814c2dea567466dae7e48429a1c475.

Удосконалення системи програмних результатів та компетентностей ОПП здійснювалось і на підставі результатів співпраці з представниками приватних підприємств, державних органів управління, які 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»).

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. НПК кафедри є членами Асоціації індустрії гостинності України, Української ресторанної асоціації на платформах яких відбувається постійний обмін кращими практиками та співпраця між професіоналами, організаціями, освітою та навчанням.

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 з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної справи, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень теорії та практики індустрії гостинності, що й обумовлено особливими цілями ОП. Як показує аналіз вимог, що вказуються у вакансіях на порталах з працевлаштування (<https://jobs.dou.ua/>), (<https://www.work.ua/>), (<https://rabota.ua/>) випускники повинні бути комунікабельними, із знанням іноземної мови, володіти основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання інформації у професійній діяльності, використовуючи сучасне обладнання та прикладне програмне забезпечення, Internet-ресурси.

Динамічність програми закладена при формулюванні її цілей та програмних результатів навчання. Періодично відбувається перегляд та оновлення освітньої програми на засіданнях кафедри й групи забезпечення спеціальності з метою її удосконалення і модернізації відповідно до наданих рекомендацій та пропозицій.

Щодо попиту на фахівців з готельно-ресторанного бізнесу свідчить активність роботодавців у щорічних Ярмарках вакансій (<https://admission.udau.edu.ua/ua/novini/yarmarok-vakansij-2020.html>) та 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

Університет є ЗВО національного рівня і всеукраїнського масштабу, системоутворюючим в галузевому та регіональному контексті. Тісна співпраця з готельно-ресторанними підприємствами регіону (ресторанний комплекс «Красний став», центр дозвілля «Позитив», готель «UmanInn», готельно-розважальний комплекс «Шинок на околиці», готельно-ресторанний комплекс «Фортеця», туристично-розважальний комплекс «Козацька долина», етносадиба «Лялькова хата» і ін.) дає можливість впровадження в ОП стратегії «трикутника знань» – освіти, науки, бізнесу при визначенні особливостей програми, її цілей та програмних результатів навчання. Регіональні та галузеві особливості відображаються у формулюванні тематики курсових та кваліфікаційних робіт і під час проходження практик та передбачає вивчення проблем організації бізнесу в сільському (зеленому) туризмі, розміщення та харчування гостей на селі.

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, Одеська національна академія харчових технологій, Львівський торговельно-економічний університет, Черкаський державний технологічний університет, Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна.

Ознайомлення з досвідом іноземних програм здійснювалось у процесі міжнародної співпраці з Господарською академією ім. Д.А. Ценова (Республіка Болгарія), Природничим університетом у м. Вроцлав (Республіка Польща), Академією ім. Якуба з Парадижа (Республіка Польща), Варшавським університетом природничих наук (Республіка Польща), Академією професійної освіти Меркур (Словаччина), 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).

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

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» дає можливість досягти результатів навчання, які визначені Стандартом вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого наказом МОН №384 від 04.03.2020 р. шляхом забезпечення кожного із програмних результатів навчання комплексом обов'язкових освітніх компонент, практик, атестаційного екзамєну, кваліфікаційної роботи. При цьому, структура ОП розроблена таким чином, щоб кожен зі програмних результатів формувалася мультидисциплінарно, логічно доповнювався кожною із дисциплін, формуючи у здобувачів широкий кругозір та навички системного мислення. Наприклад, одним із результатів навчання, вказаних у стандарті вищої освіти за відповідною спеціальністю, є «...Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та

ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки». Для досягнення даного результату навчання, як це відображено в матриці відповідності визначених стандартом результатів навчання, передбачено формування відповідних компетентностей. Зазначені компетентності формуються, зокрема, під час вивчення дисциплін: «Професійна етика та комунікативні технології», «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі», «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі», «Організація сільського зеленого туризму» та ін. Таким же чином можна продемонструвати зв'язок компетентностей з 23 визначеними результатами навчання.

Додаткові ефекти отримуються через введення до ОП СК і ПРН, зумовлених особливостями регіональних процесів і особливістю даної ОП, а саме її фокусування на спеціальній освіті та поглибленій професійній підготовці до вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній та управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних вимог, в тому числі при наданні послуг гостинності в сільському зеленому туризмі.

Структура ОПП забезпечує індивідуальну освітню траєкторію здобувача на основі формування індивідуального навчального плану та обрання елективних (вибіркових) дисциплін у обсязі 60 кредитів, що складає 25% від загального.

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?

До затвердження Стандарту формування програмних результатів ОП відбувалося до вимог НРК та законодавства (№509 від 12.06.2019 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#n2>), що регулює міжнародну професійну сферу. Результати навчання надають достатньо повну інформацію для точного визначення того, що зможуть досягнути студенти після успішного закінчення програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; поради для допомоги у виборі окремих модулів та програми в цілому, що підвищить ефективність навчання; повну і зрозумілу інформацію для працевлаштування та ЗВО (у випадку продовження навчання на вищому рівні) щодо змісту отриманої освіти та здобутих компетентностей за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». В результаті навчання за програмою підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» студенти отримують сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих в процесі навчання, здатні їх продемонструвати особами після завершення навчання, а також володіють знаннями, способом мислення, поглядами, цінностями, навичками, уміннями, іншими особистими якостями в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

ОП відповідає вимогам, які визначені в НРК для 7 кваліфікаційного рівня (2017–2020 рр.)

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#n2>), а після 25.06.2020 р. 6 кваліфікаційному рівні згідно з його новою редакцією, затвердженою постановою КМ України від 25.06.2020 р. № 519

(<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-n>). Цей рівень передбачає для компетентності особи здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Вимозі сформулювати концептуальні наукові та практичні знання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН1, ПРН4, ПРН6, ПРН8. Вимозі сформулювати критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН2, ПРН6, ПРН10, ПРН12, ПРН15, ПРН19. Вимозі виробити поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН6, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН18, ПРН19, ПРН20, ПРН23. Вимозі сформулювати визначений рівень комунікаційної компетентності відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН2, ПРН3, ПРН5, ПРН7, ПРН13, ПРН16, ПРН17. Вимозі сформулювати визначений рівень відповідальності та автономії відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН4, ПРН6, ПРН9, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН19.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

ОП має чітку структуру. Освітні компоненти 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 – 211,5 кредитів ЄКТС практичної компоненти – 21,0 кредит ЄКТС та підсумкової атестації – 7,5 кредитів ЄКТС. Дисципліни вільного вибору складають 60 кредитів ЄКТС.

Відповідність змісту ОП предметній області досягається викладанням обов'язкових освітніх компонентів фахового спрямування: («Етнічні особливості гостинності», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Мікробіологія та харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі», «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі», «Економіка готельного і ресторанного бізнесу», «Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування», «Інженерна графіка та громадське будівництво», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства», «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу», «Професійна етика та комунікативні технології», «Рекреалогія», «Організація сільського (зеленого) туризму», «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування») та загальноосвітніх дисциплін («Історія та культура України», «Психологія», «Філософія та соціологія», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Іноземна мова», «Фізичне виховання», «Правознавство», «Основи наукових досліджень», «Вища та прикладна математика», «Інформаційні системи та технології», «Основи економічної науки»). 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 сучасні наукові дослідження та новітні прикладні тенденції провадження діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу з акцентуванням на особливостях професійної реалізації при наданні послуг гостинності в сільському зеленому туризмі і 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 60 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>)).

Отже, ІОТ здобувачів здійснюється через формування індивідуального навчального плану, обрання вибіркових дисциплін, виробу тем курсових, кваліфікаційних 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 ОПП в обсязі 60 кредитів, що становить 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Перелік вибіркових 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 з 2021-2022 н. р. до 01 грудня навчального року. До цього періоду процедура вибору була наступною: декан факультету та куратори ознайомлюють студентів із Каталогом елективних дисциплін і організовують процедуру їх вибору до 01 листопада

навчального року. Інформацію про обрані дисципліни здобувачі подають письмово у заяві на ім'я декана. Вибіркова дисципліна запроваджується за умови достатньої кількості здобувачів, які її обрали, що визначається деканом відповідного факультету. До індивідуального навчального плану здобувача вноситься конкретний перелік вибірових дисциплін. Здобувач має право коригувати список обраних вибірових дисциплін протягом свого навчання відповідно до процедури, описаної вище. Конкретна кількість дисциплін, які необхідно обрати з Каталогу, повідомляється здобувачам заздалегідь.

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 13,5 ЄКТС навчальної практики та 7,5 ЄКТС – виробничої. Навчальна практика проводиться на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи, виробнича – на базі підприємств за вільним вибором здобувача. Реєстр баз практик (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/bazi-praktik.html>) оновлюється у відповідності до укладених угод. Зміст практики, послідовність її проведення, форма контролю визначаються методичними рекомендаціями, розробленими відповідно ОП та навчального плану і затвердженими у встановленому порядку. Під час практичної підготовки студенти знайомляться з організацією виробничо-технологічного процесу готельного та ресторанного бізнесу, програмним забезпеченням, засобами автоматизації робочих. Практична підготовка дає змогу набуття загальних і фахових компетентностей, передбачених ОП. 85,5% респондентів задоволені компетентностями здобутими та/або розвиненими під час практичної підготовки, 71% вважають її обсяг достатнім <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishhoi-osviti.pdf>

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

В ОП включено ОК, що забезпечують набуття здобувачами навичок soft skills, які користуються у роботодавців найбільшим попитом: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Менеджмент ГРГ» (здатність працювати в команді, налагоджувати міжособистісну взаємодію), «Організація сільського зеленого туризму», «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» (креативність, ініціативність, підприємливість), «Основи наукових досліджень», «Основи економічної науки» (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); «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Іноземна мова» (навички професійної комунікації державною (іноземною) мовами); «Професійна етика та комунікативні технології» (діяти на основі етичних міркувань).

Здобувачі беруть участь у соціальних і волонтерських програмах, часто стають їх ініціаторами, допомагають у проведенні університетських наукових та культурно-масових заходів. Набуттю навичок soft skills сприяють захист курсової та кваліфікаційної робіт, звіту з практики; доповідей на наукових заходах (здатність навчатися протягом життя); ділові ігри, кейси (креативне мислення).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт за ОПП «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 240 кредитів ЄКТС. Навантаження одного навчального року складає 60 кредитів ЄКТС. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 академічних годин. Загальне навантаження за навчальним планом складає 7200 годин, з них 2602 годин (36,2 %) аудиторне навчання, 3743 години (51,9%) – самостійна робота. Навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувача вищої освіти, регламентується робочим навчальним планом і становить не менше 1/3 та не більше 2/3 загального обсягу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Тижневе навантаження для здобувачів становить 24 аудиторних години, що відповідає нормативним документам.

Для підвищення ефективності освітнього процесу 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 <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/2019/polozhennya-pro-organizaciju-ta-provedennya-vstupnih-viprobuvan-2019.pdf>, на конкурсній основі за відповідними джерелами фінансування. Організацію прийому вступників до УНУС здійснює приймальна комісія, затверджена наказом ректора УНУС, що є її головою.

Приймальна комісія діє відповідно до Положення про приймальну комісію УНУС

<https://admission.udau.edu.ua/assets/files/2019/polozhennya-pro-pk-2019.pdf>. Правила прийому затверджуються щороку і відповідають рекомендаціями МОН України, у повній мірі враховують особливості ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобуття ступеня вищої освіти – бакалавр. Перелік конкурсних предметів, вага предметів сертифікату та мінімальний конкурсний бал для допуску до участі в конкурсі або для зарахування за посиланням <https://admission.udau.edu.ua/assets/files/pk-2021/pravila-prijomu-unus-2021.pdf>.

Вступ на навчання зі скороченим терміном передбачений для осіб, що здобули ОКР молодшого спеціаліста, ОР молодшого бакалавра, здійснюється за умови складання фахового вступного випробування і подання сертифікату ЗНО з української мови і літератури та історії України (бюджет) або української мови і літератури та будь-якого предмета на вибір вступника (небюджетна пропозиція).

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 перезарахування освітніх компонент, а інформованість – розміщенням Положень на офіційному веб-сайті.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюється «Положенням про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/nr01>, де прописана процедура переведення, поновлення здобувачів вищої освіти та передбачено зарахування кредитів відповідно до набутих компетентностей, що зазначені в ОПП.

Здобувач вищої освіти звертається з заявою до ректора Університету з проханням про перезарахування результатів навчання. До заяви додається академічна довідка (для визнання результатів навчання в українських ЗВО зразка відповідно до Наказу МОН України №525 від 12.05.2015 р., яка підтверджує результати навчання).

Перезарахування результатів навчання з навчальних дисциплін проводиться на підставі порівняння ОП відповідної спеціальності та Академічної довідки, що надає учасник. При цьому при перезарахуванні форм підсумкового контролю з дисциплін екзамен може бути зарахований як залік з відповідною оцінкою за шкалою ЄКТС; залік, якщо він був оцінений за шкалою ЄКТС, може бути зарахований як іспит відповідною оцінкою за шкалою ЄКТС рішенням комісії, що створюється розпорядженням декана, в особі декана факультету; гаранта ОП; НППП, які викладають

дисципліни, що пропонуються до перезарахування.

Практика застосування правил визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО у нещодавньому періоді: переведення студентки Київського національного університету культури і мистецтв Євсович А.Р. на третій курс ОП «Готельно-ресторанна справа» у 2021-2022 н.р.

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

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 перезарахування навчальних дисциплін відповідно до рішення предметної комісії на ОПП «Готельно-ресторанна справа» відсутній. Поряд з тим окремі НПП практикують визнання результатів неформальної освіти в межах окремих ОК.

Студентка Кужим В. успішно завершила онлайн-курс на платформі Prometheus «Технології індустрії гостинності для керівників» <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/neformalne-navchannya-karerni-perevagi-v-majbutnomu.html>. Згідно пункту 2.14 «Положення про порядок визнання в УНУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» доцентом Коваленко Л.Г. та доцентом Непочатенко В.О. під час вивчення окремих тем ОК «Організація ресторанного господарства» та ОК «Організація готельного господарства» було прийнято рішення про перезарахування одного змістовного модуля з даних дисциплін.

Освоєння умінь і навичок, необхідних для соціально та економічно активного громадянина країни поза формальною освітою Большакова І., Моцьо Я., Амандій А, Сереветна К. реалізовували вивченням онлайн-курсів на платформі Prometheus «Побутові відходи – дій зараз!» та «Підприємництво. Власна справа в Україні». <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/neformalna-osvita-yak-instrument-rozvitku-dodatkovih-mozhливостей-na-osvitno-profesijnij-programi-gotelno-restoranna-sprava.html>
<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studentki-specialnosti-gotelno-restoranna-sprava-uspishno-projshli-onlajn-kursa-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 НУС» <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 екзамєну, підготовка та захист кваліфікаційної роботи. Окрім традиційних методів використовуються: гостьові лекції, бінарні лекції, лекції-екскурсії, інтерактивні вправи та тренінги, мозковий штурм, проблемні семінари (круглі столи), виїзні практичні заняття на підприємствах готельно-ресторанного господарства. 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?

Форми та методи навчання і викладання за ОП відповідають вимогам студентоцентризованого підходу і регламентуються Положеннями: «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>, «Про вибіркові дисципліни в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>, «Про академічну мобільність студентів УНУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-studentiv-Umanskogo-NUS.pdf>, «Про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та НПП УНУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/akademichna-mobilnist.pdf> та ОП «Готельно-ресторанна справа», що передбачають індивідуалізацію освітнього процесу і гнучкі освітні траєкторії: можливість

обираючи форму навчання; застосування методів активного навчання; систематичне коригування способів подачі матеріалу; розширення автономії здобувачів вищої освіти; наявність належних процедур реагування на скарги; анкетування здобувачів з метою удосконалення рівня організації та якості проведення освітнього процесу (85,4% здобувачів відзначили високий рівень ефективності методів викладання і навчання за ОП, 14,6% – як середній: <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-pro-anketuvannya-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>; робота студентського самоврядування.

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

Принципи академічної свободи прописані у Статуті <https://bit.ly/3VMYN57> та ін. нормативних документах <https://bit.ly/3wpKaDf>, закріплені у Положеннях «Про організацію освітнього процесу в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitnij-proces.pdf>, «Про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-metodichne-zabezpechennya-vid-08-10-2020.pdf>. НПП здійснюють вільний вибір форм і методів навчання й викладання відповідно до компетентностей та ПРН ОП, не обмежуються у питаннях наповнення методичного забезпечення ОК, які реалізуються в межах ОП, враховуючи пропозиції здобувачів та випускників, висловлені під час засідань групи забезпечення ОП та під час анкетувань. Гарантією права на академічну свободу є можливість провадження науково-педагогічної діяльності викладачів без цензури з боку адміністрації, органів державної влади та третіх осіб, керуючись принципами свободи слова, думки і творчості, поширення знань та інформації, вільного оприлюднення і використання результатів наукових досліджень. Інтереси здобувачів та свобода їх вибору забезпечується формуванням індивідуальної освітньої траєкторії через оформлення індивідуального навчального плану, індивідуальний підхід до виконання завдань, форм та методів презентації результатів навчання за кожною ОК, вибір тематики курсових і кваліфікаційних робіт, об'єктів проходження практики.

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

Інформація щодо цілей, змісту та ПРН, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих ОК доводиться до всіх учасників освітнього процесу <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/osvitni-programi-2021-2022/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2021-1.pdf>. Кураторами академічних груп здобувачам надається інформація щодо навчального плану, графіку освітнього процесу, процедури реалізації вільного вибору за ОП. Ознайомлення учасників освітнього процесу із ПРН, критеріями та засобами оцінювання результатів навчання в межах окремих ОК здійснюється безпосередньо викладачем. Навчально-методичні матеріали за кожною ОК розміщуються в Системі дистанційного навчання Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/>. Всі інформаційні ресурси за ОП доступні для здобувачів на сайті університету і кафедри: опис дисциплін у складі інформаційного пакету ЄКТС <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/fahovi/or-bakalavr1/241-gotelno-restoranna-sprava.html>; робочі програми ОК <https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/bakalavr-241-gotelno-restoranna-sprava/robochi-programi3.html>; силабуси ОК <https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/bakalavr-241-gotelno-restoranna-sprava/silabus3.html>; вибірккові компоненти <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/fahovi/or-bakalavr1/241-gotelno-restoranna-sprava.html>.

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

Поєднання навчання та досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом органічного компонування науково-дослідної та навчальної роботи за ОП. Результати власних досліджень здобувачі презентують на засіданнях студентського наукового гуртка <https://tourism.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-gurtki.html>, а також оприлюднюють на 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>), працюють за науковими інтересами та приймають участь у різних конкурсах: участь у щорічному конкурсі на кращу студентську наукову роботу за напрямом «Готельно-ресторанна справа» (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/pidsumki-i-turu-vseukrainskogo-konkursu-studentskih-naukovih-robit-z-napryamiv-turizm-ta-gotelno-restorannoi-sprava.html>), предметних олімпіадах (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/i-etap-vseukrainskoi-studentskoi-olimpiadi-na-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restorannoi-spravi1.html>), професійних круглих столах, тренінгах: (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studenti-ta-vikladachi-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restorannoi-spravi-vzjali-uchast-v-onlajn-treningah-z-silskogo-turizmu.html>); (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/kulinarnij-batl-krasivo.kreativno.smachno.html>); (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studentskij-kvest-gastro-tur.html>); (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vidbuvsya-konkursu-the-young-bartender.html>). Суттєвим досягненням студентів є: Оніщук Л. і Балашова К. II місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Одеса, (2020р.) (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/peremoga-u-ii-turi-vseukrainskogo-konkursu-studentskih-naukovih-robit-zi-specialnosti-gotelno-restoranna-spravi1.html>), Серветна К. II місце і Вербецька М. III місце на Всеукраїнському студентському конкурсі «Туристичні перлини України» 26.05.2021р., м. Умань

(<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini/rezultati-vseukrainskogo-studentskogo-konkursu-turistichni-perlini-ukraini.html>), Василенко О. – грамота за участь у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Київ (2017р.); Протосавіцька Є. – грамота за перемогу у номінації «За високий рівень теоретичних знань» в II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа», м. Одеса (2018 р.); Сочінська М. – сертифікат учасника в II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Готельно-ресторанна справа», м. Одеса (2018 р.).

