

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Запорізький національний університет
Освітня програма	2599 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	73
Повна назва ЗВО	Запорізький національний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	02125243
ПІБ керівника ЗВО	Фролов Микола Олександрович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.znu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/73>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	2599
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, 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 новітньої історії України; кафедра ділової комунікації; кафедра українознавства; кафедра медико-біологічних основ фізичної культури та спорту; кафедра загальної та прикладної екології і зоології, кафедра фізичного виховання
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	основне місце впровадження ОП: 4 корпус ЗНУ (м. Запоріжжя, вул. Дніпровська, 33-а), частково: 1 корпус (м.Запоріжжя, вул. Жуковського, 66), 2 корпус (м.Запоріжжя, вул. Жуковського, 66-б), 6 корпус (м.Запоріжжя, вул. Жуковського, 55-а), спортивний комплекс (м.Запоріжжя, вул. Дніпровська, 35)
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	91821
ПІБ гаранта ОП	Бортников Євгеній Геннадійович
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	bortnykov@znu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-226-73-23
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Однією з передумов ефективного сталого розвитку держави є наявність висококваліфікованих фахівців різних галузей. Сьогодення потребує вдосконалення підготовки фахівців для всіх галузей народного господарства України, успішний розвиток економіки України вимагає наявності висококваліфікованих кадрів, здатних вирішувати складні завдання, що постають перед господарськими суб'єктами в умовах трансформації соціокультурного простору. Саме тому підготовка фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування є актуальним завданням.

Запорізька область є одним із провідних промислових регіонів України, де працює велика кількість підприємств різної форми власності. Висока концентрація промислового й сільськогосподарського виробництва в Запорізькому регіоні, розвиненість інфраструктури, значна динаміка розширення міжнародних контактів у галузі зовнішньої торгівлі, залучення інвестицій, створення спільних підприємств, культурний обмін, туризм вимагають особливої уваги до підготовки фахівців сфери обслуговування, що сприятиме не лише розвитку відповідних підприємств, а й усього регіону в цілому, підвищуватиме його інвестиційну привабливість. Водночас Запорізька область має потужний курортно-рекреаційний потенціал. Упродовж 2014–2018 рр., як засвідчує Стратегія регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 р. (затверджено рішенням обласної ради від 12.12.2019 р. № 134 – <http://surl.li/nebk>), відбулася інтенсифікація розвитку туристичної сфери, зокрема на приазовських територіях, що зумовлено анексією АР Крим та переорієнтацією вітчизняного споживача туристично-рекреаційних послуг на Азовське узбережжя. Останніми роками область щороку відвідує 15–16 тис. осіб. Для задоволення потреб в оздоровленні та відпочинку мешканців та гостей області на території регіону знаходиться понад 550 закладів тимчасового розміщення, серед яких: 437 баз відпочинку, 56 закладів готельного типу, 8 оздоровчих центрів та комплексів, 24 санаторно-профілакторних закладів, 6 пансіонатів, 3 туристичних притулків, 28 дитячих таборів. Зважаючи на таке, План заходів на 2021–2023 роки з реалізації Стратегії регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 р. (<http://surl.li/nebm>) передбачає нарощення туристично-рекреаційного потенціалу, насамперед розвитку інфраструктури рекреаційно-курортної зони Приазов'я й підвищення якості та просування туристичних продуктів регіону, що визначило зростання запиту на підготовку кадрів для готельно-ресторанного обслуговування. З огляду на таке, у 2016 р. Запорізьким національним університетом було ініційовано відкриття спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування. Зважаючи на потреби регіонального ринку праці та враховуючи кадровий потенціал, матеріально-технічну базу та інформаційне забезпечення випускової кафедри туризму (від 01.02.2020 р. – кафедри туризму і готельно-ресторанної справи: наказ № 547 від 14.11.2019 р.), було розроблено всі необхідні матеріали для ліцензування спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем освіти й ОП «Готельно-ресторанна справа» затверджена рішенням вченої ради Запорізького національного університету (протокол № 12 від 21.06.2016 р.). Ліцензію на підготовку фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа видано на підставі наказу МОН від 12.07.2016 р. № 1405Л. Означена програма стала основою для вдосконалених ОП, упроваджених в освітній процес упродовж 2017–2020 рр. (<http://surl.li/nebn>), зважаючи на пропозиції стрейкхолдерів. Зокрема, було переглянуто та вдосконалено внутрішнє наповнення освітніх компонентів, уточнено інтегральну компетентність та перелік компонент тощо. Найгрунтовніші зміни відбулися в ОП у 2020 р. (<http://surl.li/nebi>): програму було приведено у відповідність до стандарту, затвердженого наказом МОН від 04.03.2020 р. № 384. Реалізація ОП «Готельно-ресторанна справа» сприяє реалізації місії Запорізького національного університету (<http://bit.do/fN2VX>) з формування європейського простору освіти, науки і культури європейського рівня, здатного активно впливати на громадську думку й забезпечувати соціальне прогнозування у різних сферах на основі фундаментальних і прикладних наукових досліджень) і надання здобувачам вищої освіти фундаментальних та прикладних знань, компетентностей та ідей, необхідних для забезпечення економічного, політичного та соціального розвитку і зростання, у сприянні розвитку економіки, державних інституцій та громадянського суспільства.

