

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, кафедра харчових 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)	<i>відсутня</i>
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. Згідно Постанови КМУ від 16.03.2022 р. № 295 «Про особливості акредитації освітніх програм, за якими здійснюють підготовку здобувачі вищої освіти, в умовах воєнного стану» у 2023 р. отримано умовну (відкладену) акредитацію та продовжено дію сертифіката до 30.05.2024 р.).

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» {Абзац перший частини першої ст. 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 профільних ступеневих програм: результатом дослідницького проекту Tuning.PA, проведеного профільними організаціями ЕАРАА, ЕGPA 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 2024р.;
3. Програми розвитку туризму Черкаської області на 2021-2025рр.

4. Стратегія розвитку туризму та екосистеми паломництва уманської міської територіальної громади до 2030р. ОП затверджена Вченою радою УНУС (протокол № 6 від 31.05.2023р.) та введено в дію наказом ректора УНУС №01-16/7/од. від 31.05.2023р. 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	2023 - 2024	25	69	0
2 курс	2022 - 2023	22	66	0
3 курс	2021 - 2022	9	56	0
4 курс	2020 - 2021	21	69	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)	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	34717	28500
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	34717	28500
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	527	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) 2023.pdf</i>	9bHZHtbAvH9bOOD4Qj9dqKNvbbKjqcNF8DqvGKRbtRA= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план ОП Готельно-ресторанна справа 2023 р..pdf</i>	B9G1ZyXo71zUwLJmFL41LB+3yUZ5gyamsCJ9s+Qrnko= =
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>	PjN+GNurd+agfBhBYHmyhAn61MkeAXNiVpdWbwxhgZs= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія 1.PDF</i>	IOzuvotyWAuvINeGOUmVpcbZC5gVqudPCJswpperSKM= =

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 робочі програми обов'язкових освітніх компонентів відповідних тем та введення ОК15 Рекреалогія 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/ua/file/61C3>) та Стратегією розвитку УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/oNsr>). Мета ОП відповідає головному стратегічному вектору – формування європейської за рівнем, стилем, якістю освіти та доміантою наукової діяльності високорейтингового 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 оптимальності;
- 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 49 здобувачів першого рівня вищої освіти (71% від загального контингенту) (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/vitannya1/akreditaciya.html>), підтвердило їх задоволеність змістом ОП (67% респондентів зазначили – високо, 33% – достатньо). 92% стверджують, що зміст та структура освітньо-професійної програми забезпечить майбутню успішну діяльність за спеціальністю, 8% – частково забезпечить. 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 вибіркових дисциплін (протоколи засідання робочої групи ОП).

- роботодавці

Відповідно до Положення про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>) 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»; Дзюба Н.В. – директор центру дозвілля «Позитив», Джумагазієв О.А. – директор кафе «Good life»; 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 дала змогу агрегувати бачення щодо цілей навчання серед колег з інших ЗВО.

У формуванні цілей за ОП брали участь представники українських та іноземних університетів: Барна М.Ю. – д.е.н., професор, перший проректор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ; Чепурда Л.М. – д.е.н., професор, Почесний працівник туризму України, декан факультету харчових технологій та сфери обслуговування Черкаського ДТУ; Незвещук-Когут Т.С., к.е.н., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту, Державного торговельно-економічного університету; Мельник І.М., д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торговельно-економічного університету; Охріменко А.Г., д.е.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київський НТУ; Архипова Л.М. – д.т.н., професор кафедри туризму Івано-Франківського НТУНІГ; 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/obgovorennya-osvitnih-program.html?pr=f3814c2dea567466dae7e48429a1c475>.

Удосконалення системи програмних результатів та компетентностей ОП 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 рестораної асоціації, Громадської організації Education and scholars international foundation 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://work.udau.edu.ua/ua/yarmarok-vakansij.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 «Uman Inn», 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 передбачають 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: Державний торговельно-економічний університет, Одеський національний технологічний університет, Львівський торговельно-економічний університет, Черкаський державний технологічний університет, Харківський національний університет ім. 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. Вроцлаві (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); Кожухівська Р.Б. – ВШТіП Академія прикладних наук, Інститут досліджень і розвитку Люблінського науково-технологічного парку (Польща), Коваленко Л.Г. - Еразмус + в рамках проєкту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-TPP-JMO-MODLE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT).

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 екзамену,

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 «...Організувати 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?

ОП вперше впроваджувалась у 2018 р. за відсутності стандарту вищої освіти. У зв'язку з цим, формування 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»; порадник 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. 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 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>), що передбачає для компетентності особи здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, 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 сформувати 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

Продемонструйте, 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», «Товарознавство», «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://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>), Положенням про вибіркові дисципліни в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>), Положенням про індивідуальний навчальний план (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/CLym>). 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/ua/file/FVKB>) 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/ua/file/4nox>)). Отже, ІОТ здобувачів здійснюється через формування індивідуального навчального плану, обрання вибірових дисциплін, вибору 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 УНУС регламентується: Положенням про вибіркові дисципліни в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>); Положенням про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>) та Положенням про індивідуальний навчальний план здобувачів вищої освіти <https://www.udau.edu.ua/ua/file/CLym>).

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 вибірових компонент розміщений у Каталозі елективних дисциплін університету (<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>). До кожної дисципліни у Каталозі додається опис. Вибір дисциплін відбувається через електронний кабінет здобувача у системі АСУ до 01 грудня поточного навчального року починаючи з 2021-2022 н. р. До цього періоду процедура вибору була наступною: декан факультету та куратори ознайомлюють студентів із Каталогом елективних дисциплін і організують 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/ua/file/R1VO>), 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/bazipraktik.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 на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, програмним забезпеченням, засобами автоматизації виробничих процесів.

Практична підготовка дає змогу набути загальних і фахових компетентностей, передбачених ОП. 80% респондентів задоволені компетентностями здобутими та/або розвиненими під час практичної підготовки, 84% вважають її обсяг достатнім <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava.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 роботи, 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 ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутній.

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

Співвідношення обсягів аудиторного навантаження студентів та самостійної роботи регламентовані Положенням про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>). 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 2568 годин (40,5 %) аудиторне навчання, 3777 годин (59,5%) – 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 національному університеті

садівництва визначає Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/1pK8>). Наразі підготовка здобувачів ОПП «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

Інформація про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП міститься за посиланням: <https://admission.udau.edu.ua/>.

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/2023/pravila-prijomu/pravila_pidpis_2023.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://www.udau.edu.ua/ua/file/QvJD>. 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/ua/prijmalna-komisiya/vstupni-kampanii-minulih-rokiv/vstupna-kompaniya-2023/normativna-baza1/pravila-prijomu-na-navchannya.html>.

Для вступників на базі початкового рівня вищої освіти проводилося фахове вступне випробування (та додаткове фахове випробування для вступників з інших спеціальностей) та враховувалися бали ЗНО з визначених, у Правилах прийому на навчання УНУС, предметів. Програма вступних випробувань формується робочою групою ОП, затверджується Приймальною комісією і повною мірою враховує особливості ОП «Готельно-ресторанна справа» для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

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 УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/npO1>, Положенням про порядок переведення та поновлення студентів до УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/qKOS>, Положенням про порядок визнання УНУС документів про освіту, наукові ступені та вчені звання здобуті в іноземних установах <https://www.udau.edu.ua/ua/file/o355>.

Порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу відображено у Положенні про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/FVKV>.

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/npO1>, 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; НПП, 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 УНУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті та/або інформальній освіті <https://www.udau.edu.ua/ua/file/4n0x>. 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 ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутній. Поряд з тим окремі НПП практикують визнання результатів неформальної освіти в межах окремих ОК.

Студентка Чумак Я. завершила онлайн-курс на платформі Prometheus «Успішний стартап: від ідеї до масштабування» <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/neformalna-osvita-yak-vazhlijiv-element-navchannya-suchasnogo-studenta.html>. Згідно п.2.14 «Положення про порядок визнання в УНУС результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» доцентом Малюгою Л.М. в межах ОК «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» зараховано засвоєння теми «Бізнес-планування в діяльності підприємств» з отриманням 20. Пройдений курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» став підставою для зарахування Я. Чумак теми «Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини» в межах вивчення ОК «Технологія продукції ресторанного господарства» <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/neformalna-osvita-osvitnij-trend-xxi-stolittya.html>.

З метою набуття умінь і навичок, необхідних для комунікативного та активного громадянина, поза формальною освітою Кирилюк Є., Андрієвський І., Шпак Є. пройшли курс «Англійська мова в туризмі та спорті» від Університету Я.Длугоша в Ченстохові <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studenti-uspishno-projshli-kurs-english-for-tourism-and-sports.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 національному університеті садівництва здійснюється відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>). Формами організації освітнього процесу є аудиторні заняття, самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи; активно використовуються студентоцентричний, проблемно- і професійно-орієнтований, комунікативний та міждисциплінарний підходи й ініціативне самонавчання. В освітньому процесі використовуються наступні методи навчання: тематичні, проблемні лекції (бесіди, консультації); практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, вирішенням професійно-орієнтованих задач; інтерактивні, індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, аналітичних оглядів, науково-дослідних робіт, есе; консультації, самонавчання на основі посібників, мультимедійних матеріалів, електронного модульного середовища Moodle; навчальна і виробнича практика; складання атестаційного екзамену, 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/ua/file/CLym>, «Про вибіркові дисципліни в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/iUoo>, «Про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/FVKB> та ОП «Готельно-ресторанна справа», що передбачають індивідуалізацію освітнього процесу і гнучкі освітні траєкторії: можливість обирати 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 (86,0% здобувачів відзначили високий рівень ефективності методів викладання і навчання за ОП, 14,0% – як середній: <https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya-zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>); робота студентського самоврядування. Реалізуючи право на академічну мобільність здобувачі вищої освіти Шпак Л., Маліновська С., Полюхович А., Курмишов О. знання і уміння, визначені ПРН, в розрізі окремих змістових модулів відповідних ОК отримали в Черкаському державному технологічному університеті та Львівському торговельно-економічному університеті.

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

Принципи академічної свободи прописані у Статуті <https://www.udau.edu.ua/ua/file/61C3> та ін. нормативних документах <https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>, закріплені у Положеннях «Про організацію освітнього процесу в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>, «Про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/6x3S>. 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-2023/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2023.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 способами оцінювання результатів навчання в межах окремих ОК здійснюється безпосередньо викладачем та в інформаційному середовищі університету.

Навчально-методичні матеріали за кожною ОК розміщуються в Системі дистанційного навчання Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/?>.

Вся інформація за ОП доступна для здобувачів на сайті університету і кафедри:

опис дисциплін у складі інформаційного пакету ЄКТС <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-programam/fakultet-menedzhmentu/241-gotelno-restoranna-sprava.html>;

силабуси ОК <https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/bakalavr-241-gotelno-restoranna-sprava/silabusiz.html>;

вибіркові компоненти <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/fahovi-or-bakalavr1/241-gotelno-restoranna-sprava.html>; <https://tourism.udau.edu.ua/ua/studentu/bakalavr-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/vseukrainskij-konkurs-studentskih-naukovih-robot.html>), предметних олімпіадах (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/i-etap-vseukrainskoj-studentskoj-olimpiadi-na-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restorannoi-spravi2.html>), професійних крутих 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-vest-gastro-tur.html>); (<https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/vidbuvsya-konkursu-the-young-bartender.html>); <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/nehaj-kompot-ne-perekipit-i-tisto-ne-vteche.-z-dnem-kuharya-i-kulinara.html>; <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/kruglij-stil-zelena-vidbudova-ukraini-rol-horeca.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-robot-zi-specialnosti-gotelno-restoranna-spravi1.html>), Драганова І. – I місце у II етапі Всеукр. студент. олімпіади з «Рекреалогії», Одеса (2019р.); Михайлова Н. – II місце у II турі Всеукр. конкурсу студ. наук. робіт за напрямом «Управління спортивно-оздоровчою діяльністю, Миколаїв (2019р.); Сереветна 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/novini1/rezultati-vseukrainskogo-studentskogo-konkursu-turistichni-perlini-ukraini.html>).

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

В УНУС сформовано дієвий механізм оновлення змісту ОК на основі наукових досягнень та сучасних практик, що передбачений Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти <https://www.udau.edu.ua/ua/file/85IT>.

Згідно «Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському НУС»

<https://www.udau.edu.ua/ua/file/6xzS> 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, проєкті 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.). 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. пройшли 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, 2022р., доц. Саковська О.М. – Міжнародний університет «Фінал», м. Нікосія, 2019 р.; доц. Кожухівська Р.Б. та Саковська О.М. – «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах європейського союзу та Україні» (Польща); доц. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В., Саковська О.М., Кожухівська Р.Б., Малюга Л.М., Тимчук С.В. - міжнародне стажування «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» за Програмою Erasmus+ (2023 р.); доц. Коваленко Л.Г. та Нагернюк Д.В. - Wyzsze Seminarium Duchowne Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego (Польща, 2022 р.). НПП кафедри є учасниками заходів, що проводяться Асоціацією гостинності України та Української ресторанною асоціацією та мають членство в ГО «Міжнародна організація науковців та освітян».

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/ua/file/FVKV>. Центр міжнародної освіти та співпраці УНУС надає інформацію про програми подвійного диплому, щорічні гранти, міжнародні наукові конкурси, міжнародне стажування 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-ERC, GUMLog, CRDFGlobal США, up_Running та ін. <https://science.udau.edu.ua/ua/novij-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>. НПП кафедри, доценти Кожухівська Р. та Нагернюк Д., взяли участь у Програмі міжнародної мобільності ERASMUS+ <https://fm.udau.edu.ua/ua/novini/akademichna-mobilnist-vikladachiv-fakultetu-menedzhmentu-za-programoyu-erasmus.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://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>); 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 силабусом (робочою програмою) навчальної дисципліни, для якої навчальним планом передбачений екзамен. З дисциплін, для яких навчальним планом передбачено проведення підсумкового контролю (екзамену) на поточно-модульний контроль виділяється 70 балів, на підсумковий контроль – 30 балів. З навчальних дисциплін, для яких навчальним планом передбачено залік, контроль рівня засвоєння знань і вмінь здобувачів вищої освіти в цілому визначається за результатами поточного контролю. Відділ моніторингу якості освіти УНУС систематично проводить моніторинг залишкових знань здобувачів, що

додатково підвищує їх мотивацію до активного навчання. Також результати 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 силабусів ОК (робочих програм), 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://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в УНУС <https://bit.ly/3CNzMI9>, Положення про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти, Положення про академічну успішність в УНУС <https://bit.ly/3wgySBL>, Положення про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в УНУС <https://bit.ly/3o07qnV> 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 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: 80% здобувачів вказали, що викладач пояснює методи і критерії оцінювання на початку курсу та 20% опитаних дізнаються про них з силабуса навчальної дисципліни (РП), розміщених на сайті.

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://www.udau.edu.ua/ua/file/ZmTo>. 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 УНУС регулюється наступними документами, які знаходяться у відкритому доступі на сайті Університету <https://bit.ly/3geTcMC>:

Положення про організацію освітнього процесу в УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>;

Положення про порядок проведення моніторингу та контролю якості освіти в УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/HOM6>;

Положення про академічну успішність в УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/ze58>;

Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/85IT>;

Положення про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/BWV3>.

Робочі програми дисциплін та силабуси розміщені на сайті кафедри готельно-ресторанної справи УНУС 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 УНУС <https://www.udau.edu.ua/ua/file/ze58>.

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://www.udau.edu.ua/ua/file/8kHn>. 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 УНУС урегульовано Положенням про академічну успішність в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/ze58>), Положенням про апеляцію здобувачів вищої освіти оцінки, отриманої під час підсумкового семестрового контролю в УНУС

(<https://www.udau.edu.ua/ua/file/8kHn>). У випадку незгоди здобувача з оцінками 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 УНУС 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 національного університету садівництва (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>);

Антикорупційна програма Уманського національного університету садівництва (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/PK23>);

Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти Уманського національного університету садівництва (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/DiiS>).

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 УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/D1iS>) 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?

Популяризація академічної доброчесності в УНУС здійснюється через інформування учасників освітнього процесу 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 гуртка, кураторами груп;

проведення для учасників освітнього процесу тренінгів з основ академічного письма, етики та доброчесності, із захисту прав інтелектуальної власності та трансферу технологій тощо.

Здійснюється анкетування студентів щодо дотримання академічної доброчесності

<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>;

<https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/anketuvannya/zvit-po-anketuvannyu-zdobuvachiv-vishhoi-osviti-opp-241-gotelno-restoranna-sprava.pdf>

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

<https://bit.ly/3H5Go8Q>; <https://bit.ly/3rhSjcl>; <https://bit.ly/3rjBg9W>; <https://bit.ly/3k6yK2C>;

<https://bit.ly/3nVWtnp><https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/proekt-prozori-universiteti-vid-ofisu-dobrochesnosti.html>

Опитування здобувачів чи ознайомлені вони з нормативними документами, які регулюють політику дотримання академічної доброчесності вказує, що 69% ознайомлені, 27% – частково і 4% – 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 національному університеті садівництва 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 УНУС унормована Кодексом академічної доброчесності (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>), Антикорупційною програмою (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/PK23>),

Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти

(<https://bit.ly/3HpnCHZ>), Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/85IT>).

Протягом періоду здійснення освітньої діяльності, в тому числі під час написання та захисту кваліфікаційних робіт випадків порушення академічної доброчесності учасниками освітнього процесу за даною ОП зафіксовано не було.

88% 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 порядок проведення конкурсного відбору, обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/A7sn>).

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 «Uman Inn», ТРК «Козацька долина», ГРК «Фортеця», кафе «Good life», ГРК «Luxcor», ТОВ «Уманська левада», кафе «Смакота», ресторан «Серж». Окрім цього кафедра співпрацює із закладами гостинності регіону: центр дозвілля «Позитив», кафе «Корчма майстерня страв», ГРК «Шинок на околиці», 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, «Ярмарка 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 ресторану «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-silskomu-zelenomu-turizmi.html>, практичні заняття в Центрі дозвілля «Позитив» <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/spivpracya-zi-stejkholderami-obgovorenyu-viklikiv-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/2YxlUDE>; реалізація практичної складової ОП <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/navchalnij-proces-u-zakladah-vishhoi-osviti-trivae-zakriplyemo-teoretichni-znannya-na-praktici.html>.

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 2023-2025 роки (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/O2zP>), Положенням про підвищення кваліфікації НПП УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/pMTU>). 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/ua/file/B48W>) проводять оцінку ефективності та активізації роботи. Положення

(<https://www.udau.edu.ua/ua/file/rPUy>) 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 УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/B48W>). 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 УНУС

(<https://www.udau.edu.ua/ua/file/LH2g>) відбувається преміювання за сумлінну працю та зразкове виконання

посадових обов'язків. Згідно Колективного договору між трудовим колективом та адміністрацією УНУС 2023 – 2025 рр. (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/O2zP>) 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?

Матеріально-технічна комплекс університету включає навчальні та адміністративно-допоміжні корпуси, гуртожитки, спортивні зали, літні спортивні майданчики, актову залу, комп'ютерні класи з каналами доступу до мережі «Інтернет», наукову бібліотеку, кафе, буфети, їдальні та готельні приміщення. Наукова бібліотека забезпечує інформаційний супровід освітнього процесу (<https://library.udau.edu.ua/>), налічує понад 270 тисяч видань, має електронний каталог, веб-сайт, репозитарій (<http://lib.udau.edu.ua/>). Аудиторний фонд навчальних корпусів, в яких здійснюється освітній процес за ОП, 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 Servio HMS, програми CRM Travels, бухгалтерський сервіс «Буккіпер».

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи живляються 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 (<https://culture.udau.edu.ua/ua/centr-kulturi-i-vihovannya.html>). Координатором студентського життя є Рада студентського самоврядування (<https://www.udau.edu.ua/ua/activities/studentske-samovryaduvannya/>), 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 вакансії. 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 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/ua/file/oTlj>), 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 нормам. Корпуси обладнані камерами відеоспостереження, пандусами та тактильними табличками зі шрифтом Брайля. Практичний психолог надає якісну психологічну допомогу (<https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/psixologichna-sluzhba-universitetu/>). В умовах дистанційної та змішаної форм навчання, зумовлених поширенням коронавірусної інфекції, діяли згідно плану протиепідемічних заходів з урахуванням карантинних обмежень (<https://bit.ly/3EJCSr1>). В умовах воєнного стану структурні підрозділи дотримуються Інструкцій з цивільного захисту щодо виконання вимог техногенної безпеки, цивільного захисту та порядку дій у разі виникнення НС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/W5Vw>). Наявність укриття в кількості 7 од. (в т.ч. 1 спеціалізоване протирадіаційне) з посадковою місткістю 2870 дозволяє повною мірою забезпечити безпечне перебування здобувачів вищої освіти під час реалізації освітнього процесу.

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/medzhment/bakalavr/grs/iii/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2023.pdf>, можливістю формування індивідуальної траєкторії навчання через Каталог елективних дисциплін 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/ua/file/R1VO>.

Консультативну підтримку здобувачів вищої освіти здійснюють: Центр професійно-кар'єрної орієнтації <https://www.udau.edu.ua/ua/departments/viddili/viddil-dovuzivskoyi-pidgotovki-ta-praczevlashtuvannya/>, 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/ua/file/Oz2P>.

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.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/ua/file/S7BQ>. 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. Під час складання розкладу враховується необхідність проведення занять на першому поверсі Університету, якщо в групі є здобувач з обмеженими можливостями. Вся інформація для осіб з особливими потребами доступна на сайті <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-dlya-studentiv/mozhливosti-dlya-studentiv-z-osoblivimi-potrebami.html>.

Вступні випробування для осіб з особливими освітніми потребами проходять у формі співбесіди, а також вони можуть брати участь у конкурсному відборі за іспитами та/або квотою-1, квотою-2 у відповідності до Правил прийому.

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/ua/file/PK23>, «Кодексі академічної доброчесності УНУС»

<https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>, «Положенні про попередження та протидію сексуальних домагань та дискримінації в УНУС» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/HrJo>.

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/ua/file/u2ZD>.

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/ua/file/L597>.

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 конфліктних ситуацій 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/ua/file/HOM6>), «Положення про гаранта освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/HOM6>) та Положення «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському НУС» (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/vwXN>), 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 регламентовано Положенням «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду ОП в УНУС» (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>). Щорічний моніторинг та перегляд ОП здійснюється на основі Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/85IT>) і є ключовим компонентом внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності, здійснюється під керівництвом гаранта ОП та за участі НПП, здобувачів вищої освіти, стейкхолдерів та зацікавлених сторін. 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 ін. ресурсних умов реалізації ОП.

Фундаментальний перегляд ОП відбувся 10.02.2021р. За результатами перегляду до переліку ОК було внесено дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу», що надасть здобувачам знання і вміння використовувати на практиці основні положення законодавства, що регламентують діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування», що дасть базові знання з основ ведення підприємницької діяльності в сфері обслуговування, організації власного бізнесу; доповнено ОК «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» розмежували, оскільки ґрунтовніші знання здобувачі вищої освіти щодо вимог чинних 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 вибіркових ОК та включено до Каталогу вибіркових дисциплін «Основи класичної кулінарії», «Готельно-ресторанна індустрія України» та «Товарознавство». При вдосконаленні ОП враховано пропозиції здобувачів та стейкхолдерів, представника Ради студентського самоврядування (протокол №1 засідання робочої групи забезпечення ОП, 10.02.2021р).

Наступний перегляд ОП насамперед був пов'язаний із виробничою необхідністю розподілу ОК «Історія та культура України» та ОК «Українська мова (за професійним спрямуванням)» між навчальними семестрами для формування навантаження на кафедрі (протокол №1 засідання робочої групи забезпечення ОП, 22.02.2022р).

Перегляд ОП в 2023р. (протокол №1 від 17.02.2023 р.) відбувся у частині зміни члена групи забезпечення, включення до обов'язкових ОК дисципліни «Товарознавство» та внесення до Каталогу вибіркових дисциплін ОК «Санаторно-курортна справа».

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

Зворотній зв'язок зі студентами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП. Ознайомлення з ОП відбувається через кураторів та офіційний сайт Університету <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-programam/fakultet-menedzhmentu/241-gotelno-restoranna-sprava.html>.

Відповідно до Положення про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду ОП в УНУС відділ моніторингу та якості освіти періодично проводить опитування здобувачів, у вигляді анкетування, щодо якості освіти в Університеті <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-studentiv.html>. Звіт про результати анкетування розглядається Вченою радою та оприлюднюється на сайті <https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/zvitnist-ro-anketuvannya.html>.