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, що передбачений Положенням про забезпечення якості вищої освіти <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>. Згідно «Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському НУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-metodichne-zabezpechennya-vid-08-10-2020.pdf> робоча програма кожної дисципліни підлягає обов'язковому перегляду після затвердження нової редакції ОП, внесення змін до навчального плану, сучасних практик в сфері гостинності та змін законодавчої бази. Перегляд змісту ОК здійснюється також на засіданнях групи забезпечення ОП, засіданнях кафедри, науково-методичних семінарах, круглих столах зі стейкхолдерами. Крім того, НПП, які забезпечують освітній процес за ОП, проходять стажування в Україні і за кордоном, беруть участь у професійних вебінарах, семінарах, спеціалізованих курсах, де здобувають нові знання, навички та компетентності, завдяки яким якісно оновлюють зміст ОК. Так, професор Транченко Л.В. (14.10.2019р.) взяла участь у першому в Україні Курсі Практичної Гостинності, проєкти готелю Hilton Kyiv; доцент Коваленко Л.Г. (30.04.2021р.) проходила навчання у школі крафтових та кондитерських виробників; професор Транченко Л.В., доценти Нагернюк Д.В., Непочатенко В.О. пройшли онлайн-тренінг Reikartz Hotel Group (Head of T&D department) (22.11.2021р.), професор Транченко Л.В., доценти Нагернюк Д.В., Непочатенко В.О. (20.05.2021р.) взяли участь у круглому столі X Всеукраїнської конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», НПП кафедри 25.02.2021р. взяли участь у вебінарі для гарантів та груп забезпечення якості освітніх програм: «Підготовка ОП до акредитації: проблеми та поради», 19.05.2021р. - у онлайн-вебінарі «Розроблення дистанційних курсів з використанням платформи Moodle». Доценти Саковська О.М., Малюга Л.М. пройшла підвищення кваліфікації (08.10.2021р.) «Інноваційні методи навчання» та розширили використання інтерактивних методів при викладанні ОК «Організація сільського (зеленого) туризму», ОК «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». НПП кафедри підвищують свою кваліфікацію для викладання на ОП шляхом закордонних стажувань (проф. Транченко Л.В. – Академія професійного навчання «Меркур», м. Калужа, 2019 р., доц. Саковська О.М. – Університет «Проф. Д - р Асен Златаров», м. Бургас, 2018 р.; Міжнародний університет «Фінал», м. Нікосія, 2019 р.; доц. Кожухівська Р.Б. та Саковська О.М. – Foundation ADD and Civil organization «School for Sustainable Development» за програмою «Економіка та управління туристичним і готельно-ресторанним бізнесом», м. Варшава, 2018 р.). НПП кафедри є учасниками заходів, що проводяться Асоціацією гостинності України та Української ресторанною асоціацією.

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

Інтернаціоналізація діяльності регулюється Положенням «Про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та НПП УНУС» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/akademichna-mobilnist.pdf>, «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>.

Центр міжнародної освіти та співпраці УНУС 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>, є учасником трьох програм Еразмус + <https://foreign.udau.edu.ua/ua/erasmus/vuzi-partneri.html>, бере активну участь у понад 10 Міжнародних та навчально-наукових проєктах: TEMPUS, SUAFRI-EPC, GUMLog, CRDFGlobal США, up_Running та ін. <https://science.udau.edu.ua/ua/novyj-resurs5.html>.

Кафедрою спільно із «Академія професійної освіти «Меркур» (Словаччина)» підписано угоди про міжнародну співпрацю та партнерство, забезпечення проходження виробничої практики. Спільно із STUDY WORK TRAVEL, пансіонатом «Ružbahu» (Словаччина) підписано угоду про міжнародну співпрацю. Студенти, що навчалися за даною ОП, проходили практику у Болгарії, Польщі, Туреччині, Німеччині <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini/zimova-praktika-v-bolgarii.html>

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 ЄКТС. Для оцінювання використовуються поточний (модульний) і підсумковий контроль.

Поточний (модульний) контроль (ПМК) передбачає контроль стану засвоєння знань та вмінь здобувачів з вивченої теми, змістового модуля, навчальної дисципліни. До контрольних заходів перевірки досягнення програмних результатів навчання за ОП при ПМК належать: оцінювання знань здобувачів 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, кваліфікаційних робіт).

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

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.

Відділ моніторингу якості освіти Уманського НУС систематично проводить моніторинг залишкових знань здобувачів, що додатково підвищує їх мотивацію до активного навчання. Також результатів цих контрольних заходів розглядаються на засіданнях кафедр та Вченої ради факультету.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в УНУС, Положенням про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти, Положенням про академічну успішність в УНУС, Положенням про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в УНУС, Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС, Положенням про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУС

<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>, де представлено комплексну систему оцінювання навчальних досягнень, що доступна та зрозуміла для здобувачів і сприяє розвитку навичок критичного самооцінювання.

Інформацію про форми контрольних заходів і критерії оцінювання здобувачі вищої освіти отримують від НПП на початку вивчення курсу, а також з робочих програм ОК (силабусів), що є у вільному доступі на веб-сайті Університету <https://bit.ly/3JoQnv4>. На основі цих даних кожен здобувач під керівництвом куратора формує свою ІОТ, складає індивідуальний навчальний план.

Моніторинг інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здійснюється у формі он-лайн анкетування <https://bit.ly/34cCH15>. <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishhoi-osviti.pdf>

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться 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 УНУС <https://bit.ly/30o7qnV>. 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 декана, доводиться до НПП і здобувачів 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 протягом семестру оприлюднюються НПП на практичних заняттях, а проміжної атестації за ОК – куратори академічних груп на виховних годинах. Обізнаність здобувачів про форми контролю, порядок і критерії оцінювання під час вивчення ОК контролюється відділом моніторингу якості освіти УНУС шляхом анкетування: 94% здобувачів вказали, що викладач пояснює методи і критерії оцінювання на початку курсу та 3% опитаних дізнаються про них з робочої програми навчальної дисципліни (силабуса).

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

Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі атестаційного екзамену з дисциплін фахової підготовки і публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Наказ 04.03.2020 р. № 384). Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти України та ОП. Програма атестаційного екзамену визначається фаховими компетентностями випускників, які підлягають оцінюванню відповідно до ОП.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Порядок захисту кваліфікаційних робіт здійснюється відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи в УНУС <https://bit.ly/3L31XHM>. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного

плагіату, фальсифікації та списування <https://unicheck.com/uk-ua>. Публічний захист кваліфікаційної роботи передбачає: представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу; відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.

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 <https://bit.ly/3geTcMC>:

Положення про організацію освітнього процесу в Уманському НУС <https://bit.ly/3mHUJyT>;

Положення про порядок проведення моніторингу та контролю якості освіти в Уманському НУС <https://bit.ly/3GqWHdo>;

Положення про академічну успішність в Уманському НУС <https://bit.ly/3Hn5I8P>;

Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС <https://bit.ly/3CSilX3>;

Положення про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському НУС <https://bit.ly/3L42SaV>.

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/bakalavr-241-gotelno-restoranna-sprava.html>.

Послідовність та тривалість усіх складових освітнього процесу, у тому числі контрольних заходів регламентується графіком освітнього процесу, що затверджується ректором.

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

Забезпечення об'єктивності і неупередженості екзаменаторів в Університеті регламентується Положенням про академічну успішність в Уманському НУС <https://bit.ly/3Hn5I8P>.

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 екзамену та у присутності інших здобувачів.

Для виявлення прецедентів необ'єктивного та упередженого екзаменування здобувачів 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://bit.ly/3L4Uach>. За заявою здобувача створюється комісія, до якої входять завідувач і викладачі відповідної кафедри, представники деканату, студентського самоврядування. 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 УНУС <https://bit.ly/3GqWHdo>. Здобувач, який отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни і зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, перездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю і скласти підсумковий контроль. Повторне проходження контрольних заходів з однієї дисципліни допускається до двох разів: перший – приймає викладач, що вів дисципліну, другий – приймає комісія, створена за розпорядженням декана факультету.

У разі отримання здобувачем за рейтинговим показником оцінки «F», він повинен пройти повторний курс вивчення цієї дисципліни впродовж наступного семестру (навчального року) за графіком, встановленим деканатом. Бали, отримані здобувачем при вивченні дисципліни у попередній період, анулюються. Випадки отримання здобувачами 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 здобувача з оцінкою за результатами підсумкового контролю, він має право її оскаржити за заявою та повторно підтвердити свої результати спеціально створеній комісії. До складу комісії входять завідувач і викладачі відповідної кафедри, які є незацікавленими особами, представники деканату та органів студентського самоврядування.

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?

В Уманському НУС визначено чітку та зрозумілу політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа». Основними нормативними документами в Університеті, які регулюють політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є:

- Кодекс академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>);
- 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 НПП 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 кваліфікаційних робіт, методичного забезпечення. НПП та студентами використовують безкоштовні онлайн-сервіси для самоперевірки на плагіат (<https://mon.udau.edu.ua/ua/akademichna-dobrochesnist.html>). Відповідно до Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС (<https://bit.ly/3HpnCHZ>) завідувач кафедри не пізніше, ніж за 10 днів до проходження захисту кваліфікаційних робіт, надає їх електронні версії, записані на одному диску по одній групі та заповнені авторами кваліфікаційних робіт заяви за встановленою формою. Відповідальний адміністратор здійснює перевірку кваліфікаційних робіт на плагіат за допомогою (<https://unicheck.com/uk-ua>), за результатами якої оформляє звіти. У разі позитивного результату перевірки на плагіат, звіт додається до кваліфікаційної роботи. Якщо перевірка на плагіат виявила значний об'єм текстових запозичень, то кваліфікаційна робота направляється на доопрацювання. Електронні версії кваліфікаційних робіт студентів розміщуються на сайті університету (<https://bit.ly/3HpFofw>).

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

З метою популяризації академічної доброчесності в УНУС здійснюється обов'язкове інформування 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 УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>, 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.

Регулярно здійснюється анкетування студентів щодо дотримання академічної доброчесності <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>. Результати анкетування висвітлюються на сайті <https://bit.ly/34cSN15>.

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

- <https://bit.ly/3H5Go8Q>; <https://bit.ly/3nPGqrc>; <https://bit.ly/3gkCkUx>; <https://bit.ly/3rhSjcl>;
- <https://bit.ly/3rjBg9W>; <https://bit.ly/2ZPSAI8>; <https://bit.ly/3k6yK2C>; <https://bit.ly/3nVWtnp>

Опитування, які проводить відділ моніторингу якості освіти, вказують, що серед здобувачів вищої освіти 79% опитуваних ознайомлені з принципами академічної доброчесності, 16% – частково і 5% – не ознайомлені.

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/ua/file/4dH7>), 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://bit.ly/3HpnCHZ>), Положенням про архів відкритого доступу (репозитарій) Уманського НУС (<https://bit.ly/3L7zBMk>), Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Уманському НУС (<https://bit.ly/3CSilX3>).

Протягом періоду здійснення освітньої діяльності випадків порушення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу за даною ОП зафіксовано не було.
За даною ОП захист кваліфікаційних робіт не проводився.
85,4% опитаних здобувачів вищої освіти під час анкетування стверджують, що проявів академічної недоброчесності за ОП не зустрічали.

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-onkursno-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

Одним із суттєвих кроків підвищення якості освіти та зменшення відриву між практикою та теоретичною підготовкою фахівця є постійна співпраця ЗВО та роботодавців. В УНУС активно впроваджуються інноваційні підходи до навчання та викладання, враховується думка стейкхолдерів щодо наповнення навчального плану, змісту ОК та способів подання матеріалу НПП за ОП.

У межах укладених договорів роботодавці-власники закладів готельно-ресторанного господарства залучаються до організації освітнього процесу за ОП «Готельно-ресторанна справа»: РК «Красний став», готель «UmanInn», ГРК «Шинок на околиці», кафе «Корчма майстерня страв», ГРК «Фортеця», кафе «Goodlife cafe», ГРК «Luxcor», ТОВ «Уманська левада», кафе «Смакота», ресторан «Серж». Окрім цього кафедра співпрацює із закладами гостинності регіону: центр дозвілля «Позитив», ТРК «Козацька долина», ТОВ «Черкас палац», етносадиба «Лялькова хата». 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 «Красний став» 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

Роботодавці, експерти в галузі та професіонали-практики постійно залучаються до організації освітнього процесу здобувачів: онлайн-тренінг проводила керівник відділу навчання Reikartz Hotel Group (Head of T&D department) І. Магалецька <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/onlajn-trening-gotelno-restorannij-biznes-poglyad-zseredini.html>, гостьова лекція Й. Купчик, доктора кафедри організації та обслуговування відпочинку та туризму Академії ім. Якуба з Парадижа, Гожув Великопольський, <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/gostova-onlajn-lekciya-polskih-partneriv.html>, відкриті лекції М. Реймана, доцента з управління рекреацією Талліннського університету <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vidkrita-lekciya-klasteri-v-silskomuzelenomu-turizmi.html>, онлайн-зустріч зі стейкхолдером – С. Терещуком, директором готелю «UmanInn» <https://tourism.udau.edu.ua/>, практичні заняття в Центрі дозвілля «Позитив» <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/spivpracya-z-stejkholderami-obgovorennuviklikiv-pidgotovki-profesijnihkadriv-dlya-gotelno-restorannogo-biznesu.html>; майстер-клас І. Утяніної, власниці етносадиби «Лялькова хата» <https://tourism.udau.edu.ua/>; вебінар з ресторанного сервісу Reikartz Hotel Group І. Клуб «Ресторан при готелі: секрети внутрішньої кухні» <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vebinar-restoran-pri-goteli-sekreti-vnutrishnoi-kuhni.html>. Спільні відкриті лекції <https://bit.ly/3CWQN2B>; <https://bit.ly/2YxIUDE>

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). 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/novyny/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-platformi-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.и(<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 НДЛ, навчально-виробничий відділ, спортивний комплекс, п'ять гуртожитків, їдальню, медпункт, магазини й кафе та ін. 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, депозитарій (<http://lib.udau.edu.ua/>). 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 діє інформаційно-обчислювальний центр, активно використовується Moodle (<https://moodle.udau.edu.ua/>), «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, НДЛ «Сільський зелений туризм» з відповідним устаткуванням та обладнанням для забезпечення освітнього процесу та мультимедійні засоби. Матеріально-технічні ресурси дозволяють повною мірою задовольнити потреби ОП, створювати і враховувати індивідуальні траєкторії навчання студентів (<https://bit.ly/3qjigIs>) У навчальному процесі використовується програмне забезпечення: «Expert Solution «Ресторан», «Expert Solution «Готель», «Оверія-Туризм».

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 потреби та інтереси здобувачів вищої освіти сучасним аудиторним фондом, безпечними умовами проживання у гуртожитках, розвитком фізичного спорту, медичним обслуговуванням, наявністю закладів громадського харчування, реалізацією творчих здібностей в Центрі культури і виховання. Координатором студентського життя є Рада студентського самоврядування <https://www.udau.edu.ua/ua/activities/studentske-samovryaduvannya/polozhennya-pro-studentske-samovryaduvannya-v-umanskomu-nacziionalnomu-universitet-sadivnicztva.html>, яка формує перелік запитів студентства щодо їх потреб й інтересів та подає до адміністрації Університету. Представники студентства беруть активну участь в органах управління УНУС (Вчена рада університету (факультетів), Конференція трудового колективу). Діє Центр професійно-кар'єрної орієнтації випускників та сприянні тимчасовій трудовій зайнятості студентів.

Налагоджує і підтримує зв'язки з потенційними роботодавцями, інформує студентів і випускників ЗВО про відкриті вакансії, організовує Ярмарки вакансій. У відкритому доступі функціонують освітньо-наукові онлайн-ресурси: бібліотека <https://library.udau.edu.ua/>, періодичні наукові видання університету <https://journal.udau.edu.ua/ua/index.html>. Для виявлення і реалізації потреб та інтересів здобувачів в Університеті постійно здійснюється їх моніторинг у вигляді онлайн-анкетувань та проведення бесід кураторами академічних груп, представниками деканату. В Університеті діє «Скринька довіри».

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, наявністю засобів протипожежного захисту. 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?

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/assets/files/programs/menedzhment/bakalavr/grs/ii/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2021.pdf>, можливістю формування індивідуальної траєкторії навчання через Каталог елективних дисциплін <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>, сторінками структурних підрозділів на сайті Університету та у соціальних мережах, зокрема сторінки кафедри є 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 онлайн-опитування студентів щодо якості забезпечення ЗВО освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya.html>. Розширюється база практик потенційних роботодавців у відповідності до Положення про організацію проведення практичної підготовки студентів УНУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/pro-organizaciyu-provedennya-praktichnoy-pidgotovki.pdf>.

Консультативну підтримку здобувачів вищої освіти здійснюють: Центр професійно-кар'єрної орієнтації <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.

Соціальна підтримка здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом надання доступу до університетської інфраструктури (забезпечення можливості проживання у гуртожитках, наявність їдальні тощо), можливості отримати соціальний захист студентам-сиротам, студентам з особливими потребами та з малозабезпечених сімей у відповідності з законодавством та отримати додаткові пільги у відповідності з Колективним договором <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/koldogov-2020-2022.pdf>.

Призначення соціальної стипендії здобувачам вищої освіти та надання матеріальної допомоги розглядається Стипендіальною комісією, що діє згідно Положення про стипендіальну комісію УНУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/docs/other/2017/Polozhennya-pro-stipendialnu-komisiyu.pdf>.

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-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-bakalavrskogo-rivnya-vishhoi-osviti..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)

Для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами у ЗВО створено необхідні умови, які передбачені «Порядком супроводу (надання допомоги) особам з обмеженими можливостями та іншим

маломобільним групам студентства в УНУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2019/edu/poryadok-suprovodu.pdf>. 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. 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-potrebam.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>. На ОП «Готельно-ресторанна справа» особи з особливими потребами не навчаються.

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

Політика та процедури вирішення конфліктних ситуацій, у т. ч. пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією, викладені в Методичних рекомендаціях щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів <https://www.udau.edu.ua/ua/file/39fW>,

«Антикорупційній програмі УНУС»

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/polozhennya/ANTIKORUPCIJA-PROGRAMA-UNUS.pdf>,

«Кодекси академічної доброчесності УНУС»

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-unus-2019-1.pdf>, «Положенні про попередження та протидію сексуальних домагань та дискримінації в УНУС»

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-protidiyuseksualnim-domaganniam.pdf>.

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-uprovnovazhenu-osobu.pdf>.

Регулярно ведеться 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/3ozdjR8>.

Ідентифікацію та оцінку корупційних ризиків здійснює Комісія, що діє згідно Положення «Про комісію з оцінки корупційних ризиків в УНУС» <https://bit.ly/3k7CKAb>. В Університеті є «Антикорупційна лінія» <https://bit.ly/3k8jhiR> та «Скринька довіри», 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 УНУС <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-komisiyu-z-pitan-etiki.pdf>.

Для врегулювання конфліктних ситуацій в університеті працює практичний психолог. Послуги, що надаються психологом, здійснюються на безоплатній основі і є конфіденційними <https://bit.ly/3bFAUSq>.

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

Відповідно до вимог Закону України «Про освіту» та Закону України «Про вищу освіту» в Уманському національному університеті садівництва було розроблено 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-poryadok-provedennya-monitoringu-i-kontrolyu-yakosti-osviti-2020-08-10-2020.pdf>), «Про гаранта освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва»

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/polozhennya-pro-garanta.pdf>) та Положення «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському НУС»

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitni-programi.zip>),

відповідно до якого було розроблено ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

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

Періодичність перегляду ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого рівня вищої освіти регламентовано Положенням «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в УНУС» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2020/2/polozhennya-pro-osvitni-programi.zip>). Щорічний моніторинг та перегляд ОП здійснюється на основі Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС

(<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>) і є ключовим компонентом внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності, здійснюються під керівництвом гаранта ОП та за участі НПП, здобувачів вищої освіти, стейкхолдерів та зацікавлених сторін, які запрошуються на засідання робочої групи. 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 ОП.

Останній перегляд ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого рівня вищої освіти відбувся 10.02.2021 р. За результатами перегляду до переліку ОК було внесено дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу», що дасть здобувачам вищої освіти знання і вміння використовувати на практиці основні положення законодавства, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування», що дасть базові знання з основ ведення підприємницької діяльності в сфері обслуговування, організації власного бізнесу, доповнено освітню компоненту «Гігієна і санітарія в галузі» основами охорони праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства («Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»); при реалізації ОК «Стандартизація і сертифікація в сфері обслуговування» поняття «сфера обслуговування» і «готельно-ресторанна справа» розмежувати, оскільки ґрунтовніші знання здобувачі вищої освіти щодо вимог чинних систем державних і міжнародних стандартів, основних нормативно-технічних документів підприємств готельно-ресторанного господарства, щодо ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності набудуть при вивченні дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі»; розширено перелік вибіркового освітніх компонентів та включення до Каталогу вибіркового дисциплін «Основи класичної кулінарії», «Готельно-ресторанна індустрія України» та «Товарознавство». При вдосконаленні ОП враховано пропозиції здобувачів та стейкхолдерів, представника Ради студентського самоврядування, висловлені під час опитування та анкетування (протокол №1 засідання робочої групи забезпечення ОП підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» від 10.02.2021р).