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	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	39	28	10	0	0
2 курс	2019 - 2020	61	30	18	0	0
3 курс	2018 - 2019	33	17	8	0	0

4 курс	2017 - 2018	54	33	9	0	0
--------	-------------	----	----	---	---	---

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	2599 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	124299	47590
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	116016	44716
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	7670	2874
Приміщення, здані в оренду	613	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП ГРС_2020 (2).pdf</i>	BW2Qvcoz/EdeorbDl+BWpfRiTWTiH+hHuJjelgXIzgU=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план ГРС 2020.pdf</i>	xf1z67g+nMQcVArMPYGjbie/CvDnAb/kb7SUR9HENWU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгук ВВ.pdf</i>	Dibz2CMZh3ZinkmjPIXyCEBwxKHX3WuoXjLchLxJQo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгук Заппа.pdf</i>	kOGp5I2txB7TtAcoHENBSJ5oaaA4TS8OCiQ15UBGVYU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгук Хортиця.pdf</i>	gf88magg6jsCIpdjKNk4NNQP1zLW45d3uLc6F57t5auQ=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгуки Гріль Парк.pdf</i>	4+g13iLSbtw4ul6/uvHqUr4SLDWJEXtP3NdSyfMxjBY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгук ст.рад..pdf</i>	2QVVbCvA1hvEu5LYaWNzxr/hoHjlg+fVghW1vO2bH1A=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до місії та стратегії університету, спрямована на формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Фокус програми: ОП зорієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Особливості ОП: міждисциплінарна, багатопрофільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням регіонального аспекту, збалансованою зорієнтованістю на

міжнародний, загальнодержавний і регіональний ринок праці в галузі, що відображено у формулюванні ПРН. ОП органічно поєднує теоретичний зміст предметної області, сучасні методи, методики й технології, характеризується збалансованою зорієнтованістю на міжнародний, загальнодержавний і регіональний ринок праці в галузі, відповідно до Стратегії розвитку ЗНУ на 2018–2022 рр. (<http://surl.li/kcku>) та Стратегії регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 р. (<http://surl.li/nebo>), а також гармонійним поєднанням теоретичної й практичної підготовки, залученням до навчального процесу фахівців-практиків готельно-ресторанної галузі та можливістю проходження виробничих практик і літніх стажувань у готельно-ресторанних комплексах Туреччини, Болгарії, Кіпру.

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

Цілі ОП відповідають Стратегії розвитку ЗНУ на 2018–2022 рр. (<http://surl.li/kcku>), зокрема, її 1 розділу, де визначено стратегічну мету – до 2022 р. розвинути й закріпити провідні позиції, спрямовані на підготовку висококваліфікованих фахівців, розвиток наукових досліджень, посилення ролі інноваційного складника у діяльності ЗВО та його інтеграції до європейського і світового освітнього простору, успішного проходження процедури підтвердження статусу національного закладу вищої освіти.

Цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають місії Запорізького національного університету (формування європейського простору освіти, науки і культури європейського рівня, здатного активно впливати на громадську думку, забезпечувати соціальне прогнозування у різних сферах на основі фундаментальних і прикладних наукових досліджень) у частині надання здобувачам вищої освіти фундаментальних та прикладних знань, компетентностей та ідей, необхідних для забезпечення економічного, політичного та соціального розвитку і зростання, у сприянні розвитку економіки, державних інституцій та громадянського суспільства. Можливості становлення й реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» можуть бути враховані у перспективах подальшого розвитку університету, насамперед у контексті стратегічних завдань поглиблення міжнародного співробітництва для забезпечення економічного, політичного й соціального розвитку і зростання Запорізького регіону як частини європейського простору.