Здобувачі включені до проектних груп з розробки, моніторингу та перегляду ОП (Вербецька М.В. входить до робочої групи з розробки та перегляду ОП). Пропозиції, надані студентами, в подальшому розглядаються гарантом ОП та робочою групою, обговорюються на засіданнях кафедри та враховуються при формуванні ОП.

При попередніх переглядах ОП було враховано пропозицію К. Сереветної (що входила до проектної групи як здобувач) щодо перенесення з переліку обов'язкових ОК у вибірковій дисципліні «Ресторанна індустрія України» та «Готельна індустрія України», з виокремленням як однієї «Готельно-ресторанна індустрія України». Здобувачі вищої освіти також є членами Вчених рад факультету та Університету (Вербецька М.В., здобувач вищої освіти), 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/ua/activities/studentske-samovryaduvannya/>). 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 вибіркових освітніх компонентів та включення до Каталогу вибіркових дисциплін «Основи класичної кулінарії».

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 перегляду ОП, вони є членами робочої групи з розробки ОП, надають пропозиції щодо змісту, переліку та обсягу ОК, залучаються до читання лекцій, майстер-класів, проведення науково-практичних семінарів, керівництва практикою.

Під час вивчення ОК «Організація ресторанного господарства» відбулося виїзне практичне заняття на базі ЦД «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/>);

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>).

Проведення Ярмарки вакансій (<https://www.udau.edu.ua/ua/search-results.html?search>), на якій роботодавці висловлюють свої пропозиції щодо професійних компетентностей здобувачів.

Відділ моніторингу якості освіти проводить анкетування роботодавців

(<https://mon.udau.edu.ua/ua/anketuvannya/dlya-robotodavciv.html>), близько 85% опитаних співпрацюють з УНУС у напрямку вдосконалення ОП (60% залучені як спеціалісти-практики, 46% беруть участь в обговоренні та удосконаленні відповідності НП та розподілі навчального навантаження, 36% входять до складу робочих груп.

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

В УНУС за ініціативи групи випускників та підтримки ректорату, створена та функціонує громадська організація «Асоціація випускників та друзів УНУС» (<https://www.udau.edu.ua/ua/alumni/asociazciya-vipusknikiv-ta-druziv-umanskogo-nus/>). Операційним директором ГО «Асоціація випускників і друзів Уманського НУС» є Віталій Кравченко. Одним із основних напрямів асоціації є ведення інформаційної бази даних випускників та забезпечення з ними зворотного зв'язку. На сайті УНУС 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 НПП 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-vipusknikivi.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 з метою визначення чи означені результати навчання та розраховане навантаження є досяжними, реалістичними та адекватними. 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 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 та ведення бойових дій на території країни. 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>

Усвідомлюючи необхідність гарантувати високу якість підготовки здобувачів, НПП підвищують рівень викладацької майстерності шляхом стажування у ЗВО України та закордоном, підвищення кваліфікації в установах (організаціях) та самоосвіти <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/mizhnarodne-pidvishhennya-kvalifikacii-vikladachiv-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restoranoi-spravi.html>; <https://www.udau.edu.ua/ua/news/akademichna-mobilnist-vikladachiv-fakultetu-menedzhmentu-za-programoyu-erasmus.html>; участі в професійно-орієнтованих заходах <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/samoosvita-yak-efektivnij-instrument-pidvishhennya-rivnya-vikladackoi-majsternosti.html>; <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/grupa-zabezpechennya-op-gotelno-restoranna-sprava-umanskogo-nus-na-forumi-ekonomichnij-rozvitok-umanshhini.html>; науково-практичних заходах <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/uchasti-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restoranoi-spravi-u-i-mizhnarodnij-naukovo-praktichni-konferencii-yaka-prohodila-pid-egidoju-programi-es-erazmus.html>; <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/kruglij-stil-rozvitok-silskogo-zelenogo-turizmu-na-teritorii-cherniveckoi-oblasti.html>, <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/uchast-vikladachi-ta-studentiv-u-ii-mizhnarodnoi-naukovo-praktichnoi-konferencii-svitovi-dosyagnennya-i-suchasni-tendencii-rozvitku-turizmu-ta-gotelno-restorannogo-gospodarstva.html>

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

У 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 проєктах, 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-tehnicna-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-restoranoi-spravi.html>, <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/pidvishhennya-kvalifikacii-vikladachiv-kafedri-turizmu-ta-gotelno-restoranoi-spravi.html>), <https://www.udau.edu.ua/ua/news/akademichna-mobilnist-vikladachiv-fakultetu-menedzhmentu-za-programoyu-erasmus.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-restoranoi-spravi-u-i-mizhnarodnij-naukovo-praktichni-konferencii-yaka-prohodila-pid-egidoju-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-sprava1.html>; <https://tourism.udau.edu.ua/ua/novini1/studenti-unus-na-mizhnarodnomu>

konkursi-studentskih-naukovih-robit-black-sea-science.html, їх участь у виконанні наукового проекту за господарчою тематикою (Притуляк О., здобувач вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа». Договір №22/23 від 10.07.2023 р.).

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. Представники органів студентського самоврядування долучаються до пошуку шляхів вирішення проблем забезпечення якості освіти.

В обговоренні та рецензуванні ОП брали участь: Барна М.Ю., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ; Чепурда Л.М., декан факультету харчових технологій та сфери обслуговування ЧДТУ; Незвещук-Когут Т.С., доцент кафедри технологій та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту, ДТЕУ; Мельник І. М., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ; Азізов Т.Н., професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи УДПУ ім. П. Тичини; Йоанна Купчик, доктор кафедри організації та обслуговування відпочинку та туризму Академія ім. Якуба з Парадижа (Польща).

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://bit.ly/3bPeNZT>; <https://bit.ly/3nVWtnp>, 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/ua/file/85IT>) 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/>). 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 забезпечує вчасне реагування на отриману інформацію щодо якості ОП. Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти здійснюється 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 УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/61C3>).
2. Колективний договір між трудовим колективом та адміністрацією УНУС на 2023-2025 роки <https://www.udau.edu.ua/ua/file/O2zP>).
3. Правила внутрішнього трудового розпорядку УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/RpRr>).
4. Положення про організацію освітнього процесу в УНУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/Y5Zg>) та іншими нормативними документами, які є у вільному доступі на офіційному сайті Університету (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>).

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозицій 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/ua/obgovorennya-osvitnih-program.html?pr=f3814c2dea567466dae7e48429a1c475>).

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/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/241-gotelno-restoranna-sprava.html>. ОП також представлено на сайті кафедри туризму та готельно-ресторанної справи: (<https://tourism.udau.edu.ua/assets/files/osvitni-programi/osvitni-programi-2023/osvitno-profesijna-programa-gotelno-restoranna-sprava-pershogo-rivnya-vishhoi-osviti-bakalavr-2023.pdf>). Контактна особа: гарант ОП «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 навичків soft skills;
- системний діалог із ключовими стейкхолдерами ОП та здобувачами, що дозволяє їй адаптацію до змін та викликів ринку праці, запитів здобувачів та академічної спільноти;
- 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 академічної мобільності;
- комунікативний зв'язок між кураторами, викладачами й здобувачами вищої освіти, що дозволяє імплементувати студентоцентризований підхід в реалізації ОП;
- 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 УНУС 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;
- низька активність здобувачів освіти за ОП у програмах міжнародної академічної мобільності;
- відсутність дуальної форми навчання та практики підготовки іноземних студентів.

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» займає лідируючі позиції у рейтингу вибору абітурієнтами майбутніх професій, користується стабільним попитом на ринку праці. Про перспективність даної спеціальності в Україні та УНУС 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 та висвітлення окремих тем ОК;
- 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;
- продовження та розширення співпраці з вітчизняними та зарубіжними університетами на предмет обміну досвідом щодо реалізації ОП, участі у міжнародних грантових програмах та проектах;
- оновлення матеріально-технічної бази шляхом модернізації комп'ютерного та спеціалізованого програмного забезпечення освітнього процесу за ОП;
- професійний ріст НПП шляхом участі у наукових та науково-практичних конференціях, проведенні тренінгів, курсів підвищення кваліфікації, міжнародному стажуванні, програмах міжнародного обміну, зокрема Erasmus+;

- 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;
- запровадження програми 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

ПБ: Непочатенко Олена Олександрівна

Дата: 28.02.2024 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. 21 Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 21 Організація ресторанного господарства.pdf</i>	7QnqpzfOeZ3psqzXI8jsQ46Ib87dEi2QRISKFPZac4A=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic 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: «Expert Solution Servio POS».
ОК. 22 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 22. Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу.pdf</i>	G2xddaVNMqPP5OCiakVBnmhQSBu70gd7U92aO5Q74A=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 23. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	8IdIi9wAJGEirolNCDEcILOAxmhnTFNgrGRMrwHTToRE=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic 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. 24 Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 24 Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування.pdf</i>	vB3XlyGxv3881SD57vNxeriqLPCRNr21WQf4kukLBrY=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, бухгалтерський сервіс «Буккіпер», методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 25 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 25 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування.pdf</i>	WFoLiJYkGh6YN2Zg62nm/da4nFvjL8amYSy7ucrEXu4=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 26 Економіка готельного і ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 26 Економіка готельного і ресторанного бізнесу.pdf</i>	SpM+IuH5U3lm5b0Fb6VJjK99orkk98bx3IXRpRjZjIE=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 Іт, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255

				<i>G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.</i>
ОК. 27 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 27 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі.pdf</i>	IK+W9yHXDw82brbV8qX4mAWSc4wuAMxtEKhfsoDbMcU=	<i>Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.</i>
ОК. 28 Інженерна графіка та громадське будівництво	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 28 Інженерна графіка та громадське будівництво.pdf</i>	6Yo/fRbSjHmo5OBaG1rLQ6iicOE7VqLJGR+iFaiKWZ8=	<i>Дошка (1 шт); проекційний екран; мультимедійний проектор короткофокусний Tecno PJ-1020 LCD, WVGA (800 x 480), яскравість 1200 ANSI lm; ноутбук ACER Intel(R) Pentium (R) Dual CPU T2370 @ 1.73GHz, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.</i>
ОК. 29 Організація сільського зеленого туризму	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 29. Організація сільського (зеленого) туризму.pdf</i>	dBIPAcTGDYkBltBFoBaKPxjwnWDcDpri2vHKr83AEOU=	<i>Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic 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.</i>
ОК. 30 Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 30 Менеджмент готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	TkSzUm9m5curkQofokAjuDUckNxXI5Lm6wHdZ9OOGCM=	<i>Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.</i>
ОК. 31 Маркетинг готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 31. Маркетинг готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	3DEV8wEYqonkUrBJXqpFAF1RDAbGLi91HrcsqFPd+Y=	<i>Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.</i>
ОК. 32 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 32. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	OJOdltYAu1qfboowuDPcxPGErC8lRBUyCpcbHFcVJM=	<i>Комп'ютер: IntelCorei33.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUS TeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.81920x1080px Інтерактивний дисплей 65, New LineTruTouch TT-6518RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016.</i>
Навчальна практика	практика	<i>Наскрізна програма навчальної практики.pdf</i>	+nrOh3zZeIIN/T7XDEiSLLpp2qiaC1CpwZrW26MphQ=	<i>Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, мультимедійний проектор короткофокусний; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення.</i>
Виробнича практика	навчальна дисципліна	<i>Програма виробничої практики.pdf</i>	9ery4NYlr4ZoSHwM3p5WbYCDjtOMr+Y73YzolJPSio4=	<i>Методичне забезпечення</i>
Атестаційний екзаме	підсумкова атестація	<i>Програма підсумкової атестації.pdf</i>	EyUhPeDwk+mcIO7HFD7+qCmwZygNyVF3uJjqOtoyV1A=	<i>ПЕОМ (Windows 7, пакет програм Microsoft Office 2010) –15 шт., методичне забезпечення.</i>
ОК. 20 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 20 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії.pdf</i>	2IA9YSt3ioSvq1UCzlC56BfkBnD5WTLxij23W2fDO6c=	<i>Комп'ютер: IntelCorei33.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUS TeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.81920x1080px Інтерактивний</i>

				дисплей 65, New Line TruTouch TT-6518RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016.
ОК. 19 Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 19. Організація готельного господарства.pdf</i>	Qb7VfwDuy+geUcoT eE7r6wEXw2lxH3F2 dmTIzxUK8P4=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic 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: «Expert Solution» Servio HMS.
ОК. 18 Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 18. Технологія продукції ресторанного господарства (2).pdf</i>	PR82eiAWEFuEuCQ biRns6M9Dh9+lUiD L3bQ5TdsGFLE=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic 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: «Expert Solution ServioPOS».
ОК. 17 Мікробіологія та харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 17 Мікробіологія та харчова хімія.pdf</i>	h/ZoygBC2oehRbltN M+DAdGILcO7+Ezk sFQfX/PmJG8=	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 ВІТК-500, рефрактометр, шафа сушильна.
ОК.01 Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 01. Українська мова(за професійним спрямуванням).pdf</i>	6P6ulKChnIdcmCv6 AMhQmQ3hTnbHD3 bnuKMSMCY9sLk=	Дошка (1 шт); лінгафонне обладнання: портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV8oES), портативний ноутбук HP 250 G6 (2EV8oES), мережевий комутатор TP-LINK TL-SF1008D Світч, маршрутизатор Wi-Fi TP-Link TLWR840N, акустична система Sven SPS-619 Black, гарнітура (навушники з мікрофоном) Protech Kotion Each G2000 Black Blue, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.2 Психологія	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 02. Психологія.pdf</i>	Gxyu910KU2WOPoT r97sRdTiZO1cZ5/4Y2 3wTq+wGUjo=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, психограми, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic 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	<i>Силабус ОК 03. Філософія та соціологія.pdf</i>	itDdj42Ks678E1ASpF irM9wzXUNjw+7J4h Cr2xm7HAg=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи– 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення

				лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.4 Історія та культура України	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 04. Історія та культура України.pdf</i>	PJhJqKfRM7AdVpP YPXw//U5cuuxQvPd 2/690CVotmsc=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.05 Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 05. Іноземна мова.pdf</i>	FKyiVI6J5T6Q2NSc8 SPHC67KGMv4nRx UxHLLJ82q7+0=	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 Світл, маршрутизатор Wi-FiTPLink TL-WR840N, акустична система Sven SPS619 Black, гарнітура (наушники з мікрофоном) ProtechKotionEachG2000BlackBlue, програмне забезпечення, словники, магнітофон касетний Sony CFS-B7S, касети з записами за темами занять.
ОК.06 Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 06. Фізичне виховання.pdf</i>	lyxg33bsqD1A8ZKoH LNTTrJcQJwsWwf7tS HFci4WnwVQ=	Спортивна зала, стадіон, спортивний інвентар згідно теми занять, методичне забезпечення занять згідно секцій і гуртків.
ОК.07 Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 07. Основи наукових досліджень.pdf</i>	lL9o4XFcggAb5pN6 4BG/+H5ajmLHuKV VA5Oyb/TQJKY=	Інтерактивна дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, Electronic Board (elitePanaboard) UB-T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
Виконання та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Програма підсумкової атестації.pdf</i>	EyUhPeDwk+mcIO7 HFD7+qCmwZygNy VF3uJjqOtoyV1A=	Дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, мультимедійний проектор короткофокусний; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення
ОК.08 Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 08. Вища і прикладна математика.pdf</i>	arxfUpAb8B4HOozz a8neGajJyZoR97Auf KzQNDzj1uI=	Персональні комп'ютери AthlonX2Dual-Core 2.1, прикладне програмне забезпечення. Мережа Internet, методичне забезпечення лекцій та практичних занять.
ОК.10 Правознавство	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 10. Правознавство.pdf</i>	CvMgQ2fK6tbtrt5coj qCmGggXlyqZLFgfo DOgnmnb9g=	Плакати, стенди, схеми, інформаційний методичний матеріал, підручники, посібники, мультимедійний проектор Acer X 13, Sora Slim, ноутбук ASUS методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК.11 Основи економічної науки	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 11 Основи економічної науки.pdf</i>	9VYrIFEZLam7gUEC gMMYZzcWMeuc2k ACjkkpiCUIHfU=	Інтерактивна дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, Electronic Board (elite Panaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.

ОК. 12 Етнічні особливості гостинності	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 12. Етнічні особливості гостинності.pdf</i>	Jzy1PBjNRENHCWX APTY46WSjuYQWG UxTuofc3MMvyJ4=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять
ОК. 13 Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 13. Товарознавство.pdf</i>	saOotJnORgoKa2vo 2mcGxntDhwjoe8Gq FAwoL2xgBNY=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук HP 255 G8Black, методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 14. Професійна етика та комунікативні технології.pdf</i>	wC+WMQIncTkmH4 pWjVdFofM1j/gwtAe dqrFR3CDzRFI=	Інтерактивна дошка (1 шт); стенди настінні з ДСП, схеми, мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, ресурс лампи – 4000 годин; ноутбук ASUS, Electronic Board (elitePanaboard) UB- T580W; методичне забезпечення лекцій та семінарських (практичних) занять.
ОК. 15 Рекреалогія	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 15. Рекреалогія.pdf</i>	BtH3DoNjcMPFctmi BlzNePUwLeYejZn9 AkVQQfgB6Fg=	Дошка (1 шт); мультимедійний проектор короткофокусний View Sonic DLP, XGA (1024x768), яскравість 2600 lm, 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	<i>Силабус ОК 16. Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі.pdf</i>	IEZ+71U9SrsrcCuy1E AFN8YgjM/JzQT6Cr I4qqHmtAU=	Мультимедійний проект Aser X 138 Vostro, ноутбук Dell Vostro, холодильник Атлант, центрофуга 80-2А, баня водяна б-11, ваги лабораторні ТВЕ-05, спектрофотометр Granitwog 721, посуд, реактиви та методичне забезпечення лабораторних занять
ОК.09 Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	<i>Силабус ОК 09. Інформаційні системи та технології.pdf</i>	Vfquz5HVpj7m3RfY H/fxkDI7zdI8L6k2I Xb/bNR4Vxo=	Комп'ютер: IntelCorei33.60GHz 8,00ГБ DDR4 ASUS TeK COMPUTER INC. PRIME H310M-D 223GB SSDPR-CL100-240 (SATA (SSD)) Монітор: SA240Y 23.81920x1080px Інтерактивний дисплей 65, New LineTru Touch TT-6518RS Програмне забезпечення: Пакет MS Office 2016.

* 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
294908	Нагернюк Діана	доцент, Основне	Менеджменту	Диплома магістра,	13	ОК. 31 Маркетинг	Уманський державний аграрний університет,

	Валентинівна	місце роботи		<p>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</p>	готельного і ресторанного господарства	<p>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.</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 4, 8, 10, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1.</p> <p>1. Liubov Kovalenko, Diana Naherniuk, Valentyna Nepochatenko and Oleksandr Nepochatenko. Profitability as One of the Most Important Indicators of Business Efficiency of Tourism Enterprises. 33rd International Business Information Management Association Conference. 10-11 April 2019. Granada, Spain P. 4061- 4068 (Scopus).</p> <p>2. 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</p>
--	--------------	--------------	--	---	--	--

Management Association (IBIMA), 1-12 April 2020, Seville, Spain, p. 3370-3375 (Web of Science).

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. 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. 2023. 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. 2023. 24 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, 2023. 70
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. 10

Участь у

міжнародному проєкті академічної мобільності у сфері вищої освіти ERASMUS+ «Викладацьке завдання в рамках проєкту KA107/2020». Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Велкопольському (сертифікат PL GORZOW01 від 12.05.2023 р.)

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

П. 12

1. 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.

2. Нагернюк Д.В.
Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес: матеріали 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. 106-109.

3. Нагернюк Д.В.
Гостинність як соціокультурний феномен. «Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації»: збірник наук. статей за матеріалами VI міжнародної науково-практичної конференції. М-во освіти і науки України, Уманський НУС. Умань: ВПЦ «Візаві» (Видавець «Сочінський»), 2022. С. 125-130.

4. Нагернюк Д.В.
Ресторанний бізнес у воєнний час : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–

21 квітня 2023 р.) /
[відп. ред.: проф. О. І.
Мороз]. Львів:
«Камула», 2023. С.
413-415.

5. Нагернюк Д.В.
Формування та
підтримка іміджу
підприємств
готельного бізнесу.
The XVI International
Scientific and Practical
Conference «Innovative
trends of science and
practice, tasks and ways
to solve them», April 26
– 29, 2022, Athens,
Greece. p. 791-794.

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:
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.

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

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

Полухович Анастасія
III місце в I турі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади за
спеціальністю 241
«Готельно-ресторанна
справа», перший
(бакалаврський)
рівень 2023 р.

П. 19

Учасник Громадської
спілки «Асоціація
індустрії гостинності

						<p>України»; Учасник Громадської організації «Educators and scholars international foundation»; 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 LEVELUP разом з Reikartz (2021 р.). 3. Підвищення кваліфікації Прометеус «Маркетинг: розробка та продаж пропозиції цінності від 22.02.2024 р.»</p>	
126884	Кожухівська Раїса Борисівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>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</p>	13	<p>ОК. 20 Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії</p>	<p>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</p>

кандидата наук
ДК 000676,
виданий
22.12.2011,
Атестат
доцента 12ДЦ
039659,
виданий
26.06.2014

управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності) (диплом
ДК №000676 від
22.12.2011 р.);
Доцент кафедри
туризму та готельно-
ресторанної справи
(атестат доцента №12
ДЦ 039659 від
26.06.2014 р.);

Професіонал з
досвідом
дослідницької та
викладацької роботи,
що відповідає пп. 1, 3,
4, 8, 10, 11, 12, 14, 19 п.
38 Ліцензійних умов
провадження
освітньої діяльності:

П.1.
1. Kozhukhivska, R.,
Sakovska, O., Skurtol,
S., Kontseba, S.,
Zhmutenko, V.
Ananalysis 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
(Scopus)
2. Sakovska O.,
Kozhukhivska R.,
Kustrich L., Gomeniuk
M., Podzihun S.
Improvement of the
Marketing Management
System of Tourism and
Hospitality Industry
Enterprises on the
Basis of Innovations.
Lecture Notes in
Network sand Systems.
2022. Vol. 485, pp. 881-
895 (Scopus)
3. Kozhukhivska R.,
Sakovska O., Podzihun
S., Lementovska V.,
Lopatiuk R.,
Valinkevych N.
Development of
Entrepreneurs hipin
the Tourism and
Recreation sphere:
Marketing research.
Artificial Intelligence
and Transforming
Digital Marketing. Ser.:
Studies in Systems,
Decision and Control.
2024. Vol. 487, pp. 379-
389. (Scopus)
4. Кожухівська Р.Б.,
Непочатенко В.О.
Digital-технології як
основа розвитку
туристичної
діяльності в Україні.
Економіка та держава,
2020, № 7. С. 93-98.
5. Кожухівська Р.Б.
Застосування
інтернет-технологій у
процесі реалізації

комунікаційної діяльності підприємств сфери туризму та індустрії гостинності. Інтернаука. 2022. № 12 (68). С. 29-36.

6. Малуґа Л.М., Загороднюк О.В., Кожухівська Р.Б. Статистика та інформаційні технології прийняття управлінських рішень у проєктуванні об'єктів сфери обслуговування. Інфраструктура ринку. 2023. № 74. П.3.

1. Kozhukhivska R. Using logistics in tourism. Collective Scientific Monograph «Modern Technologies in Economy and Management». Publishing House: WSZiA, 2019. P.237-249. – внесок автора 1,7 д.а.

2. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Малуґа Л.М. Управління поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. – внесок автора 5 д.а.

3. 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.

4. Kozhukhivska R. Increasing of competitiveness as a basis for tourism management at the territorial level. Monograph «Management and administration in the field of services: selected examples». The Academy of Management and Administration in Opole. Publishing House WSZiA, 2020. P. 19-26. – внесок автора 1,5 д.а.

5. Кожухівська Р. Формування комплексу маркетингових технологій на підприємствах індустрії туризму. Socially competent management of

corporations in a behavioral economy: Collection of scientific papers. European institute of fur the reeducation, Podhájjska. 2021. Chapter I, pp. 53-64 – 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, 2023. 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, 2023. 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, 2023. 10 с.

П. 8.

1. Член редакційної колегії наукового

видання, що індексується у Web of Science Core Collection – 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain.

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

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

4. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection – 37rd IBIMA International Conference, 1-2 April 2021 Cordoba, Spain.

5. 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 04.01.2021 р.).