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

Зворотній зв'язок зі студентами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП. Ознайомлення здобувачів з ОП відбувається через кураторів та офіційний сайт Університету <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/241-gotelno-restoranna-sprava.html>. Відповідно до Положення про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в УНУС відділ моніторингу та якості освіти періодично проводить опитування здобувачів, у вигляді анкетування, щодо якості освіти в Університет <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>. Звіт про результати анкетування розглядається Вченою радою та оприлюднюється на сайті Університету <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-po-anketuvanniyu.html>.

Здобувачі вищої освіти включені до проектних груп з розробки, моніторингу та перегляду ОП (Серветна К. входить до робочої групи з розробки та перегляду ОП). 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. При черговому перегляді ОП було враховано пропозицію К. Серветної щодо перенесення з переліку обов'язкових ОК у вибіркові дисципліни «Ресторанна індустрія України» та «Готельна індустрія України», при цьому виокремити як одну дисципліну «Готельно-ресторанна індустрія України». Здобувачі вищої освіти також є членами Вчених рад факультету та Університету, на засіданнях яких затверджуються ОП.

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

Діяльність студентського самоврядування регламентується Положенням (<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, сприяють проведенню анкетування та опитування серед здобувачів вищої освіти. Для членів студентського самоврядування актуальними є новий тип мислення, який дає змогу пристосуватися до постійних соціальних змін, генерувати нові ідеї, творчо мислити, шукати нові знання у формування власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів, на що вказує пропозиція розширення переліку вибіркового освітніх компонентів та включення до Каталогу вибіркового дисциплін «Основи класичної кулінарії», «Готельно-ресторанна індустрія України», «Товарознавство». 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 ОП (Вченій раді факультету); обговорення питань щодо вдосконалення освітнього процесу, 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, керівництва практикою.

Так, під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» 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 С. Терещуком (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vidverto-pro-gotelnij-biznes-zustrich-iz-stejkholderom-sergiem-tereshhukom.html>);

Зустріч з керуючим ресторанами «Red Zeppelin» та «Лезгинка» В. Тхоржевським (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/tonkoshhi-restorannogo-biznesu-zustrich-iz-robotavcem.html>).

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

Щорічне проведення Ярмарки вакансій (<https://bit.ly/3bIAt9N>), на якій роботодавці висловлюють свої пропозиції щодо професійних компетентностей здобувачів.

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/asociazciya-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 Університеті є традиція щорічного проведення зустрічі випускників, під час якої НППП також акумулюється інформація щодо їх кар'єрного шляху. На кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи ведеться база відгуків випускників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/abiturientu/vidguki-vipusknikiv1.html>).

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти в Університеті передбачає щорічний моніторинг та періодичне оновлення ОП. Моніторинг ОП здійснюється з метою визначення, чи означені результати навчання та розраховане навантаження є досяжними, реалістичними та адекватними. Підставою для оновлення ОП можуть бути ініціатива і пропозиції гаранта ОП і/або НППП, які її реалізують; результати оцінювання якості; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або ін. ресурсних умов реалізації ОП.

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було виявлено незначні недоліки, що були виправлені в процесі удосконалення ОП та освітньої діяльності. Початковий етап реалізації ОП характеризувався невисокою залученістю до освітнього процесу професіоналів-практиків, що не забезпечувало відповідну якість освіти, тому в подальшому було здійснено заходи щодо залучення їх до проведення лекційних, практичних занять та семінарів.

Особливо ретельно моніторинг якості освітньої діяльності проводився під час змішаної форми навчання, що була введена внаслідок пандемії COVID-19. За короткий час було налагоджено комунікацію між студентами і викладачами через електронну пошту, соціальні мережі, онлайн платформи і т. ін. Було надано методичну підтримку викладачам для швидкого опанування сучасних технічних засобів та організовано освітній процес у новому форматі. Переважна більшість викладачів ОП показала здатність реагувати на виклики і надавати високий рівень знань в умовах змішаної форми навчання <https://moodle.udau.edu.ua/?lang=uk>.

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 акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти акредитується вперше згідно нової процедури проходження акредитації. Попередня акредитація спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи проводилась у 2017 р. і якісні та кількісні показники по навчально-методичному забезпеченню ОК кардинально змінилися.

У Висновках експертної комісії, сформульовані під час попередньої акредитації зазначалося, що на основі проведеної експертизи комісія дійшла висновку, що програма освітньої діяльності та умови її здійснення в цілому відповідають державним акредитаційним вимогам до підготовки бакалаврів за напрямом «Готельно-ресторанна справа» і забезпечують державну гарантію якості вищої освіти. Рекомендації стосувалися ОП в контексті удосконалення навчально-методичних матеріалів щодо їхнього насичення розрахунковими завданнями, виробничими ситуаціями та практичними задачами із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій; активізації роботи НПП з підготовки електронних навчальних посібників для самостійного вивчення дисциплін; активізації участі студентів шляхом освітньої, методичної та інформаційної підготовки в олімпіадах, інноваційних start-up проектах, конкурсах наукових робіт та міжнародних освітніх програмах; підвищення якісного рівня НПП шляхом підготовки дисертацій, стажування у провідних університетах та закладах сфери обслуговування. Виходячи з усвідомлення необхідності гарантувати високу якість підготовки здобувачів, для посилення ресурсного забезпечення ОП університет суттєво зміцнив матеріально-технічну базу (шляхом розширення навчальних площ, закупівлі комп'ютерної техніки та спеціального лабораторного обладнання, збільшення бібліотечного фонду тощо (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/materialno-tehnichna-baza.html>), сформовано сучасне навчально-методичне забезпечення ОК, підвищено якість професорсько-викладацького складу (шляхом стажування у ЗВО України та за рубежом, підвищення кваліфікації в установах, організаціях (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/mizhnarodne-pidvishhennya-kvalifikacii-vikladachiv-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restorannoi-spravi.html>, <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/pidvishhennya-kvalifikacii-vikladachiv-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restorannoi-spravi.html>), участі в різноманітних професійно-орієнтованих (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/onlajn-trening-gotelno-restorannij-biznes-poglyad-zseredini.html>), наукових та науково-практичних заходах (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/uchasti-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restorannoi-spravi-u-i-mizhnarodnij-naukovo-praktichniyi-konferencii-yaka-prohodila-pid-egidoyu-programi-es-erazmus.html>), ін. Досягненням студентів є призові місця на всеукраїнських конкурсах та олімпіадах (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/peremoga-u-ii-turi-vseukrainskogo-konkursu-studentskih-naukovih-robit-zi-specialnosti-gotelno-restoranna-spravi.html>).

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

Розробкою ОП та моніторингом її реалізації займається робоча група, до складу якої входять НПП кафедри. ОП розглядається на засіданнях кафедри, Вченої ради факультету та затверджується Вченою радою університету. Якість реалізації ОП контролює відділ моніторингу якості освіти. Представники органів студентського самоврядування входять до складу Вченої ради факультету та беруть участь у її роботі, долучаючись до пошуку шляхів вирішення проблем забезпечення якості освіти.

Академічна спільнота університету під час проведення освітньо-наукових заходів активно комунікує з представниками інших ЗВО України щодо забезпечення якості ОП. У формулюванні цілей за ОП брали: Лопатюк Р.І., доцент кафедри менеджменту ЗЕД, готельно-ресторанної справи та туризму ВНАУ; Ткач В.О., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу ОНАХТ; Охріменко А.Г., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу КНТУ.

НПП кафедри є членами професійних об'єднань, учасниками вебінару «Підготовка ОП до акредитації: проблеми та поради» <https://tourism.udau.edu.ua/>; онлайн-вебінару «Академічна доброчесність і підготовка навчально-методичних матеріалів» <https://tourism.udau.edu.ua/>; тренінгу «Soft та Hard виконання задач» <https://tourism.udau.edu.ua/>; <https://bit.ly/3bPeNZT>; <https://bit.ly/3nVWtup>, що сприяє постійному вдосконаленню та якісній реалізації ОП, корекції її змісту в цілому та окремих ОК відповідно до змін, що відбуваються в галузі.

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

Згідно Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-zyao.pdf>) загальне керівництво системи внутрішнього забезпечення якості в УНУС здійснює перший проректор. Основним підрозділом щодо 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://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/viddil-dovuzivskoyi-pidgotovki-ta-praczevlashtuvannya/>) координує роботу з майбутніми здобувачами вищої освіти та випускниками, сприяє працевлаштуванню студентів і забезпечуєчасне реагування на отриману інформацію щодо якості ОП. Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти здійснюється за такою ієрархією: здобувачі вищої освіти; гарант ОП; кафедри; факультет; адміністрація. На першому рівні 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-rozporyadku20.10.2016.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/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 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти висвітлено на сторінці Відділу моніторингу якості освіти Уманського НУС у розділі «Проекти освітніх програм» вкладка «Факультет менеджменту»:

(https://mon.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/op_b_241-gotelno-restoranna-sprava-2022.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/assets/files/programs/menedzhment/bakalavr/grs/ii/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-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 ОПП «Готельно-ресторанна справа» доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.е.н., доцент Коваленко Л.Г.

E-mail: L.Kovalenko@udau.edu.ua

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;
- застосування процедури конкурсного добору, що 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: 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;
- широкий вибір елективних дисциплін для формування здобувачами вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії та набуття навичок 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;
- 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 між кураторами, викладачами й здобувачами вищої освіти, яка дозволяє імплементувати студентоцентризований підхід в реалізації ОП;
- 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, агросадибах;
- наявність повного циклу підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;

- інформування усіх учасників реалізації ОП. На офіційному сайті Уманського НУС оприлюднено достатню кількість ресурсів для ознайомлення з місією, цілями ЗВО, очікуваними результатами навчання та освітніми компонентами, що дає змогу вступникам обґрунтовано підійти до вибору майбутньої спеціальності.

Слабкі сторони:

- відсутність програм подвійних дипломів між кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи та університетами інших країн, зокрема країн ЄС.
- 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;
- поступовий перехід до викладання окремих дисциплін іноземною мовою, оскільки поки що це реалізується здебільшого в режимі вивчення рекомендованих іншомовних джерел;
- традиційне проведення «Ярмарки вакансій» для забезпечення постійного зв'язку з роботодавцями та моніторингу кадрових вимог і попиту ринку праці;
- активізація профорієнтаційної діяльності кафедри щодо залучення абітурієнтів на дану ОП;
- розширення співпраці з вітчизняними та зарубіжними університетами на предмет обміну досвідом щодо реалізації ОП, участі у міжнародних грантових програмах та проєктах;
- 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 рекомендації роботодавців і НПП;
- розширення співпраці з роботодавцями для практичної підготовки здобувачів вищої освіти, запровадження практики дуальної освіти за ОП;
- впровадження зворотних зв'язків з випускниками, моніторинг їх професійного шляху, використання успішних історій працевлаштування й кар'єрного росту у мотивуванні здобувачів;
- запровадити програму подвійних дипломів.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Непочатенко Олена Олександрівна

Дата: 16.02.2022 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.06 Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 06. Фізичне виховання.pdf</i>	Cx6oCVXjIocjeSr7gUjuGIL9cmgu+HD1pyrRJMvKQt8=	Спортивна зала, стадіон, спортивний інвентар згідно теми заняття, методичне забезпечення занять згідно секцій і гуртків.
ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	GT04cF/ybKo94+8QHbBW/yhp3Ns3hjHxjhZHMwG4ADw=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Кабінет ресторанної справи. Лабораторія організації ресторанного обслуговування. Лабораторія технології харчування. Кабінет готельної справи. Лабораторія організації готельного обслуговування.
ОК. 23 Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 23 Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування.pdf</i>	yUGynUbWDCaKu/GREW/tzDvF3UiMU6LqznAaLtKSft8=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 24 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 24 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування.pdf</i>	aUVZTxeUIgFoT/TigI4oqe5vXM8uBLDLHvnbwym7Dk=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 25 Економіка готельного і ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 25 Економіка готельного і ресторанного бізнесу.pdf</i>	kSMd8tZRI/r9liN66Iunv1LtSRdg7wEbL/5fZAa/E38=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять
ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в ГР справі.pdf</i>	mMauSXioQZ49j25HoNnsjco8jdPnle4byCskgT771Po=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 27 Інженерна графіка та громадське будівництво	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 27. Інженерна графіка та громадське будівництво.pdf</i>	RGAJlQ8228Mt3I4lJYuxhcKkEowJw959kDb1c6jL+uw=	Дошка (1 шт); проекційний екран; мультимедійний проектор короткофокусний Tesco PJ-1020 LCD, WVGA (800 x 480), яскравість 1200 ANSI Іт;

				ноутбук ACER Intel(R) Pentium (R) Dual CPU T2370 @ 1.73GHz, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.
ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 28 Організація сільського (зеленого) туризму.pdf	ImRZRkholTHcv8GKCr2OepXpyXkQRUsRYO6juzVtaIE=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та практичних занять. Навчально-наукова лабораторія сільського зеленого туризму.
ОК. 21 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 21 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу.pdf	4tApsx8eSPuKDvKinjA27ubvzS2ANeEj9F4Yrv+eOk=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять
ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства.pdf	dApWEGRJRsvKIzAKB7upqb3q/8hp/oJ4uOpQ3W34Akc=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та практичних занять
ОК. 31 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 31. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.pdf	iafvXF1ckAHHJj7qW/jwpUoPr7t9oiujrAuct3/rOl4=	Комп'ютер: IntelCorei33.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUSTeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.81920x1080px Інтерактивний дисплей 65, NewLineTruTouch TT-6518RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016
ОК 17. Технологія продукції ресторанного господарства	курсова робота (проект)	Методичні вказівки до курсової роботи ОК 17 Технологія продукції ресторанного господарства.pdf	lzeD1IDqk4rNNsCoLfOPdQt94nUzxQD8kfyci7omYVc=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення для написання курсової роботи.
ОК. 18 Організація готельного господарства	курсова робота (проект)	Методичні рекомендації до курсової роботи з ОК 18 «Організація готельного господарства».pdf	ebcPEXbmVIOo5GM98qIy5KwSPo1duLNcfTcwdSC1Dws=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення для написання курсової роботи.
ОК. 20 Організація ресторанного господарства	курсова робота (проект)	Методичні рекомендації до курсової роботи з ОК 20 Організація ресторанного господарства.pdf	K18i98oCXBaAuAXU3p6Ws2NRPLf6amiU4mFxK8kmVf8=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення для написання курсових робіт.
ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	курсова робота (проект)	Методичні вказівки до курсової роботи з ОК 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства.pdf	YTS035xM7O3bKY8HFGnpHxUcj4uGcP/6GnPxmO3Q6Vg=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення для написання курсових робіт.

Навчальна практика	практика	<i>Наскрізна програма навчальної практики.pdf</i>	mZDRgT8mEA3BsF+O8n0orCeBoicEA5YbaR5uGCZWCHo=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, мультимедійний проектор короткофокусний; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення.
Виробнича практика	практика	<i>Методичні рекомендації з проходження виробничої практики.pdf</i>	6Av9S12bmpr4hao19ClssopZFYx8HZ6MwNWkXE+4N9E=	Методичне забезпечення
ОК. 30 Маркетинг готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 30. Маркетинг готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	adPvqkNdEqLoAZDPYSjsHGKnFIpDWfesshZehlWdbNo=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.
ОК. 20 Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 20. Організація ресторанного господарства.pdf</i>	rkmDh7+QQQMTho4ejQeQhHr6tTCjwW94p8u2c1eMzVo=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Кабінет ресторанної справи. Лабораторія організації ресторанного обслуговування. Лабораторія технології харчування. Програмне забезпечення: «ExpertSolutionServioPOS».
ОК. 19 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 19 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії.pdf</i>	NpCzMkEDLrY76zKy65lUW2SznYjyDvQAdU6+xgd3V8Y=	Комп'ютер: IntelCorei33.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUSTeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.81920x1080px Інтерактивний дисплей 65, NewLineTruTouch TT-6518RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016.
ОК. 18 Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 18 Організація готельного господарства.pdf</i>	WnMMMyYeNZ6Hnagr91LBkCu1nxdRNCVeLn+XWBoeeSzc=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Кабінет готельної справи. Лабораторія організації готельного обслуговування. Програмне забезпечення: «ExpertSolution»ServioHMS.
ОК1 Історія та культура України	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 01. Історія та культура України.pdf</i>	ynBcUTAyTJTUTvKB5sVkyDYwtngX34cfWqUPzoYk3Og=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК2 Психологія	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма ОК 02. Психологія.pdf</i>	TyLZ3+B2ZfRYeyB8CnIQgtS6moPlWcEoORoTuthoZs=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, психограми, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне

				забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.03 Філософія та соціологія	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 03. Філософія та соціологія.pdf	ZKW+9kFwB8AeOuUgpTyr29TwMjToy/VwxB5exSbhbrM=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.04 Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 04 Українська мова (за професійним спрямуванням).pdf	qQbQ/NuOY142zv4HYtsxR4tfWE/NWdQyffvQU3yqIX4=	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) ProtechKotionEachG2000BlackBlue, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять
ОК.05 Іноземна мова	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 05. Іноземна мова.pdf	2lmr4rlLP7t47r5X6qjdiXkJofvHiAcrIUW1dYoYH3w=	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-FiTPLink TL-WR840N, акустична система Sven SPS619 Black, гарнітура (навушники з мікрофоном) ProtechKotionEachG2000BlackBlue, програмне забезпечення, словники, магнітофон касетний Sony CFS-B7S, касети з записами за темами занять.
ОК.07 Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 07. Основи наукових досліджень.pdf	7KXRAI2wMFSDiADioduFBteGFKo4WoeUGv+WbM9lfPg=	Інтерактивна дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, ElectronicBoard (elitePanaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.08 Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 08. Вища та прикладна математика.pdf	orRVwArF/+c9k4HqjX/EuIvWafP3ldie1NyGD9mVy4=	Персональні комп'ютери AthlonX2Dual-Core 2.1, прикладне програмне забезпечення. Мережа Internet, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.
ОК.09 Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 09. Інформаційні системи та технології.pdf	1HNAA05UwmOpEJTk4oTsmvSt6pjiiS/ZXZKEapeteLQ=	Комп'ютер: IntelCorei33.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUSTeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.81920x1080px Інтерактивний дисплей 65, NewLineTruTouch TT-6518RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016.
ОК.10 Правознавство	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 10. Правознавство.pdf	adXoQinxAAuw2e69JRkEPCLzQn2jiqNfO9xE09YH2Cc=	Плакати, стенди, схеми, інформаційний методичний матеріал, підручники, посібники, мультимедійний проектор Acer X 13, SoparSlim, ноутбук ASUS

				методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.11 Основи економічної науки	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 11 Основи економічної науки.pdf	nWprVsJlboOfNb/IPGAZiN8xTj5JUEGLmveHmy3y+Lw=	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, ElectronicBoard (elitePanaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 12 Етнічні особливості гостинності	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 12. Етнічні особливості гостинності.pdf	6rXvlXpXYliYJq6gcf oit7CbusauRjhgW37LRN8okSw=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять
ОК. 13 Мікробіологія та харчова хімія	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 13. Мікробіологія і харчова хімія.pdf	oEZ2H/PGcBQ3IuXdAKM68Y07ovHkDSikRtqVaahonjo=	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.
ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 14 Професійна етика та комунікативні технології.pdf	PlezoiYAiGn2Rbss6x2ZYbnDBWbUGYqpyDsxVMIJyhU=	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, ElectronicBoard (elitePanaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 15 Рекреалогія	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК15 Рекреалогія.pdf	vSXfpu/w/FfshMIaL3lybQjKt31yaUESikjS1UXClBo=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі.pdf	icMfWfMJKN2zeCOGdL6AAFA1mT3PZXkTKaGcy/JNnhA=	Мультимедійний проект Aser X 138 Vostro, ноутбук DellVostro, холодильник Атлант, центрофуга 80-2А, баня водяна б-11, ваги лабораторні TBE-05, спектрофотометр Granitwog 721, посуд, реактиви та методичне забезпечення практичних занять
ОК. 17 Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Робоча програма ОК17 Технологія продукції ресторанного господарства.pdf	Ng+FTC9HfSacKG6ceDj9X6lBhukgfvR+nLDtR4ogxgk=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний ViewSonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять. Кабінет ресторанної справи. Лабораторія організації

				ресторанного обслуговування. Лабораторія технології харчування. Програмне забезпечення: «ExpertSolutionServioPOS».
Підсумкова атестація	підсумкова атестація	Програма підсумкової атестації.pdf	UPCvxJ7FAhtYDf3zo4qun6MmaWQfv32xqh8zoxGxNng=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, мультимедійний проектор короткофокусний; ноутбук HP 255 G8Black,, методичне забезпечення. ПЕОМ (Windows 7, пакет програм Microsoft Office 2010) –15 шт.

* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
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	ОК1 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 АР№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 цоквартальник. 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 XX 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». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). 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». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). 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». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). 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. 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 жовтня. С. 85-86.
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.
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.
- П. 14. Ковальчук В.В., 1 місце, I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Політологія», 2020 р.
- П. 19. Член Уманського відділення Навкового

							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.
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 магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 004092, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045672, виданий 15.12.2015	13	ОК. 31 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Уманська сільськогосподарська академія, 1998 р. (спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - спеціаліст економіст по бухгалтерському обліку і фінансах) диплом ЛГ ВЕ №011404 від 24.06.1998р.; Уманський національний університет садівництва, 2015 р. (спеціальність «Менеджмент організацій і адміністрування», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту організацій і адміністрування) диплом С15 №117348 від 04 листопада 2015 р.; Уманський національний університет садівництва, 2021 р. (спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - магістр з готельно-ресторанної справи) диплом М21 №069580 від 31 грудня 2021 р.; Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка і організація управління підприємствами (за видами економічної діяльності) диплом ДК № 004092 від 17.02.2012 р. Доцент кафедри менеджменту організацій. Атестат доцента 12ДЦ № 045672 від 15.12.2015 р.; Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 11, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п. 1. 1. Smoliy, L.,

						Формування цінової політики готельних підприємств. Інфраструктура ринку. Вип. 53, 2021. С.51-55. 8. Малюга Л.М., Пархоменко Л.А., Фротер О.С., Нижник І.О. Управління витратами як резерв для підвищення ефективності діяльності підприємства. Ефективна економіка. 2021. № 12. 9. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. №2 (25). С. 241-245. п. 3. 1. Малюга Л.М., Кожухівська Р.Б., Подзігун С.М. Управління конкурентоспроможністю підприємств: навч. посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 196 с. – внесок автора 4 д.а. 2. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Малюга Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. – внесок автора 5 д.а. п. 4. 1. Малюга Л.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 13 с.; 2. Малюга Л.М. Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
--	--	--	--	--	--	---

							справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 9 с.; 3. Малюга Л.М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2021. 11 с. п.11. Надання консультаційних послуг кафе «Смакота» (ФОП Пацалюк В. М.) договір від 01.10.2017 р. п. 12. 1. Малюга Л.М. Міжнародні стандарти якості у проектуванні об'єктів сфери обслуговування. Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. 21 грудня 2021р. м. Біла Церква. С. 145-148. 2. Maliuga L. 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. 3. Малюга Л.М. Основи діяльності готельно-ресторанного бізнесу. Удосконалення інформаційно-ресурсного забезпечення освіти і науки в умовах євроінтеграції: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. 8-9 жовтня 2020 року. Біла Церква, 2020. 4. Малюга Л.М. Управління запасами підприємств ресторанного господарства в системі
--	--	--	--	--	--	--	---

							фінансової безпеки. Соціально-компетентне управління корпораціями в умовах поведінкової економіки: матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. 24-25 листопада 2021 року, м. Луцьк С. 161-163. 5. Maliuga L. Crisis management of hotel and restaurant business enterprises Science, trends and perspectives, Abstracts of XVII International Scientific and Practical Conference (Токіо, Японія 18-19 травня 2020 р.). Токіо, 2020. pp. 49-50. п.14 1. Керівник студентки Демиденко Р.С., I місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2018 р. м. Умань. 2. Керівник студентки Дідкевич О.А., яка зайняла III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2021 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: 1. Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі. Курс «Новітні інноваційні технології у вищій школі» (свідоцтво ПК 01597997/00172-18 від 16.02.2018 р.); 2. Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі; курс «Інноваційні методи навчання» при викладанні дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного
--	--	--	--	--	--	--	---

							господарства» (свідоцтво ПК 01597997\00851-2021 від 08.10.2021 р.).
294908	Нагернюк Діана Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 028071, виданий 28.04.2015, Атестат доцента АД 003890, виданий 16.12.2019	12	ОК. 30 Маркетинг готельного і ресторанного господарства	Уманський державний аграрний університет, спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація магістр з менеджменту організацій (диплом ЕР № 32656717 від 20 червня 2007 р.). Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація магістр з готельно- ресторанної справи (диплом М 21 № 069577 від 31 грудня 2021 р.). Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – «економіка та управління підприємствами» (за 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 конкурентоспроможн

							ості підприємств готельної індустрії. Економіка і суспільство. 2017. №13. С. 620-624. 3. Мазур Ю.П., Нагернюк Д.В. Застосування механізмів регіонального маркетингу в процесі децентралізації регіону. Науковий вісник Мукачівського державного університету, Випуск №2(10) 2018. С. 90-95. 4. 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. 5. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Стратегія розвитку маркетингу готельних послуг в умовах нестабільності ринкового середовища. Економіка та суспільство. 2021. No 30. 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 – 5,2 д.а) П. 4 1. Нагернюк Д.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Маркетинг готельного і ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 24 с.; 2. Нагернюк Д.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни Маркетинг готельного і ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 26 с.; 3. Нагернюк Д.В. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Маркетинг готельного і ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 60 с. П. 8 1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain. https://ibima.org/conference/34th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13
--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

							111 – 113. 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: І тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва (член комісії); 2. Керівництво студентом: 1. Сотула В., ІІІ місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за напрямом «Готельно- ресторанна справа», 2016-2017 н. р., м. Умань. 2. Стоколяс Ю.О., ІІІ місце у ІІ 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 ІІІ місце в І 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 «Маркетинг готельного і ресторанного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/014721-21 від 08.10.2021 р. 2. Підвищення кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).
197923	Халахур Юлія Леонідівна	старший викладач, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон омічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 000413, виданий 10.11.2011	11	ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Уманський державний аграрний університет, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація магістр з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (диплом ЕР № 30311253 від 21 червня 2006 р.) Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДК № 000413 від 10

							листопада 2011 р.) Доцент кафедри менеджменту (Атестат доцента АД № 003893 від 16 грудня 2019 р.) Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 4, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. Gomeniuk, Maryna O.; Shkolnyi, Oleksandr O.; Pitel, Nina Y.; Klymenko, Lidia, V; Verniuk, Nataliia O.; Zagorodniuk, Oksana, V; Halahur, Yuliya L. Development of Export-oriented Supply Chain Management in Agri-food Industries. Education Excellence and Innovation Management: A Vision to Sustain Economic Development During Global Challenges. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association Conference. 1-2 April 2020. Seville, Spain. P. 2493-2498. (Web of Science). 2. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Аспекти управління готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2021. № 173. С. 41-45. 3. Халахур Ю.Л. Клименко Л.В. Управління комунікаціями на підприємстві: практичний аспект. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 4 (60). С. 116-120. 4. Клименко Л.В., Халахур Ю.Л. Длугоборська Л.В. Еволюція теорій економічного розвитку підприємств у сучасному вимірі концепцій управління. Економічний простір. 2020. № 156. С. 20-25. 5. Клименко Л.В., Загороднюк О.В., Халахур Ю.Л. Діалектика поняття «економічний розвиток підприємств» в системі менеджменту. Підприємництво та інновації. 2020. Випуск 12. С. 120-125. 6. Halahur Y. Export
--	--	--	--	--	--	--	---

							management of agricultural enterprises under conditions of integration into the word economic space. Бізнес-навігатор. 2019. № 4(53). С. 27-32. П. 4 1. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 18 с. 2. Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 25 с. 3. Методичні вказівки по виконанню курсової роботи з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 33 с. П. 12 1. Халахур Ю.Л. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства. Science, practice and theory: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, Токіо, Японія, 1-4 лютого 2022 р. С. 227-230. 2. Халахур Ю.Л. Розвиток готельно-ресторанної сфери України в умовах глобалізації.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Theoretical foundations in practice and science: матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Іспанія, 21-24 грудня 2021 р. С. 254-256. 3. Халахур Ю.Л. Роль комунікативного менеджменту в системі управління підприємством. Interaction of society and science: prospects and problems: матеріали XXII Міжнародної науково-практичної конференції, Англія, 20-23 квітня 2021 р. С. 251-253. 4. Халахур Ю.Л. Public Relations в контексті маркетингової комунікативної стратегії підприємства. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 жовтня 2021 р. / Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2021. С. 129-131. 5. Халахур Ю.Л., Мороз Н.І. Суть та основні складові антикризового управління. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 22 жовтня 2020 р. / «Візаві», 2020. С. 82-83. 6. Халахур Ю.Л. Аспекти управління комунікаційними процесами на підприємстві. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 22 жовтня 2020 р. / «Візаві», 2020. С. 79-82. П. 14 1. Робота у складі організаційного комітету/журі: I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з
--	--	--	--	--	--	--	---

							напряму «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», Уманський національний університет садівництва (член комісії); 2. Робота у складі організаційного комітету/журі: I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», Уманський національний університет садівництва (член комісії); 3. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт : 2019-2020 н. р. III місце з напряму «Транспортні системи. Логістика», Цистанов Віталій Вікторович. 2020-2021 н.р. – III місце з напряму «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», Ющенко Олена Василівна. 4. Керівник студентського наукового гуртка кафедри менеджменту П. 19 Асоційований член Української Асоціації з розвитку менеджменту і бізнес освіти, свідоцтво № 591 Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» (свідоцтво ССоо493706/014709- 21, 8 жовтня 2021 р.)
78418	Саковська Олена Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: 0502 Менеджмент,	18	ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - економіст-бухгалтер, (диплом спеціаліста ЕР № 11914086 від 24.06.1999 р.). Уманський національний

				Диплом спеціаліста, Уманська сільськогосподарська академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, 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, Атестат доцента 12ДЦ 045679, виданий 15.12.2015		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, 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. (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.

8. Kozhukhivska R., Sakovska O. Tourism safety during the pandemic: statistics and analytics. International scientific journal "Internauka". Series: "Economic Sciences". 2021. № 11(55). Vol. 3. Pp. 9-14. П. 3.

1. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Малога Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-

							ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. (вносок автора 5 д.а.). 2. Слободяник А.М., Резнік Н.П., Самофалова М.О., Саковська О.М. Ризик-менеджмент в АПК: монографія. Київ: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України. 2020. 288 с. (вносок автора 1,5 д.а.) П. 4. 1. Саковська О.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Організація сільського (зеленого) туризму» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 17 с. 2. Саковська О. М. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація сільського (зеленого) туризму» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 32 с. 3. Саковська О.М. Методичні вказівки для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Організація сільського (зеленого) туризму» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021.
--	--	--	--	--	--	--	---

							17 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 р.); 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 готельно-розважальному комплексу «Арагві» м. Черкаси договір від 01.02.2018 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. Робота у складі організаційного комітету/журі: І тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм» Уманський національний університет садівництва (член комісії), 2021/2022 н.р.; І тур Всеукраїнської студентської
--	--	--	--	--	--	---

							олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», Уманський національний університет садівництва (член комісії), 2021/2022 н.р.; I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм» (член комісії), 2021/2022 н.р.; 2. Керівництво студентом: 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 17.10.2017 р.). 2. Теплякова О.В., II місце з напрямку «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2018 р. (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. Баранова А.О., II місце зі спеціальності 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, м. Умань 2021 р. (наказ УНУС №01-06/216 від 01.12.2021 р.). 3. 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№ АІМ/007/2021, 2021 р.). Підвищення кваліфікації: 1. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
--	--	--	--	--	--	--	---

						Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, «Інноваційні методи навчання» при викладанні дисципліни «Організація сільського (зеленого) туризму», свідоцтво ПК 01597997/00852-2021 від 08.10.2021 р. 2. Університет «Проф. Д-р Асен Златаров», м. Бургас, Болгарія за програмою «Економіка», сертифікат № 4110 від 30.06.2018 р. 3. 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. 4. Міжнародний університет «Фінал», м. Нікосія, Кіпр, програма «Світові тенденції міжнародних торгових відносин» сертифікат від 30.08.2019 р. 5. Республіканський інститут професійної освіти, м. Мінськ, Білорусь, міжнародне онлайн стажування «Цифрові технології як умова трансформації професійної освіти. Зарубіжні практики», сертифікат № 01507 від 20.12.2021 р.
60769	Кепко Олег Ігорович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом кандидата наук ДК 032136, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 017740, виданий 21.06.2007	21	ОК. 27 Інженерна графіка та громадське будівництво Українська сільськогосподарська академія, м. Київ, 1995 р. диплом УВ № 807382, спеціальність – електрифікація сільського господарства, кваліфікація – інженер-електрик. Кандидат технічних наук (2005 р.) зі спеціальності 05.14.06 – Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика. Доцент кафедри прикладної інженерії. Атестат 12ДЦ № 017740 від 21 червня 2007 року. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи,

							що відповідає п. 1, 3, 4, 12, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1 1. Golub G., Kepko O. Modelling the work of closed system of heating and ventilation of greenhouses. INMATEH – Agricultural Engineering. 2017. Vol. 52, № 2. P. 85–90. (Scopus, Web of Science). 2. Kepko O.I., Kepko V.M., Pushka O.S. Analysis of economic efficiency of using different fuel types in individual heating systems. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / За ред. М. Кропивка. №1(36). Мелітополь, 2018. С. 263–270. 3. Golub G., Chuba V., Kepko O. Research on temperature preparation of diesel biofuel in an energy vehicle fuel tank. INMATEH – Agricultural Engineering. 2018. Vol. 56, № 3. P. 101–108. (Scopus, Web of Science). 4. Investigation of thermal and technological characteristics of new meat pastes production / O. Moskalyuk et al. Technology audit and production reserves. 2018. Vol. 6, № 3(44). P. 36–41. ISSN 2226-3780. 5. Study of blurring and hysteresis of phase transformations of milk fat by transit calorimetry method / V.G. Fedorov et al. Carpathian Journal of Food Science and Technology. 2020. No. 12(3). P. 105–118. (Scopus, Web of Science). 6. Федоров В.Г., Кепко О.І., Виноградов-Салтиков В.О. Різниця потенціалів як універсальна рушійна сила. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". Київ. 2021. Т. 2, № 3(47). С. 93–100. 7. Determining impact
--	--	--	--	--	--	--	--

							of difference in price of liquid manure and degestate on production costs of biomethane and electricity / G. Golub et al. Engineering for Rural Development : 20th International Scientific Conference, Jelgava, Latvia, 26–28 May 2021. P. 314–319. (Scopus). П. 3 1. Кепко О.І. Інженерна та комп'ютерна графіка: Навч. посіб. / О.І. Кепко, Ю.І. Накльока, О.С. Пушка, Н.М. Чумак. К.: Видавництво «Основа», 2019. 196 с. 2. Кепко О.І. Комп'ютерне проектування садово-паркових об'єктів: Навч. посібн. / О.І. Кепко, Н.М. Чумак. Умань: «Візаві», 2017. 196 с. П. 4 1. Кепко О.І. Інженерна графіка та громадське будівництво. Методичні вказівки для виконання практичних робіт студентами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з галузі знань 21 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУС, 2020. 85 с. 2. Кепко О.І. Інженерна графіка та громадське будівництво. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи студентами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з галузі знань з галузі знань 21 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Уманський НУС. Умань, 2020. 87 с. 3. Кепко О.І. Інженерна графіка та громадське будівництво. Методичні вказівки для виконання індивідуальних робіт студентами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з галузі знань з галузі знань 21 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна
--	--	--	--	--	--	--	--

справа». Умань: УНУС, 2020. 51 с. П. 12

1. Екологія, енергетика, ресурсозбереження (визначення, зв'язок) / В.О. Виноградов-Салтиков, В.Г. Федоров, О.І. Кепко, О.І. Глуздань. Научный взгляд в будущее. SWORD. – 2017. №1.

2. Голуб Г.А. Температурна підготовка операційного процесу / Г.А. Голуб, В.В. Чуба, О.І. Кепко. Імпортзамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (17-18 травня 2018 р., м. Умань). Умань: Видавець «Сочінський М.М.», 2018. С. 143.

3. Кепко О.І. Імітаційна математична модель теплоповітряного балансу замкнутої системи опалення та вентиляції. 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. 264-266.

4. Belinska S.O. Osiagniecia naukowe w rozwiazaniu problemu przetwarzania surowych materialow roslinnych / S.O. Belinska, N.V. Kamieniewa, O.O. Moroz, O.I. Kepko, V.M. Kepko. // International scientific and practical conference «Technical sciences: history, the present time, the future, EU experience» Wloclawek, Republic of Poland, 27-28 September 2019. pp. 82-84..

5. Кепко О.И. Анализ экономической

							ефективності применения различных видов топлива в частных домохозяйствах. Fundamental and applied research in the modern world. Proceedings of the 11th International scientific and practical conference. (June 9-11, 2021) BoScience Publisher, Boston, USA 2021. pp. 417-424. П. 20 1. Електрик электроцеху на 0,5 ставки, Української ордена Трудового Червоного Прапора сільськогосподарської академії, м. Київ. 2. Старший інженер служби контрольно- вимірювальних приладів і автоматизації птахорадгоспу „Бершадський”, с. Чапаївка Бершадського району Вінницької області. Електрик КСП „Славутич”, смт. Теплик Вінницької області. Підвищення кваліфікації: Білоцерківський національний аграрний університет. Свідчення про підвищення кваліфікації СПК 00493712/000555-21 від 03 вересня 2021 р.
11838	Терещук Наталія Василівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон омічної діяльності, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021,	6	ОК. 26 Стандартизаці я, сертифікація і метрологія в готельно- ресторанній справі	Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (Серія і номер: ЕР №45794947 від 26 червня 2013 р.). Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - магістр з готельно- ресторанної справи (Серія і номер: М21 №069579 від 31 грудня 2021р.). Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної

				спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 042739, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 008288, виданий 29.06.2021		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, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. Тимчук С.В., Терещук Н.В., Нещадим Л.М. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи України. Інфраструктура ринку. Випуску 59. 2021. 2. 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.51-55. 3. 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. 4. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Терещук Н.В. Формування цінової політики готельних підприємств. Інфраструктура ринку. Вип. 53, 2021. С.128-134. 5. Tranchenko L.V., Tereshchuk N.V., Lopatiuk R.I., Tranchenko O.M. The impact of digital communications on tourism marketing. Journal of Education,
--	--	--	--	--	--	--

							Health and Sport. 2020;10(5):394-402. eISSN 2391-8306. 6. Tranchenko L.V., Tereshchuk N.V., Lopatiuk R.I., Tranchenko O.M. Use of information support for marketing in tourist enterprises. Journal of Education, Health and Sport. 2021;11(2):200-207. 7. Кожухівська Р. Б. Удосконалення організаційної структури менеджменту підприємств сфери гостинності / Р.Б. Кожухівська, Н.В. Парубок. Електронне наукове фохове видання «Економіка та суспільство» Вип. 17, 2018. – С.82-88. 8. Кожухівська Р.Б., Парубок Н.В. Формування організаційної структури менеджменту підприємств індустрії гостинності. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. 2018. Том 29 (68). № 4. С. 98-102. П. 3. 1. Парубок Н.В. Барна справа та організація роботи сомельє. ВПЦ «Візаві», Умань, 2019. 144 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою УНУС» надано 25.04.2019 р., протокол № 7) (8,25 д.а). П. 4 1. Н.В. Терещук Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія у готельно-ресторанній справі» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Умань: Уманський НУС. 2021. 18 с.; 2. Н.В. Терещук Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія у готельно-ресторанній справі» для студентів
--	--	--	--	--	--	--	---

							спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 22 с.; 3. Терещук Н.В. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія у готельно-ресторанній справі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 126 с. 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» 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. С. 9-12. 2. Терещук Н.В. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.
--	--	--	--	--	--	--	---