6. Виконання державної науково-дослідної теми «Сільський (зелений) туризм як інноваційна форма підприємницької діяльності» (номер державної реєстрації 0123U100847), а саме як підрозділу 1.2 при розробленні методичних рекомендацій щодо моделювання підприємницької діяльності в туристичному бізнесі (договір про виконання науково-дослідних робіт № 02/001-01 від 03.02.2023 р.).

Role and significance of innovative technologies for the development of Tourism and Hospitality in Ukraine. Proceedings of the LVIII International scientific and practical conference «Priority areas of modern science», Chicago, USA, (5-6 October, 2023). P. 23-27.

П.14

1. Робота у складі організаційного комітету/журі: I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», УНУС (член комісії), 2021-2022 н.р., 2023-2024 н.р.;

I тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм», УНУС (член комісії), 2021-2022 н.р., 2023-2024 н.р.;

I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку готельно-ресторанна справа, туризм та управління спортивно-оздоровчою діяльністю УНУС (член комісії), 2021-2022 н.р.

2. Керівництво

студентом:

Онищук Л.О., I місце з напрямку 241 «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2019 р.;

Онищук Л.О. та Балашова К.І., II місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, який проводився на базі Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса, 2020 р.

Будняк М.О., III місце з навчальної дисципліни «Рекреалогія» на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, м. Умань, 2021 р.;

Слепоконь А.І. II місце зі спеціальності 242 «Туризм» на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, м. Умань, 2021 р.;

Клюєв Є., II місце у I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм» освітній рівень бакалавр, УНУС, м. Умань, 2023 р.;

Курінна А., I місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, УНУС, м. Умань, 2023 р.

П.19.
Індивідуальний асоційований учасник ГС «Національна туристична організація України» (сертифікат №АІМ/006/2021).
Підвищення кваліфікації:
1. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі; курс «Інноваційні методи навчання» (свідоцтво ПК 01597997\00850-2021 від 08.10.2021 р.).
2. Міжнародне підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО на тему: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах європейського союзу та Україні», Люблін, Польща (сертифікат ES №12874 від 13.03.2023 р.)
3. Програма міжнародної мобільності ERASMUS+ «Викладацьке завдання в рамках проекту KA107/2020». Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Велкопольському, Республіка Польща (сертифікат PLGORZOW01 від 12.05.2023 р.)
4. Міжнародне стажування; курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE Diversification of rural tourism through

						<p>sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Erasmus+ (сертифікат № 02125243-3830/2023 від 17.06.2023 р.)</p> <p>5. Науковий центр інноваційних досліджень. Тренінг «Гранти для участі у міжнародному співробітництві в рамках COST Actions», Пуссі, Естонія (сертифікат № SCIR-2023-000369 від 15.12.2023 р.)</p>	
103377	Коваленко Любов Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>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, Диплом кандидата наук ДК 000139, виданий 10.11.2011, Атестат доцента АД 004469, виданий 26.02.2020</p>	14	<p>ОК. 21 Організація ресторанного господарства</p>	<p>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, 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.).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П.1 1. Liubov Kovalenko, Diana Naherniuk, Valentyna Nepochatenko and Oleksandr Nepochatenko. Profitability as One of the Most Important Indicators of Business Efficiency of Tourism</p>

Enterprises. 33-rd International Business Information Management Association Conference. 10-11 April 2019. Granada, Spain P. 4061- 4068 (Scopus).

2. Naherniuk D., Nepochatenko V., Kovalenko L., Nepochatenko O. and Zhmudenko V. 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).

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

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

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

6. Петренко Н.О., Поліщук О.А., Коваленко Л.Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Ефективна економіка. №5. 2022

9. 7. Петренко Н.О., Коваленко Л.Г. Концептуальні положення сервісології та сервіс-управління. Збірник наукових праць Уманського НУС. Випуск 100. Частина 2. 2022. С. 238-249

10. 8. Коваленко Л. Г., Жмуденко В. О. Вплив

стресових факторів на дотримання професійної етики та мовленнєвого етикету фахівця сфери гостинності. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2024. №1. 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. 2023. 25 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. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2023. 24 с. П. 8

1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 34-rd 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. 35-rd IBIMA International

Conference, Seville, Spain 1-2 April, 2020.
<https://ibima.org/conference/35th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>
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 Центру дозвілля «Позитив» договір від 01.09.2019 р.
П. 12
1. 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.
2. 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.
3. Коваленко Л.Г. Концептуальні уявлення про інтер'єрний простір ресторанів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної готельно-ресторанної індустрії», 29-30 травня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», С. 57-60.
4. Коваленко Л.Г. Складові стратегії

конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. XIV International Scientific and Practical Conference «Theoretical and science basess of actual task», April 12 – 15, 2022, Lisbon, Portugal. P. 207-211.

5. Коваленко Л.Г. Особливості управління персоналом закладу ресторанного господарства: основні аспекти. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, 18 жовтня 2023 р. /Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2023. С. 107-110.

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); I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва (член комісії);

2. Керівництво студентом: Жевердан В.І. 2 місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», другий (магістерський) рівень 2021 р.

Курмишов О. Р. 1 місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», перший (бакалаврський) рівень 2023 р.

Тихонюк Д.Р., II місце

в І турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», другий (магістерський) рівень 2023 р.

П. 19

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

Член громадської організації «Міжнародна організація науковців та освітян», (сертифікат, 2023 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.).
5. Wyższe Seminarium Duchowne Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego (Польща) «Академічна доброчесність». Сертифікат KW-

						240622/084 (2022 р.). 6. Міжнародне стажування, курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Erasmus+ Європейського Союзу (сертифікат № 02125243-3828/2023 від 17.06.2023 р.	
232963	Поліщук Олена Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Київський університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: правознавство, Диплом кандидата наук ДК 035781, виданий 12.05.2016, Аттестат доцента АД 000316, виданий 11.10.2017	23	ОК. 22 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 (Аттестат 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. 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.

4. 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.

5. Возняковська К.А.,
Товт Т.О., Поліщук
О.А. Особливості
ведення господарської
діяльності в умовах
війни. Юридичний
бюлетень. № 24. 2022.
Видавничий дім
«Гельветика». Одеса.
С. 25-33.

6. Н.О. Петренко., О.А.
Поліщук., Л.Г.
Коваленко. Правове
регулювання та
аспекти
ціноутворення в сфері
готельно-
ресторанного і
туристичного бізнесу.
Електронний журнал
«Ефективна
економіка». № 5.
2022.

7. Висоцька Л. В.,
Поліщук О. А.,
Поливач М.А. Сучасні
заклади освіти
України 2023 в
режимі он-лайн:
дилеми, перспективи
розвитку.
Електронний журнал
«Академічні візії».
Вип. 20. 2023.

8. Вахненко Т. В.,
Удовиченко О.В.,
Поліщук О.А. Правові
аспекти забезпечення

прав людини в умовах російсько-української війни: аналіз практики та рекомендації. Електронний журнал «Академічні візії». Вип. 24. 2023. П. 3.

1. 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.

2. 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.

3. 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. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУС. 2023. 23 с.

2. Поліщук О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУС. 2023. 18 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. Уманський НУС. 2023. 150 с.

П.7.
Офіційний опонент дисертацій:
1. 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.
1. 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».

2. Виконання наукового проекту за господарчою тематикою (відповідальний виконавець НДР) договір № 4/23 від 26.04.2023 р. Предмет договору: «Розробка рекомендацій діяльності фермерського господарства «АГРО МД».

П. 12.
1. Поліщук О.А. Правова компетентність майбутніх фахівців у вищих навчальних закладах в контексті компетентнісного підходу. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи». Умань. 2019. С. 155–157.

2. Поліщук О.А. Господарська діяльність в умовах

війни: реалії та особливості ведення. Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи». Умань. 2022. С. 202–208.

3. Мережко Н.О., Поліщук. О.А. Вплив правил регулювання ринкової конкуренції на бізнес і споживачів. «Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації»: збірник наук. статей за матеріалами VII Міжнародної науково-практичної конференції / М-во освіти і науки України, Уманський НУС [та ін.]. Умань: УНУС, 2023. С. 96-99.

4. Левченко О. О., Поліщук. О.А. Законність як правова цінність. «Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації»: збірник наук. статей за матеріалами VII Міжнародної науково-практичної конференції / М-во освіти і науки України, Уманський НУС [та ін.]. Умань: УНУС, 2023. С. 81-88.

5. Polshchuk Olena. Legal aspects of ensuring human rights in the conditions of the russian-ukrainian war: analysis of practice and recommendations. Proceedings of XII International scientific and practical conference. November 20-22. 2023. P. 880-888.

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: 1. Інститут післядипломної освіти Білоцерківського НАУ. Методологія викладання дисципліни «Господарське право». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493712/000443-22 від 10 червня 2022 року. 2. Інститут післядипломної освіти Білоцерківського НАУ. Методологія викладання дисципліни «Право інтелектуальної власності». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493712/000444-22 від 17 червня 2022 року. 3. Інститут післядипломної освіти Білоцерківського НАУ. Методологія викладання дисципліни «Аграрне право». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493712/000445-22 від 24 червня 2022 року. 4. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Науково-педагогічні працівники: «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/017516-22 від 11 листопада 2022 року.	
11838	Терещук Наталія Василівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва,	7	ОК. 23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент

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,
спеціальність:
241 Готельно-
ресторанна
справа,
Диплом
кандидата наук
ДК 042739,
виданий
26.06.2017,
Атестат
доцента АД
008288,
виданий
29.06.2021

зовнішньоекономічної
діяльності»,
кваліфікація -
спеціаліст з
менеджменту
зовнішньоекономічної
діяльності (Серія і
номер: EP №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 2021 р.).
Кандидат
економічних наук,
08.00.04 – економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності), (диплом
ДК № 042739 від
26.06.2017 р.).
Доцент кафедри
туризму та готельно-
ресторанної справи
(Атестат доцента АД
№008288 від 29
червня 2021 р.).

Професіонал з
досвідом
дослідницької та
викладацької роботи,
що відповідає п. 1, 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. Терещук Н.В. Інноваційні технології в індустрії гостинності. Інфраструктура ринку. 2022. № 69.

4. Петренко Н.О., Терещук Н.В., Новак Л.Л. Проектування системи управління якістю послуг обслуговуючого персоналу ресторанного господарства: аспект стандартизації. Економіка та суспільство. 2022. № 35.

5. Терещук Н.В., Транченко Л.В., Транченко О.М., Шашеро А.М. Екологізація готельно-ресторанного бізнесу. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. Серія: Географічні та геологічні науки. ТОМ 28. Випуск 1(42) 2023. С. 105-114.

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, 2023. 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, 2023. 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, 2023. 103 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»
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»
2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №22/23 від 10.07.2023 р. «Розробка рекомендацій з маркетингової конкурентної стратегії для ФОП Музаверової Л.Х.»

П.11
Наукове консультування готельного комплексу «Uman Inn» від 04.02.2019 р.
Наукове консультування кафе-бару «Серж» від 11.12.2023 р.

П. 12
1. 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. 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.

3. Терещук Н. В. Використання інформаційних технологій у закладах готельного господарства. Сучасні проблеми та перспективи розвитку інформаційних технологій: збірник матеріалів II Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., 24 лютого 2022 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022.

3. Терещук Н.В. Характеристика обладнання та меблів для торгових приміщень. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей I-ої міжнародної науково-практичної конференції (17- 18 травня 2022 р.). Київ: НУБіП України. 2022. С. 121-123.

4. Терещук Н.В. Основні вимоги і особливості формування готельних послуг. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. [Електронний ресурс] : за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої . Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1203-1207.

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.

3. Керівник студентки Клименко Анастасії, яка зайняла 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2023 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: «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, Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікацій та перепідготовки спеціалістів за програмою «Інноваційні методи навчання». Інноваційні технології навчання при викладанні дисциплін «Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 30 жовтня 2021 року №ПІК

						01597997/00906-2021. 3. Підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ» від 30 жовтня 2021 року. 4. ТОВ Академія цифрового розвитку: «Удосконалена професійна компетентність (цифровий компонент). «Можливості Youtube для освіти». 29 червня 2022 р.	
198109	Малюга Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2014, спеціальність: Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманською сільськогосподарською академією, рік закінчення: 1998, спеціальність: облік і аудит, 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</p>	13	ОК. 24 Облік і оподаткування підприємств сфери обслуговування	<p>Уманська сільськогосподарська академія, 1998 р. (спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - спеціаліст економіст по бухгалтерському обліку і фінансах) диплом ЛГ ВЕ №011404 від 24.06.1998 р.; 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.;</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження</p>

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., 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.
4. 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.
5. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Терещук Н.В. Формування цінової політики готельних підприємств. Інфраструктура ринку. Вип. 53, 2021. С. 51-55.
6. Малюга Л.М., Пархоменко Л.А., Фротер О.С., Нижник І.О. Методи обліку та управління операційними витратами. Економіка

та держава. 2022. № 1.
7. Малюга Л.М.,
Гоменюк М.О.,
Пархоменко Л.А.
Статистика обліку
доходів і витрат в
управлінні
підприємствами
сфери
обслуговування.
Економіка та
суспільство. 2023.
Вип. 47. С. 457-460.
П.3.
1. 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. 2023. 13 с.;
2. 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. 2023. 14 с.;
3. 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. 2023. 9 с. П.12.

1. Малюга Л.М. Політика ціноутворення в сфері обслуговування. Матери І Міжн. конф. «Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність» 25 березня 2021 р., Дніпро: Вид-во Університет ім. Альфреда Нобеля, 2021. С. 298-300.

2. Maliuga L. Standardization of the accounting system of enterprises of hotel and restaurant business. Innovations and prospects of world science. Abstractsof II International Scientific and Practical, 6-8 жовтня 2021 р., Канада, Ванкувер, 2021. Р. 49-50.

3. Малюга Л.М. Управління запасами підприємств ресторанного господарства в системі фінансової безпеки. Соціально-компетентне управління корпораціями в умовах поведінкової економіки: матеріали І Міжн. наук.-практ. інт.-конф. 24-25 листопада 2021 року, м. Луцьк С. 161-163.

4. Малюга Л.М. Облік та оподаткування операційних витрат підприємств сфери обслуговування. Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації: матеріали VI Міжн. наук.-практ. конф. 14 квітня 2022 року, Умань. Умань: УНУС, 2022. С. 107-112.

5. Малюга Л.М. Організація, облік та оподаткування в сфері надання готельних послуг. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії : зб. матеріалів міжн. наук.-практ. конф., 24-25 травня 2023 р., Умань : ВПЦ «Візаві», 2023. С. 219-223.

П.14
1. Керівник студентки Дідкевич О.А. яка зайняла III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2021 р., м. Умань.
2. Керівник студентки Маліновської С.М. яка зайняла II місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2023 р., м. Умань.
3. Керівник студентки Коваленко А.О. яка зайняла III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2023 р., м. Умань.

П.19.
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).
Учасник Громадської організації “Education and scholars international foundation” (посвідчення, 2024 р.)

П.20.
Робота на посаді бухгалтера: кафе «Сага» (ТОВ «Венея») (1999 р. – 2002 р.); ЖБК «Надія» (2015 р. – 2021р.); ОСББ «Садівник» (2012 р. – 2021 р.)

Підвищення кваліфікації:
1. Міжгалузевий 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.).
2. Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (Словацька республіка) «International hospitality projects» (сертифікат №41/07-22 від 01.08.2022 р.)
3. Програма Еразмус + Європейського Союзу. Курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-

						<p>EPP-1-2020-1-UA-TPPJMO-MODLE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки м. Запоріжжя(сертифікат № 02125243-3855/2023 від 17.06.2023 р.) 4. Онлайн-стажування на базі Інституту Науково-дослідницького Люблінського науково-технологічного парку (м. Люблін, Польща) Назва програми «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та Україні» (сертифікат №15014 від 17.07.2023 р.)</p>	
198109	Малюга Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2014, спеціальність: Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманською сільськогосподарською академією, рік закінчення: 1998, спеціальність: облік і аудит, 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</p>	13	<p>ОК. 25 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування</p>	<p>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</p>

ДК 004092,
виданий
17.02.2012,
Атестат
доцента 12ДЦ
045672,
виданий
15.12.2015

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, 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. Zagorodniuk O.,
Gomeniuk M., Maliuga
L. (2022). Management
of economic security of
horticultural
enterprises in Ukraine.
Baltic Journal of
Economic Studies. 8
(2), P. 68-77.
4. Малюга Л.М.,
Загороднюк О.В.,
Півторак М.В. Основні
напрями підвищення
якості та ефективності
розробки і прийняття
управлінських рішень.
Приазовський
економічний вісник.
2019. №4 (15). С. 94-
98.
5. Малюга Л.М.,
Загороднюк О.В.
Антикризове
управління
підприємствами
готельно-ресторанної
сфери. Збірник

наукових праць
Уманського НУС,
2020. № 96. С. 131-14.
6. Малюга Л.М.,
Загороднюк О.В.
Конкурентоспроможні
сть підприємств
ресторанного бізнесу.
Східна Європа:
економіка, бізнес та
управління, 2020. №2
(25). С. 241-245.
7. Малюга Л.М.,
Пархоменко Л.А.,
Фротер О.С., Нижник
І.О. Управління
витратами як резерв
для підвищення
ефективності
діяльності
підприємства.
Ефективна економіка.
2021. № 12.
8. Малюга Л.М.,
Загороднюк О.В.,
Терешук Н.В.
Формування цінової
політики готельних
підприємств.
Інфраструктура
ринку. Вип. 53, 2021.
С. 51-55.
9. Пархоменко Л.А.,
Загороднюк О.В.,
Малюга Л.М., Фротер
О.С. Удосконалення
системи прийняття
управлінських рішень
щодо управління
операційними
витратами з метою
забезпечення
конкурентоспроможн
ості підприємства.
Ефективна економіка.
2022. № 2. С. 78-81.
П.3.
1. 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
«Організація
підприємницької
діяльності в сфері
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. 2023. 13 с.;
2. Малюга Л.М.

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері 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. 2023. 11 с.;
3. Малюга Л.М. Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері 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. 2023. 9 с.
П.12.
1. Малюга Л.М. Мале підприємство в галузі туризму. 36. мат-лівміжн. наук.-практ. конф. «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії» 29-30 трав. 2019 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2019. С. 186-187.
2. Малюга Л.М. Організація малого підприємництва в податковій системі України. Мат-лиВсеукр. наук.-практ. конф. «Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика» 21 грудня 2021 р. Біла Церква: БНАУ, 2021. С. 78-81.
3. Maliuga L. Standardization of the accounting system of enterprises of hotel and restaurant business. Innovations and prospects of world science. Abstractsof II International Scientific and Practical, 6-8 жовтня 2021 р., Канада, Ванкувер, 2021. P. 49-50.

3. Малюга Л.М.
Конкурентна спроможність підприємств готельного господарства.
Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: мат-ли I Міжн. наук.-практ. онлайн-конф. 17-19 травня 2022 року, м. Київ. С. 57-59.

4. Малюга Л.М.
Управління факторами конкурентоспроможності підприємств сфери обслуговування.
Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. 10 листопада 2023 р. м. Запоріжжя. С. 1030-1033.
П.14

1. Керівник студентки Дідкевич О.А. яка зайняла III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2021 р., м. Умань.

2. Керівник студентки Маліновської С.М. яка зайняла II місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2023 р., м. Умань.

3. Керівник студентки Коваленко А.О. яка зайняла III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади, 2023 р., м. Умань.

П.19.
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).
Учасник Громадської організації “Education and scholars international foundation” (посвідчення, 2024 р.)

П.20.
Робота на посаді бухгалтера: кафе «Сага» (ТОВ «Венея») (1999 р. – 2002 р.); ЖБК «Надія» (2015 р. – 2021 р.); ОСББ «Садівник» (2012 р. – 2021 р.)
Підвищення кваліфікації:
1. Міжгалузевий інститут підвищення

						<p>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.).</p> <p>2. Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (Словацька республіка) «International hospitality projects» (сертифікат №41/07-22 від 01.08.2022 р.)</p> <p>3. Програма Еразмус + Європейського Союзу. Курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-TPPJMO-MODLE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки. м. Запоріжжя(сертифікат № 02125243-3855/2023 від 17.06.2023 р.)</p> <p>4. Онлайн-стажування на базі Інституту Науково-дослідницького Люблінського науково-технологічного парку (м. Люблін, Польща) Назва програми «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та Україні» (сертифікат №15014 від 17.07.2023 р.)</p>	
203521	Тимчук Світлана Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Уманська державна</p>	16	ОК. 26 Економіка готельного і ресторанного бізнесу	<p>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.</p>

аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломної освіти та дорадництва Уманського національного університету садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: , 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

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 Lazariiev, 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 (Web of Science, Scopus).
2. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I., Tymchuk S., Blahopoluchna A. The influence of globalization processes on the development of the restaurant business of Ukraine. Management The ory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 46. 2023. P. 183-192 (Web of Science).
3. Нещадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні стратегії як перспективний напрям планування діяльності готельних та ресторанних

підприємств України. Інфраструктура ринку. Випуск 59. Вересень. 2021. С. 55-59.

4. Tranchenko L.V., Yavorska V.V., Sych V. A., Timchuk S.V., Tereschuk N.V. Features of communication in the hospitality industry in the context of globalization. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. Серія: Географічні та геологічні науки. Т 26. Вип. 1(38), 2021. С. 215-230

5. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. Економіка та суспільство. 2022. № 36.

6. Тимчук С.В., Нецадим Л.М. Підвищення економічної ефективності управління якістю послуг підприємств сфери обслуговування туристів. Інфраструктура ринку. Випуску 66. Травень. 2022.

7. Нецадим, Л., Тимчук, С., & Кирилюк, І.. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. Економіка та суспільство, (39). (2022)

8. Тимчук С.В., Нецадим Л.М., Поворознюк І.М. Ефективність ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі: оптимізація товарознавчих процесів та вплив на стратегії управління. Економіка та суспільство. Випуск 59. 2024.

П.3
1. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності / уклад. Л.М. Нецадим, С.М., Подзигун, С.В. Тимчук. Умань : Візаві. 2021. 115 с.
2. Тимчук С.В. Стратегії сталого розвитку в готельно-

ресторанній сфері:
екотренди та їх вплив
на бізнес сектор
економіки. Екотренди
в індустрії
гостинності: реалії та
перспективи :
[Електронний ресурс]
: кол. моногр. / [І. М.
Поворознюк, Л. М.,
Нещадим, С. В.
Тимчук [та ін.]; за
ред. І. М. Поворознюк
; МОН України,
Уманський держ. пед.
ун-т імені Павла
Тичини. – Вінниця :
ТВОРИ, 2023. С. 66-83
(внесок автора 1,5
у.д.а.)

П. 4

1. Тимчук С.В.
Методичні
рекомендації для
практичних занять з
дисципліни
«Економіка
готельного і
ресторанного бізнесу»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
освітньо-професійної
програми «Готельно-
ресторанна справа».
Умань: ВПЦ «Візаві».
2023. 35 с.

2. Тимчук С.В.
Методичні
рекомендації для
самостійної роботи з
дисципліни
«Економіка
готельного і
ресторанного бізнесу»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
освітньо-професійної
програми «Готельно-
ресторанна справа».
Умань: ВПЦ «Візаві».
2023. 68 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 № 25/21
від 01.11.2021 р.
«Розробка

рекомендацій з покращення кейтерингового обслуговування в ТОВ «УМАНЬ-РОСЬ»

2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №22/23 від 10.07.2023 р. «Розробка рекомендацій з маркетингової конкурентної стратегії для ФОП Музаверової Л.Х.»

П.11
Проведення наукового консультування ПП «Джей БіТревел» м. Черкаси (довідка від 24.01.2024 р.)

Проведення наукового консультування ТРК «Хутір» «Козацька долина» с. Карбівка Кіровоградської області (довідка №3 від 09.01.2024 р.)

П. 12
1. 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. С. 343-346.

2. Нецадим Л.М., Тимчук С.В.
Інноваційна автоматизація бізнес-процесів як основа підвищення ефективності підприємств індустрії гостинності. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей I-ої міжнародної науково-практичної конференції (17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБіП України. 2022. С. 287-289.

3. Нецадим Л.М., Тимчук С.В.
Інноваційне устаткування як напрям підвищення економічної ефективності готельно-ресторанних закладів. Управління розвитком сфери

гостинності:
регіональний аспект :
матеріали
Міжнародної науково-
практичної онлайн-
конференції, м.
Чернівці, 5 травня
2022 р. Чернівці:
Технодрук, 2022. С.
212-216.

4. Тимчук С.В.,
Нещадим Л.М. Аналіз
впливу дизайну
готельних та
туристично-
рекреаційних
комплексів на
економічну
ефективність
підприємств сфери
обслуговування
туристів. Управління
розвитком сфери
гостинності:
регіональний аспект :
матеріали
Міжнародної науково-
практичної онлайн-
конференції, м.
Чернівці, 5 травня
2022 р. Чернівці:
Технодрук, 2022. С.
95-100.

5. Neshchadym L.,
Povorozniuk I.,
Kyryliuk I., Lytvyn O.,
Tymchuk S.,
Blahopoluchna A.
Digitalization as the
basis of the
development of
enterprises in the
hospitality industry.
Sciences of Europe.
(Praha, Czech
Republic). № 104
(2022). P. 20-24
П. 14

1. Керівник студентки
Кривенко А.В., робота
якої зайняла II місце з
напрямку 241
«Готельно-ресторанна
справа» на I етапі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт, м.
Умань, 2020 р.;

2. Керівник студентки
Кирилюк Єлизавети
21-гр, яка зайняла III
місце у I етапі
Всеукраїнської
студентської
олімпіади зі
спеціальності
«Готельно-ресторанна
справа» освітній
рівень бакалавр,
УНУС. 2023 р.
П. 19

Індивідуальний
асоційований учасник
ГС «Асоціація
гостинності України»
2. Член міської
координаційної ради з
питань розвитку
туризму
(Розпорядження
Уманської міської

ради від 11.08.22 № 205-р.)
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.).
5. Міжнародне онлайн-стажування на базі MerkurAcademyof Professional Education (Калужа, Словацька республіка) на тему «Міжнародні проекти готельного бізнесу» 20.06.2022 р. – 01.08.2022 р. Сертифікат № 53/07-22 01.08.2022 р. (6 н.к.).
6. Дистанційний курс «Диверсифікація

						<p>сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating Europe an experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Erasmus+ Європейського Союзу, напрям Жан Моне Термін навчання: 25 березня – 17 червня 2023 року.</p>	
60769	Кепко Олег Ігорович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	<p>Диплом спеціаліста, Українська ордена Трудового Червоного Прапора сільськогосподарська академія, рік закінчення: 1991, спеціальність: електрифікація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 032136, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 017740, виданий 21.06.2007</p>	23	<p>ОК. 28 Інженерна графіка та громадське будівництво</p>	<p>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. Аттестат 12ДЦ № 017740 від 21 червня 2007 року.</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 3, 4, 12, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П. 1 1. 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). 2. 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</p>

May 2021. P. 314–319 (Scopus, Web of Science).

3. Fedorov V., Vynohradov-Saltykov V., Kepko O., Trus O., Berezovskyi A., Prokopenko E. Heat flux density as the main vector in thermal conductivity problems. Carpathian Journal of Food Science and Technology. 2022. 14(1). P. 185-191 (Scopus, Web of Science).

4. Golub G. Modeling of substrate and air temperature dynamics in the mushroom greenhouse / G. Golub, O. Kepko, O. Pushka, Z. Kovtuniuk, T. Kotliar. INMATEH – Agricultural Engineering. 2023. Vol. 69, № 1. – P. 315-324. (Scopus, Web of Science).

5. Федоров В.Г., Кепко О.І., Кепко В.М. Застосування методу транзитної калориметрії при дослідженні фазових перетворень молочного жиру. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва / Редкол.: О.О. Непочатенко (відп. ред.) та ін. Умань : Редакційно-видавничий відділ Уманського НУС, 2022. Вип. 100. Ч. 1 : Сільськогосподарські та технічні науки. С. 155-160.

6. Сатир Л.М., Кепко В.М., Стаднік Л.І., Кепко О.І. Аналітичний огляд інноваційних форм бізнесу у торговельній та комерційній сферах підприємницької діяльності. Економіка та держава. № 6, 2022, С. 16-21.

7. Кепко О.І. Методика розрахунку замкнутої системи опалення та вентиляції теплиць. Науковий вісник ТДАТУ. Запоріжжя: 2023. Вип. 13, том 2.

8. Fedorov V., Kepko O., Kepko V., Berezovskyi A., Trus O., Prokopenko E., Zhurilo S. Study of technological and commercial indicators of oriental types of flatbread duding backing in a tandoor.

Науковий вісник
ТДАТУ. Запоріжжя:
2023. Вип. 13, том 2.
9. Голуб Г.А., Кепко
О.І., Яременко О.А.,
Марус О.А., Кепко
В.М. Ефективність
виробництва біогазу в
аграрному
виробництві.
Електромеханічні і
енергозберігаючі
системи. 2023. №
2(62). С. 40–47.

10. Кепко О.І., Лісовий
І.О., Ковальчук Ю.О.
Структурно-логічна
схема автоматичної
системи управління
замкнутою системою
опалення та
вентиляції теплиць.
Конструювання,
виробництво та
експлуатація
сільськогосподарських
машин.
Кропивницький. 2023.
№ 53. С. 294–304.

П. 2
1. Адаптивна фреза з
вертикальною віссю
обертання, гнучкими
ріжучими
елементами,
лопатками та
регулюючим
гідроприводом : пат.
154969 Україна :
Ао1В33/08. №
u202301470 ; заявл.
05.04.2023 ; опубл.
10.01.2024, Бюл. № 2.
6 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, 2022. 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, 2022. 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, 2022. 51 с.
П. 12

1. Кепко О.І.
Імітаційна математична модель тепловітряного 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.

2. 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.

3. 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.

4. Федоров В.Г., Виноградов-Салтиков В.О., Кепко О.І.
Надійність і категоричність. Sectoral research XXI: characteristics and features : scientific papers «SCIENTIA»

							<p>with Proceedings of the III International Scientific and Theoretical Conference (Vol. 2), Chicago, USA, April 22, 2022. P. 53–56.</p> <p>5. Кепко О.І. Оптимізація енергоспоживання у приватних домогосподарствах / Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції. 16–17 червня 2022 р., Умань, Україна. С. 39-41. П. 20</p> <p>1. Електрик електроцеху на 0,5 ставки, Української ордену Трудового Червоного Прапора сільськогосподарської академії, м. Київ.</p> <p>2. Старший інженер служби контрольно-вимірювальних приладів і автоматизації птахорадгоспу „Бершадський”, с. Чапаєвка Бершадського району Вінницької області.</p> <p>3. Електрик КСП „Славутич”, смт. Теплик Вінницької області.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Білоцерківський національний аграрний університет. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 00493712/000555-21 від 03 вересня 2021 р.</p>
78418	Саковська Олена Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>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</p>	19	ОК. 29 Організація сільського зеленого туризму	<p>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.).</p>

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

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, 7, 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. Sakovska O., Kozhukhivska R., Kustrich L., Gomeniuk M., Podzihun S. Improvement of the marketing management system of tourism and hospitality industry

enterprises on the basis of innovations. Lecture Notes in Networks and Systems. 2023. Vol. 485. Springer, Cham. P. 881-895 (Scopus and Web of Science)

4. Kozhukhivska R., Sakovska O., Podzihun S., Lementovska V., Lopatiuk R., Valinkevych N. Development of entrepreneurship in the tourism and recreation sphere: marketing research. In: Hamdan, A., Aldhaen, E.S. (eds) Artificial Intelligence and Transforming Digital Marketing. Studies in Systems, Decision and Control. 2024. Vol. 487. Springer, Cham. P. 379-389 (Scopus).

5. Саковська О.М. Сільський зелений туризм як перспективний напрям економічного розвитку України. Бізнес-навігатор.2020. Вип. 3 (59). С. 47-53.

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

7. 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.

8. 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.

9. Kozhukhivska R., Sakovska O. Tourism safety during the pandemic: statistics and analytics. International scientific journal "Internauka". Series: "Economic

Sciences". 2021. №11(55). Vol. 3. P. 9-14.

10. Kozhukhivska R., Sakovska O. Elaboration of anti-crisis measures to safety of tourist business development on the basis of statistical indicators. International scientific journal "Internauka". Series: "Economic Sciences". 2022. № 3(59). P. 46-51.

11. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Лементовська В.А. Сільський (зелений) туризм як інноваційна форма підприємницької діяльності на Черкащині: маркетинговий аспект. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №1 (69). С. 115-122.

12. Саковська О. М. Роль сільського (зеленого) туризму у територіальному розвитку України. Інфраструктура ринку. 2023. № 71. С. 183-187.

13. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Інноваційні форми рекреаційної діяльності в сільському (зеленому) туризмі. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №8 (76). С. 225-230.

П. 3.

1. 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.).

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. (внесок автора 1,5 д.а.)

3. Kozhukhivska R., Sakovska O., Kolisnichenko P., Yariko M. Innovative ways of overcoming of the crisis in tourism

caused by the COVID-19. Szanse, zagrożenia, wyzwania XXI wieku w wymiarze interdyscyplinarnym : monografia / Redakcja naukowa : Dorota Kinal, Grzegorz Konieczny, Magdalena Gorska, Ewa Krakowska. Poznan – Siedlce: Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach, WSHIU Akademia Nauk Stosowanych w Poznaniu. 2022. P. 187-195 (внесок автора 1,5 д.а.).

4. Підприємницька діяльність в аграрній сфері економіки: монографія / [Ю. О. Лупенко, М. Й. Малік, О. Г. Шпикуляк, О. М. Саковська та ін.]; за ред. М. Й. Маліка. Київ: ННЦ «ІАЕ», 2023. 208 с. (внесок 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: УНУС, 2023. 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: УНУС, 2023. 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: УНУС, 2023. 17 с.

П. 7.
Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента: Литвин Оксани Вікторівни на тему: «Менеджмент міжнародного туризму», подану на здобуття наукового ступеня доктора філософії в ДФ 74.053.036. в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини, 23.11.2023

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 04.01.2021 р.);
2. Виконання державної науково-дослідної теми «Сільський (зелений) туризм як інноваційна форма підприємницької діяльності» (номер державної реєстрації 0123U100847), а саме як підрозділу 1.2 при розробленні методичних рекомендацій щодо моделювання підприємницької діяльності в туристичному бізнесі (договір про виконання науково-дослідних робіт № 02/001-02 від 03.02.2023 р.);
3. Член редакційної колегії наукового

видання, що індексується у Web of Science Core Collection.
34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain;
4. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection.
35rd IBIMA International Conference, 1-2 April 2020, Seville, Spain;
5. 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.
Проведення наукового консультування:
1. ГРК «Арагві» м. Черкаси (довідка №06 від 11.01.2024 р.);
2. ТА «Мережа магазинів Горящих путівок» м. Умань (довідка №03 від 16.01.2024 р.);
3. ПП «Джей Бі Тревел» м. Черкаси (довідка №10 від 23.01.2024 р.).
П. 12
1.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.
2. Саковська О.М. Сільський зелений туризм як інструмент створення українського туристичного села. 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 2021 р. Умань :
ВПЦ «Візаві», 2021. С.
149-152.

3. Саковська О.М.
Місце українських сіл
і сільського зеленого
туризму у
міжнародній
туристичній сфері
після війни.
Менеджмент XXI
століття : проблеми і
перспективи : збірник
матеріалів XII Всеукр.
наук.-практ. конф., м.
Умань, 20 жовтня
2022 р. / Уманський
національний
університет
садівництва,
факультет
менеджменту. Умань:
ВПЦ «Візаві», 2022. С.
168-171.

4. Саковська О.М.
Сільський зелений
туризм як
перспективний
напрямок розвитку
українських сіл в
умовах воєнного
стану. Стратегічні
перспективи
туристичної та
готельно-ресторанної
індустрії в Україні:
теорія, практика та
інновації розвитку :
збірник матеріалів
Всеукр. наук.-практ.
інт.-конф., м. Умань,
28-29 жовтня 2022 р.
Умань : ВПЦ «Візаві»,
2022. С. 59-62.

5. Shpykuliak O.,
Sakovska O.
Organizational and
economic aspects of
assessing modern
changes in the agrarian
sector of
entrepreneurial activity
in the countryside.
Mechanisms of
economic development
in the context of global
changes: international
experience:
International scientific
and practical
conference proceedings,
October 21-22, 2022.
Riga: «Baltija
Publishing», 2022. P.
32-35.

П. 14

1. Робота у складі
організаційного
комітету/журі:
I тур Всеукраїнської
студентської
олімпіади з
навчальної
дисципліни
«Рекреалогія», УНУС
(член комісії),
2021/2022, 2023/2024
н.р.;
I тур Всеукраїнської
студентської
олімпіади зі

спеціальності «Туризм», УНУС (член комісії), 2021/2022, 2023/2024 н.р.;

I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм», УНУС (член комісії), 2021/2022 н.р.;

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

3. Керівництво студентом: Паламаренко О.П., III місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Туризм», м. Умань 2019 р. Загирняк Я.В., II місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», м. Умань 2021 р. Баранова А.О., II місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 242 «Туризм», м. Умань 2021 р. Нижник С.Р., II місце на Конкурсі авторських екскурсій Уманською міською територіальною громадою, м. Умань 21.02.2023 р. Нижник С.Р., I місце на Всеукраїнському інтелектуальному змаганні з менеджменту, Одеський національний економічний університет, м. Одеса 22.06.2023 р. Асмолова Н.О., I місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», УНУС, м. Умань 2023 р. Медведюк Є.Ю., III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 242 «Туризм», УНУС, м.

Умань 2023 р.
Пластун А.Г., II місце
на I етапі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт зі
спеціальності 242
«Туризм», УНУС, м.
Умань 2023 р.
П. 19

1. Індивідуальний
асоційований учасник
громадської спілки
«Національна
туристична
організація України»
(сертифікат №
АІМ/007/2021 від
2021 р.).
2. Член ВГО «Спілка
сприяння розвитку
сільського зеленого
туризму в Україні»
(сертифікат №522 від
10.01.2024 р.).
Підвищення
кваліфікації:
 1. Вищий навчальний
заклад Укоопспілки
«Полтавський
університет економіки
і торгівлі»,
Міжгалузевий
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. Міжнародний
університет «Фінал»,
м. Нікосія, Кіпр,
програма «Світові
тенденції
міжнародних торгових
відносин» (сертифікат
від 30.08.2019 р.)
 3. Інститут досліджень
і розвитку
Люблінського
науково-
технологічного парку,
м. Люблін, Польща,
програма
«Інтерактивні
технології змішаного
навчання в підготовці
бакалаврів та
магістрів в країнах
Європейського Союзу
та Україні»
(сертифікат ES №
12875 від 13.03.2023
р.)
 4. Комунальна
установа культури
«Донецький обласний
навчально-
методичний центр
культури»,
підвищення
кваліфікації
«Самоорганізація
ефективної роботи

						<p>громади в напрямку збереження культурного спадку» (свідоцтво № 231206 від 31.03.2023 р.)</p> <p>5. Міжнародне стажування, курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Erasmus+ Європейського Союзу (сертифікат № 02125243-3884/2023 від 17.06.2023 р.)</p> <p>6. Міжнародне науково-педагогічне стажування «Інноваційні освітні технології у підготовці фахівців з туризму та рекреації, менеджменту, економіки». Академія прикладних наук WSHIU, Познань, Польща (сертифікат № SNo072/2024 від 31.01.2024 р.)</p>
197923	Халахур Юлія Леонідівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 000413, виданий 10.11.2011, Атестат доцента АД 003893, виданий 16.12.2019</p>	13	<p>ОК. 30 Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p> <p>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.).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 4, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p>

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. Reznik Nadiia, Havryliuk Yuliia, Yakymovska Anna, Halahur Yulia, Klymenko Lidiia, Zhmudenko Viktoriia, Ischenko Valeriy. Land market in Ukraine: functioning during the military state and its development trends. The 6th equal opportunities conference on sustainable leadership and technology innovation management. 6th february 2023. Wyndham Grand, Bahrain Bay, Manama, Bahrain. pp. 783-781 (Scopus).

3. Halahur Y. Export management of agricultural enterprises under conditions of integration into the world economic space. Бізнес-навігатор. 2019. № 4(53). С. 27-32.

4. Халахур Ю.Л. Клименко Л.В. Управління комунікаціями на підприємстві: практичний аспект. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 4 (60). С. 116-120.

5. 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.

6. 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.

7. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Аспекти управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2021. № 173. С. 41-45.

8. Халахур Ю.Л., Клименко Л.В. Напрями удосконалення управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2023. № 1 (127). С. 77-81.

9. Клименко Л.В., Халахур Ю.Л., Длугоборська Л.В., Мусієнко С.І. Крос-культурний менеджмент міжнародних домовленостей. Збірник наукових праць УНУС. Випуск 102 Частина 2. 2023. С. 17-26.

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, 2023. 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, 2023. 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, 2023. 33 с.
П. 12

1. 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.

2. Халахур Ю.Л.
Управління
персоналом в
зкладах готельно-
ресторанного
господарства. Science,
practice and theory:
матеріали IV
Міжнародної науково-
практичної
конференції, Токіо,
Японія, 1-4 лютого
2022 р. С. 227-230.

3. Халахур Ю.Л.
Комунікативна
компетентність
керівника та її
складові.
Концептуальні засади
формування
ефективних
механізмів
менеджменту та
логістики в
агропродовольчій
сфері: збірник
матеріалів I
Всеукраїнської
науково-практичної
Інтернет-конференції,
23 червня 2022 р. /
Уманський
національний
університет
садівництва, Умань:
Редакційно-
видавничий відділ
УНУС. 2022. С. 58-59.

4. Халахур Ю.Л.
Удосконалення
антикризового
управління
підприємством.
Матеріали VI
Міжнародної науково-
практичної
конференції «Modern
ways of solving the
problems of science in
the world», 13-15
лютого 2023 року,
Польща, Варшава. С.

164-165.
5. Халахур Ю.Л.
Тімблдинг як
інструмент
ефективного
управління
персоналом
підприємства.
Менеджмент ХХІ
століття: проблеми і
перспективи:
матеріали ХІІ Всеукр.
наук.-практ. конф., 18
жовтня 2023 р. / М-во
освіти і науки
України, УНУС, ф-т
менеджменту. Умань :
ВІЗАВІ, 2023. С. 283-
284.
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.
2021-2022 н.р. - II
місце з напрямку
«Менеджмент
зовнішньоекономічної
діяльності»,
Заморський Ігор
Володимирович.

4. Керівник
студентського
наукового гуртка
кафедри
менеджменту.

							<p>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 ССо0493706/014709- 21, 8 жовтня 2021 р.). 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності» (свідоцтво ССо0493706/020030- 23, 29 вересня 2023 р.).</p>
45323	Петренко Наталія Олександрів на	професор, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Уманська сільськогоспод арська академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 007494, виданий 05.07.2018, Диплом кандидата наук ДК 055142, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12ДЦ 025745, виданий 01.07.2011, Атестат професора АП 001464, виданий 16.12.2019</p>	22	ОК. 32 Проектування об'єктів готельно- ресторанного господарства	<p>Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація – менеджер-економіст (диплом МБ НХ №013217 від 22.06.2000 р.) Доктор економічних наук, 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка (диплом ДД №0007494 від 05.07.2018 р.) Професор кафедри публічного управління та адміністрування (атестат професора АП №001464 від 16.12.2019 р.)</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 7, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П. 1. 1. Petrenko N., Kustrich L., KozhukhIvska R., Polishchuk E., Movchaniuk, A. Modernization of the personnel management</p>

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, 10-11 April 2019, Granada, Spain. P. 6679-6689 (Scopus and Web of Science).

2. Kozhukhivska R., Podzihun S., Udovenko I., Petrenko N., Dluhoborska L. The assessment of anti-crisis management efficiency. Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2019: Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020, 10-11 April 2019, Granada, Spain. P. 6151-6162 (Scopus and Web of Science).

3. Reznik N., Srivastava V., Nekryach A., Martynenko S., Naumenko R., Haidai O., Petrenko N. Decentralization of authorities in Ukraine as an efficient instrument for strengthening local democracy in the modern stage of government. International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT). 2019. Vol. 9. Is.1. P. 6786- 6792. (Scopus).

4. Bondar I., Shchoholieva I., Sokolovskiy V., Petrenko N., Maliuga L., Tereshchuk N. Prerequisites for the ecologization of recreational and tourist activities in Ukraine. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2023, 1126 (1), 002014 (Scopus).

5. Петренко Н. О., Гоменюк М. О., Мазур Ю. П. Управління інноваційними проектами сільськогосподарських підприємств в умовах діджиталізації. Збірник наукових праць Уманського національного університету

садівництва. 2020. Вип. 97(2). С. 88-98.

6. Петренко Н. О., Рибчак В. І., Жученко О. М. Управління логістичними проектами. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2021. №5. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2021-5-7208>

7. Петренко Н., Терещук Н., Новак Л. Проектування системи управління якістю послуг обслуговуючого персоналу ресторанного господарства: аспект стандартизації. Економіка та суспільство. 2021. (35). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-19>

8. Петренко Н.О., Коваленко Л.Г. Концептуальні положення сервісології та сервіс-управління. Збірник наукових праць Уманського НУС. Вип. 100, Ч. 2 / 2022. С.238-249.

9. Петренко Н.О., Поліщук О.А., Коваленко Л.Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Ефективна економіка. 2022. № 5. DOI: 10.32702/2307-2105-2022.5.6

10. Петренко Н.О., Поліщук О.А. Специфіка правового регулювання у сфері гостинності. Інвестиції: практика та досвід. 2023. №13. С. 41-46.

П. 4.

1. Петренко Н.О. Опорний конспект лекцій навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 123 с.

2. Петренко Н.О. Методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 37 с.

3. Петренко Н.О. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 40 с.

П. 7.

1. Офіційний опонент: Ліба Н.С. «Організаційно-економічний механізм регіональної промислової політики», поданої на здобуття наукового ступеня д.е.н., за спеціальністю 08.00.08 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка. Захист у спец. раді Д 32.075.03 Луцького національного технічного університету, 2019 р.

Войт Д.С. «Управління економічним розвитком регіонів в умовах соціалізації», поданої на здобуття наукового ступеня д.е.н., за спеціальністю 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка. Захист у спец. вченої раді Д 41.088.05 Одеська

національна академія харчових технологій, 2020 р.
П. 12.

1. Петренко Н.О.
Удосконалення управління проектом розвитку агросадиби. Збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф. «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку»., 28-29 жовтня 2022 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 367 с.

2. Петренко Н.О.
Особливості проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства та агросадиб. Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії» 24-25 травня 2023 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. 270 с.

3. Петренко Н.О., Осадча А.О.
Впровадження проекту автоматичного управління в готелі «Франція» м. Вінниця. Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії» 24-25 травня 2023 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. 270 с.

4. Петренко Н.О.
Специфіка проектування закладів індустрії гостинності. Збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф. «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. 372 с.

5. Петренко Н.О., Гавришук Д.С. Аналіз проектної діяльності ресторану «MALINA» м. Умань Черкаської області. Збірник матеріалів Всеукр.

наук.-прак. інт.-конф.
«Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. 372 с.
П.14
Робота у складі організаційного комітету/журі:
I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт галузь знань «Сфера обслуговування, спеціальність «Готельно-ресторанної справи» Уманський національний університет садівництва, 2022р. (голова оргкомітету);
I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт галузь знань «Сфера обслуговування, спеціальність «Готельно-ресторанної справи» Уманський національний університет садівництва, 2023р. (голова оргкомітету);
П. 19.
Індивідуальний асоційований учасник ГС «Українській ресторанній асоціації» (сертифікат №242 від 2021р.)

Підвищення кваліфікації:
1. Білоцерківський національний аграрний університет. Курс: «Методологія викладання дисципліни «Управління проектами» (свідоцтво СПК 00493712/000410 від 04.06.2021 р.)
2. Національний університет біоресурсів і природокористування . Курс: Інноваційні технології при викладанні дисциплін «Управління якістю продукції і послуг», «Управління якістю продукції і послуг в ГРГ», «Управління проектами» (свідоцтво СС 00493706/015337-21 від 05.11.2021 р.)
3. Міжнародне науково-педагогічне

						стажування «Інноваційні освітні технології у підготовці фахівців з туризму та рекреації, менеджменту». Академія прикладних наук WSHIU, Познань, Польща(сертифікат № SN №0073/2024 від 31.01.2024 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 12ПР 010790, виданий 29.09.2015	21	Виробнича практика	Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу, спеціальність «Економіка підприємства» кваліфікація – спеціаліст з економіки (диплом КВ №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 організації (Атестат професора 12 ПР № 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 умов провадження освітньої діяльності: П.1 1. 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). 2. 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.

3. Транченко Л.В.
Особливості
комунікації в індустрії
гостинності в
контексті глобалізації.
Транченко Л.В.,
Яворська В.В., Сич
В.А., Тимчук С.В.,
Терещук Н.В. Вісник
ОНУ. Сер.:
Географічні та
геологічні науки. Т.26,
вип. 1(38). 2021. С 135-
146.