								Інноваційний розвиток та безпека підприємств в умовах неоіндустріального суспільства: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (27 жовт. 2020 р.)/відп. ред. О.М. Полінкевич, Л.В. Шостак. Електрон. дані. Луцьк: ВНУ ім. Лесі Українки, 2020. С. 296-298. 3. Терещук Н.В. Сутність інформаційних технологій в діяльності ресторанних підприємств. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. Т. 1. Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. С. 127-132. 4. Терещук Н.В. Види стандартів в Україні. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., 28-29 жовтня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С. 82-84. 5. Терещук Н.В. Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством : Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції. м. Полтава, 31 березня 2020 року. Полтава, 2020. С. 137-140. П. 14 1. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальностей «Туризм», «Готельно-ресторанна справа» 2. Керівник студентки Слєпоконь Анастасії, яка зайняла 2 місце на
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2021 р. П. 19 Підвищення кваліфікації: 1. Полтавський університет економіки і торгівлі, Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікацій та перепідготовки спеціалістів за програмою «Інноваційні методи навчання». Інноваційні технології навчання при викладанні дисциплін «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 30 жовтня 2021 року №ПК 01597997/00906-2021. 2. Підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ» від 30 жовтня 2021 року
203521	Тимчук Світлана Володимирів на	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 062987, виданий 10.11.2010, Атестат доцента 12ДЦ 038983, виданий 16.05.2014	15	ОК. 25 Економіка готельного і ресторанного бізнесу	Уманська державна аграрна академія, 2002 р., спеціальність «Економіка підприємства», кваліфікація – економіст з бухгалтерського обліку (диплом ЕР 19298718 від 20.06.2002 р.); Уманський державний педагогічний університет ім. П. Тичини, 2020 р., спеціальність «Туризм», кваліфікація – магістр з туризму, (диплом М20 185049 від 31.12.2020 р.); Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка і організація управління підприємствами (за видами економічної діяльності), (диплом ДК № 062987 від 10 листопада 2010 р.); Доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, (атестат доцента №12 ДЦ 038983 від 16.05.2014 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. Tymchuk S.V. Methods for Monitoring and Analysis of Holidaymakers' Free Time in Tourism / Liudmyla Neshchadym, Oleh Lazarev, Yuliia Fernos, Nataliia Komisarenko, Svitlana Tymchuk and Liudmyla Movchan / 10-11 april 2019 33rd IBIMA «Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020» Conference in Granada, Spain. P.7077-7081. 2. Коваленко Л.Г., Тимчук С.В. Методи оцінки інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва, випуск 91, 2018. С. 74-85. 3. Тимчук С.В. Підприємництво на туристичному ринку центральної України. Інфраструктура ринку. Вип. 25. 2018 р. С. 562-567. 4. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні стратегії як перспективний напрям планування діяльності готельних та ресторанних підприємств України. Інфраструктура ринку. Випуску 59. Вересень. 2021. С. 55-59. 5. Тимчук С.В., Нецадим Л.М., Саковська О.М. Tourism attractiveness of Central Ukraine. Збірник наукових праць Уманського НУС. Випуск 95. Частина 2. 2019. 69-79. П.3 1. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності / уклад. Л.М. Нецадим, С.М., Подзігун, С.В. Тимчук. Умань : Візаві. 2021. 115 с. П. 4 1. Методичні вказівки
--	--	--	--	--	--	--	--

							щодо організації самостійної роботи студентів з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». ВПЦ «Візаві». 2021. 64 с. 2. Методичні вказівки з проведення практичних занять з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». ВПЦ «Візаві». 2021. 36 с. 3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» для студентів VI курсу денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр), ВПЦ «Візаві», Умань. 2021. 72 с. 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 Проведення наукового консультування ПП «Джей Бі Тревел» м. Черкаси (довідка від 01.09.2019 р.) П. 12 1. Тимчук С.В. Економічна ефективність роботи підприємств сфери
--	--	--	--	--	--	--	---

							обслуговування туристів. Науковий журнал «Інновації та технології в сфері послуг харчування». Вип. 2, 2021. С.93-101. (0,62 у.д.а). 2. Тимчук С.В., Нещадим Л.М., Кожухівська Р.Б. Тенденції функціонування закладів розміщення в умовах кризових явищ у сфері туризму. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності України : монографія / за заг. редакцією д.е.н., професора Б.М.Мізюка. - Львів : ЛТЕУ, 2019. С. 67-77. 3. Тимчук С.В. Інноваційна складова розвитку закладів ресторанного бізнесу. Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 22-23 листопада 2018 р. Харків : Харківський торгово-економічний інститут, 2018. Харків. 2018. С. 116-118. 4. Тимчук С.В. Економічна ефективність роботи закладів розміщення в Україні. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 30 жовтня 2019 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. Умань, 2019. С. 343-346. 5. Тимчук С.В. Економічний аналіз діяльності підприємств сфери обслуговування туристів. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 жовтня 2021 р. / Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2021. С. 229-233. П. 14 1. Робота у складі
--	--	--	--	--	--	--	--

							організаційного комітету Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм» 2017-2021 рр. 2. Керівник студентки Лукашенко Д., робота якої зайняла I місце з напрямку 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2018 р.; 3. Керівник студентки Лагутіної О.С., робота якої зайняла I місце з напрямку 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2019 р.; 4. Керівник студентки Кривенко А. В., робота якої зайняла II місце з напрямку 241 «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2020 р.; 5. Керівник студентки Мурзак С., робота якої зайняла III місце з напрямку 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2021 р. П. 19 Індивідуальний асоційований учасник ГС «Асоціація гостинності України» Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисципліни «Економіка підприємства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного
--	--	--	--	--	--	--	--

							господарства» (свідоцтво СС 00493706/011468-20 від 28.02.2020 р.). 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисципліни «Економіка та аналіз туристичного підприємства» (свідоцтво СС 00493706/015344-21 від 05.11.2021 р.). 3. Онлайн стажування «Розвиток креативних індустрій» ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій» (сертифікат ПК-К 21- 11/199 від 04.11.2021 р.). 4. Міжнародне онлайн стажування «Соціально- компетентне управління корпораціями в умовах поведінкової економіки». European institute of further education, Подгайська, Словацька республіка, (сертифікат UA – SK № 2021-11-39 від 28.11.2021 р.)
160322	Транченко Людмила Володимирів на	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, Атестат доцента 12ДЦ 024058, виданий 09.11.2010, Атестат професора 12ІР 010790, виданий	19	ОК. 24 Організація підприємницьк ої діяльності в сфері обслуговуванн я	Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу, спеціальність «Економіка підприємства» кваліфікація – спеціаліст з економіки (диплом KB №15058535 від 20.06.2001р.). Доктор економічних наук, 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка (диплом ДД № 001529, від 25.01.2013 р.). Професор кафедри менеджменту організацій (Атестат професора 12 ІР № 010790, від 29.09.2015 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних

				29.09.2015		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 гостинично-ресторанном бизнесе / Л.В.Транченко, Р.Б. Кожухівська / Palmarium Academic Publishing, Германія, 2017. 93 с. (внесок автора – 1,58 д.а.) 2. Транченко Л.В., Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Організація сільського зеленого туризму : навчал. посіб. Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. 122 с. (внесок автора – 1,53 д.а.). 3. Транченко Л.В., Терещук Н.В., Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Словник термінів з дисципліни «Інфраструктура туризму». Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 66с. (внесок автора – 1,51 д.а.). П. 4 1. Транченко Л.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань; УНУС, 2021. 24 с.; 2. Транченко Л.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань; УНУС, 2021. 24 с.; 3. Транченко Л.В. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Організація підприємницької
--	--	--	--	--	--	--	--

							діяльності в сфері обслуговування» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа ». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 84 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 на тему «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 на тему: «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, 2018 р. 4. Зікій Наталії Леонідівни на тему «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, тему «Маркетингове забезпечення розвитку в'їзного 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, тему «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, 2021 р. П. 8 Член редакційної колегії 1. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. https://journal.udau.edu.ua/ua/redakczjna-kolegya.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.).

3. Експерт з питань акредитаційної експертизи освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти (12.07.2021 р., обліковий запис 078).

П. 11

Наукове консультування Готельного комплексу «Uman Inn» від 01.02.2019 р.

П. 12

1. Транченко Л.В. Розвиток сфери обслуговування в Україні. Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (27-29 жовтня 2021р.). Львів: ЛТЕУ, 2021. С. 67-70.

2. Транченко Л.В. Проблеми та перспективи розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні. Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 90-річчю дитячо-юнацького туризму в Україні, (2-3 квітня 2020 р., Київ – Кропивницький) / МОН України, Український державний центр національно-патріотичного виховання, красзнавства і туризму учнівської молоді. Київ – Кропивницький, 2020. С. 142-146.

3. Транченко Л. В. Историческое развитие в сфере туризма и гостеприимства : матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. [«туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи»], (Черкаси, 21 жовтня 2020 р.) / відп. ред. І.Б. Саловська. Ч. 1.

							Черкаси : Черкаського національного університету ім. Б.Хмельницького, 2020. С. 7-9. 4. Транченко Л. В. Регіональні проблеми розвитку курортно-рекреаційного потенціалу Черкащини : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. [«Менеджмент ХХІ століття: проблеми і перспективи»], (Умань, 11 жовтня 2019 р.). Умань: Уманського національного університету садівництва, 2019. С. 139-140. 5. Транченко Л. В. Інноваційний розвиток інформатизації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу: збірник матеріалів ІІ студентської наукової інтернет-конф. [«Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства»], (Чернівці, 17 травня 2019 р.). 2019. С. 16-18. П. 14 1. Керівництво студентом: 1. Драганова І. ІІ етап Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Рекреалогія» м. Одеса, ОНАХТ, 2019 р. (Диплом 1 ступеня). 2. Михайлова Н. Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Управління спортивно-оздоровчою діяльністю», м. Миколаїв, Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, 2019 р. (Диплом 2 ступеня). 3. Гаркава О.С. ІІ тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з «Управління спортивно-оздоровчою діяльністю», 2021 р. м. Миколаїв, Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, (Диплом 3 ступеня).
--	--	--	--	--	--	--	---

							4. 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, 2021р. (голова оргкомітету); – I туру Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва, 2021р. (голова оргкомітету); – II туру Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Рекреалогія» Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса 2019р. (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 видано 18 березня 2019 р.). 3. Член української рестораної асоціації (№ 241, 2021 р.). Підвищення кваліфікації: 1. Національний
--	--	--	--	--	--	--	--

						університет біоресурсів і природокористування України ННІ неперервної освіти і туризму. Тема: Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності. Інноваційні технології при викладанні дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/015345-21 від 05 листопада 2021 року. 2. Міжнародне стажування, м. Калужа (Словаччина) тема: «Європейська інтеграція: моделі студентських практичних тренінгів, для науково-педагогічного персоналу», 2019 р. 3. Практичне стажування Готель Hilton м. Київ, курс практичної гостинності, 2019 р. 4. Підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group. Тема: «LEVEL UP разом з REIKARTZ», 31 жовтня 2021 року. Reikartz Hotel School, Сертифікат TQOJAG-CE000028. 5. Підвищення кваліфікації у ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій» №35701828. Тема: «Розвиток креативних індустрій» за видом навчання, за програмою підвищення кваліфікації та отримала теоретичні та практичні знання за темою форуму 04 листопада 2021 року, сертифікат № ПК-К 21-11/203.
198109	Малюга Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.03060101 менеджмент організацій і	13	ОК. 23 Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування Уманська сільськогосподарська академія, 1998 р. (спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - спеціаліст економіст по бухгалтерському обліку і фінансах) диплом ЛГ ВЕ №011404 від 24.06.1998р.; Уманський

				адміністрування, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 004092, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045672, виданий 15.12.2015		національний університет садівництва, 2015 р. (спеціальність «Менеджмент організацій і адміністрування», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту організацій і адміністрування) диплом С15 №117348 від 04 листопада 2015 р.; Уманський національний університет садівництва, 2021 р. (спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - магістр з готельно-ресторанної справи) диплом М21 №069580 від 31 грудня 2021 р.; Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка і організація управління підприємствами (за видами економічної діяльності) диплом ДК № 004092 від 17.02.2012 р. Доцент кафедри менеджменту організацій. Атестат доцента 12ДЦ № 045672 від 15.12.2015 р.; Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 11, 12, 14, 19, 20 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. P. 5282-5290 2. Kozhukhivska R., Kovalenko G., Kyryliuk I., Maliuga L., Podzihun S., Sokovnina D.
--	--	--	--	--	--	---

						(2020). Competitiveness as a Basis for Tourism Development. Proceedings of the 35rd Conference, IBIMA 2020: 1-2 April 2020, 2020, Seville, Spain. P.1585-1591.
						3. Малюга Л.М., Пархоменко Л.А., , Фротер О.С., Нижник І.О. Методи обліку та управління операційними витратами. Економіка та держава. 2022. № 1.
						4. 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.
						5. Малюга Л.М., Пархоменко Л.А., , Фротер О.С., Нижник І.О. Управління витратами як резерв для підвищення ефективності діяльності підприємства. Ефективна економіка. 2021. № 12.
						6. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Терещук Н.В. Формування цінової політики готельних підприємств. Інфраструктура ринку. Вип. 53, 2021. С.51-55.
						7. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Антикризове управління підприємствами готельно-ресторанної сфери. Збірник наукових праць Уманського НУС. 2020. № 96. С. 131- 140.
						8. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Конкурентоспроможні сть підприємств ресторанного бізнесу. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. №2 (25). С. 241-245.
						п. 3. 1. Малюга Л.М., Кожухівська Р.Б., Подзігун С.М. Управління конкурентоспроможні стю підприємств:

							навч. посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 196 с. – внесок автора 4 д.а. 2. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Малюга Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно- ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. – внесок автора 5 д.а. п. 4. 1. Малюга Л.М. Інструктивно- методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно- ресторанна справа» та спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм». Умань: Уманський НУС. 2021. 13с.; 2. Малюга Л.М. Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно- ресторанна справа» та спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм». Умань: Уманський НУС. 2021. 9 с.; 3. Малюга Л.М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно- ресторанна справа» та спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм». Умань: Уманський НУС. 2021. 11 с. п.11. Надання консультаційних
--	--	--	--	--	--	--	---

							послуг кафе «Смакота» (ФОП Пацалюк В. М.) договір від 01.10.2017 р. п. 12. 1. Малюга Л.М. Організація малого підприємництва в податковій системі України. Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. 21 грудня 2021р. м. Біла Церква. 2. Малюга Л.М. Особливості цінової політики підприємств готельно- ресторанного бізнесу. Інноваційний розвиток та безпека підприємств в умовах неоіндустріального суспільства: матеріали Міжнародної науково- практичної інтернет- конференції учнів, студентів, аспірантів і молодих вчених. 27 жовтня 2020 року. м. Луцьк, 2020. С. 678- 680. 3. Малюга Л.М. Політика ціноутворення в сфері обслуговування. Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність: I Міжнародна конференція здобувачів та молодих вчених тези доповідей, Дніпро, 25 березня 2021р. Д.: Вид-во Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. С. 298- 300. 4. Maliuga L. 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 (Банкувер, Канада 6-8 жовтня 2021 р.). Ванкувер, 2021. pp. 49-50. 5. Maliuga L. 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.). Токіо, 2020. рр. 49-50. п.14 1. Керівник студентки Демиденко Р.С., І місце на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2018 р. м. Умань 2. Керівник студентки Дідкевич О.А., яка зайняла ІІІ місце на І етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2021 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: 1. Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі. Курс «Новітні інноваційні технології у вищій школі» (свідоцтво ПК 01597997/00172-18 від 16.02.2018 р.); 2. Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі; курс «Інноваційні методи навчання» при викладанні дисципліни «Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування» (свідоцтво ПК 01597997\00851-2021 від 08.10.2021 р.).
11838	Терещук Наталія Василівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення:	6	ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (Серія і номер: ЕР №45794947 від 26 червня 2013 р.) Уманський національний університет

				2013, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон омічної діяльності, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 042739, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 008288, виданий 29.06.2021		садівництва, спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - магістр з готельно- ресторанної справи (Серія і номер: М21 №069579 від 31 грудня 2021р.). 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, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. 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 .51-55. 2. 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. 3. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Терещук Н.В. Формування цінової політики готельних підприємств. Інфраструктура ринку. Вип. 53, 2021. С. 128-134. 4. Tranchenko L.V., Tereshchuk N.V., Lopatiuk R.I., Tranchenko O.M. The
--	--	--	--	--	--	--

							impact of digital communications on tourism marketing. Journal of Education, Health and Sport. 2020;10(5):394-402. 5. Tranchenko L.V., Tereshchuk N.V., Lopatiuk R.I., Tranchenko O.M. Use of information support for marketing in tourist enterprises. Journal of Education, Health and Sport. 2021;11(2):200-207. 6. Кожухівська Р.Б., Парубок Н.В. Удосконалення організаційної структури менеджменту підприємств сфери гостинності. Електронне наукове фохове видання «Економіка та суспільство» Вип. 17, 2018. С. 82-88. 7. Кожухівська Р.Б., Парубок Н.В. Формування організаційної структури менеджменту підприємств індустрії гостинності. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. 2018. Том 29 (68). № 4. С. 98-102. П. 3. 1. Парубок Н.В. Барна справа та організація роботи сомельє. ВПЦ «Візаві», Умань, 2019. 144 с. (Гриф «Рекомендовано Вченою радою УНУС» надано 25.04.2019 р., протокол № 7) (8,25 д.а). П. 4 1. Терещук Н.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань; УНУС, 2021. 24 с.; 2. Терещук Н.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного
--	--	--	--	--	--	--	---

							господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань; УНУС, 2021. 24 с.; 3. Терещук Н.В. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства » для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 103 с. П. 8 Виконавця наукової теми (проекту) «Удосконалення системи управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі» П.11 Наукове консультування готельного комплексу «Uman Inn» від 04.02.2019 р. П. 12 1. 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. 2. Терещук Н. В. Основні проблеми готельного бізнесу в Україні. Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність: І Міжнародна конференція здобувачів та молодих вчених тези доповідей, Дніпро, 25 березня 2021 р. - Д.: Вид-во Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. С. 401-403. 3. Терещук Н. В.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Інформаційні технології в управлінні готельно-ресторанним бізнесом. Економічні читання: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 85-річному ювілею професора В.Й. Шияна, 19 лютого 2021 р. / Харків. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. – Харків: ХНАУ, 2021. С. 504-507. 4. Терещук Н. В. Проблеми розвитку готельних господарств під час пандемії. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 жовтня 2021 р. / Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. – Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2021. С. 226-229. 5. Парубок Н.В. Інноваційні тенденції розвитку устаткування закладів ресторанного господарства: збірник матеріалів Міжнар. Наук. інт.-конф., 21 листопада 2018 р. / Харків, 2018. П. 14 1. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальностей «Туризм», «Готельно-ресторанна справа». 2. Керівник студентки Слепоконь Анастасії, яка зайняла 2 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2021 р. П. 19 Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін: «Устаткування
--	--	--	--	--	--	--	--

						закладів готельно-ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології». Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 28 лютого 2020 року СС00493706/011467-20. 2. Полтавський університет економіки і торгівлі, Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікацій та перепідготовки спеціалістів за програмою «Інноваційні методи навчання». Інноваційні технології навчання при викладанні дисциплін «Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 30 жовтня 2021 року №ПК 01597997/00906-2021. 3. Підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ» від 30 жовтня 2021 року.
232963	Поліщук Олена Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 035781, виданий 12.05.2016, Атестат доцента АД 000316, виданий 11.10.2017	21	ОК. 21 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка, спеціальність «Правознавство», кваліфікація – юрист (диплом ЛБ № 008525 від 22.06.1995 р.). Кандидат педагогічних наук (доктор філософії), 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти, (диплом ДК № 035781 від 12.05.2018 р.). Доцент кафедри соціально-гуманітарних та правових дисциплін (Атестат доцента АД № 000316 від 07.09.2017 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

П. 1.
 1. Petrenko N., Kustrich L., Kozhukhivska R., Polishchuk E., Movchaniuk, A. Modernization of the personnel management system on the basis of a context-competence approach. 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. P. 6679-6689.
 2. Elena Polishchuk. System of preparation of future economists for entrepreneurship activity. The National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan. V4 (380). 2019. P.178–182.
 3. Поліщук О. Модель формування правової компетентності у здобувачів вищої освіти. Щомісячний науково-педагогічний журнал «Молодь і ринок». Дрогобич. 2017. Вип. 2. С. 74–78.
 4. Поліщук О.А. Оцінювання правової компетентності майбутніх фахівців у вищих аграрних закладах України. Зб. наук. праць Уманського державного педагогічного університету ім. П. Тичини. Умань. 2017. Випуск 1. С. 303–311.
 5. Петренко Н.О., Поліщук О.А. Методологічні аспекти оцінки ефективності державного управління на основі впровадження діджиталізації. Зб. наук. праць Класичного приватного університету Запорізької торгово-промислової палати «Право та державне управління». Запоріжжя. 2019. Випуск 4. С.145-152.
 6. Білошкурська З.П., Поліщук О. А. Господарсько-правова відповідальність за невиконання чи неналежне виконання договірних зобов'язань. Зб. наук.