4. Tranchenko L.V.,
Yavorska V.V., Sych
V.A., Timchuk S.V.,
Tereschuk N.V.
Features of
communication in the
hospitality industry in
the context of
globalization. Вісник
ОНУ імені І.І.
Мечникова. Серія:
Географічні та
геологічні науки,
2021. Т 26. Вип. 1(38),
С. 215-230.

5. N.V. Terechuk, L.V.
Tranchenko., O.M
Tranchenko, A.M.
Shashero.
ENVIRONMENTALIZA
TION OF HOTEL AND
RESTAURANT
BUSINESS. Odesa
National University
Herald. Geography and
Geology. Volume 28
Issue 1(42) 2023.

П. 3.

1. 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.).

2. Транченко Л.В.,
Терещук Н.В., Тимчук
С.В., Нецадим Л.М.
Словник термінів з
дисципліни
«Інфраструктура
туризму». Умань:
ВПЦ «Візаві», 2020.
66 с. (внесок автора –
1,51 д.а.).

П. 4

1. Транченко Л.В.,
Терещук Н.В.,
Коваленко Л.Г.,
Нагернюк Д.В.
Програма
проходження
виробничої практики
для студентів IV курсу
денної форми
навчання, галузі знань
24 «Сфера

обслуговування», освітнього рівня «Бакалавр», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 37 с.

2. Транченко Л.В., Терещук Н.В., Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Програма проходження виробничої практики для студентів IV курсу денної форми навчання, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», освітнього рівня «Бакалавр», спеціальності 242 «Туризм». Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 37 с.

3. Транченко Л.В., Терещук Н.В., Методичні рекомендації з проходження виробничої практики для студентів II курсу денної форми навчання, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», освітнього рівня «Бакалавр», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 26 с.

П. 7
Офіційний опонент
1. 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.

2. 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.
3. 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.

4. Вівсюк Ірина Олександрівна. Тема: «Економічний потенціал підприємства готельного господарства» на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 051 – Економіка. Державний торговельно-економічний університет, 2024 р.

5. Горюнова Катерина Анатоліївна. Тема: «Управління сталим розвитком індустрії туризму» на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 – Менеджмент. Маріупольський державний університет, 2024 р.

П. 8
Член редакційної колегії

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

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

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

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

1. Наукове консультування Готельного комплексу «UmanInn» від 01.02.2019 р.

2. Проведення наукового консультування ТА «Поїхали з нами» м. Умань (довідка №28 від 08.01.2024 р.).

П. 12

1. 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.

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

3. Транченко Л.В., Серветна К.В. Анімація у сфері гостинності. Збірник тез доповідей ХІ Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності». 19-20 травня 2022 р., О: ОНТУ, 2022. С. 163-167.

4. Транченко Л.В. Організація дозвілля та роль анімації в туризмі. Матеріали ІІ Міжнародної науково-

практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства». 10 листопада 2023 року. м. Запоріжжя.

5. Tranchenko L.V., Yavorska V.V., Tereshchuk N.V. Strategic directions of sustainable development of the tourism industry. Journal of Education, Health and Sport. 2023;13(5): 190-197. П. 14

1. Керівництво студентом:

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

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).

5. Моцьо Я.Г. I етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другий (магістерський) рівень. м. Умань,

УНУС, 2023 р.
(Диплом 1 ступеня).
6. Притуляк О. В. ІІ тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт галузь знань «Сфера обслуговування, спеціальність «Готельно-ресторанної справи», 2023 р. м. Умань, УНУС, (Диплом 1 ступеня).
2. Робота у складі організаційного комітету/журі:
І туру Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм» Уманський національний університет садівництва, 2021р., 2022/2024 (голова оргкомітету);
І туру Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва, 2021 р., 2022/2024 (голова оргкомітету);
ІІ туру Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Рекреалогія» Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса 2019 р. (заступник голови);
ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт галузь знань «Сфера обслуговування, спеціальність «Готельно-ресторанної справи», Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса 2021 р. (член галузевої конкурсної комісії).
П. 19
1. Член Громадської спілки Асоціації індустрії гостинності України (сертифікат видано 18 березня 2019 р.).
2. Член української ресторанної асоціації (№ 241, 2021 р.).
3. Член робочої групи з розроблення Стратегії розвитку туризму у м. Умань на період до 2027 р. (Наказ № 180-р від 17 серпня 2018 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.

6. Підвищення кваліфікації викладачів закладів вищої освіти «Особливості розроблення та змістового наповнення навчальних програм вибіркових дисциплін, що забезпечують формування

						<p>міжкультурної свідомості та компетентностей здобувачів вищої освіти». Сертифікат СС 38282984/5130-22 від 21 грудня 2022 р. Обсяг програми – 0,2 кредита ЄКТС (8 годин).</p> <p>7. Міжнародне стажування в Merkur Academy of Professional Education. Onlineinternship «INTERNATIONAL HOSPITALITY PROJECTS». Certificate № 42/07-22 (180 hours), 6 credits: 2 credits of theoretical training, 4 credits of practical training, 01 August, 2022. Kaluzha, Slovak Republic, from 20 June-01 August, 2022.</p> <p>8. Тренінг для експертів із написання звіту про результати акредитаційної експертизи. Сертифікат про підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. Реєстраційний номер сертифікату № 0135/2024 (292) виданий 30 січня 2024 року.</p>	
11838	Терещук Наталія Василівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна</p>	7	<p>ОК. 27 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі</p>	<p>Уманський національний університет садівництва, спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (Серія і номер: EP №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 2021 р.). Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), (диплом ДК № 042739 від 26.06.2017 р.).</p>

справа,
Диплом
кандидата наук
ДК 042739,
виданий
26.06.2017,
Атестат
доцента АД
008288,
виданий
29.06.2021

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. Bondar I.,
Shchoholieva I.,
Sokolovskiy V.,
Maliuga, L., Tereshchuk
N. Prerequisites for the
ecologization of
recreational and tourist
activities in Ukraine.
IOP Conference Series:
Earth and
Environmental
Sciencethis, 2023,
1126(1), 012014
(Scopus)

2. Тимчук С.В.,
Терещук Н.В.,
Нещадим Л.М.
Сертифікація
продукції та послуг
закладів барної
справи України.
Інфраструктура
ринку, 2021. Вип. 59.
С.65-69.

3. 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, 2021. Вип. 59.
С. 51-55.

4. Tranchenko L.V.,
Yavorska V.V., Sych
V.A., Timchuk S. V.,
Tereschuk N. V.
Features of
communication in the
hospitality industry in
the context of
globalization. Вісник
ОНУ імені І.І.
Мечникова. Серія:
Географічні та
геологічні науки,
2021. Т 26. Вип. 1(38).
С. 215-230.

5. Малюга Л.М.,
Загороднюк О.В.,
Терещук Н.В.
Формування цінової
політики готельних
підприємств.
Інфраструктура

ринку, 2021. Вип. 53, С.128-134.

6. Терещук Н.В. Вплив екологічної сертифікації на рейтинг готелів з боку клієнтів. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. URL: <http://www.marketinfr.od.ua/uk/65-2>

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. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2022. 25 с.

2. Терещук Н.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2022. 20 с.

3. Терещук Н.В. Методичні матеріали , завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі» для здобувачів першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2022. 16 с.

П. 8

1. 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».

2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №22/23 від 10.07.2023 р. «Розробка рекомендацій з маркетингової конкурентної стратегії для ФОП Музаверової Л.Х.» (внесок автора Розділ 3: запропоновано інноваційну техніку приготування м'ясних, рибних, овочевих страв в тандирі з метою запобігання утворення канцерогенів).

П.11

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

Наукове консультування кафе-бару «Серж» від 11.12.2023 р.

П. 12.

1. Терещук Н. В. Види стандартів в Україні. Зб. мат-лів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф. «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку» 28-29 жовтня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С. 82-84.

2. Терещук Н.В. Сертифікація і технічні бар'єри в торгівлі. Інформаційні технології в культурі, мистецтві, освіті,

науці, економіці та бізнесі : матеріали Міжнар. наук.- практ. конф. (20-21 квітня. 2022 р.), Київ: КНУКіМ, 2022 р. С. 158-160.

3. Терещук Н.В. Засоби та методи здійснення сертифікації. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 28-29 жовтня 2022 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 367 с.

4. Терещук Н.В. Основні вимоги до закладів харчування. Інноваційне підприємництво та торгівля: сучасний стан та перспективи розвитку: Зб. Мат-лів ІІ Міжн. наук.-практ. Інт.-конф. Том 1 23 травня 2023р. Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2023. С.55-58.

5. Терещук Н.В. Організаційно-методичні основи стандартизації. збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії:, 24-25 травня 2023 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. 270 с.

6. Терещук Н.В. Основні поняття метрології та основи технічних вимірювань. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. 372 с.

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.

3. Керівник студентки Клименко Анастасії, яка зайняла 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2023 р.

П. 19
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).

Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін: «Інноваційні ресторани технології», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (свідоцтво СС00493706/011467-20 від 28.02.2020 р.)

2. Полтавський університет економіки і торгівлі, Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікацій та перепідготовки спеціалістів за програмою «Інноваційні методи навчання». Інноваційні технології навчання при викладанні дисциплін «Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Міжнародна готельна індустрія» (свідоцтво №ПК 01597997/00906-2021 від 30.10.2021 р.)

3. Підвищення

						кваліфікації в Reikartz Hotel Group. Тема: «LEVEL UP разом з Reikartz». Reikartz Hotel School (сертифікат TQOJAG-CE000102 від 31.10.2021 р.). 4. Сертифікат Prometheus «4 кроки здорового харчування» від 21.02.2024 р. 5. Сертифікат Prometheus «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимоги харчового законодавства» від 22.02.2024 р. 6. Сертифікат Prometheus «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» від 22.02.2024 р.	
316515	Мовчан Людмила Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Черкаський державний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 1997, спеціальність: англійська мова та українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 007691, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 004473, виданий 26.02.2020	21	ОК.01 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Черкаський державний університет імені Б. Хмельницького, спеціальність - англійська мова та українська мова і література, кваліфікація – вчитель англійської мови та української мови і літератури (диплом ЛП В С №005689 від 01.07.1997 р.). Кандидат педагогічних наук, спеціальність 13.00.04 - теорія і методика професійної освіти (диплом ДК №007691 від 26.09.2012 р.). Доцент кафедри української та іноземних мов (атестат АД №004473 від 26.02.2020 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп.1, 3, 4, 12, 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 (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., 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.

4. 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.

5. Л. Мовчан, Н. Комісаренко. Змішане навчання як інноваційна організація освітнього процесу у закладах вищої освіти України на основі зарубіжного досвіду. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених

Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івані Франка.
Дрогобич: Вид. дім «Гельветика», 2022. Вип.48. Том 2. С. 189-194

6. Мовчан Л. В., Чучмій І. І. Особливості персоналізованого навчання в аграрних закладах вищої освіти України. «Перспективи та інновації науки» (Серія «Педагогіка» Серія «Психологія», Серія «Медицина»: журнал. 2023. №4(22). С. 198 – 205.

7. Мовчан Л.В., Каричковська С.П., Чучмій І.І. Впровадження персоналізованого навчання дисципліни гуманітарного профілю у вищій школі як чинник підвищення якості освіти. «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка»): журнал. 2023. №12 (26)2023. С. 537 – 549. П. 3.

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». 2020. 24 с.

П. 12.

1. 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.

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. L. Movchan, N. Komisarenko, E. Polishchuk, I. Chuchmii. Higher education in COVID-19 pandemic in different countries. 14th International Conference of Education, Research and Innovation. Proceedings of the 14-th ICERI Conf. 8–9 Nov. 2021. Editor: Luis Gomez Chova, University of Valencia, Spain. P. 2917 – 2924.

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

5. Movchan L. V., Komisarenko N. O. Modern approach to teaching a foreign language for higher education students under the specialty of "Hotel and Restaurant Business". International scientific conference "The role of psychology and pedagogy in the spiritual development of modern society": conference proceedings, July 30-31, 2022. Riga, Latvia: "Baltija Publishing", 2022. P. 254-258.

П. 14.

1. Андрій Молодийчук, 14-а, переможець I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Українська мова» УНУС, м. Умань 2023 р.

2. Діана Коваленко, 11-м, переможець II етапу XIV Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка, м. Черкаси 2023 р.

3. Член журі Міжнародних (ім. Петра Яцика) та Всеукраїнських (ім. Тараса Шевченка) конкурсів студентських наукових робіт та олімпіад з української мови (2020 – 2023 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.	
68293	Непочатенко Валентина Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2023, спеціальність: 053 Психологія, Диплом кандидата наук ДК 033920, виданий 25.02.2016, Атестат доцента АД 001730, виданий 18.12.2018	10	ОК. 19 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.). Уманський державний педагогічний університет ім. П. Тичини, 2023 р., спеціальність «Психологія», кваліфікація – магістр психології, (диплом М23 №024647 від 31.05.2023 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, 4, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Liubov Kovalenko, Diana Naherniuk, Valentyna Nepochatenko and Oleksandr Nepochatenko. Profitability as One of the Most Important Indicators of Business Efficiency of Tourism Enterprises. 33-rd International Business Information

Management Association Conference. 10-11 April 2019. Granada, Spain P. 4061- 4068 (Scopus).

2. Naherniuk D., Nepochatenko V., Kovalenko L., Nepochatenko O. and Zhmudenko V. 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).

3. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу в Україні. Інфраструктура ринку, № 44, 2020. С. 106-111.

4. Непочатенко В. О. Covid-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи. Ефективна економіка. 2020. № 7.

5. Непочатенко В.О. Мотивація персоналу в готельному господарстві. Економіка та суспільство, (31).

6. Непочатенко В.О. Особливості ціноутворення у готельному бізнесі. Інтернаука. Серія «Економічні науки» №10/54. 2021. С. 48-54.

7. Непочатенко В. Підвищення кваліфікації персоналу як складова успішного розвитку підприємств індустрії гостинності. Економіка та суспільство, 2022. (39). П. 4.

1. В.О. Непочатенко Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів впершого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2022. 24с.;

2. В.О. Непочатенко
Методичні вказівки до
самостійної роботи з
дисципліни
«Організація
готельного
господарства» для
студентів
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» освітньої
програми «Готельно-
ресторанна справа»
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти.
Умань: Уманський
НУС. 2022. 20 с.;

3. В.О. Непочатенко
Методичні вказівки до
виконання курсової
роботи з дисципліни
«Організація
готельного
господарства» для
студентів
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» освітньої
програми «Готельно-
ресторанна справа»
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти.
Умань: Уманський
НУС. 2022. 24 с.

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

П. 12.

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

2. Непочатенко В.О.
Сучасні форми
навчання та розвитку
персоналу
підприємств сфери
гостинності. XIII
Міжнародна науково-
практична
конференція
«INTERNATIONAL
SCIENTIFIC
INNOVATIONS IN
HUMAN LIFE» 6-8
липня 2022 року
Манчестер,
Великобританія

3. Непочатенко В.О.
Діджиталізація як
основний фактор
розвитку індустрії
гостинності. 14 th
International

scientific and practical conference «Modern directions of scientific research development» (July 13-15, 2022) BoScience Publisher, Chicago, USA. 2022. pp. 381.

4. Непочатенко В.О. Event-менеджмент як інструмент просування готелю. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії: збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конф. 2023 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2023.

5. Непочатенко В.О. Функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного часу. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 352-354.

П. 14
Керівництво студентом:

1. Большакова Ізабелла – II місце в I турі Всеукр. студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 2021 р.

2. Діхтяренко Олег. – III місце у I етапі Всеукр. студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітній рівень магістр, УНУС, 2023 р.

3. Вербецька Марія – II місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, УНУС, 2023 р.

П. 19
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).
Підвищення кваліфікації:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України «Інноваційна спрямованість педагогічної

						<p>діяльності при викладанні дисциплін «Організація готельного господарства». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/01145720 від 28.02.2020 р.</p> <p>2. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, «Інноваційні методи навчання» при викладанні дисципліни «Готельна справа», «Організація готельно-ресторанної справи» свідоцтво ПК 01597997/00905-2021 від 30.10.2021 р.</p> <p>3. Reikartz Hotel School (сертифікат TQOJAG-CE000311) (2021 р.).</p>
246156	Розборська Лариса Василівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Плодоовочівництва, екології та захисту рослин	<p>Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний інститут ім. П.Г.Тичини, рік закінчення: 1995, спеціальність: біологія і сільськогосподарська праця, Диплом кандидата наук ДК 007762, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 12/ДЦ 025804, виданий 01.07.2011</p>	22	<p>ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі</p> <p>Уманське медичне училище, диплом ЛТ-І № 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 (ЛЮ EN000277 від 07 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).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 10, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П 1. 1. Карпенко В.П., Заболотний О.І.,</p>

Притуляк Р.М.,
Голодрига О.В.,
Леонтюк І.Б.,
Розборська Л.В.,
Новікова Т.П., Патица
В.П. Мікробіота ґрунту
ризосфери сої за
використання
Ризоактиву і
гербіцидів.
Мікробіологічний
журнал. 2019. Т.81.
№5. С. 48–61 (Scopus).

2. Голодрига О.В.,
Заболотний О.І.,
Леонтюк І.Б.,
Розборська Л.В.
Мікробіологічна і
симбіотична
активність ґрунтової
мікробіоти у посівах
сої за умов
застосування
гербіцидів та
біологічно активних
речовин. Таврійський
науковий вісник. Вип.
107. Херсон:
Видавничий дім
«Гельветика», 2019. С.
29–38.

3. Заболотний О.І.,
Заболотна А.В.,
Голодрига О.В.,
Розборська Л.В.,
Леонтюк І.Б. Розміри
листової поверхні та
особливості
анатомічної структури
епідермісу кукурудзи
за умов застосування
гербіциду Бату.
Таврійський науковий
вісник. Вип. 107.
Херсон: Видавничий
дім «Гельветика»,
2019. С. 45–51.

4. Розборська Л.В.,
Заболотний О.І.,
Леонтюк І.Б., Парубок
М.І., Даценко А.А.
Особливості хімічного
захисту посівів
пшениці озимої з
метою підвищення її
продуктивності в
умовах екологізації.
Таврійський науковий
вісник. Екологія,
іхтіологія та
аквакультура. 2021 р.
№ 11. С. 359–368.

5. Заболотна А.В.,
Заболотний О.І.,
Розборська Л.В.,
Жиляк І.Д., Даценко
А.А. Вміст пігментів і
чиста продуктивність
фотосинтезу
кукурудзи за
використання
регуляторів росту
рослин. Вісник
Сумського
національного
аграрного
університету.
Серія «Агрономія і
біологія». 2022. № 4
(46). С. 9–15.

6. O. Zabolotnyi, L. Rozborska, I. Leontyuk, I. Zhilyak, A. Datsenko Influence of Biologically Active Substances on Key Indicators of the Conditions of Winter Wheat Ecocenosis. SHS Web Conferences 100 (2022).

7. Парубок М.І., Леонтюк І.Б., Розборська Л.В. Систематичне положення та насіннева продуктивність *Adonisvernalis* L. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Біологія. 2022. Т. 82, № 4. С. 56–65. П. 2

Пат. 148949 Україна, МПК: А01Н 4/00 (2006). Спосіб укорінення експлантів порічок червоних порічок червоних (*Ribes rubrum* L.) *in vitro* / Сержук О. П. Жиляк І.Д., Мостов'як І.І., Любченко А.І., Мартинюк А.Т., Миколайко В. П. Розборська Л. В., Красноштан І.В., Щегина М.А., заявник і власник Уманський національний університет садівництва. № u202100471; заявл. 08.02.2021; опубл. 05.10.2021, Бюл. № 40/2021. 4 с.

П. 3
1. 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.

2. 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. Методичний посібник з дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Умань: Уманський НУС, 2022. 108 с.

П.8
Виконавець господарської тематики «Дослідження продуктивності пшениці озимої за використання біологічних препаратів в умовах ФОП Шевченка Віктора Валентиновича», договір 7/23 від 04.05.2023 р.)

П. 10
Участь у міжнародному проєкті 619285-EPP-1-2020-1-FI-EPPKA2-SVHE-JP Multilevel Local, Nation- and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation 15.11.2020 – 14.11.2023.

П. 12
1. 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.

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. 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.

4. Rozborska L. V. Rationale for enzymatic activity of winter wheat grain in conditions of climate change with reduction of chemical load on plants. International scientific innovations in human life. Proceedings of the 12th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Manchester, United Kingdom. 2022. Pp. 34-38.

5. Rozborska L.V., Lysak I. R. BIOLOGICAL ASSESSMENT OF THE QUALITY OF TOMATO FRUITS FOR THE ACTIONS OF PLANT GROWTH REGULATORS. Всеукраїнська наукова Інтернет-конференції «Сучасні проблеми біології в умовах змін клімату», 07 липня 2023 р., Умань, С. 78–80.

П. 14

1. Робота у складі організаційного комітету/журі:
Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнської студентської олімпіади з біології, 2019-2021 рр.
Робота у складі організаційного комітету Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з біології (2021 р.).

2. Керівництво студентом:

1. Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з біології. Наказ № 01-06/222 від 30 грудня 2020 року.
I місце Крижановський М.С. - 21м-зр.
II місце Арделян Б.В. - 21м-зр.
III Оленович О.О. - 31-б.

2. Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з біології. Наказ № 01-06/224 від 30 грудня 2021 року.
II місце Тищенко К.В. - 41-б група.

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 ССо0493706/011462-20 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 4. Міжнародне науково-педагогічне стажування «Інноваційні освітні технології у підготовці спеціалістів з управління, туризму і рекреації» у WSHIU Академія прикладних наук (Познань, Польща)». Сертифікат №SNO076/2024 від 31.01.2024 р.
194337	Осадча Лариса Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Лісового і садово-паркового господарства	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний інститут ім. П. Г. Тичини, рік закінчення: 1991, спеціальність: Педагогіка і методика початкової освіти, Диплом кандидата наук ДК 044749, виданий 13.02.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026816, виданий 20.01.2011	32	ОК.2 Психологія	Український педагогічний університет ім.М. Драгоманова, 1993, спеціальність «Практичний психолог в системі освіти» (диплом ДСК № 005105 від 22.06.1994 р.). Кандидат психологічних наук за спеціальністю 19.00.10 - економічна психологія, організаційна психологія (диплом ДК № 44749 від 13.02.2008 р.). Доцент кафедри соціально-гуманітарних дисциплін, атестат 12 ДЦ № 026816 від 20.01.2011 р.). Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 4, 12, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1. 1. Nataliia PETRENKO, Liliia KUSTRICH, Raisa KOZHUKHIVSKA, Larisa 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. Психологічний імідж сучасного фахівця. *Психологічний журнал: наукове видання Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини. Умань, 2019. Вип. 2. С. 46-57.*

4. 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.*

5. Осадча Л.А. Сучасні інструменти соціалізації студентів у ЗВО. *Наукові перспективи: журнал. 2021. № 12 (18) 2021. С. 458-469.*

6. Осадча Л.А. Особливості надання першої психологічної допомоги постраждалим внаслідок бойових дій. *Перспективи та інновації науки: журнал. 2022. №10 (15). С. 513-520.*

П. 4.

1. Осадча Л.А. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Психологія» для здобувачів вищої освіти. Умань, ФОП «Масловатий», 2020 р., 31с.

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. 2022. 94 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. 2022. 89 с.

П. 12.

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

4. Осадча Л.А. Психологічне благополуччя персоналу освітніх організацій як профілактика синдрому професійного вигорання. Abstracts of scientific papers of VI International Scientific Conference «Science and Global Studies» 28 February 2021. Financial And Economic Scientific Union, Prague, Czech Republic. P.62-66.

5. Формування соціально-духовної ідентичності сучасної молоді. Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації: збірник наук. статей за матеріалами 6 міжнародної науково-практичної конференції. Умань: ВПЦ «Візаві». 2022. С.131-136.