							праць Уманського НУС. Вип. 97. Частина 2. 2020. С. 126-142. П. 3. 1. Курило В.І., Білошкурська З.П., Поліщук О.А. Господарське право. Навчальний посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 488 с. – внесок автора 5 д.а. 2. Поліщук О.А. Правова компетентність майбутніх менеджерів у вищих аграрних навчальних закладах. Монографія. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 161 с. внесок автора 8,4 д.а.. 3. Гіренко І. В., Білошкурська З.П., Машковська Л. В., Поліщук О.А., Коваленко-Чукіна І. Г. Земельне право. Підручник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. 711 с. – внесок автора 3 д.а. 4. Білошкурська З.П., Машковська Л.В., Поліщук О.А., Коваленко-Чукіна І. Г. Правознавство. Навчальний посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. 739 с. – внесок автора 4,5 д.а. 5. Білошкурська З.П., Поліщук О.А., Поліщук В. В., Козаченко І.В. Законодавство і право в АПК. Навчальний посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 772 с. – внесок автора 5,5 д.а. П. 4. 1. Поліщук О.А. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 27с. 2. Поліщук О.А. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи при вивченні дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу»
--	--	--	--	--	--	--	---

								для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 36 с. 3. Поліщук О. А. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 150 с. П.7. Офіційний опонент дисертацій: 1. Яворська Тетяна Михайлівна «Формування професійних компетентностей майбутніх управлінців персоналом та економіки праці в освітньому середовищі вищого навчального закладу», подану на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти (2017 р.). 2. Підлісний Євген Васильович «Формування правової культури майбутніх бакалаврів з економіки у процесі фахової підготовки», подану на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти (2019 р.). П.8. Виконання наукового проекту за господарчою тематикою (відповідальний виконавець НДР) договір номер 18/21 від 09.09.2021. Предмет договору: «Розробка рекомендацій з проведення семінарів,
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							тренінгів, курсів для ФОП Рябошапка Михайла Івановича». П. 12. 1. Поліщук О.А. Модель формування правової компетентності майбутніх фахівців у вищих аграрних навчальних закладах. Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи». Умань. 2017. С. 132–134. 2. Поліщук О.А. Педагогічні детермінанти у вищих аграрних навчальних зкладах. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції до 175-ї річниці існування Уманського НУС «Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації». Умань. 2019. С. 120–125. 3. Поліщук О.А. Формування правової компетентності менеджерів у процесі професійної підготовки. Матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції: «Наукові дослідження: парадигма інноваційного розвитку». Братислава-Відень. 2020. С. 47-50. 4. Поліщук О.А. Правова компетентність майбутніх фахівців у вищих навчальних зкладах в контексті компетентнісного підходу. Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції «Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи». Умань. 2019. С. 155–157. 5. Поліщук О.А., Поліщук В. В. Правова компетентність як основа професійного росту майбутнього менеджера. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації». Умань. 2020. С. 106–109. П. 14
--	--	--	--	--	--	--	---

							Керівник наукового студентського гуртка з правових дисциплін кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін П. 19. Асоційований член громадської організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій» (Довідка № 2802.120-4). П. 20. Провідний спеціаліст відділу по взаємозв'язках з міністерствами і відомствами в галузі пенсійного законодавства управління пенсійного забезпечення Пенсійного фонду України; Юрист Бердичівського машинобудівного коледжу; Юрист-консульт КСП ім. Гагаріна Новоархангельського району Кіровоградської області. Підвищення кваліфікації: Білоцерківський національний університет. Інститут післядипломного навчання за навчальною програмою: Методологія викладання дисципліни «Господарське право» для здобувачів вищої освіти навчальних закладів III-IV рівнів акредитації (свідоцтво СПК 00493712/000097-18 від 16.02.2018 р.)
103377	Коваленко Любов Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа,	11	ОК. 20 Організація ресторанного господарства	Уманська державна аграрна академія, спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація - магістр з менеджменту організацій (диплом ЕР 19298637 від 20.06.2002 р.). Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація – магістр з готельно-ресторанної справи (диплом М21 №069578 від 31.12.2021 р.). Кандидат економічних наук,

				Диплом кандидата наук ДК 000139, виданий 10.11.2011, Атестат доцента АД 004469, виданий 26.02.2020		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 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), 1-12 April 2020, Seville, Spain, p. 3370-3375. (Web of Science). 2. Коваленко Л.Г. Мотивація персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. Глобальні та національні проблеми економіки. №16. 2017. С. 173 – 181. 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. 5. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Стратегія розвитку маркетингу готельних 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 «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 27 с.; 2. Коваленко Л. Г. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 24 с.; 3. Коваленко Л. Г. Опорний конспект лекцій з навчальної
--	--	--	--	--	--	--	---

								дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). 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., І
--	--	--	--	--	--	--	---

							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 післядипломної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології». Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 28 лютого 2020 року СС 00493706/011447-20. 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисциплін: «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».
--	--	--	--	--	--	--	--

							Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/014722-21 від 08.02.2021р. 3. Школа крафтових та кондитерських виробників (2021 р.). 4. Підвищення кваліфікації LEVEL UP разом з Reikartz (2021 р.).
126884	Кожухівська Раїса Борисівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 000676, виданий 22.12.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 039659, виданий 26.06.2014	12	ОК. 19 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2002 р., спеціальність «Економіка підприємства», кваліфікація – економіст (диплом ЕР №21078224 від 15.06.2002 р.); Уманський національний університет садівництва, 2020 р., спеціальність «Туризм», кваліфікація – магістр з туризму (диплом М20 №137314 від 29.12.2020 р.); Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка і організація управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДК №000676 від 22.12.2011 р.); Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (аттестат доцента №12 ДЦ 039659 від 26.06.2014 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. Kozhukhivska R., Tranchenko L. The methodological aspects of formation security of economic activity on enterprises of hotel and restaurant business. Інфраструктура ринку. Вип. 21, 2018. С.39-44. 2. Кожухівська Р.Б., Малюга Л.М. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. Інфраструктура ринку. Вип. 19, 2018.

C.128-134.

3. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Ефективність використання інтернет-реклами санаторно-курортними закладами України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип. 20. ДВНЗ УЖНУ, 2018. С.160-165.

4. Kozhukhivska R.B., Sakovska O.M. The formation of advertising activity in the hotel and restaurant sphere under conditions at the integration of economics. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». Вип. 20, 2018. С.122-129.

5. Kozhukhivska, R.B., Maliuga, L.M. Innovation in sphere of the hotel business. Електронне наукове фахове видання «Економіка та суспільство». Вип. 17, 2018. С.89-94.

6. Кожухівська Р.Б., Непочатенко В.О. Digital-технології як основа розвитку туристичної діяльності в Україні. Економіка та держава, 2020, № 7. С. 93-98.

7. 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, Iss. 6, 1007-1013.

п. 3.

1. Кожуховская Р.Б., Транченко Л.В. Public relations и брендинг в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе: учебное пособие. Saarbrücken. Germany: Omni Scriptum Publishing Group «Palmarium Academic Publishing», 2017. 93 с. – внесок автора 2,5 д.а.

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

						Управління конкурентоспроможністю підприємств: навч. посібник. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 196 с. – внесок автора 4 д.а. 3. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Малюга Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. – внесок автора 5 д.а. 4. Kozhukhivska R. Use of Internet technologies in the marketing activities of the tourism enterprises. Collective Scientific Monograph «Contemporary Issues of Digital Economy and Society». Publishing House: Katowice School of Technology. 2020, no.36. P. 54-61. – внесок автора 1,5 д.а. п. 4. 1. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми “Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 24 с. 2. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми “Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 20 с. 3. Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни
--	--	--	--	--	--	--

							«Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 10 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; 5. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection – 37rd IBIMA International Conference, 1-2 April 2021 Cordoba, Spain. п.11. Проведення наукового
--	--	--	--	--	--	--	--

							консультування ТА «Поїхали з нами» м. Умань (довідка №28 від 20.11.2021 р.) п. 12. 1. Кожухівська, Р.Б. Специфіка розвитку та значення системи он-лайн бронювання в туристичній індустрії. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством», 20 квітня 2018 р. Полтава: Полтавська державна аграрна академія, 2018. С. 89-91. 2. Кожухівська Р.Б. Інтернет-реклама як елемент просування інтернет-послуг у туризмі. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Журналістика та реклама: вектори взаємодії», 19 березня 2019 р. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. С. 136-139. 3. Кожухівська Р.Б. Застосування новітніх інформаційних технологій в туристичному бізнесі: матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції «Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи» 11 жовтня 2019 р., Умань, УНУС. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. С. 115-117. 4. Kozhukhivska R. Formation of specificity of a state policy to ensure on economic security of hospitality enterprises. Матер. V Міжнар. наук.-практ. конф. «Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи», 21 жовтня 2020 р., ЧНУ імені Богдана Хмельницького. Черкаси: Вид-ць Юлія Чабаненко, 2020. С. 47-50. 5. Kozhukhivska R. Automated information technology as an element in the development of the tourism industry.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України», 14 квітня 2021 р., Одеса: ОНЕУ, 2021. С. 54-57. 6. Кожухівська Р.Б. Можливості використання інтернет в туризмі. Збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф. «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», 28-29 жовтня 2021 р., м. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С.177-179. п.14 1. Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм» 2017-2021 рр.; 2. Керівник студентки Михайлової Н.В., робота якої зайняла III місце з напрямку 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2018 р.; 3. Керівник студентки Оницьук Л.О., робота якої зайняла I місце з напрямку 241 «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2019 р.; 4. Керівник студентки Кривенко А.В., робота якої зайняла III місце з напрямку 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2020 р.; 5. Керівник студенток Оницьук Л.О. та Балашової К.І., робота яких зайняла II місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, який проводився на базі Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса, 2020 р.
--	--	--	--	--	--	--	---

							п.19. Індивідуальний асоційований учасник ГС «Національна туристична організація України» (сертифікат №АІМ/006/2021). Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування для викладачів «Економіка та управління туристичним і готельно-ресторанним бізнесом», Foundation ADD і громадська організація «Школа сталого розвитку», Варшава, Польща, (сертифікат №1812/3 від 30.07.2018 р.); 2. Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі; курс «Інноваційні методи навчання», (свідоцтво ПК 01597997\00850-2021 від 08.10.2021р.); 3. Міжнародне онлайн стажування «Цифрові технології як умова трансформації професійної освіти. Зарубіжні практики». Республіканський інститут професійної освіти, Мінськ, Білорусь, (сертифікат №01508 від 20.12.2021 р.).
68293	Непочатенко Валентина Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	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	7	ОК. 18 Організація готельного господарства	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. 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), 1-12 April 2020, Seville, Spain, p. 3370-3375. (Web of Science). 2. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу в Україні. Інфраструктура ринку, № 44, 2020. 3. Непочатенко В.О. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи. Ефективна економіка. № 7. 2020. 4. Непочатенко В.О. Мотивація персоналу в готельному 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 (вносок автора – 2,7 д.а) П. 4. 1. В.О. Непочатенко. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Готельна справа» для студентів першого (бакалаврського) 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» першого (бакалаврського) 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» першого (бакалаврського) 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 ХХІ 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 IX 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 конкурентоспроможності 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
--	--	--	--	--	--	--	---

							Україні» (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», Міжгалузовий 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.).
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, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.03060101 менеджмент організацій і адміністрування, Диплом магістра,	18	ОК. 15 Рекреація	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 р.). Кандидат

				Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2020, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 007191, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045679, виданий 15.12.2015		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, 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., 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. 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., Малюга Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. (вносок автора 5 д.а.). П. 4. 1. Саковська О.М.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Рекреалогія» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Уманський НУС, 2021. 17 с. 2. Саковська О.М. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Рекреалогія» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 40 с. 3. Саковська О.М. Методичні вказівки для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Рекреалогія» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 18 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 р.);
--	--	--	--	--	--	--	--

							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 готельно-розважальному комплексу «Арагві» м. Черкаси договір від 01.02.2018 р. П. 12 1. Sakovska O., Kozhukhivska R., Rybchak V. Using of modern information and communication technologies in the tourism. Journal of Tourism and Regional Development. 2019. № 11 P. 97-106. 2. Sakovska O. Formation of competitive advantages in the tourism sphere at the level of destinations. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії : зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. конф., м. Умань, 29-30 трав. 2019 р. Умань : ВППЦ «Візаві», 2019. С. 12 – 14. 3. Саковська О.М. Інноваційний розвиток підприємств сфери обслуговування. 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 : ВППЦ «Візаві», 2019. С.
--	--	--	--	--	--	--	---

							81 – 84. 4. Саковська О.М. Формування туристичного потенціалу з використанням реклами. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., м. Умань, 29-30 жовтня 2018 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2018. С. 75 – 76. 5. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Специфіка формування конкурентоспроможної туристичної індустрії на регіональному рівні. Multidisciplinary scientific edition «World science». 2018. № 4 (32). Vol. 6. Publisher : RS Global, Sp. z O.O., Warsaw, Poland. С. 56 – 61. П. 14 1. Робота у складі організаційного комітету/журі: I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», Уманський національний університет садівництва (член комісії), 2021/2022 н.р.; I тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм» Уманський національний університет садівництва (член комісії), 2021/2022 н.р.; I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм» (член комісії), 2021/2022 н.р.; 2. Керівництво студентом: 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. Теплякова О.В., II місце з напрямку
--	--	--	--	--	--	--	---

							«Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань 2018 р. (наказ УНУС №01-06/152 від 18.12.2018 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 18.12.2019 р.). 4. Загирняк Я.В., II місце з навчальної дисципліни «Рекреалогія» на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, м. Умань 2021 р. (наказ УНУС №01-06/216 від 01.12.2021 р.). 5. Баранова А.О., II місце зі спеціальності 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, м. Умань 2021 р. (наказ УНУС №01-06/216 від 01.12.2021 р.). 3. 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 № АІМ/007/2021, 2021 р.). Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисципліни «Рекреалогія», свідоцтво СС 00493706/014720-21 від 08.10.2021 р. 2. Університет «Проф. Д-р Асен Златаров», м. Бургас, Болгарія за програмою «Економіка», сертифікат № 4110 від 30.06.2018 р. 3. 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. 4. Міжнародний університет «Фінал», м. Нікосія, Кіпр, програма «Світові тенденції міжнародних торгових відносин» сертифікат від 30.08.2019 р. 5. Республіканський інститут професійної освіти, м. Мінськ, Білорусь, міжнародне онлайн стажування «Цифрові технології як умова трансформації професійної освіти. Зарубіжні практики», сертифікат № 01507 від 20.12.2021 р.
194337	Осадча Лариса Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Лісового і садово-паркового господарства	Диплом кандидата наук ДК 044749, виданий 13.02.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 026816, виданий 20.01.2011	30	ОК2 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, аттестат 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. C. 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), C. 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». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). 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». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). 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. Школьний 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. Член Наукової громадської організації «Міжнародний науковий центр розвитку науки і технологій». П. 20. Співпраця з компанією «Седна-Агро» на посаді психолога-консультанта (2013-2018 рр.). Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму «Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності». Інноваційні технології при викладанні дисципліни «Психологія». Свідectво про підвищення кваліфікації СС00493706/014719-21 від 08.10.2021
--	--	--	--	--	--	--

29992	Шатохін Анатолій Миколайови ч	професор, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Кримський державний педагогічний інститут ім. М.В.Фрунзе, рік закінчення: 1970, спеціальність: історія, Диплом доктора наук ДД 005194, виданий 04.07.2006, Диплом кандидата наук ИТ 001841, виданий 28.12.1977, Атестат доцента ДЦ 050015, виданий 25.11.1981, Атестат професора 12ІР 004538, виданий 22.12.2006	44	ОК.03 Філософія та соціологія	Кримський державний педагогічний інститут ім. М.В. Фрунзе, 1970 р., історія, вчитель історії та суспільствознавства середньої школи; диплом з відзнакою Р № 1993675 від 23 червня 1970 р. Доктор соціологічних наук, 22.00.03- соціальні структури і соціальні відносини, «Трансформація соціальної сфери українського села в умовах сучасної аграрної реформи», ДД№005194, 4 липня 2006, ВАК України; Професор кафедри соціальних дисциплін, 12ІР№004538, 22 грудня 2006 р. Атестаційна колегія МОН України; Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 7, 8, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Шатохін А.М. Соціалістичні ілюзії початку ХХ століття і сучасність. Politicus: Науковий журнал. 2017. №3. С. 38-42. 2. Шатохін А.М. Соціологія історії Василя Ключевського: соціологічна спадщина. Вісник Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна. Серія «Соціологічне дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». Вип. 37. Харків, 2016. С. 61-64. 3. Шатохін А.М. Соціальний захист сільського населення в умовах земельної реформи. Socioпростір: міждисциплінарний збірник наукових праць з соціології та соціальної роботи. Електронне видання. 2017. № 6 4. Шатохін А. Ставлення селян до ринку земель в Україні: результати соціологічного моніторингу. Український соціологічний журнал. Випуск 17-18.
-------	--	---	-------------	--	----	-------------------------------------	---

2017. №1-2. С. 106-109.

5. Шатохін А.М.
Селянство як соціальний феномен. Проблеми розвитку соціологічної теорії: Спільноти: Суспільна уява і практика конструювання / Наукове видання / Київський нац.ун-т ім. Т. Шевченка. К.: Логос, 2019. С. 66-68.

6. Шатохін А.М.
Правові аспекти соціального захисту сімей з дітьми. Graal of Sciens:International Scientific Journal. 2021. № 10. S. 141-143.

П. 3.

1. Шатохін А.М.
Соціологія: Підручник для студентів аграрних закладів вищої освіти. Умань: Видавець «Сочінський М.М.», 2020. 316 с.

2. Соціальний розвиток сільських регіонів: колективна монографія. Випуск 3. / За ред. А.М. Шатохіна, М.В. Костюк. Умань: ВПЦ «Візаві» (Видавець Сочинський М.М.). 2018. 306 с.

3. Філософсько-соціологічне кредо Тарасенка Валентина Івановича / Упорядники д.соц.н. Шульга М.О., Етенко Л.В., Шатохін А.М. К.: Інститут соціології НАН України, 2019. 416 с.

П. 4.

1. Шатохін А.М.
Опорний конспект лекцій з дисципліни «Філософія та соціологія» для здобувачів вищої освіти. Умань: ФОП «Юрченко А.В.». 2021. 74 с.

2. Шатохін А.М.
Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Філософія та соціологія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУС. 2020. 17 с.

3. Шатохін А.М.
Інструктивно-методичні матеріали для самостійної роботи студентів з

							дисципліни «Філософія та соціологія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУС. 2020. 28 с. П. 7. 1. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента при захисті дисертації Малиш Л.О. «Принципи та правила вимірювання структурних нерівностей в соціології», представлену у вигляді опублікованої монографії на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук зі спеціальності 22.00.03 – соціальні структури та соціальні відносини на засіданні спеціалізованої вченої ради Д26.229.01 в Інституті соціології НАН України 27.09.2019 р. 2. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента при захисті дисертації Зеленкевич Л.П. «Соціокультурні чинники та соціальні ризики децентралізації в сільських громадах (на прикладі Запорізької області)», представлену на здобуття наукового ступеня кандидата соціологічних наук зі спеціальності 22.00.04 – спеціальні та галузеві соціології на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 17.127.02 при Класичному приватному університеті 28.12.2019 р. 3. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента при захисті дисертації Лінцової Н.Ю. «Споживання в стилі життя мешканців сіл», представлену на здобуття наукового ступеня кандидата соціологічних наук зі спеціальності 22.00.04 – спеціальні та галузеві соціології на засіданні
--	--	--	--	--	--	--	--

							спеціалізованої вченої ради Д 26.229.01 01 в Інституті соціології НАН України 11.05.2021 р. П. 8. 1. Науковий керівник міжкафедральної наукової теми «Методологічні та організаційні аспекти досліджень у галузі соціальних, гуманітарних та природничих наук в аграрному вищому навчальному закладі (2016-2021)»; 2. Член редакційної ради фахового «Українського соціологічного журналу». П. 14. Член журі, галузевий експерт II етапу Всеукраїнської олімпіади з дисципліни «Політологія» (2013-2016 рр., 2021 р.); Голова оргкомітету вузівського етапу Всеукраїнської олімпіади з політології. Керівник студентів переможців I етапу олімпіади: М. Шаповал, Т. Луговенко, О. Очеретяний, О.Гончарук , В. Конська В., А. Стеценка. П. 19. 1. Почесний член Соціологічної асоціації України; 2. Голова Уманського регіонального відділення Соціологічної асоціації України. 3. Голова Уманського відділення Наукового товариства істориків-аграрників. Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННП післядипломної освіти, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/003601-17 від 16.06.2017 р.
316515	Мовчан Людмила Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 007691, виданий 26.09.2012, Аттестат доцента АД 004473,	19	ОК.04 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Черкаський державний університет імені Б. Хмельницького, спеціальність - англійська мова та українська мова і література,

виданий
26.02.2020

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:

П. 1.
1. Neshchadym L.,
Lazariev 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. Lazariev 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. (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. Lazarev 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., Каричковська С.П. «Українська мова»: навчально-методичний посібник для студентів негуманітарного профілю». Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 57 с. 2. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм» та спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», 073 «Менеджмент» освітньої програми «Менеджмент». Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 80 с. 3. Мовчан. Л.В. Українська мова: методичні рекомендації щодо виконання самостійної роботи з курсу «Українська мова (за професійним спрямуванням)» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм» та спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві». 2019. 24 с. П. 12. 1. Oleh Lazarev, 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 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 р. 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.
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.05 Іноземна мова Черкаський державний університет імені Б. Хмельницького, спеціальність - англійська мова та українська мова і література, кваліфікація – вчитель англійської мови та української мови і літератури (диплом ЛПІ В С №0005689 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: П. 1. 1. Neshchadym L., Lazarev 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. Lazarev 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. (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. Lazarev 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 рекомендації для проведення лабораторних занять із дисципліни «Англійська мова» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 22 с.; 2. Мовчан Л. В., Комісаренко Н. О. Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи з дисципліни «Англійська мова» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 25с. 3. Мовчан Л.В. Англійська мова: навчально-методичний посібник для студентів
--	--	--	--	--	--	--	--