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 (2013-2019 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». Свідоцтво про підвищення

						кваліфікації ССоо493706/014719- 21 від 08.10.2021	
229535	Доморослий Валентин Іванович	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1988, спеціальність: історія КПРС, Диплом кандидата наук КН 004725, виданий 08.04.1994, Атестат доцента ДЦАР 002668, виданий 06.12.1995	30	ОК.03 Філософія та соціологія	<p>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 08 квітня 1994 р.). Доцент кафедри історії та філософії (атестат ДЦ АРН№002668 від 06 грудня 1995 р.).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П. 1. 1. Білан С., Доморослий В. Депутати української думської громади І Державної Думи Росії та їх діяльність у Союзі автономістів. Східноєвропейський історичний вісник Дрогобич, Видавничий дім «Гельветика» 2023. С. 31-43 (Web of Science). 2. 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. 3. Доморослий В.І. Малоросійство та його прояви у суспільному житті України на початку ХХ ст. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 60. Київ, 2020. С. 64-71. 4. Доморослий В.І. Проблема самотності у творчості Лесі Українки. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 69. Київ, 2023. С. 94-97.</p>

5. Доморослий В.І. Українська духовність доби постмодернізму у період російсько-української війни. Вісник аграрної історії. Київ, 2023. Вип. 43-44. С. 101-110.

6. Доморослий В.І. Землеробська ментальність як домінанта українства. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 71. Київ, 2023. С. 36-42.

П. 3.

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

2. Доморослий В.І. Політологія: навчальний посібник. Умань, ВВЦ «Візаві», 2023. 160 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. «Ментальність та національний характер українців» Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, 22 жовтня 2020 Умань:ВПЦ «Візаві», 2020. С. 175-177.

2. Доморослий В.І. Українська ідентичність – етапи становлення. Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації» : зб. наук. статей за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції / М-во освіти і науки України. Уманський НУС. Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2022. С. 53-63.

3. Доморослий В.І. Поняття «війна» теоретико-

методологічний аналіз. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції, 20 жовтня 2022 р. / Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2022. С. 191-193.

4. Доморослий В.І. Духовне життя людини: сучасне осмислення. Філософія саду і садівництва в світовій культурі: джерела та новітні інтерпретації»: збірник матеріалів VII Міжнародної науково-практичної конференції / М-во освіти і науки України. Уманський НУС [та ін.]. Київ.: Талком, 2023. 37-42.

5. Доморослий В.І. Виховання історичної свідомості, як запорука національної безпеки. The 7th International scientific and practical conference "Science and innovation of modern world" (March 23-25, 2023) . П. 14.

Ковальчук В.В., 1 місце, I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Політологія», 2020 р.

П. 19.

Член Уманського відділення Наукового товариства істориків-аграрників. Підвищення кваліфікації: Спеціальність 011 «Освітні, педагогічні науки» за напрямом «Інноваційні технології у професійній діяльності викладача». Тема : «Використання інформаційних технологій на заняттях з історичних дисциплін». Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК№02125639/00098 5-23, від 31 травня

						2023 р.
229535	Доморослий Валентин Іванович	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Київський державний університет ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1988, спеціальність: історія КПРС, Диплом кандидата наук КН 004725, виданий 08.04.1994, Атестат доцента ДЦАР 002668, виданий 06.12.1995	30	<p>ОК.4 Історія та культура України</p> <p>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 08 квітня 1994 р.). Доцент кафедри історії та філософії (атестат ДЦ АРН№002668 від 06 грудня 1995 р.).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П. 1. 1. Білан С. Доморослий В. Депутати української думської громади І Державної Думи Росії та їх діяльність у Союзі автономістів. Східноєвропейський історичний вісник Дрогобич, Видавничий дім «Гельветика» 2023. С. 31-43 (Web of Science). 2. Доморослий В.І. Українські землі у виборах до ІІ Державної Думи Росії: процес, наслідки. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 57. Київ, 2019. 87-93. 3. 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. 4. Доморослий В.І. Малоросійство та його прояви у суспільному житті України на початку ХХ ст. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 60. Київ,</p>

2020. С. 64-71.
5. Доморослий В.І. Журнал «Український 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.
6. Доморослий В.І. Максим Ковалевський та його діяльність в українській думській громаді першої Державної Думи Російської імперії (1906 р.). Часопис української історії. Вип. 45. Київ 2022. С. 61-71.
7. Доморослий В.І. Володимир Шемет та його діяльність в українській думській громаді першої Державної Думи Російської імперії у 1906 р. Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Вип. 67. Київ, 2022. С. 57-62.
П. 3.
1. Доморослий В.І. Основи демократії (для студентів неспеціальних факультетів усіх форм навчання): Навчальний посібник. Умань, ВВЦ «Візаві», 2021. 156 с.
2. Доморослий В.І. Політологія: навчальний посібник. Умань, ВВЦ «Візаві», 2023. 160 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. 2023. 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). Умань: Уманський НУС. 2023. 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. 2023. 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. 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 лютого. С. 85-86.

2. 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.

3. Доморослий В.І. Український парламентаризм Галичини у складі Австро-Угорщини. Менеджмент ХХІ 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. 240-243.

4. 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.

5. Доморослий В.І. Максим Ковалевський та його діяльність щодо вирішення проблеми політичних прав і свобод у І Державній Думі Російської імперії (1906 р.). The 9th International scientific and practical conference "Modern science: innovations and prospects" (May 29-31, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2022. С. 495-503.

П. 14.
Ковальчук В.В., 1 місце, I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Політологія», 2020 р.

П. 19.
Член Уманського відділення Наукового товариства істориків-аграрників.
Підвищення кваліфікації: Спеціальність 011 «Освітні, педагогічні науки» за напрямом «Інноваційні технології у професійній діяльності викладача». Тема: «Використання інформаційних технологій на заняттях з історичних дисциплін».
Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК№02125639/00098 5-23, від 31 травня 2023 р.

316515	Мовчан Людмила Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Черкаський державний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 1997, спеціальність: англійська мова та українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 007691, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 004473, виданий 26.02.2020</p>	21	ОК.05 Іноземна мова	<p>Черкаський державний університет імені Б. Хмельницького, спеціальність - англійська мова та українська мова і література, кваліфікація – вчитель англійської мови та української мови і літератури (диплом ЛП В С №005689 від 01.07.1997 р.). Кандидат педагогічних наук, спеціальність 13.00.04 - теорія і методика професійної освіти (диплом ДК №007691 від 26.09.2012 р.). Доцент кафедри української та іноземних мов (атестат АД №004473 від 26.02.2020р.).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп.1, 3, 4, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П. 1.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>
--------	------------------------------	------------------------------	-------------	---	----	---------------------	--

Madrid, Spain. P. 11099–11107. (Scopus, Web of Science).

3. 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.

4. 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.

5. Л. Мовчан, Н. Комісаренко. Змішане навчання як інноваційна організація освітнього процесу у закладах вищої освіти України на основі зарубіжного досвіду. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івані Франка. Дрогобич: Вид. дім «Гельветика», 2022. Вип. 48. Том 2. С. 189-194.

6. Мовчан Л. В., Чучмій І. І. Особливості персоналізованого навчання в аграрних закладах вищої освіти України. «Перспективи та інновації науки» (Серія «Педагогіка» Серія «Психологія», Серія «Медицина»): журнал. 2023. №4(22). С. 198 – 205.

7. Мовчан Л.В., Каричковська С.П., Чучмій І.І. Впровадження персоналізованого

навчання дисципліни гуманітарного профілю у вищій школі як чинник підвищення якості освіти. «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка»): журнал. 2023. №12(26)2023. С. 537 – 549.

П. 3.

1. 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. 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.

2. 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.

3. Oleh Lazariev, Yuliia Fernos, Nataliia Komisarenko, Liudmyla Movchanand, 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.

4. Movchan L.V., Komisarenko N.O. Modern approach to teaching a foreign language for higher education students under the specialty of “Hotel and Restaurant Business”. International scientific conference “The role of psychology and pedagogy in the spiritual development of modern society”: conference proceedings, July 30-31, 2022. Riga, Latvia: “Baltija Publishing”, 2022. P. 254-258.

5. Movchan L.V. The rural tourism as an important component of sustainability in tourism. Теорія, практика та інновація розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії: зб. матеріалів міжнародної науково-практичної конференції, 24-25 травня 2023. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 163-166. П. 14.

1. Андрій Молодийчук, 14-а, переможець I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної

						<p>дисципліни «Українська мова» УНУС, м. Умань 2023 р. 2. Діана Коваленко, 11-м, переможець II етапу XIV Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка, м. Черкаси 2023 р. 3. Член журі Міжнародних (ім. Петра Яцика) та Всеукраїнських (ім. Тараса Шевченка) конкурсів студентських наукових робіт та олімпіад з української мови (2020 – 2023 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.</p>	
425922	Мороз Юрій Миколайович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Лісового і садово-паркового господарства	<p>Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2000, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, фізична культура, методика спортивно-масової роботи, Диплом кандидата наук ДК 056531, виданий 16.12.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 028818,</p>	23	ОК.06 Фізичне виховання	<p>Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка спеціальність «Педагогіка і методика середньої освіти, фізична культура, методика спортивного-масової роботи», диплом ТА №13972143 від 23 червня 2000 р. Кандидат педагогічних наук – «Теорія і методика виховання», ДК№056531 від 16 грудня 2009 р. Доцент кафедри теорії і методики фізичного виховання, 12/ДЦ №028818 від 10 листопада 2011 р. Професіонал з досвідом дослідницької та</p>

виданий
10.11.2011

викладацької роботи,
що відповідає пп. 1, 3,
4, 12, 14, 19, 20 п. 38
Ліцензійних умов
провадження
освітньої діяльності:

П. 1

1. Мороз Ю.М.
Формування міри
спортивної
толерантності для
юнаків-футболістів.
Здоров'я, спорт,
реабілітація. Випуск
8(1). Харків,
Харківський
національний
педагогічний
університет імені Г.С.
Сковороди, 2022. С.
52-60 (Scopus).
2. Мороз Ю.М.
Проблема виховання
культури здоров'я
збереження як
світоглядної
орієнтації майбутніх
фахівців в освітньому
процесі вищого
навчального закладу.
Науковий часопис
Національного
педагогічного
університету імені М.
П. Драгоманова: Серія
15 «Науково-
педагогічні проблеми
фізичної культури
(Фізична культура і
спорт)». Випуск 4
(112). Київ: НПУ. 2019.
С. 87–92.
3. Мороз Ю.М.
Особливості
підготовки майбутніх
фахівців з фізичної
рекреації в системі
фізичного виховання.
Вісник Луганського
національного
університету імені
Тараса Шевченка.
Серія – Педагогічні
науки. Випуск 4 (327).
Старобільськ: ЛНУ
імені Тараса
Шевченка, 2019. С. 87-
95
4. Мороз Ю.М.
Аксіологічні аспекти
виховання
рекреаційної культури
студентської молоді.
Витоки педагогічної
майстерності. Збірник
наукових праць ПНПУ
імені В.Г. Короленка.
Випуск 23. Полтава.
2019. С. 158-161.
5. Мороз Ю.М.
Значення фізичної
рекреації в освітньому
просторі сучасної
молоді. Витоки
педагогічної
діяльності: зб. наук.
праць. ПНПУ ім. В.Г.
Короленка. Полтава,
2021. Випуск 28. С.
106-111.

6. Мороз Ю.М. Удосконалення техніки застосування заходів фізичного впливу та спеціальних засобів майбутніми офіцерами-правоохоронцями із використанням сучасних технічних засобів навчання. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія – 15 Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт). Випуск 1(145)22. К. НПУ імені М.П. Драгоманова, 2022. С. 110-116.

П.3

1. Мороз Ю.М. Рекреаційна діяльність в аспекті здоров'язбереження. Колективна монографія: Здоров'я збережувальні технології в освітньому процесі: Тернопіль, 2019, С. 363–377.

2. Мороз Ю. М. Вплив фізичної рекреації на оздоровлення молоді в освітньому процесі закладів освіти України. Колективна монографія: Вплив фізичної культури та спорту на формування здорового способу життя особистості: «Izdevnieciba «Baltija Publishing»» м. Рига Латвія. 2023. С. 158–169.

П. 4

3. 1. Мороз Ю.М., Скрипченко І.Т., Порохнявий А.В. Складові здорового способу життя студентської молоді: Методичні рекомендації. Дніпро: ДДУВС. 2022 р. 42 с.

4. 2. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Фізичне виховання» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУС. 2022. 19 с.

5. 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Фізичне виховання» для здобувачів вищої

освіти спеціальності
241
«Готельноресторанна
справа» першого
рівня вищої освіти
(бакалавр). Умань:
Уманський НУС. 2023.
16 с.

П. 12

1. Мороз Ю.М.
Фізична рекреація –
важлива складова
виховання сучасної
молоді. Збірник
наукових праць за
матеріалами XV
Міжнародної науково-
методичної
конференції,
присвяченої пам'яті
доктора педагогічних
наук, професора
Бізіна Віктора
Петровича «Актуальні
проблеми розвитку
службово-
прикладних,
традиційних та
східних одноборств»,
30 листопада 2021 р.
Харків, С. 156-158.

2. Мороз Ю.М.,
Zelenovic M. THE
IMPORTANCE OF
PHYSICAL
RECREATION IN THE
MODERN
EDUCATIONAL SPACE
OF STUDENTS.
Збірник тез доповідей
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції з
міжнародною участю
«Фізична культура в
університетській
освіті: інновації,
досвід, та перспективи
розвитку в умовах
сучасності», 11 травня
2022 р. Дніпро, С. 100-
106.

3. Мороз Ю.М. Вплив і
значення фізичної
рекреації як
складового елементу
ресурсу розвитку
сучасної молоді в
Україні. Збірник тез
доповідей
Міжнародної наукової
конференції
«Розвиток фізичної
культури і спорту в
умовах воєнного
стану», 5-6 жовтня
2022р. м. Ченстохова,
Республіка Польща, С.
89 – 94.

4. Мороз Ю.М., Мороз
В.М. Становлення
рекреації як
самостійної наукової
галузі. Збірник тез
доповідей
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції з
міжнародною участю
«Фізична культура в
університетській

освіті: інновації, досвід, та перспективи розвитку в умовах сучасності», 11 травня 2022 р. Дніпро, С. 177-189.

5. Мороз Ю.М., Рожеченко В.М. Педагогічні засади розвитку оздоровлення сучасної молоді. Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Фізична культура в університетській освіті: інновації, досвід, та перспективи розвитку в умовах сучасності», 11 травня 2022 р. Дніпро, С. 214-218.

6. Мороз Ю.М., Корда К. Оздоровча парадигма людської особистості. Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Фізична культура в університетській освіті: інновації, досвід, та перспективи розвитку в умовах сучасності», 11 травня 2022 р. Дніпро, С. 227-230.

П. 14
Тренер збірної студентської команди ПолтНТУ з волейболу, яка стала переможцем в змаганнях Чемпіонату України з волейболу «Студентська Ліга». 2019 р.

П.19
1.Член Наукової Ради з туризму та курортів.
2.Член Студентської спортивної спілки України.

П. 20
Викладач фізичного виховання, Середнє професійно-технічне училище №1, м. Полтава, 01.11.1999 р.- 06.12.1999 р.

Учитель фізичного виховання, Розсошенська середня школа, с. Розсошенці, Полтавського р-ну, Полтавської обл., 09.12.1999 р.- 25.05 2000 р.

Вчитель фізичної культури, НВК «Школа І ст.- гімназія ім. Митрополита А. Шептицького» м. Стрий, Львівська обл., 01.09.2020 р.- 11.06 2021 р.

						Підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації за програмою «Проектування та реалізація освітніх програм за спеціальністю 014 «Середня освіта»». Центр українсько-європейського наукового співробітництва. Свідоцтво ADV-311040-PSI від 11.12.2022 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 зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 042739, виданий 26.06.2017, Аттестат доцента АД 008288, виданий 29.06.2021	7	ОК. 18 Технологія продукції 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 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.). Доцентка фебри туризму та готельно-ресторанної справи (Аттестат 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. Терещук Н.В. Інноваційні технології в індустрії гостинності. Інфраструктура ринку. 2022. № 69.

4. Петренко Н.О., Терещук Н.В., Новак Л.Л. Проектування системи управління якістю послуг обслуговуючого персоналу ресторанного господарства: аспект стандартизації. Економіка та суспільство. 2022. № 35.

5. Терещук Н.В., Транченко Л.В., Транченко О.М., Шашеро А.М. Екологізація готельно-ресторанного бізнесу. Вісник ОНУ імені І.І.Мечникова. Серія: Географічні та геологічні науки. ТОМ 28. Випуск 1(42) 2023. С.105-114.

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)

П. 4.

1. Терещук Н.В. Методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-

ресторанна справа». Умань; УНУС, 2023. 54 с.

2. Терещук Н.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань; УНУС, 2023. 16 с.

3. Терещук Н.В. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС, 2023. 75 с. П. 8

1. 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».

2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №22/23 від 10.07.2023 р. «Розробка рекомендацій з маркетингової конкурентної стратегії для ФОП Музаверової Л.Х.» (внесок автора Розділ 3: запропоновано інноваційну техніку приготування м'ясних, рибних, овочевих страв в тандирі з метою запобігання утворення канцерогенів).

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

бару «Серж» від 11.12.2023 р.
П. 12

1. Терещук Н.В. Безпечність харчових продуктів. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 28-29 жовтня 2022 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. С. 367-369.

3. Терещук Н.В. Технологія приготування їжі у вакуумі. Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом: Матеріали XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених 27 вересня 2022 р. Укл.: Омельченко В.Я., Балабаниць А.В., Стойка А.В. Мацука В.М., Рібейро Рамос О.О., Горюнова К.А. та інш.; За заг. редакцією д.е.н., професора – Балабаниць А.В., Київ: МДУ, 2022. С. 17-18.

2. Терещук Н. В. Теплова обробка і харчові властивості продукції. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії: збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції, 24-25 травня 2023 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2023.С. 270-272

4. Терещук Н. В. Підбір та первинна обробка продуктів харчування. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 371-373.

5. Терещук Н.В. Методика аналізу товарообігу підприємств громадського харчування.

Матеріали
Всеукраїнської
наукової конференції
молодих учених і
науково-педагогічних
працівників, 24
травня 2023 р. /
Редкол.: Непочатенко
О.О. (відп. ред.) та ін.
Умань: ВПЦ «Візаві»,
2023. С. 94-95.
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.

3. Керівник студентки
Клименко Анастасії,
яка зайняла 1 місце на
I етапі

Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт, 2023
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:
«Устаткування
закладів готельно-
ресторанного
господарства»,
«Інноваційні
ресторанні
технології». Свідоцтво

про підвищення
кваліфікації від 28
лютого 2020 року
ССо0493706/011467-
20.

2. Полтавський
університет економіки
і торгівлі,
Міжгалузевий
інститут підвищення
кваліфікацій та
перепідготовки
спеціалістів за
програмою
«Інноваційні методи

						<p>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.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації від ReikartzHotelGroup «LEVELUP разом з REIKARTZ» від 30 жовтня 2021 року.</p> <p>4. Стажування в готельно-ресторанному комплексі «Родичі» за напрямом «Технологія первинної і теплової обробки сировини при приготуванні страв загального призначення». Довідка від 12.09.2022 р.</p> <p>5. Стажування у Львівському торговельно-економічному університету з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (номер наказу № 46/02 довідка від 22.05.2023 р. №148/16).</p> <p>6. Сертифікат Prometheus «4 кроки здорового харчування» від 21.02.2024 р.</p> <p>7. Сертифікат Prometheus «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимоги харчового законодавства» від 22.02.2024 р.</p> <p>8. Сертифікат Prometheus «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» від 22.02.2024 р.</p>	
229532	Побережець Іван Іванович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний	Диплом спеціаліста, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік	17	ОК.08 Вища та прикладна математика	Уманський державний педагогічний університет ім. П. Тичини. Спеціальність: «Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика і

закінчення:
2004,
спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти. Фізика і
математика,
Диплом
магістра,
Уманський
державний
педагогічний
університет
імені Павла
Тичини, рік
закінчення:
2005,
спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти.
Математика,
Диплом
кандидата наук
ДК 005231,
виданий
17.02.2012,
Атестат
доцента АД
005411,
виданий
24.09.2020

математика».
Кваліфікація: вчитель
фізики, математики,
астрономії, безпеки
життєдіяльності та
основ інформатики.
Диплом ЕР №
25501154, від 17
червня 2004 року.
Уманський державний
педагогічний
університет ім. П.
Тичини.
Спеціальність:
«Педагогіка і
методика середньої
освіти. Математика».
Кваліфікація: магістр
педагогічної освіти,
викладач математики.
Диплом ЕР №
27974742, від 11
червня 2005 року.
Кандидат технічних
наук, 05.09.03 –
електротехнічні
комплекси та системи,
«Електроакустичний
вимірювальний
комплекс експрес-
контролю якості
рослинних соків»,
Диплом ДК № 005231
Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України, від 17 лютого
2012 р.
Доцент кафедри
математики і фізики.
Атестат АД № 005411,
від 24 вересня 2020 р.

Професіонал з
досвідом
дослідницької та
викладацької роботи,
що відповідає пп. 1, 3,
4, 19 п. 38
Ліцензійних умов
провадження
освітньої діяльності:
П. 1.
1. Dynamics of the
conductance
temperature
dependence for
composite based on
linear polyethylene with
impurity of soot and
calcite. S.I. Poberezhets,
O.V. Kovalchuk, B.M.
Savchenko, R. Sh.
Ibrahimov, T.M.
Kovalchuk, I.I.
Poberezhets.
Semiconductor physics,
quantum electronics
and optoelectronics, 22
(3), P. 285-292 (2019)
(Scopus i WoS).
2. Temperature
dependence of
dielectric properties of
the liquid crystal 6CB
with the embedded
Ag₇GeS₅I
nanoparticles. S.I.
Poberezhets, O.V.
Kovalchuk, I.P.

Studeniyak, T.M.
Kovalchuk, I.I.
Poberezhets.
Semiconductor physics,
quantum electronics
and optoelectronics, 23
(2), P. 125-132 (2020).
(Scopus i WoS).

3. Influence of cation
substitution on
dielectric properties
and electric
conductivity of 6CB
liquid crystal with
Me₇GeS₅I (me= Ag, Cu)
superionic
nanoparticles. I.P.
Studeniyak, O.V.
Kovalchuk, A.I.
Pogodin, S.I.
Poberezhets, V.I.
Studeniyak, I.I.
Poberezhets, V.
Lackova, P. Kopcansky,
M. Timko. Molecular
crystals and liquid
crystals 2020, Vol. 702
№ 1, 21-29. (Scopus).

4. The influence of raw
material factors and
demand factors on the
formation of supply of
products by milk-
processing enterprises
on the regional market:
Ukrainian experience.
Penkova Oksana,
Kharenko Andrii,
Lementovska
Valentyna, Poberezhets
Ivan. ICBT 2020: The
importance of new
technologies and
entrepreneurship in
business development:
in the context of
economic diversity in
developing countries.
pp. 594-603 (2021)
(Scopus).

5. Побережець І.І.
Використання
інтерактивного
імітатора фізичних
процесів СТЕР в
освітньому процесі у
зкладах вищої освіти.
Л.Є Ковальов, І.І
Побережець М.О
Медведева. Фізико-
математична освіта –
2021. Том 29 № 3. С
68-73.

6. Побережець І.І.
Оцінювання водно-
спиртово-цукрових
розчинів отриманих
методом двох
параметрів. І.І.
Побережець, В.І.
Побережець, І.І.
Побережець. Збірник
наукових праць
Уманського НУС.
2019. с. 111-118.

7. Бурляй А.П., Бурляй
О.Л., Побережець І.І.,
Журавель Р.О. Аналіз
міграційних процесів:
ризики для сільського
господарства України.

Збірник наукових праць Уманського НУС. 2022 р.

П. 3.

1. Ковальов Л. Є., Побережець І. І. Фізика: навчальний посібник для студентів інженерних спеціальностей. Умань: ВПЦ "Візаві", 2019. 200 с.

2. Фізика: навчальний посібник для студентів, які навчаються за спеціальностями галузі знань «Аграрні науки та продовольство». Н. Й. Льбіних, Л. Є. Ковальов, І. І. Побережець. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 169 с.

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.

Ч. 1. Методичні рекомендації для студентів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм. Укладачі: В. Є. Березовський, С. В. Лещенко, Р. В. Ненька, С. А. Закорчевна, Т. І. Труш. Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. 160 с.

3. Вища математика.

Ч. 2. Методичні рекомендації для студентів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм. Укладачі: В. Є. Березовський, С. В. Лещенко, Р. В. Ненька, С. А. Закорчевна, Т. І. Труш. - Умань : ВПЦ «Візаві», 2021. 148 с.