							негуманітарного профілю. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 57 с. П. 12. 1. Oleh Lazarev, 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 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 р. 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.
246156	Розборська Лариса Василівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Плодоовочівництва, екології та захисту рослин	Диплом кандидата наук ДК 007762, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 12/ДЦ 025804, виданий 01.07.2011	20	ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	Медичне училище, диплом з відзнакою ЛТ-I № 024979 за спеціальністю: медична сестра 1 липня 1989 р., реєстраційний № 3469. Уманський державний педагогічний інститут ім. П.Г.Тичини, спеціальність Біологія і сільськогосподарська праця, кваліфікація вчитель біології та сільськогосподарської праці (ЛО Е№000277 від 7 липня 1995 р. реєстраційний номер №4278). Кандидат

							сільськогосподарських наук, 27 червня 2000 р. (протокол № 25-09/6). ДК №007762. Доцент кафедри біології. 12/ДЦ № 025804 виданий рішенням Атестаційної колегії від 01 липня 2011 р. (протокол № 3/85 - Д). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 3 1. Основи фізіології та гігієни харчування. Навчальний посібник до виконання лабораторних робіт денної і заочної форми навчання ОР «Бакалавр» / В.П. Карпенко, Л.В. Розборська, І.Б. Леонтюк, Р.М. Притуляк, О.І. Заболотний, О.В. Голодрига // Умань, 2017. – 190 с. 2. Шевченко Ж.П., Мостов'як І.І., Леонтюк І.Б., Розборська Л.В., Притуляк Р.М. та ін. Захист рослин. Терміни і поняття. Умань, видавець «Сочинський М.М.», 2019. – 408 с. 3. Біологізована технологія вирощування гречки: монографія / В.П. Карпенко, А.А. Даценко, Л.В. Розборська, Р.П. Притуляк, І.Б. Леонтюк, С.С. Шутко; за ред. В.П. Карпенка.–Умань: Видавець «Сочинський М.М.», 2020.– 132 с. П. 4 1. Розборська Л.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Уманський
--	--	--	--	--	--	--	--

							НУС, 2021. 57 с. 2. Розборська Л.В. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 40 с. 3. Розборська Л.В. Методичні вказівки для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 18 с. П. 10 Участь у міжнародному проєкті 619285-EPP-1-2020-1-FI-EPPKA2-SBHE-JP Multilevel Local, Nation- and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation 15.11.2020 – 14.11.2023. П. 11 Договір № 21/12-03 від 12 березня 2018 р. надання консультаційних послуг приватному підприємству «Поділля-Агрохімсервіс», в особі директора Фещенка Василя Васильовича, що діє на підставі Статуту. П. 12 1. Розборська Л.В. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції: Стратегічні перспективи туристичної та
--	--	--	--	--	--	--	--

							готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку. 28-29 жовтня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С 157-161. 2. Розборська Л.В. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Збірник Матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії». 28-29 травня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С 111-113. 3. Розборська Л.В. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції: Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку. 30-31 жовтня 2019 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. С 97-100. 4. Парубок М.І., Леонтюк І.Б., Розборська Л.В. Лікарські рослини в урбанofлорі уманщини //International scientific and practical conference «Ideas and innovations in natural sciences»: conference proceedings, March 12–13, 2021. / Lublin : Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2021. s.14-18. 5. Розборська Л.В. Підвищення продуктивності посівів пшениці озимої на тлі сумісного застосування гербіциду Триатлон та регулятора росту Емістим С в Правобережному Лісостепу. Всеук. наук.-практ. Інтернет-конференція: Біолого-екологічні перспективи отримання високоякісної продукції. Умань: УНУС, 5 вересня 2019 р. С. 24-26. П. 14 Керівництво студентами, які зайняли призові місця
--	--	--	--	--	--	--	--

							на І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з біології. Наказ № 01- 06/222 від 30 грудня 2020 року. Перше місце Крижановський М.С. - 21м-зр. Друге місце Арделян Б.В. – 21м-зр. Третє місце Оленович О.О. – 31-б. П.19 ГО «Товариство мікробіологів України ім. С.М. Виноградського» членський квиток № ЧС 016 Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/011462- 20 видано 28 лютого 2020 р., реєстраційний номер №11462 2. University of Life Sciences in Lublin (Університет природничих наук у Любліні)Certificate for Participating in the International Scientific and Practical Conference IDEAS AND INNOVATIONS IN NATURAL SCIENCES (Сертифікат за участь у Міжнародній науково-практичній конференції “Ідеї та інновації в природничих науках”) №-1213080 UPL FROM 13.03.2021 3. SOCIETY OF AMBIENT INTELLIGENCE IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONGRESS April 12-16, 2021 (Ukraine- Uzbekistan-Latvia) Certificate of international scientific and pedagogical internship (Сертифікат про міжнародну науково-педагогічну практику) № 208- 2021
121143	Альошкіна Людмила Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність:	15	ОК.07 Основи наукових досліджень	Уманська сільськогосподарська академія (спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація магістр з менеджменту), диплом ЕР №

				0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 059952, виданий 26.05.2010, Атестат доцента 12ДЦ 031543, виданий 17.05.2012		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. (Scopus). 4. 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. 5. 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. Логістичний менеджмент: навч. посібник / Петренко Н. О., Школьний О. О., Кустріч Л. О., Альошкіна Л. П. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2019. 266 с. 2. Управління бізнес-процесами в логістиці: Навчальний посібник. / Пітель Н.Я., Альошкіна Л.П., Клименко Л.В. Загороднюк О.В. Умань: Видавець «Сочинський М.М.», 2019. 398 с. п. 4. 1. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи наукових досліджень» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» 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 наукових досліджень» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» 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 наукових досліджень» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» та 073 «Менеджмент». Модуль 3. Л.П. Альошкіна. Умань, 2021. п. 8. 1. Відповідальний виконавець по науково-дослідній роботі за господарчою тематикою за договором № 73 від
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							01.06.2016 р. «Бізнес-план стратегії розвитку підприємства ТОВ «ОфісТехСервіс». 2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором № 5 від 06.06.2017 р. Посадові інструкції персоналу підприємства (ТОВ «Агрофірма Оксанина»). 3. 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. Альошкіна Л.П. Концептуальні засади підвищення конкурентоспроможності підприємств туристичної індустрії в Україні // Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Berlin, Germany. 2021. Pp. 538-542. 2. Альошкіна Л.П. Управління попитом підприємств туристичної індустрії через ринкові можливості в Україні // Innovations and prospects of world science. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2021. Pp. 878-884. 3. Альошкіна Л.П. Особливості управління виробничою діяльністю підприємств. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 22 жовтня 2020 р. Умань, 2020. 4. 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-Могилянська академія», К.: Інтерсервіс, 2021. С. 180-182. 5. Альошкіна Л.П. Застосування інструментів екологічного 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. п.14 1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: 2019-2020 н.р. з напряму «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», III місце, Калантир В'ячеслав Олександрович. 2020-2021 н.р. з напряму «Менеджмент організацій», III місце, Мороз Роман Віталійович. 2. Член конкурсної комісії для розгляду та рецензування студентських наукових робіт (I етапу) з напрямів «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» та «Транспортні системи». 3. 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: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації («Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності») 00493706/014710-21, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», 08.10.2021.
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.06 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. 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.
327349	Концеба Сергій Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Економіка і підприємства	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний інститут імені П.Г. Тичини, рік закінчення: 1995, спеціальність: 03.02.00 праця і фізика, Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2017, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки та інформаційні	22	ОК.09 Інформаційні системи та технології Диплом спеціаліста. Диплом ДСК № 118114 виданий 28.12.2006 р. Уманський державний аграрний університет, спеціальність – облік і аудит, кваліфікація – спеціаліст з обліку і аудиту. Диплом спеціаліста. Диплом С17 № 048243 виданий 23.06.2017 р. ПВНЗ «Європейський університет», спеціальність – комп'ютерні науки та інформаційні технології, кваліфікація – спеціаліст з комп'ютерних наук та інформаційних технологій. Спеціальність – економіка та управління

				технології, Диплом кандидата наук ДК 066111, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12/ДЦ 043867, виданий 29.09.2015		підприємствами (за видами економічної діяльності). Диплом ДК № 066111 виданий 31.05.2011 р. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 9, 12 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. Svetlana MIHAILOVINA, Liudmyla MELNYK, Tamara KUCHERENKO, Elena MATROS, Serhii KONTSEBA and Olha PIDLUBNA, “Problems of Development of Energy Cooperation Between Russia And Ukraine: Current State and Prospects” Proceedings of the 34th International Business Information Management Association (IBIMA), 13-14 November 2019, Madrid, Spain, p. 11907-11920. 2. 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). 3. Kozhukhivska R., Sakovska O., Skurtol S., Kontseba S., Zhmudenko V. Use of Internet technologies by the tourism products consumers in Ukraine. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019. Vol. 8. Issue 3 C. P. 1-6. 4. Концеба С.М., Ліщук Р.І., Родащук Г.Ю., Скуртол С.Д., Васильченко І.П. Прогнозування обсягів виробництва сільськогосподарської продукції за допомогою методів інтелектуального аналізу даних. Системні дослідження та інформаційні технології. К.: 2021. №1. С. 87-97. 5. Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю., Концеба С.М.
--	--	--	--	--	--	--

							Інформаційне забезпечення автоматизації процесу розробки і прийняття управлінських рішень. Вісник КІБіТ. К: Вид-во КІБіТ, 2019. № 2(40). С. 88-93. 6. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю. Моделювання ймовірності ризику неплатежів за зовнішньоекономічними контрактами українських підприємств. Вісник КІБіТ. К: Вид-во КІБіТ, 2019. № 2(40). С. 22-26. 7. Концеба С.М., Сольський О.С., Миколайчук Я.Л. Економіко-математична модель впливу обсягів інвестицій на виробництво сільськогосподарської продукції. Вісник КІБіТ. К: Вид-во КІБіТ, 2018. №1 (15). С. 17-22. П. 3. 1. Ліщук Р.І., Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю., Сольський О.С., Васильченко І.П., Миколайчук Я.Л., Попелнуха К.М. Штучний інтелект з Python: навчальний посібник. Умань: «Візаві», 2020. 240 с. 2. Миколайчук Я.Л., Сольський О.С., Гринчак О.В., Васильченко І.П., Мазур Ю.П., Попелнуха К.М., Ліщук Р.І., Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю. Комп'ютерні мережі: навчальний посібник. Умань: «Візаві», 2020. 160 с. Монографії у співавторстві: 1. Інформаційна система управління навчанням: монографія / Гринчак О.В. та ін. Умань: УНУС, 2019. 2. Інформаційна технологія управління інтегрованим захистом польових культур: монографія / Гринчак О.В. та ін. Умань: УНУС, 2018. П. 4. 1. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Ліщук Р.І., Родащук Г.Ю. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інформаційні системи та технології»
--	--	--	--	--	--	--	--

							для здобувачів вищої освіти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 073 «Менеджмент» освітніх програм «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Менеджмент». Перший (бакалаврський) рівень. Умань: Уманський НУС, 2021. 28 с. 2. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Ліщук Р.І., Родащук Г.Ю. Інструктивно-методичні матеріали до лабораторних занять з дисципліни «Інформаційні системи та технології» для здобувачів вищої освіти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 073 «Менеджмент» освітніх програм «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Менеджмент». Перший (бакалаврський) рівень. Умань: Уманський НУС, 2021. 36 с. 3. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Ліщук Р.І., Родащук Г.Ю. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Інформаційні системи та технології» для здобувачів вищої освіти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 073 «Менеджмент» освітніх програм «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Менеджмент». Перший (бакалаврський) рівень. Умань: Уманський НУС, 2021. 26 с. П. 9. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти за спеціальностями 122 «Комп'ютерні науки», 126 «Інформаційні системи та технології». Протягом 2020-2021 р. участь у 3 експертних комісіях. П. 12. 1. 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. 2. Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю. Проблеми використання сучасних інформаційних систем підприємствами малого бізнесу. Матеріали XXIII Міжн. наук.-практ. конференції «Студент-дослідник-фахівець», (Київ, 16 травня 2019 р.). Вісник КІБіТ. Київ: Вид-во КІБіТ, 2019. № 3(41). С. 18-20. 3. Концеба С.М., Скуртол С.Д. Можливості і проблеми використання банківських інформаційних систем Клієнт-Банк. Матеріали XII Міжн. наук.-практ. конференції [«Аспекти стабільного розвитку економіки в умовах ринкових відносин»], (Умань, 24-25 травня 2018 р.) / відп. ред. О.О. Непочатенко. Умань: Видавець «Сочінський М.М.», 2018. С. 51-52. 4. Скуртол С.Д., Концеба С.М. Матеріали XII Міжн. наук.-практ. конференції [«Аспекти стабільного розвитку економіки в умовах ринкових відносин»], (Умань, 24-25 травня 2018 р.) / відп. ред. О.О. Непочатенко. Умань: Видавець «Сочінський М.М.», 2018. С. 109-111. 5. Концеба С.М., Оляднічук Н.В., Підлубна О.Д. Інформаційні системи і технології в обліку розрахунків за виплатами працівникам. Студент-дослідник-фахівець: матеріали XXII Міжнар. наук.-практ. конф. К: Вісник Київського інституту бізнесу і технологій, 2018. №2 (36). С. 33-
--	--	--	--	--	--	--	---

							34. 6. Концеба С.М. Прогнозування обсягів виробництва насіння соняшнику в Черкаській області за допомогою часових рядів. Студент-дослідник-фахівець: матеріали XXII Міжнар. наук.-практ. конф. К: Вісник Київського інституту бізнесу і технологій, 2018. №2 (36). С. 83-84. 7. Сольський О.С., Сольська Т.В., Концеба С.М. Вибір підходу інтеграції даних для нового агрегуючого веб-сервісу. II International scientific conference Economy and Management: Modern Transformation in the Age of Globalization, March 23, 2018. Klaipeda, Lithuania: Baltija Publishing. 198 pages. P. 182 – 184. 8. Концеба С.М., Сольський О.С., Миколайчук Я.Л. Совершенствование документального оформления поступления нематериальных активов в информационной системе «1С: Предприятие 8.2». Новые информационные технологии в образовании и аграрном секторе экономики: сборник материалов I Международной научно-практической конференции. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. 366 с. Підвищення кваліфікації: Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів за спеціальністю 122 «Комп'ютерні науки» свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01597997101902-19 від 05 листопада 2019 р.
200684	Машковська Людмила Володимирів	Завідувач кафедри, Основне	Менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 007272,	22	ОК.10 Правознавство	Національна академія внутрішніх справ України, спеціальність

	на	місце роботи	виданий 25.01.2013, Атестація доцента 12/ДЦ 040079, виданий 23.09.2014		«Правознавство», кваліфікація юрист (диплом МВ № 10018821 від 25 квітня 2005 р.). Кандидат юридичних наук, 12.00.04 – господарське право, господарсько-процесуальне право, (диплом ДК № 007272 від 25 січня 2013 р.). Доцент кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін, (Атестація 12/ДЦ № 040079 від 23 вересня 2014 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. HAIDAI O.V. Faktors 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 /AnastasiiaMOVCHANIUK, Ivanna CHUKINA, LiudmylaMASHKOVSKA, Iryna KOVALENKOCHUKIN A, OlegAVRAMENKO 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. (вносок 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. (вносок 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». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 18 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». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 13 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». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 40 с. П. 8 Керівництво та виконання наукового проекту за господарчою тематикою (керівник НДР) договір № 18/21 від 09.09.2021. Предмет договору: «Розробка рекомендацій з проведення семінарів, тренінгів, курсів для ФОП Рябошапка Михайло Олександрович». 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-Вена, 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 садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2021. С. 246-250.
--	--	--	--	--	--	--	---

							6. Машковська Л.В. Особливості правового регулювання трудових відносин в сучасних умовах господарювання. Abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference «MODERN PROBLEMS OF GLOBALIZATION PROCESSES IN THE WORLD ECONOMY». Editorial board Svitlana Miziuk, Volodymyr Zhavoronkov [and others], Kiev, 2021, National Aviation University. K: NAU, 2021. С. 365-367. П. 14 1. Член журі аграрно-політичних дебатів. 2. Голова комісії I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни політологія. П. 19 Член Громадської наукової організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій» з 28 лютого 2020 року, на підставі Рішення Правління Громадської наукової організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій» № 45 від 28.02.2020 р. П. 20 Секретар судових засідань Уманського міського суду. Служба в органах внутрішніх справ України. Підвищення кваліфікації: 1. 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. 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти і туризму, «Інноваційна
--	--	--	--	--	--	--	--

							спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін: «Правознавство», «Трудове право», «Господарське право». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС № 00493706/015334-21 від 05 листопада 2021 року
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.11 Основи економічної науки	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. (Scopus). 4. Клименко Л.В., Альошкіна Л.П., Пітель Н.Я. Стратегія мінімізації дистабілізуючого впливу експортних загроз на господарську діяльність вітчизняних аграрних формувань. Науково- виробничий журнал "Бізнес-навігатор". 2018. Випуск 2-1 (45). С. 138-143. 5. Альошкіна Л П. Інноваційна логістична стратегія як інструмент оптимізації бізнес- процесів підприємств. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка» Випуск 2(12), 2019 р. С. 57-62. 6. Альошкіна Л.П. Формування системи управління земельними ресурсами на основі оптимізації екологобезпечного використання земель. Агросвіт. Київ: ТОВ «ДКС Центр», 2020. № 9. С. 63-70. 7. Новак І.М., Альошкіна Л.П. Методологічні підходи до формування та ефективного управління кадровою політикою підприємства. Ефективна економіка. 2022. № 1. п. 3. 1. Логістичний менеджмент: навч. посібник / Петренко Н.О., Школьний О.О., Кустріч Л.О., Альошкіна Л.П. Умань: Видавець «Сочінський М.М.», 2019. 266 с. 2. Управління бізнес- процесами в логістиці: Навчальний посібник. / Пітель Н.Я., Альошкіна Л.П., Клименко Л.В., Загороднюк О.В. Умань: Видавець «Сочинський М.М.», 2019. 398 с. 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», 242 «Туризм» 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», 242 «Туризм» 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», 242 «Туризм» та 073 «Менеджмент». Модуль 3. Л.П. Альошкіна. Умань, 2021. п. 8. 1. Відповідальний виконавець по науково-дослідній роботі за господарчою тематикою за договором № 73 від 01.06.2016 року «Бізнес-план стратегії розвитку підприємства ТОВ «ОфісТехСервіс». 2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором № 5 від 06.06.2017 р. Посадові інструкції персоналу підприємства (ТОВ «Агрофірма Оксанина»). 3. 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. Альошкіна Л.П. Застосування інструментів екологічного 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. 2. Альошкіна Л.П. Особливості управління виробничою діяльністю підприємств. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 22 жовтня 2020 р. Умань, 2020. 3. Альошкіна Л.П. Концептуальні засади підвищення конкурентоспроможн ості підприємств туристичної індустрії в Україні // Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Berlin, Germany. 2021. Pp. 538-542. 4. Альошкіна Л.П. Управління попитом підприємств туристичної індустрії через ринкові можливості в Україні // Innovations and prospects of world science. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2021. Pp. 878- 884. 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-Могилянська академія», К.: Інтерсервіс, 2021. С. 180-182. п.14 1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: 2019-2020 н.р. з напрямку «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», III місце, Калантир В'ячеслав Олександрович. 2020-2021 н.р. з напрямку «менеджмент організацій», III місце, Мороз Роман Віталійович. 2. Член конкурсної комісії для розгляду та рецензування студентських наукових робіт (I етапу) з напрямів «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» та «Транспортні системи». 3. 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.
294908	Нагернюк Діана Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманський державний аграрний	12	ОК. 12 Етнічні особливості гостинності	Уманський державний аграрний університет, спеціальність «Менеджмент організацій»,

				університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 028071, виданий 28.04.2015, Атестат доцента АД 003890, виданий 16.12.2019		кваліфікація магістр з менеджменту організацій (диплом ЕР № 32656717 від 20 червня 2007 р.). Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація магістр з готельно- ресторанної справи (диплом М 21 № 069577 від 31 грудня 2021 р.). Кандидат економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – «економіка та управління підприємствами» (за 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 Viktoriiia ZHMUDENKO. Development of Economic Complex of The Tourism Industry in Ukraine. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association (IBIMA), 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 «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна
--	--	--	--	--	--	--	---

							справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). 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». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). 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». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 60 с. П. 8 1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science. 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 Web of Science. 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 Web of Science. 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 дозволя «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.).
246160	Притуляк Руслан Миколайович	доцент, Основне місце роботи	Плодоовочівництва, екології та захисту рослин	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	13	ОК. 13 Мікробіологія та харчова хімія	Уманський державний аграрний університет спеціальність «Агрономія», кваліфікація – вчений агроном (диплом ЕР № 25473760 від 17.06.2004 р.). Кандидат сільськогосподарських наук за спеціальністю 03.00.12 – фізіологія рослин ДК № 054842 від 14.10.2009 р. Доцент кафедри біології, атестат доцента 12ДЦ № 036979 від 17.01.2014 р. Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 7, 12, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 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. 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. – u 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. 4. 1. Притуляк Р.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Мікробіологія і харчова хімія » для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 26 с.; 2. Притуляк Р.М. Методичні вказівки до
--	--	--	--	--	--	--	---

							самостійної роботи з дисципліни «Мікробіологія і харчова хімія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2021. 26 с.; 3. Пригуляк Р.М. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Мікробіологія і харчова хімія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 54 с. 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., Пригуляк 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. Леонтюк І.Б., Пригуляк 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. Пригуляк Р.М., Леонтюк 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: Білоцерківський 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.
197923	Халахур Юлія Леонідівна	старший викладач, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон	11	ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	Уманський державний аграрний університет, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація магістр з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (диплом ЕР № 30311253 від 21 червня 2006 р.)

				омічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 000413, виданий 10.11.2011		Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДК № 000413 від 10 листопада 2011 р.) Доцент кафедри менеджменту (Атестат доцента АД № 003893 від 16 грудня 2019 р.) Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 4, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. Gomeniuk, Maryna O.; Shkolnyi, Oleksandr O.; Pitel, Nina Y.; Klymenko, Lidia, V; Verniuk, Nataliia O.; Zagorodniuk, Oksana, V; Halahur, Yuliya L. Development of Export-oriented Supply Chain Management in Agri-food Industries. Education Excellence and Innovation Management: A Vision to Sustain Economic Development During Global Challenges. Proceedings of the 35th International Business Information Management Association Conference. 1-2 April 2020. Seville, Spain. P. 2493-2498 (Web of Science). 2. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Аспекти управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2021. № 173. С. 41-45. 3. Халахур Ю.Л. Клименко Л.В. Управління комунікаціями на підприємстві: практичний аспект. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 4 (60). С. 116-120. 4. Клименко Л.В., Халахур Ю.Л. Длугоборська Л.В. Еволюція теорій економічного розвитку підприємств у сучасному вимірі концепцій управління. Економічний простір. 2020. № 156. С. 20-25. 5. Клименко Л.В., Загороднюк О.В., Халахур Ю.Л. Діалектика поняття
--	--	--	--	--	--	--

							«економічний розвиток підприємств» в системі менеджменту. Підприємництво та інновації. 2020. Випуск 12. С. 120-125. 6. Halahur Y. Export management of agricultural enterprises under conditions of integration into the word economic space. Бізнес-навігатор. 2019. № 4(53). С. 27-32. П. 4 1. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Професійна етика та комунікативні технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 15 с. 2. Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Професійна етика та комунікативні технології» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 13 с. 3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Професійна етика та комунікативні технології » для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2021. 30 с. П. 12 1. Халахур Ю.Л. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства. Science, practice and theory: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, Токіо, Японія, 1-4 лютого 2022 р. С. 227-230. 2. Халахур Ю.Л. Розвиток готельно-
--	--	--	--	--	--	--	---

							ресторанної сфери України в умовах глобалізації. Theoretical foundations in practice and science: матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Іспанія, 21-24 грудня 2021 р. 3. Халахур Ю.Л. Роль комунікативного менеджменту в системі управління підприємством. Interaction of society and science: prospects and problems: матеріали XXII Міжнародної науково-практичної конференції, Англія, 20-23 квітня 2021 р. С. 251-253. 4. Халахур Ю.Л. Public Relations в контексті маркетингової комунікативної стратегії підприємства. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 жовтня 2021 р. / Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2021. С. 129-131. 5. Халахур Ю.Л. Аспекты внедрения коммуникационного менеджмента на предприятиях АПК Актуальные проблемы инновационного развития агропромышленного комплекса Беларуси: сборник научных трудов по материалам XIII Международной научно- практической конференции : в 2 ч. Ч. 2 / редкол.: И. В.Шафранская (отв. ред.) [и. др.]. Горки : БГСХА, 2021. 212-218. 6. Халахур Ю.Л. Аспекти управління комунікаційними процесами на підприємстві. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 22 жовтня 2020 р. / «Візаві», 2020. С. 79-82. П. 14
--	--	--	--	--	--	--	--

							1. Робота у складі організаційного комітету/журі: I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», Уманський національний університет садівництва (член комісії); 2. Робота у складі організаційного комітету/журі: I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», Уманський національний університет садівництва (член комісії); 3. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт : 2019-2020 н. р. III місце з напрямку «Транспортні системи. Логістика», Цистанов Віталій Вікторович. 2020-2021 н.р. – III місце з напрямку «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», Ющенко Олена Василівна. 4. Керівник студентського наукового гуртка кафедри менеджменту. П. 19 Асоційований член Української Асоціації з розвитку менеджменту і бізнес освіти, свідоцтво № 591 Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» (свідоцтво СС00493706/014709-21, 8 жовтня 2021 р.)
229502	Березовський Володимир Євгенійович	завідувач кафедри, Основне місце	Інженерно-технологічний	Диплом кандидата наук КД 050573, виданий	35	ОК.08 Вища та прикладна математика	Одеський державний університет ім. І.І. Мечникова спеціальність

		роботи		15.01.1992, Атестат доцента ДЦАР 000385, виданий 31.05.1995, Атестат професора АП 000840, виданий 05.03.2019		«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 05 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., Chepurna 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., Chepurna 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 first 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 04 червня 2018 року, протокол № 6). (вносок 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 II. 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 I. 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 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 топологія, 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
--	--	--	--	--	--	--	---

							Республика). 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., Chepurna 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 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. 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. 5. В.Е. Березовский, Й. Микеш, П. Пешка Геодезические
--	--	--	--	--	--	--	--

						отображення пространств аффиной 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. П. 19. Член Київського математичного товариства (http://kms.imath.kiev.ua:8000/members/97) Підвищення кваліфікації: Уманський державний педагогічний університет ім. Павла Тичини. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 02125639/000660-21 від 30.04.2021 р.
189395	Євчук Яна Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 012405, виданий 01.03.2013, Атестат доцента АД 000313, виданий 11.10.2017	11	ОК. 17 Технологія продукції ресторанного господарства Уманський державний аграрний університет, спеціальність «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів», кваліфікація магістр – з харчових технологій та інженерії (диплом ЕР 30568400 від 16.06.2006 р.). Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів, (диплом № 012405, від 01.03. 2013 р.). Доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна (атестат доцента АД № 000313 від 11.10.2017 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 7, 8, 12, 14 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. Using power of dry hawthorn berries in bread technology / Gospodarenko H., Yevchuk Ya, Kostetska K., Novikov V., Stasinevych O., Malezhyk I. Carpathian

							journal of food science and technology. Baia Mare, Romania, 2017. Vol. 9 (2). P. 135–142. (Scopus та Web of Science). 2. Formation of microbial biofilms on stainless steel with different surface roughness / Igor Stadnyk, Tetiana Hushtan, Yana Yevchuk. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 13. 2019. No. 1. PP. 915–924. (Scopus). 3. Євчук Я.В. Застосування нетрадиційної сировини в технології хліба. Вісник Житомирського національного агротехнологічного університету (науково-теоретичний збірник). Житомир, 2017. № 1(58), т. 1. С. 211–221. 4. Євчук Я.В., Любич В.В. Удосконалення технології хліба пшеничного, збагаченого нетрадиційними рослинними інгредієнтами. Наукові Горизонти. Житомир, 2019. Вип. №5 (78) С. 58–67. (Scopus). 5. Використання кунжутного борошна в технології хліба спеціального призначення / Кононенко Л.М., Євчук Я.В., В.І. Войтовська, С.О. Третьякова. Збірник наукових праць Уманського НУС, 2021. Вип. 98 (Част. 1). С. 299–306. 6. Особливості використання кунжутного борошна у виробництві кондитерських виробів оздоровчого призначення в закладах ресторанного господарства / Євчук Я.В., Любич В.В., Войтовська В.І., Кононенко Л.М. Новітні агротехнології №9. 2021. Електронний збірник. 10. П. 3. 1. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: навч. посіб./Н. М. Осокіна та ін.. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456
--	--	--	--	--	--	--	--

							с.: іл. 2. Методологія і організація наукових досліджень в сільському господарстві та харчових технологіях. Присяжнюк О.І., Климович Н.М., Полуніна О.В., Євчук Я.В., Третякова С.О., Кононенко Л.М., Войтовська В.І. Михайловин Ю.М. Вінниця, ТОВ «Нілан-ЛТД», 2021. 300 с. П. 4 1. Євчук Я.В. Інструктивно-методичні матеріали для проведення практичних занять з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ОПП «Готельно-ресторанна справа», ОР «Бакалавр». Умань, 2021. 2. Євчук Я.В. Інструктивно-методичні матеріали для самостійної роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ОПП «Готельно-ресторанна справа», ОР «Бакалавр», Умань, 2021. 3. Євчук Я.В. Інструктивно-методичні матеріали для виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ОПП «Готельно-ресторанна справа», ОР «Бакалавр», Умань, 2021. П. 7 1. Бендерська О.О. Тема дисертаційного дослідження: Удосконалення технології томатних соусів із додаванням пасти із насіння томатів» на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук. Спеціальність 05.18.13 – Технологія консервованих і
--	--	--	--	--	--	--	--

							охлажденных харчових продуктів». 21 червня 2019 р. Спецрада Д.26.058.07 в Національному університеті харчових технологій, м. Київ. 2. Писарев Максим Григорович. Тема дисертаційного дослідження: «Удосконалення технологій переробки сучасних сортів картоплі з отриманням нових напівфабрикатів та консервованих продуктів». на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук. Спеціальність 05.18.13 – Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів». 4 грудня 2019 р. Спецрада Д.26.058.07 в Національному університеті харчових технологій, м. Київ. П. 8 Керівник наукової теми за госпдоговірною тематикою: «Розробка пропозицій стосовно технічного переоснащення технологічної лінії виробництва комбікормів». (Договір №418 від 16.03.2018 р., ТОВ «Ватав» м. Звенигородка, Черкаської області). П. 12 1. Євчук Я.В. Удосконалення технології хліба пшеничного з використанням малопоширених рослинних добавок. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних працівників «Підсумки наукової роботи за 2014–2019 рр. приуроченої 175-річчю Уманського НУС. Умань, 2019. С.251–253. 2. Євчук Я.В. Удосконалення технології виготовлення хліба з використанням порошку із плодів шипшини. Збірник матеріалів Першої Всеукраїнської науково-практичної конференції «Досягнення та концептуальні
--	--	--	--	--	--	--	--

							напрями вирощування малопоширених плодово-ягідних культур та переробки їх сировини. Київ, 2019. С.251–253. 3. Yana Yevchuk. Using powder of dry hawthorn berries in bread technology. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів», Умань, 2020. С. 95–98. 4. Євчук Я.В., Беженар Є.І. «Способи підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів». Матеріали VI Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва», Умань, 2020 С. 105–108. 5. Євчук Я.В., Руденко А.О., Адамович В.В. Використання нетрадиційної сировини в хлібопекарському виробництві. Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва». Умань, 2020. С.108–111. 6. Шутюк В., Євчук Я. Удосконалення технології в'ялення ляща звичайного. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» (Ч.1). Київ, НУХТ. 2020. С. 213. 7. Безглютенкові види борошна та їх використання у виробництві харчових продуктів спеціального
--	--	--	--	--	--	--	---

							призначення / Войтовська В.І., Третякова С.О., Євчук Я.В., Кононенко Л.М.. The 6 th International scientific and practical conference “The world of science and innovation”. (January 14-16, 2021) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2021. PP. 431–442. 8. Перспективи використання нішевих культур у виробництві безглютенової продукції / Войтовська В. І., Євчук Я. В., Третякова С. О., Свідельська Н.М.. The 5 th International scientific and practical conference “World science: problems, prospects and innovations.” (January 27-29, 2021) Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2021. PP. 424– 434. 9. Євчук Я.В., Шутюк В.В. Перспективи використання плодів глоду для виготовлення продукції лікувально- профілактичного призначення. Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», НУХТ, Київ. 2021. С. 65–66. П. 14 1. Робота у складі організаційного комітету/журі: І тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Харчові технології» Уманський національний університет садівництва (член комісії); Підвищення кваліфікації: Вроцлавський університет природничих наук. Кафедра виробництва фруктів, овочів та нутріцевтичних рослин факультету Біотехнологій та товарознавства харчових продуктів. Період 05 березня 2018 р. по 05 квітня 2018 р. Сертифікат номер
--	--	--	--	--	--	--	---

							WOWZ.0000.442.24.20 18 від 05 квітня 2018 р.
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i>	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Тематичні лекції, практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою науково-дослідних робіт; індивідуальних завдань (курсова робота), консультацій з викладачем; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.
		ОК. 18 Організація готельного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.
<i>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства,</i>	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен

відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.			конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	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.
		ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	ОК.07 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.11 Основи економічної науки	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
ОК. 23 Облік і оподаткування підприємств сфери 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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
ОК. 25 Економіка готельного і ресторанного бізнесу	Тематичні, проблемні лекції; семінари-дискусії; кейс-метод; практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен
ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Тематичні лекції, практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою науково-дослідних робіт; індивідуальних завдань (курсова робота), консультацій з викладачем; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.
Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен

			мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	
<i>ПРН 16.</i> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	☒	ОК.11 Основи економічної науки	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
		ОК. 25 Економіка готельного і ресторанного бізнесу	Тематичні, роблемні лекції; семінари-дискусії; кейс-метод; практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен.
		ОК. 27 Інженерна графіка та громадське будівництво	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
		ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Тематичні лекції, практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою науково-дослідних робіт; індивідуальних завдань (курсова робота), консультацій з викладачем; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під	Щоденник, залік

			час практики, методичні вказівки до проходження практики	
		ОК.08 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
		Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
<i>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	ОК2 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
		Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, науково-дослідних робіт, розв'язання конкретних ситуацій; 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 науково-дослідних, проблемних робіт, рефератів; екзамен

			матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	Лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру. Практичні заняття: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних 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 проектно-дослідних робіт; екзамен
		ОК. 21 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням дискусій, вирішенням професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК.03 Філософія та соціологія	Інформаційно-рецептивний метод, репродуктивний метод, частково-пошуковий (евристичний) метод, пошуковий (дослідний) метод	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; залік
		ОК1 Історія та культура України	Тематичні, проблемні лекції, семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; 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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен.
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи

соціальної відповідальності та громадянської свідомості			інноваційний. 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. 21 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням дискусій, вирішенням професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК.03 Філософія та соціологія	Інформаційно-рецептивний метод, репродуктивний метод, частково-пошуковий (евристичний) метод, пошуковий (дослідний) метод	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; залік
		ОК1 Історія та культура України	Тематичні, проблемні лекції, семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; 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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

			середовище навчального процесу Moodle.	
		ОК. 17 Технологія продукції ресторанного господарства	Тематичні та проблемні лекції. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, метод аналізу і діагностики ситуації (кейс-метод), аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів 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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен.
		ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	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
ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 23 Облік і оподаткування підприємств сфери 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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
		ОК.10 Правознавство	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття із розв'язанням конкретних правових ситуацій;кейс-метод; метод мозкового штурму; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен

			літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	
		ОК.03 Філософія та соціологія	Інформаційно-рецептивний метод, репродуктивний метод, частково-пошуковий (евристичний) метод, пошуковий (дослідний) метод	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; залік.
		ОК1 Історія та культура України	Тематичні, проблемні лекції, семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; 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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен
<i>ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 12 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.06 Фізичне виховання	Практичні методи, груповий метод, метод колового тренування, словесний та демонстраційний методи навчання.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає залік
		ОК.03 Філософія та соціологія	Інформаційно-рецептивний метод, репродуктивний метод, частково-пошуковий (евристичний) метод, пошуковий (дослідний) метод	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; залік
<i>ПРН 23. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.</i>	☐	ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	Лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру. Практичні заняття: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація проектно-дослідних робіт; екзамен

		засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle	
	ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
	ОК. 24 Організація підприємницької діяльності 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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
	ОК. 20 Організація ресторанного господарства	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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен.
	ОК. 18 Організація готельного господарства	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих); екзамен
	ОК. 15 Рекреація	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах:	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація

			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.	науково-дослідних робіт; екзамен
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики	Щоденник, залік
		Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 31 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	Лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру. Практичні заняття: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація проектно-дослідних робіт; екзамен

			середовище освітнього процесу Moodle	
		ОК. 24 Організація підприємницької діяльності 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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики	Щоденник, залік
		ОК. 19 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	Проблемні лекції; семінари-дискусії; кейс-метод; заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК.09 Інформаційні системи та технології	Лекція, інтерактивна лекція (медіа презентація), online-лекція, лабораторні роботи, графічні роботи, самостійна 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.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 18 Організація готельного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсових);, екзамен.
		ОК. 20 Організація ресторанного господарства	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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсових), екзамен.
		ОК. 17 Технологія продукції ресторанного господарства	Тематичні та проблемні лекції. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, метод аналізу і діагностики ситуації (кейс-метод), аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів 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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсових), екзамен.
		ОК. 13 Мікробіологія та 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. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування;

		господарства	проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		ОК. 31 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК. 17 Технологія продукції ресторанного господарства	Тематичні та проблемні лекції. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, метод аналізу і діагностики ситуації (кейс-метод), аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів 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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен.

		ОК.08 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.
ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		ОК. 30 Маркетинг готельного і ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний (модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
		ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, науково-дослідних робіт, розв'язання конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, рефератів; екзамен.
		ОК.05 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
		ОК.04 Українська	Тематичні та проблемні	Рейтингова система

		мова (за професійним спрямуванням)	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.	оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; екзамен
		ОК2 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
ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики	Щоденник, залік
		ОК. 30 Маркетинг готельного і ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний (модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен

ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	Лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру. Практичні заняття: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних 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 проектно-дослідних робіт; екзамен.
ОК. 26 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
ОК. 22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
ОК. 20 Організація ресторанного господарства	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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен.
ОК. 19 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	Проблемні лекції; семінари-дискусії; кейс-метод; заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен

		ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	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.
		ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, науково-дослідних робіт, розв'язання конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, рефератів; екзамен
ПРН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	☒	ОК.07 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 Мікробіологія та 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. 27 Інженерна графіка та громадське будівництво	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен

			на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	
		Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамen
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики	Звіт, захист звіту, залік
		ОК. 29 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Тематичні лекції, практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивних занять; індивідуальних занять із підготовкою науково-дослідних робіт; індивідуальних завдань (курсова робота), консультацій з викладачем; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний (модульний) контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсoвих); екзамen.
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики	Звіт, захист звіту, залік
		ОК. 24 Організація підприємницької діяльності 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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамen
		ОК. 20 Організація ресторанного господарства	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів,	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; захист

			посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових), екзамен.
		ОК. 18 Організація готельного господарства	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.
		ОК. 17 Технологія продукції ресторанного господарства	Тематичні та проблемні лекції. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, метод аналізу і діагностики ситуації (кейс-метод), аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів 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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових), екзамен.
		Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики	Щоденник, залік
		ОК. 30 Маркетинг готельного і ресторанного	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування;

	господарства	проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	поточний (модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
	ОК. 28 Організація сільського зеленого туризму	Лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру. Практичні заняття: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних 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 проектно-дослідних робіт; екзамен.
	ОК. 20 Організація ресторанного господарства	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; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен
	ОК. 15 Рекреаологія	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
	ОК. 12 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.07 Основи наукових досліджень	Тематичні та проблемні лекції; практичні і	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає

			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.	усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, робіт, рефератів; залік
ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	☒	ОК.05 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
		ОК.04 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні 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
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики.	Щоденник, залік
		ОК. 20 Організація ресторанного господарства	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в

			на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	конференціях; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен.
		ОК. 18 Організація готельного господарства	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих); екзамен.
<i>ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Підсумкова атестація	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний. Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи Атестаційний екзамен
		Навчальна практика	Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики	Щоденник, залік
		ОК. 31 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	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 навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
		ОК. 27 Інженерна графіка та громадське будівництво	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 навчального	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен

		процесу Moodle.	
	ОК. 24 Організація підприємницької діяльності 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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
	ОК. 23 Облік і оподаткування підприємств сфери 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 навчального процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
	ОК. 21 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням дискусій, вирішенням професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних ситуацій; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен
	ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі	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.
	ОК.10 Правознавство	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних правових	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.

		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.	
--	--	---	--