П. 19

Член Київського математичного товариства
kms.imath.kiev.ua
Підвищення кваліфікації:
Державний університет інтелектуальних технологій та зв'язку,
Центр українсько-європейського наукового співробітництва

							Інновації та інтеграція цифрових трендів освітянського простору в економіку знань. Свідоцтво № ADV-301062-ECO від 10.12.2023 р.
121143	Альошкіна Людмила Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент, 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	16	ОК.07 Основи наукових досліджень	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. Viktoriia Kyfyak, Liudmyla Verbivska, Liudmyla Alioshkina, Nataliia Galunets, Larysa Kucher, Svitlana Skrypnyk The Influence of the Social and

Economic Situation on Agribusiness. WSEAS TRANSACTIONS on ENVIRONMENT and DEVELOPMENT Volume 18, 2022 Published: July 28, 2022. Pp 1021-1035 (Scopus).

5. Sukhetska, K., Aleshkina, L., Movchaniuk, A., Novak, I., & Pitel, N. (2022). Directions and recommendations for enterprises to overcome crises using anticipatory teams. Scientific Horizons, 25(12), 122-132 (Scopus).

6. Nadiia P. Reznik, Anna V. Yakymovska, Liudmila P. Alioskina, Oksana V. Zagorodniuk, Vadym A. Tkachuk, Rafal A. Dvmczvk (2023). Ensuring food Security in the Face of Global Challenges. Springer Nature, Chapter 72, Pp.543–550 (Scopus).

7. 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.

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

9. 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
наукових досліджень»
для студентів, що
навчаються за
спеціальностями 241
«Готельно-ресторанна
справа», 242
«Туризм» та 073
«Менеджмент».
Модуль 1. Л.П.
Альошкіна. Умань,
2023. 14 с.
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,
2023. 17 с.
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,
2023. 21 с.
П.8.
1. Керівництво
наукового проекту за
господарчою
тематикою за
договором № 14/23
від 16.05.2023 року за
темою: «Розробка
рекомендацій із
закладання
яблуневого саду
інтенсивного типу в
ФГ «Конкор» с.
Сушківка Уманського
району Черкаської
області».
П.12.
1. Альошкіна Л.П.
Застосування
інструментів
екологічного

менеджменту в системі управління вітчизняними підприємствами. Менеджмент ХХІ століття: проблеми і перспективи: матеріали Х Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Умань, 11 жовтня 2019 р. Умань, 2019.

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

3. 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.

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. Альошкіна Л.П. Виокремлення основних макроекономічних показників та визначення їх впливу на економічний розвиток країни / Progressive research in the modern world. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2023. Pp. 593-599.

П.14
1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце

на I етапі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт:
2019-2020 н.р. з
напрямом
«Менеджмент
зовнішньоекономічної
діяльності», III місце,
Калантир В'ячеслав
Олександрович.
2020-2021 н.р. з
напрямом
«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 за
програмою
«Інноваційна
спрямованість
педагогічної
діяльності». Свідоцтво
№00493706/014710-
21 від 08.10.2021.

2. Міжнародне
підвищення
кваліфікації у
Науково-дослідному
інституті
Люблінського
науково-технічного
парку та ГО
«Міжнародна
фондація науковців та
освітян» за темою
«Інтерактивні
технології змішаного
навчання при
підготовці бакалаврів
та магістрів в країнах
Європейського Союзу
та Україні»,
Республіка Польща,
Сертифікат: ESN №

						12938 від 13.03.2023. 3. Національний університет біоресурсів і природокористування, ННІ неперервної освіти і туризму за темою «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», Свідоцтво СС № 00493706/020017-23 від 29.09. 2023.	
200684	Машковська Людмила Володимирівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом спеціаліста, Національна академія внутрішніх справ України, рік закінчення: 2005, спеціальність: правознавство, Диплом кандидата наук ДК 007272, виданий 25.01.2013, Аттестат доцента 12ДЦ 040079, виданий 23.09.2014	23	ОК.10 Правознавство	<p>Національна академія внутрішніх справ України, спеціальність «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, (Аттестат 12ДЦ № 040079 від 23 вересня 2014 р.).</p> <p>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:</p> <p>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</p>

Agrarian Reform
/AnastasiiaMOVCHANI
UK, Ivanna CHUKINA,
LiudmylaMASHKOVSK
A, Iryna
KOVALENKOCHUKIN
A, OlegAVRAMENKO
and Oksana
AVRAMENKO.
Proceedings of the 33rd
International Business
Information
Management
Association Conference
(IBIMA). 1-2 April.
2020. Granada, Spain.
P. 10577 – 10609
(Scopus).

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

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

5. 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.

6. Машковська Л.В.,
Коваленко-Чукіна І.Г.
Генезис поглядів на
навколишнє
середовище і його
захист в міжнародних
документах. Право і
суспільство. Науковий
журнал. Дніпро. 2022
№ 2 С. 242-247.

7. Машковська Л.В.,
Авраменко О.О.
Туризм та туристична
діяльність як
економіко-правове
явище. Право і
суспільство. Науковий
журнал. Дніпро. 2022
№ 6 С. 307-311.

8. Машковська Л.В.
Захист прав орендаря
земельної ділянки під
час воєнного стану.
Науковий збірник
«Актуальні проблеми
вітчизняної
юриспруденції»
Дніпро. 2023 № 3. С.
78-84.

П. 3.
1. Білошкурська З.П.,
Машковська Л.В.,

Поліщук О.А.,
Коваленко-Чукіна І.Г.
Земельне право
України. Підручник.
Умань: ВПЦ «Візаві»
2019. 712 с. (внесок
автора – 4,1 д.а).

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

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: УНУС. 2023. 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: УНУС. 2023. 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, 2023.
40 с.

П. 8

1. Керівництво та
виконання наукового
проекту за
господарчою
тематикою (науковий
керівник НДР) договір
№ 18/21 від
09.09.2021 Предмет
договору: «Розробка
рекомендацій з
проведення семінарів,
тренінгів, курсів для
ФОП Рябошапка
Михайла
Олександровича».

2. Виконання наукового проекту за господарчою тематикою (відповідальний виконавець НДР) договір № 29/21 від 05.11.2021 Предмет договору: «Проведення науково-дослідних робіт з розробки рекомендацій з правових питань діяльності фермерського господарства «ІМПУЛЬС» Пастушенко Олександр Васильович, в особі голови ФГ Пастушенка Олександра Васильовича».

3. Виконання наукового проекту за господарчою тематикою (відповідальний виконавець НДР) договір №4/23 від 26.04.2023 Предмет договору: «Розробка рекомендацій з правових питань діяльності ФГ «АГРО МД», директор – Мороз Олександр Андрійович.

П. 12

1. 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.

2. 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.

3. Машковська Л.В. Правове регулювання індустрії гостинності в Україні. The XV International Scientific and Practical Conference «Multidisciplinary academic notes. Science research and practice», April 19 – 22, 2022, Madrid, Spain. С. 270-273.

4. Машковська Л.В., Коваленко-Чукіна І.Г. Правові аспекти відповідальності за порушення академічної доброчесності в освітньому законодавстві. Академічна доброчесність: виклики сучасності: збірник наукових есе учасників дистанційного етапу наукового стажування для освітян (Республіка Польща, Варшава, 16.05.22 – 24.06.2022) / уклад. Ю. Главчева; Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпраці»; Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського; Фундація ADD. Варшава, 2022. С. 136-140.

5. Машковська Л.В. Основні аспекти нормативно-правового регулювання індустрії гостинності. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку. Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція. 30 жовтня 2023. Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2023. С. 54-57
П. 14

1. Член журі аграрно-політичних дебатів.
2. Голова комісії I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни політологія.
П. 19

1. 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.
2. Член «Громадської
організації
Міжнародна фундація
науковців та освітян».
Посвідчення №
ES1555 від 01.09.2023
р.
П. 20
Секретар судових
засідань Уманського
міського суду.
Служба в органах
внутрішніх справ
України.
Підвищення
кваліфікації:
1. 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.
2. Міжнародне
наукове стажування
«Академічна
добросесність»
(онлайн): Польсько-
українська фундація
«Інститут
Міжнародної
Академічної та
Наукової Співпраці»
(PIASC, KRS:
0000647929) спільно
із Вищим
Семінаріумом
Духовним
університету UKSW у
м.Варшава (Польща).
Сертифікат KW -
240622/071 від 24
червня 2022 року.
3. Тренінг для
Антикорупційних
уповноважених
«Практика організації
роботи із запобігання
та виявлення корупції
- 2022». Сертифікат
№ 2022-0333 виданий
Національним
агентством з питань

						запобігання та виявлення корупції. 4. Тренінг для Антикорупційних уповноважених «Антикорупційна робота Уповноваженого зі студентами». Сертифікат № 2022-007 виданий Національним агенством з питань запобігання та виявлення корупції. 5. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Академічна доброчесність при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PHD) в країнах Європейського Союзу та Україні». Сертифікат ESN № 15670 від 18.09.2023 Lublin (Poland).	
121143	Альошкіна Людмила Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент, 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	16	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. Viktoriia Kyfyak, Liudmyla Verbivska, Liudmyla Alioshkina, Nataliia Galunets, Larysa Kucher, Svitlana Skrypnyk The Influence of the Social and Economic Situation on Agribusiness. WSEAS TRANSACTIONS on ENVIRONMENT and DEVELOPMENT Volume 18, 2022 Published: July 28, 2022. Pp 1021-1035 (Scopus).

5. Sukhetska, K., Aleshkina, L., Movchaniuk, A., Novak, I., & Pitel, N. (2022). Directions and recommendations for enterprises to overcome crises using anticipatory teams. Scientific Horizons, 25(12), 122-132 (Scopus).

6. Nadiia P. Reznik, Anna V. Yakvmovska, Liudmila P. Alioskina, Oksana V. Zagorodniuk, Vadym A. Tkachuk, Rafal A. Dvmczvk (2023). Ensuring food Security in the Face of Global Challenges. Springer Nature, Chapter 72, Pp.543–550 (Scopus).

7. 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.

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

9. 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., Школьнік 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 «Сочінський М.М.», 2019. 398 с.

П.4.

1. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи економічної науки» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» та 073 «Менеджмент». Модуль 1. Л.П. Альошкіна. Умань, 2023. 17 с.

2. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи економічної науки» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» та 073 «Менеджмент». Модуль 2. Л.П. Альошкіна. Умань, 2023. 18 с.

3. Методичні рекомендації до проведення семінарських та практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Основи економічної науки» для студентів, що навчаються за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» та 073 «Менеджмент». Модуль 3. Л.П.

Альошкіна. Умань,
2023. 16 с.

П.8.

1. Керівництво наукового проекту за господарчою тематикою за договором № 14/23 від 16.05.2023 року за темою: «Розробка рекомендацій із закладання яблуневого саду інтенсивного типу в ФГ «Конкор» с. Сушківка Уманського району Черкаської області».

П.12.

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

2. 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.

3. 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.

4. Дяченко М.І., Альошкіна Л.П. Інвестиційно-інноваційна діяльність в аграрних підприємствах України. Бізнес, освіта і наука: вектори співпраці: матеріали ІІІ Міжнародного науковопрактичного форуму, 8-10 квітня 2021 р. Київ: Національний

університет «Києво-Могилянська академія», К.: Інтерсервіс, 2021. С. 180-182.

5. Альошкіна Л.П. Виокремлення основних макроекономічних показників та визначення їх впливу на економічний розвиток країни / Progressive research in the modern world. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2023. Рр. 593-599. 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:

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, «Інноваційна спрямованість педагогічної

						<p>діяльності» при викладанні дисциплін: «Основи економічних знань», «Основи економічної науки». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/014710-21 від 08.02.2021 р.</p> <p>2. Міжнародне підвищення кваліфікації у Науково-дослідному інституті Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» за темою «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського Союзу та Україні», Республіка Польща, Сертифікат: ESN № 12938 від 13.03. 2023 р.</p> <p>3. Національний університет біоресурсів і природокористування, ННІ неперервної освіти і туризму за темою «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», Сертифікат: СС № 00493706/020017-23 від 29.09.2023 р.</p>	
294908	Нагернюк Діана Валентинівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	<p>Диплом магістра, Уманський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом 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</p>	13	ОК. 12 Етнічні особливості гостинності	<p>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-</p>

ресторанної справи,
атестат доцента АД
№003890 від 16
грудня 2019 р.

Професіонал з
досвідом
дослідницької та
викладацької роботи,
що відповідає пп. 1, 4,
8, 10, 11, 12, 14, 19 п. 38
Ліцензійних умов
провадження
освітньої діяльності:

П. 1.

1. Liubov Kovalenko,
Diana Naherniuk,
Valentyna
Nepochatenko and
Oleksandr
Nepochatenko.
Profitability as One of
the Most Important
Indicators of Business
Efficiency of Tourism
Enterprises. 33-rd
International Business
Information
Management
Association Conference.
10-11 April 2019.
Granada, Spain P.
4061- 4068 (Scopus).
2. Naherniuk D.,
Nepochatenko V.,
Kovalenko L.,
Nepochatenko O. and
Zhmudenko V.
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).
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. 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. 2023. 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. 2023. 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, 2023. 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. 10
Участь у міжнародному проєкті академічної мобільності у сфері вищої освіти ERASMUS+ «Викладацьке завдання в рамках проєкту KA107/2020». Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському (сертифікат PL GORZOW01 від 12.05.2023 р.)

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

П. 12
1. 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.
2. Нагернюк Д.В. Технології та інновації, які змінюють

ресторанний бізнес:
матеріали
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. 106-109.

3. Нагернюк Д.В.
Гостинність як
соціокультурний
феномен. «Філософія
саду і садівництва в
світовій культурі:
джерела та новітні
інтерпретації»:
збірник наук. статей
за матеріалами
Вісміжнародної
науково-практичної
конференції. М-во
освіти і науки
України, Уманський
НУС. Умань: ВПЦ
«Візаві» (Видавець
«Сочінський»), 2022.
С. 125-130.

4. Нагернюк Д.В.
Ресторанний бізнес у
воєнний час : збірник
праць Міжнародного
науково-практичного
форуму (м. Львів, 19–
21 квітня 2023 р.) /
[відп. ред.: проф. О. І.
Мороз]. Львів:
«Камула», 2023. С.
413-415.

5. Нагернюк Д.В.
Український борщ:
національна традиція
і символ культури :
матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-
конференції «Стратегі
чні перспективи
туристичної та
готельно-ресторанної
індустрії в Україні:
теорія, практика та
інновації розвитку»,
(30 жовтня 2023 р.).
Умань: ВПЦ «Візаві»,
2023. С. 259-262.

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:
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.

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

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

Полюхович Анастасія
ІІІ місце в І турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», перший (бакалаврський) рівень 2023 р.

П. 19
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України»;
Учасник Громадської організації «Educators and scholars international foundation»;
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 LEVELUP разом з Reikartz (2021 р.).	
203521	Тимчук Світлана Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Менеджменту	Диплом бакалавра, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Уманська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломної освіти та дорадництва Уманського національного університету садівництва, рік закінчення: 2013, спеціальність: , 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	16	ОК. 13 Товарознавство	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 33-rd IBIMA «Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020» Conference in Granada, Spain. P.7077-7081. (Web of Science, Scopus) 2. Povorozniuk I., Dzhoha O.,

Neshchadym L.,
Kyryliuk I., Tymchuk
S., Blahopoluchna A.
The influence of
globalization processes
on the development of
the restaurant business
of Ukraine.
Management Theory
and Studies for Rural
Business and
Infrastructure
Development. 46. 2023.
P. 183-192 (Web of
Science)

3. Тимчук С.В.,
Нещадим Л.М.
Підвищення
економічної
ефективності
управління якістю
послуг підприємств
сфери обслуговування
туристів.
Інфраструктура
ринку. Випуску 66.
Травень. 2022.

4. Тимчук С.В.,
Нещадим Л.М.
Голістичний підхід до
якості
обслуговування:
інтеграція знань про
товари у галузі
ресторанного бізнесу.
Економіка і
суспільство. 51. 2023.

5. Тимчук С.В.,
Нещадим Л.М., Джога
О.В. Товарознавчі
характеристики
харчових жирів у
ресторанній справі:
вплив якості та
властивостей жирів на
харчову
продуктивність та
споживачів. Збірник
УНУС. 103. Частина 2.
2023. С. 97-105

П.3

1. Управління
діяльністю
підприємств в
індустрії гостинності /
уклад. Л.М. Нещадим,
С.М., Подзігун, С.В.
Тимчук. Умань :
Візаві. 2021. 115 с.

2. Тимчук С.В.
Стратегії сталого
розвитку в готельно-
ресторанній сфері:
екотренди та їх вплив
на бізнес сектор
економіки. Екотренди
в індустрії
гостинності: реалії та
перспективи:
[Електронний ресурс]
: кол. моногр. / [І. М.
Поворознюк, Л. М.,
Нещадим, С. В.
Тимчук [та ін.]; за ред.
І. М. Поворознюк ;
МОН України,
Уманський держ. пед.
ун-т імені Павла
Тичини. – Вінниця:
ТВОРИ, 2023. С. 66-83
(внесок автора 1,5

у.д.а.)
П. 4
1. Методичні рекомендації щодо організації самостійної роботи студентів денної форми навчання з вивчення дисципліни «Товарознавство» для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. 2023. с. 70.
2. Методичні рекомендації для проведення практичних занять студентам денної форми навчання з дисципліни «Товарознавство» для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. 2023. с. 53.
3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр), ВПЦ «Візаві», Умань. 2023. 59 с.
П. 8
1. 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».
2. Відповідальний виконавець наукового проекту за господарчою тематикою за договором №22/23 від 10.07.2023 р. «Розробка рекомендацій з маркетингової конкурентної стратегії для ФОП Музаверової Л.Х.»
П.11
Проведення наукового консультування ПП «Джей Бі Тревел» м. Черкаси (довідка від 24.01.2024 р.).
Проведення наукового консультування ТРК «Хутір» «Козацька долина» с. Карбівка Кіровоградської області (довідка №3 від 09.01.2024 р.)
П. 12
1. Тимчук С.В.

Використання овочів у висококласних ресторанах: збереження товарознавчих властивостей приготування та подачі. Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії: збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції, 24-25 травня 2023 р., Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 154-157.

2. Тимчук С.В. Товарознавчі характеристики м'ясної продукції: їхня роль у виборі оптимальних продуктів у ресторанній сфері. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи : матер. VII Міжнар. наук.-практ. конф. (18 травня 2023 р., м. Черкаси). Черкаси : Вид-ць Юлія Чабаненко, 2023. С. 192-194.

3. Тимчук С.В. Роль товарознавства в формуванні культури обслуговування та якості обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі: виклики та можливості для управління персоналом. Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом: Матеріали XV Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених 26 вересня 2023 р. Укл.: Балабаниць А.В., Омельченко В.Я., Стойка А.В. Рібейро Рамос О.О., Горюнова Є.А. та інш.; За заг. редакцією д.е.н., професора – Балабаниць А.В., Київ: МДУ, 2023. С. 116-117.

4. Тимчук С.В. Товарознавчий аналіз управління постачанням продуктів у готельно-ресторанному бізнесі. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства:

матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. [Електронний ресурс] : колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Електрон. дані. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1207-1211

5. Тимчук С.В. Інтеграція товарознавчих аспектів у вибір ресторанного устаткування: стратегії та підходи. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-конф., 30 жовтня 2023 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2023. С. 336-338.

П. 14

1. Керівник студентки Кривенко А.В., робота якої зайняла II місце з наряду 241 «Готельно-ресторанна справа» на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, м. Умань, 2020 р.;

2. Керівник студентки Кирилюк Єлизавети 21-гр, яка зайняла III місце у I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітній рівень бакалавр, УНУС. 2023 р.

П. 19

1. Член міської координаційної ради з питань розвитку туризму (Розпорядження Уманської міської ради від 11.08.22 № 205-р.)

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.).

5. Міжнародне онлайн-стажування на базі Merkur Academy of Professional Education (Калужа, Словацька республіка) на тему «Міжнародні проекти готельного бізнесу» 20.06.2022 р. – 01.08. 2022 р. Сертифікат № 53/07-22 01.08.2022 р. (6 н.к.).

6. Дистанційний курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity:

						disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Erasmus+ Європейського Союзу, напрям Жан Моне Термін навчання: 25 березня – 17 червня 2023 року.	
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, Диплом кандидата наук ДК 000139, виданий 10.11.2011, Атестат доцента АД 004469, виданий 26.02.2020	14	ОК. 14 Професійна етика та комунікативні технології	<p>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, 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.).</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає п. 1, 4, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1</p> <p>1. Liubov Kovalenko, Diana Naherniuk, Valentyna Nepochatenko and Oleksandr Nepochatenko. Profitability as One of the Most Important Indicators of Business Efficiency of Tourism Enterprises. 33-rd International Business Information Management Association Conference. 10-11 April 2019. Granada, Spain P. 4061- 4068 (Scopus).</p> <p>2. Naherniuk D., Nepochatenko V., Kovalenko L.,</p>

Nepochatenko O. and Zhmudenko V. 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).

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

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

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

6. Петренко Н.О., Поліщук О.А., Коваленко Л.Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Ефективна економіка. №5. 2022

7. Петренко Н.О., Коваленко Л.Г. Концептуальні положення сервісології та сервіс-управління. Збірник наукових праць Уманського НУС. Випуск 100. Частина 2. 2022. С. 238-249

8. Коваленко Л.Г., Жмуденко В.О. Вплив стресових факторів на дотримання професійної етики та мовленнєвого етикету фахівця сфери гостинності. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2024. №1.

П. 4
1. Коваленко Л.Г.
Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Професійна етика та комунікативні технології» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2023. 17 с.;

2. Коваленко Л. Г.
Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Професійна етика та комунікативні технології» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань: Уманський НУС. 2023. 41 с.;

3. Коваленко Л. Г.
Опорний конспект лекцій з дисципліни «Професійна етика та комунікативні технології» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2023. 477 с.

П. 8
1. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Scopus. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain. <https://ibima.org/conference/34th-ibima-conference/#ffs-tabbed-13>

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

3. 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 Центру дозвілля «Позитив» договір від 01.09.2019 р.

П. 12
1. 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.

2. 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.

3. 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», С. 57-60.

4. Коваленко Л.Г. Складові стратегії конкурентоспроможності підприємств ресторанного

господарства. XIV International Scientific and Practical Conference «Theoretical and science basess of actual task», April 12 – 15, 2022, Lisbon, Portugal. P. 207-211.

5. Коваленко Л.Г. Особливості управління персоналом закладу ресторанного господарства: основні аспекти. Менеджмент XXI століття: проблеми і перспективи: збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, 18 жовтня 2023 р. /Уманський національний університет садівництва, факультет менеджменту. Умань: ВПЦ «ВІЗАВІ», 2023. С.107-110.

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); I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Уманський національний університет садівництва (член комісії);

2. Керівництво студентом: Жевердан В.І. 2 місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», другий (магістерський) рівень 2021 р.

Курмишов О. Р. 1 місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», перший (бакалаврський) рівень 2023 р.

Тихонюк Д.Р., II місце в I турі Всеукраїнської студентської олімпіади за

спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», другий (магістерський) рівень 2023 р.
П. 19
Учасник Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат, 2021 р.).
Член громадської організації «Міжнародна організація науковців та освітян», (сертифікат, 2023 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.).
5. Wyzsze Seminarium Duchowne Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego (Польща) «Академічна доброчесність». Сертифікат KW-240622/084 (2022 р.).
6. Міжнародне стажування, курс

							«Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проєкту № 620720-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Erasmus+ Європейського Союзу (сертифікат № 02125243-3828/2023 від 17.06.2023 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: 8.030601 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	19	ОК. 15 Рекреація	Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація - економіст-бухгалтер, (диплом спеціаліста EP № 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 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, 7, 8, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

II. 1.
1. Kozhukhivska R., Sakovska O., Maliuga L., Maslovata S. The formation of a system of investment prospects of Ukrainian tourism and recreation sector enterprises on terms of benchmarking. Proceedings of the 33rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2019: Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020. 33rd IBIMA Conference: 10-11 April 2019 Granada, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2019. P. 5282-5290 (Scopus and Web of Science).

2. Kozhukhivska R., Chuchmii I., Harbar O., Kostiuik M., Nechytailo V., Sakovska O. Development of the tourist sphere in Ukraine: socio-economic aspect. Proceedings of the 35rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2020: Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges. 35rd IBIMA Conference: 1-2 April 2020 Seville, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2020. P. 1591-1597 (Web of Science).

3. Kozhukhivska R., Sakovska O., Maslovata S., Dluhoborska L., Chuchmii I. Managing innovation in tourism and hospitality industry: international experience. AIP Conference Proceedings. 2022. Vol. 2413. Issue 1. Pp. 040007 (Scopus).

4. Kozhukhivska R., Sakovska O., Podzihun S., Lementovska V., Lopatiuk R., Valinkevych N. Development of entrepreneurship in the tourism and recreation sphere: marketing research. In: Hamdan, A., Aldhaen, E.S. (eds) Artificial Intelligence and Transforming Digital Marketing. Studies in Systems, Decision and Control. 2024. Vol. 487.

Springer, Cham. P. 379-389 (Scopus).

5. 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.

6. 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.

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.

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. P. 9-14.

9. Саковська О. М. Вплив рекреаційної діяльності на розвиток туристичних дестинацій. Економіка та суспільство. 2023. № 52.

10. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Інноваційні форми рекреаційної діяльності в сільському (зеленому) туризмі. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2023. №8 (76). С. 225-230.

П. 3.
Кожухівська Р.Б., Саковська О.М., Мальога Л.М.
Управління

поведінкою споживачів готельно-ресторанних послуг. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 265 с. (внесок автора 5 д.а.).

2. Kozhukhivska R., Sakovska O., Kolisnichenko P., Yariko M. Innovative ways of overcoming of the crisis in tourism caused by the COVID-19. Szanse, zagrożenia, wyzwania XXI wieku w wymiarze interdyscyplinarnym : monografia / Redakcja naukowa : Dorota Kinal, Grzegorz Konieczny, Magdalena Gorska, Ewa Krakowska. Poznan – Siedlce: Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach, WSHIU Akademia Nauk Stosowanych w Poznaniu. 2022. P. 187-195. (внесок автора 1,5 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». Умань: УНУС, 2023. 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: УНУС, 2023. 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: УНУС, 2023. 18 с.

П. 7.
Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента: Литвин Оксани Вікторівни на тему: «Менеджмент міжнародного туризму», подану на здобуття наукового ступеня доктора філософії в ДФ 74.053.036. в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини, 23.11.2023

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. Виконання державної науково-дослідної теми «Сільський (зелений) туризм як інноваційна форма підприємницької діяльності» (номер державної реєстрації 0123U100847), а саме підрозділу 1.2 (договір про виконання науково-дослідних робіт № 02/001-02 від 03.02.2023 р.);
3. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection. 34rd IBIMA International Conference, 13-14 November 2019, Madrid, Spain;
4. Член редакційної колегії наукового видання, що індексується у Web of Science Core Collection.

35rd IBIMA International Conference, 1-2 April 2020, Seville, Spain;
5. 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.
Проведення наукового консультування готельно-розважального комплексу «Арагві» м. Черкаси (довідка №06 від 11.01.2024 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.

3. 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 : ВПЦ «Візаві», 2019. С. 12 – 14.

2. Саковська О. М. Туристична політика Європейського Союзу: сучасний стан та перспективи розвитку. Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом: збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених. м. Маріуполь, 26 вересня 2023 р. – Укл.: Балабаниць А.В., Омельченко В.Я., Стойка А.В. Рібейро Рамос О.О., Горюнова С.А. та інш.; За заг. ред. д.е.н., професора Балабаниць А.В., Київ: МДУ, 2023. С. 41-42.

3. Sakovska O., Maslovata S. Economic model of cadastral valuation of lands for business activities:

innovative approaches. Теоретичні та прикладні проблеми геодезії, картографії, землеустрою та кадастру в сучасних умовах господарювання: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції, м. Умань, 26 квітня 2023 р. Умань, 2023. С. 42-46.

4. Саковська О. М. Удосконалення управління туристично-рекреаційними комплексами України в умовах воєнного стану. Менеджмент XXI століття : проблеми і перспективи : матеріали XIII Всеукр. наук.-практ. конф., м. Умань, 18 жовтня 2023 р. / М-во освіти і науки України, УНУС, ф-т менеджменту. Умань : ВІЗАВІ, 2023. С. 240-244.

5. Саковська О. М. Бальнеологічний туризм як вид рекреаційної діяльності в Україні в умовах воєнного стану. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : збірник матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., м. Умань, 30 жовтня 2023 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2023. С. 274-276.

П. 14

1. Робота у складі організаційного комітету/журі: I тур Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», УНУС (член комісії), 2021/2022, 2023/2024 н.р.;

I тур Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Туризм», УНУС (член комісії), 2021/2022, 2023/2024 н.р.;

I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм», УНУС (член комісії),

2021/2022 н.р.;

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

3. Керівництво студентом:
Паламаренко О.П., III місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Туризм», м. Умань 2019 р.
Загирняк Я.В., II місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», м. Умань 2021 р.
Баранова А.О., II місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 242 «Туризм», м. Умань 2021 р.
Нижник С.Р., II місце на Конкурсі авторських екскурсій Уманською міською територіальною громадою, м. Умань 21.02.2023 р.
Нижник С.Р., I місце на Всеукраїнському інтелектуальному змаганні з менеджменту, Одеський національний економічний університет, м. Одеса 22.06.2023 р.
Асмолова Н.О., I місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія», УНУС, м. Умань 2023 р.
Медведюк Є.Ю., III місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 242 «Туризм», УНУС, м. Умань 2023 р.
Пластун А.Г., II місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 242 «Туризм», УНУС, м. Умань 2023 р.
П.19
Індивідуальний асоційований учасник

громадської спілки
«Національна
туристична
організація України»
(сертифікат №
АІМ/007/2021 від
2021 р.).

2. Член ВГО «Спілка
сприяння розвитку
сільського зеленого
туризму в Україні»
(сертифікат №522 від
10.01.2024 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. Міжнародний
університет «Фінал»,
м. Нікосія, Кіпр,
програма «Світові
тенденції
міжнародних торгових
відносин» (сертифікат
від 30.08.2019 р.)

3. Інститут досліджень
і розвитку
Люблінського
науково-
технологічного парку,
м. Люблін, Польща,
програма
«Інтерактивні
технології змішаного
навчання в підготовці
бакалаврів та
магістрів в країнах
Європейського Союзу
та Україні»
(сертифікат ES №
12875 від 13.03.2023
р.)

4. Міжнародне
стажування, курс
«Диверсифікація
сільського туризму
через збалансованість
та креативність:
поширення
європейського досвіду
в Україні» в рамках
проекту № 620720-
EPP-1-2020-1-UA-
EPPJMO-MODULE
Diversification of rural
tourism through
sustainability and
creativity:
disseminating
European experience in
Ukraine (DIRUT) за
підтримки Програми
Erasmus+
Європейського Союзу
(сертифікат №
02125243-3884/2023
від 17.06.2023 р.)

						5. Міжнародне науково-педагогічне стажування «Інноваційні освітні технології у підготовці фахівців з туризму та рекреації, менеджменту, економіки». Академія прикладних наук WSHIU, Познань, Польща (сертифікат № SNO072/2024 від 31.01.2024 р.)	
229537	Скуртол Світлана Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Уманська сільськогосподарська академія, рік закінчення: 1998, спеціальність: облік і аудит, Диплом магістра, Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010021 педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 054060, виданий 08.07.2009, Аттестат доцента 12ДЦ 031549, виданий 17.05.2012	24	ОК.09 Інформаційні системи та технології	<p>Уманська сільськогосподарська академія, спеціальність – облік і аудит, кваліфікація – економіст по бухгалтерському обліку і фінансах. Диплом ЛО № 001080 виданий 24 червня 1998 р. Черкаський національний університет ім. Богдана Хмельницького, спеціальність – педагогіка вищої школи, кваліфікація – викладач університетів та вищих навчальних закладів. Диплом М17 № 000025 виданий 06 січня 2017 р. Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами. Диплом ДК № 054060 виданий 08 липня 2009 р. Доцент кафедри маркетингу. Аттестат 12 ДЦ № 031549 від 17 травня 2012 р.</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 3, 4, 12 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: П.1</p> <p>1. Kozhukhivska R., Sakovska O., Udovenko I., Skurtol S., Nechytailo V., Harbar O. Peculiarities of creating advertising activities on the tourist services market. Proceedings of the 34th International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2019: 34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2019</p>

(Scopus and Web of Science).

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. 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. 16-22 (Scopus).

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

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

6. Родащук Г.Ю., Концеба С.М., Ліщук Р.І., Скуртол С.Д. Мережеве планування в управлінні ІТ-проектами. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 1. С. 42-56.

П. 3.

1. Гринчак О.В., Давлетханова О.Х., Длугоборська Л.В., Кислиця М.А., Концеба С.М., Марін Б.М., Миколайчук Я.Л., Попелнуха К.М., Родащук Г.Ю., Скуртол С.Д., Сольський О.С., Шаймухаметова В.Р. Інформаційна система управління навчанням:

Навчальний посібник.
Умань: Візаві, 2019.
460 с.

2. Ліщук Р.І., Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю., Сольський О.С., Васильченко І.П., Миколайчук Я.Л.
Штучний інтелект з Python: навчальний посібник. Умань: «Візаві», 2020. 80 с.

3. Миколайчук Я.Л., Сольський О.С., Гринчак О.В., Васильченко І.П., Мазур Ю.П., Ліщук Р.І., Концеба С.М., Скуртол С.Д., Родащук Г.Ю., Коваленко О.М.
Комп'ютерні мережі: навчальний посібник. Умань: «Візаві», 2020. 160 с.

П. 4.

1. Скуртол С.Д., Концеба С.М., 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.

2. Скуртол С.Д., Концеба С.М., Ліщук Р.І., Родащук Г.Ю.
Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Інформаційні системи та технології» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Перший (бакалаврський) рівень. Умань: Уманський НУС, 2021. 26 с.

3. Скуртол С.Д., Концеба С.М., 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.
П. 12.
1. Скуртол С.Д.,
Родащук Г.Ю.
Оптимізація
маршрутної мережі по
закупівлі молока за
допомогою
еволюційного
програмування Ms
Excel. III International
Scientific conference.
Economy and society:
the modern foundation
for human
development:
Conference
Proceedings, April 26,
2019. Leipzig,
Germany: Baltija
Publishing. P. 134-137.
2. Скуртол С.Д.,
Родащук Г.Ю. Сучасні
інформаційні
технології для
поліпшення
ефективності
управління процесом
навчання. Інноваційні
технології в освіті: зб.
матеріалів Міжн.
наук.-технічної
конференції,
(ІваноФранківськ, 9-11
квітня 2019 р.). м.
Івано-Франківськ:
ІФНТУНГ, 2019. С.
202-204.
3. Скуртол С.Д.,
Концеба С.М.,
Родащук Г.Ю.
Проблеми
використання
сучасних
інформаційних систем
підприємствами
малого бізнесу.
Студент-дослідник-
фахівець: матеріали
XXIII Міжн. наук.-
практ. конференції,
(Київ, 16 травня 2019
р.). Вісник КІБіТ. Київ:
Вид-во КІБіТ, 2019. №
3(41). С. 18-20.
4. 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.

5. Скургол С.Д., Кушнерик Б.О. Прийняття рішень в умовах невизначеності. Сучасні проблеми та перспективи розвитку інформаційних технологій: матеріали ІІ Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції, (24 березня 2022 р.). Умань, 2022. С. 6-8.

Підвищення кваліфікації:

1. ВНЗ «Полтавський університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів за спеціальністю 122 «Комп'ютерні науки». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/01898-19 від 08 листопада 2019 року.

2. Стажування в умовах виробництва на базі ТОВ «Компанія «М-ТЕЛ», Умань, 2019 р. (довідка №22 від 14.02.2019 р.).

3. Міжнародне підвищення кваліфікації, Інститут досліджень і розвитку Люблінського науково-технологічного парку, м. Люблін, Польща, програма «Інтерактивні технології змішаного навчання в підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського Союзу та Україні» 6-13 березня 2023 р. (сертифікат ESN №12971 від 13.03.2023)

4. Державний університет технологій та зв'язку, Центр українсько-європейського наукового співробітництва за програмою «Інновації та інтеграція цифрових трендів освітянського простору в економіку знань». Свідоцтво про підвищення кваліфікації №ADV-301071-ECO від 10.12.2023р.

28320	Новіков Володимир Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно- технологічний	<p>Диплом бакалавра, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2011, спеціальність: Харчові технології та інженерія, Диплом спеціаліста, Уманський національний університет садівництва, рік закінчення: 2012, спеціальність: 091701 Технологія зберігання і переробки зерна, Диплом кандидата наук ДК 041258, виданий 28.02.2017, Атестат доцента АД 011021, виданий 01.02.2022</p>	7	ОК. 17 Мікробіологія та харчова хімія	<p>Уманський національний університет садівництва. Спеціальність: технологія зберігання і переробки зерна, кваліфікація спеціаліста з технології зберігання і переробки зерна, диплом ЕР № 43745482 від 05 червня 2012 р. Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.05 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур ДК № 041258 від 28 лютого 2017 р. Доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна. Наказ Міністерства освіти і науки України 01.02.2022 № 89.</p> <p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>П. 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> Perspectives of raspberry use in oenology. Carpathian journal of food science and technology / I.V. Haidai та ін. 2019. 11(1). С. 126-134 (Scopus). Quality forming patterns in the cupcake enriched with pumpkin slices. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / V.V. Liubych та ін. 2022. 2(11(116)). С. 43-51 (Scopus). Devising the recipe for a cake with fresh sliced. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / V.V. Liubych та ін. 2022. 3(14(116)). С. 74-86 (Scopus). Формування якості кондитерських виробів із борошна пшениць різних сортів і лійній. Вісник Уманського НУС / Г. М. Господаренко та ін. 2017. 2(1). С. 102-110. Якість хліба з борошном гарбузовим різних сортів. Таврійський науковий вісник / В.В. Любич та
-------	------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	--	---	--	--

ін. 2022. 4. С. 74-81.

6. Технологічні параметри якості печива пісочного з додаванням борошна гарбузового різних сортів. Вчені записи ТНУ імені В.І. Вернадського / В.В. Любич та ін. 2022. 5(33(72)). С. 275-279.

7. Формування кулінарної якості печива пісочного з додаванням борошна гарбузового. Herad of Lviv Unsversity of Trade and Economics / В. В. Любич та ін. 2022. 31(-). С. 101-106.

8. Любич В.В., Железна В.В., Новіков В.В. Кулінарна якість макаронів із додаванням різної кількості борошна гарбузового. Вчені записи ТНУ імені В.І. Вернадського. 2022. №. 38(-). С. 239-242.

9. Реологічні властивості тіста та кулінарна якість хліба з додаванням борошна гарбузового. Вісник Уманського НУС / Г.М. Господаренко та ін. 2022. 101(1). С. 6-16.

10. Любич В.В., Железна В.В., Новіков В.В. Формування кулінарної якості хліба з борошном гарбузовим різних сортів. Науковий вісник Полтавського університету економіки та торгівлі. 2022. №. 2(1). С. 5-10.

П.2

Спосіб виробництва крупи плющеної із зерна пшениці полби після дії НВЧ-випромінювання: пат. 136918 Україна. № u201903877; заявл. 15.04.2019; опубл. 10.09.2019, Бюл. №17. 36 с.

П. 3.

1. Якість зерна тритикале та продуктів його перероблення : моногр. / Г.М. Господаренко та ін. ; Київ, 2019. 176 с.

2. Передумови формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення : моногр. / Г.М. Господаренко та ін.; Київ, 2019. 336 с.

3. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: навч.

посіб. / Н.М. Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с.: іл.

П. 4.

1. Новіков В.В. 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. 2023. 26 с.;

2. Новіков В.В. 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. 2023. 26 с.;

3. Новіков В.В. 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, 2023. 54 с.

П.7

Офіційний опонент Ізмайлової О.О., здобувача наукового ступеня кандидата технічних наук зі спеціальності 05.18.02. місце захисту. Національний університет харчових технологій, м. Київ. (30 січня 2019 р).

П. 9

Член секції 23 «Харчові технології та промислова біотехнологія» Наукової ради Міністерства освіти і науки України відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від

13.02.2023 № 151
«Про затвердження
персонального складу
Наукової ради
Міністерства освіти і
науки України та її
секцій за
тематичними
напрямами»
П. 12.

1. Улянич І. Ф.,
Новіков В. В
Інноваційні способи
виробництва крупів
швидкого
приготування.
Актуальні питання
сучасної аграрної
науки присвячена 175-
річчю з дня
заснування
університету (у
заочній формі):
матеріали VI
Міжнародна науково-
практична
конференція, м.м.
Умань, 22 листопада.
Уманський
національний
університет
садівництва. м. Умань,
2019. С. 38-39.

2. Новіков В.В.,
Обґрунтування
способів
інтенсифікації
технологій
перероблення зерна
тритикале.
Інноваційні технології
та підвищення
ефективності
виробництва харчових
продуктів: матеріали I
Всеукр. науково-
практ. конф., м.
Умань, 07 квітня.
УНУС. м. Умань, 2020.
С. 68.

3. Новіков В.В.,
Актуальний стан
ринку круп'яних
продуктів в Україні.
Інноваційні технології
вирощування,
зберігання і
переробки продукції
садівництва та
рослинництва:
матеріали VI Міжнар.
Науково-практична
конф., м. Умань, 28-29
травня 2020. УНУС. м.
Умань, 2020. С. 35.

4. Новіков В.В.,
Улянич І.Ф.
Ефективні методи
розширення
асортименту продукції
дієтичного
харчування.
Інноваційні технології
та підвищення
ефективності
виробництва харчових
продуктів: матеріали
II Всеукраїнська
науково-практична
конференція
Інноваційні технології

						<p>та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів, м.м.Умань, 7 квітня. УНУС. м.Умань, 2021. С. 23.</p> <p>5. Новіков В.В., Особливості виробництва крупи тритикалевої плющеної. Виробництво та переробка безпечних рослинних продуктів харчування: матеріали Всеукраїнська науково-практична конференція, м. Житомир, 24 червня. Поліський національний університет. м. Житомир, 2021. С. 38. П. 14.</p> <p>Робота у складі журі II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 181 – Харчові технології у 2019 р, 2020 р (Національний університет харчових технологій, м. Київ).</p> <p>Підвищення кваліфікації: Державний заклад освіти «Одеський інститут післядипломної освіти» Національного університету харчових технологій».</p> <p>Підвищення кваліфікації за спеціальністю 181 Харчові технології. Свідоцтво ПК 02070938/001076-22 від 04 лютого 2022 року.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК. 25 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування	Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

бізнесу.			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.	
		ОК. 29 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. 32 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.
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
<i>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	☒	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.
		ОК. 22 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. 29 Організація сільського зеленого туризму	Лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру. Практичні заняття: ситуаційні завдання, ділові	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація

			ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	проектно-дослідних робіт; екзамен.
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
		ОК.4 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 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	☒	ОК. 27 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. 18 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. 13 Товарознавство	Проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод; практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників, навчальних мультимедійних матеріалів через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.
		ОК. 16 Гігієна, санітарія та охорона	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає

		праці в галузі	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.	усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.
<p><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></p>	☒	ОК.2 Психологія	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація есе, рефератів; залік.
		ОК. 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.
<p><i>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	☒	ОК.09 Інформаційні системи та технології	Лекція, інтерактивна лекція (медіа презентація), online-лекція, лабораторні роботи, графічні роботи, самосійна робота, метод дистанційного електронного навчання (Moodle), консультації.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне опитування; перевірку виконання студентами завдань на практичних заняттях, перевірку виконання завдань самостійної роботи, поточний модульний контроль; підсумковий модульний контроль (екзамен) у формі комп'ютерного тестування.
		ОК. 20 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

			матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	
		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
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		Атестаційний екзамен	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК. 26 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.
		Атестаційний екзамен	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. 30 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 (курсівих); 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.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.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.
<i>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	ОК. 24 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.
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
		ОК. 31 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. 30 Менеджмент	Тематичні лекції, практичні	Рейтингова система

готельно-ресторанного господарства	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.	оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.
ОК. 26 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. 25 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.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.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;	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, робіт, рефератів;залік.

			самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
<p><i>ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i></p>	☒	Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		ОК. 27 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. 23 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. 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.
<p><i>ПРН 13. Визначити та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначити їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i></p>	☒	ОК. 19 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. 30 Менеджмент готельно-	Тематичні лекції, практичні і семінарські заняття із	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає

		ресторанного господарства	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.	усне і письмове опитування; поточний(модульний) контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
<i>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.</i>	☒	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.
		ОК.4 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.
		ОК.10 Правознавство	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних правових ситуацій; кейс-метод; метод мозкового штурму; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.
		ОК. 24 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

			через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	
<p><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></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК. 12 Етнічні особливості гостинності</p>	<p>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.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний (модульний) контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>
		<p>ОК.06 Фізичне виховання</p>	<p>Практичні методи, груповий метод, метод колового тренування, словесний та демонстраційний методи навчання.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає залік.</p>
<p><i>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК.03 Філософія та соціологія</p>	<p>Інформаційно-рецептивний метод, репродуктивний метод, частково-пошуковий (евристичний) метод, пошуковий (дослідний) метод</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; залік.</p>
		<p>ОК.4 Історія та культура України</p>	<p>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.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних, проблемних робіт, екзамен.</p>
		<p>ОК. 22 Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>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</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>
<p><i>ПРН 10. Розробити нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК. 23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>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</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>

	електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	
ОК. 17 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. 13 Товарознавство	Проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод; практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників, навчальних мультимедійних матеріалів через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; виконання індивідуальних завдань; підсумковий модульний контроль; екзамен.
ОК. 18 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.
ОК. 19 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. 21 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 (курскових), екзамен.

		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i></p>	☒	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.
		ОК. 18 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. 23 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. 28 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. 32 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

			середовище навчального процесу Moodle.	
		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
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		Атестаційний екзамен	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
<p><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></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК. 22 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. 24 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

		викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.	
	ОК. 25 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. 32 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.
	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
	Атестаційний екзамен	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.10 Правознавство	Тематичні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із розв'язанням конкретних правових ситуацій; кейс-метод; метод мозкового штурму; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.

<p><i>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.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК. 21 Організація ресторанного господарства</p>	<p>Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових), екзамен.</p>
		<p>ОК. 19 Організація готельного господарства</p>	<p>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.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курскових); екзамен.</p>
		<p>Навчальна практика</p>	<p>Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики.</p>	<p>Щоденник, залік</p>
		<p>Виконання та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.</p>	<p>Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи</p>
<p><i>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виконання та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.</p>	<p>Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи</p>
		<p>Атестаційний екзамен</p>	<p>Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Атестаційний екзамен</p>
		<p>ОК.05 Іноземна мова</p>	<p>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.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; екзамен.</p>
		<p>ОК.01 Українська мова (за професійним</p>	<p>Тематичні та проблемні лекції; практичні і</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає</p>

		спрямуванням)	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.	усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; екзамен.
<p><i>ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	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 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. 29 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 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 Рекреалогія	Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт;

			ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	екзамен.
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
		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 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.
ПРН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	☒	ОК. 17 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. 28 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. 30 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.
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
		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.
ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	☒	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. 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

	роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
ОК. 20 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. 21 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. 23 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. 27 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. 29 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація проектно-дослідних робіт; екзамен.

			роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК. 31 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.
		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
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	☒	ОК.2 Психологія	Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, есе; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація есе, рефератів; залік
		ОК.01 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Тематичні та проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття із підготовкою рефератів; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; екзамен.
		ОК.05 Іноземна мова	Практичні і семінарські заняття; інтерактивні заняття; індивідуальні	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування;

			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.	поточний модульний контроль; 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. 31 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.
<i>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
		Атестаційний екзамен	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен
		Виробнича практика	Консультації, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.	Звіт, захист звіту, залік
		ОК. 18 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	Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсівих), екзамен.

			роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.	
		ОК. 19 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. 21 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. 25 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.
		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
<i>ПРН 23. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.</i>	<input type="checkbox"/>	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний.	Кваліфікаційна робота, захист кваліфікаційної роботи
		Атестаційний екзамен	Консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.	Атестаційний екзамен

<p>ОК. 19 Організація готельного господарства</p>	<p>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.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсів); екзамен.</p>
<p>ОК. 21 Організація ресторанного господарства</p>	<p>Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; індивідуальні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація рефератів; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях; захист індивідуальних науково-дослідних робіт (курсів); екзамен.</p>
<p>ОК. 25 Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування</p>	<p>Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>
<p>ОК. 27 Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанній справі</p>	<p>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.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>
<p>ОК. 29 Організація сільського зеленого туризму</p>	<p>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</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація проектно-дослідних робіт; екзамен.</p>

		<p>процесу Moodle.</p> <p>Навчальна практика</p> <p>Консультації, самостійна робота, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, методичні вказівки до проходження практики.</p>	<p>Щоденник, залік</p>
		<p>ОК. 15 Рекреалогія</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах: ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.</p>	<p>Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.</p>