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

Проектування ОП здійснювалося на основі студентоцентрованого підходу, з урахуванням інтересів здобувачів, виходячи з пріоритету здобуття ними поглиблених знань із теорії та практики надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів, первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в означених закладах. Група забезпечення ОП проводить збір відгуків здобувачів вищої освіти щодо цілей навчання та навчальних дисциплін, що викладаються на цій ОП. У травні 2020 р. проєкт ОП, розроблений у зв'язку з прийняттям Стандарту спеціальності, було винесено на громадське обговорення <http://surl.li/nebp>

Результати обговорень ОП зі здобувачами вищої освіти відображено у протоколах засідання кафедри (№9 від 07.04.2020 р., №10 від 05.05.2020 р.). У грудні 2020 р. були проведені соціологічні опитування, зокрема, 85,7% опитаних випускників засвідчили свою залученість до перегляду змісту освітніх компонентів ОП, 92,9% опитаних випускників вважають, що їхні побажання при перегляді змісту ОП враховуються <http://surl.li/nebp>. 95,7% здобувачів ОП обізнані з цілями та програмними результатами навчання (*тут поєднано позиції "повною мірою обізнаний" – 11,5%; "обізнаний" – 44,6% та "щось знаю" – 39,6%), та ще 4,3% – вказали, що майже нічого не знають <https://bit.ly/2PTBLr7>

- роботодавці

ОП розроблялася з урахуванням пропозицій роботодавців щодо підготовки фахівців з готельно-ресторанного обслуговування, насамперед у площині підготовки соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Відповідні рекомендації надходили від туристичних, готельних та ресторанних підприємств, зокрема: Khortitsa Palace Hotel, готель «Крістіна», готель «Театральний», Туристичний інформаційний центр Запоріжжя, готель «Belpinar» (Туреччина), ресторан «Веранда», арт-кафе «Тепло» та компанії «BB Staff» (Туреччина) і «Smart Tour LTD» (Болгарія) та ін. і відображені в навчально-методичному забезпеченні дисциплін. У травні 2020 р. проєкт ОП було винесено на громадське обговорення <http://surl.li/nebp>. У травні 2020 р. було проведено обговорення ОП із стейкхолдерами, за підсумками якого внесено зміни до ОП. Результати обговорень ОП відображено у протоколах засідання кафедри (№9 від 07.04.2020 р., №10 від 05.05.2020 р.). У грудні 2020 р. було проведено соціологічне опитування серед роботодавців щодо оцінки якості освіти <http://surl.li/nebp>. Зокрема, 99,9% опитаних роботодавців засвідчили свою залученість до розроблення проєкту ОП, 100% – до перегляду змісту ОП, 90,9% зазначили, що їхні пропозиції враховано при підготовці, перегляді й обговоренні ОП.

- академічна спільнота

Зважаючи на індивідуальний науковий, навчально-методичний і практичний досвід, викладачам надається можливість аргументовано впливати на формування переліку освітніх компонент ОП, висловлювати обґрунтовані побажання щодо переліку та особливостей викладання навчальних дисциплін, вносити пропозиції щодо вибіркового дисциплін, а також форм практичної підготовки здобувачів вищої освіти (протокол засідання кафедри (№9 від 07.04.2020 р., №10 від 05.05.2020 р.). У травні 2020 р. проєкт ОП, розроблений у зв'язку з прийняттям Стандарту

спеціальності, було винесено на громадське обговорення <http://surl.li/nebp>. Задля уточнення цілей та програмних результатів ОП до обговорення залучаються представники академічної спільноти, чії пропозиції (рецензентів, адміністрації ЗВО, НПП а також експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, висловлені під час акредитації бакалаврської програми в 2020 р. <https://bit.ly/3rANQGY> <https://bit.ly/3bCn7gl> також були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП.

- інші стейкхолдери

Потенційними стейкхолдерами ОП, інтереси яких були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП виступають також: міська рада, Державна служби зайнятості, підприємства курортно-рекреаційної індустрії. У травні 2020 р. проєкт ОП, розроблений у зв'язку з прийняттям Стандарту спеціальності, було винесено на громадське обговорення (<http://surl.li/nebp>), що дало можливість під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП врахувати інтереси та пропозиції здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти та інших стейкхолдерів.

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

В умовах інтенсифікації міжнародного співробітництва й динамічного розвитку туризму, фахівці з готельно-ресторанного обслуговування набувають усе більшого значення на ринку праці, що відповідає офіційній статистичній інформації про попит та пропозиції на ринку праці у розрізі професій та видів діяльності Державної служби статистики України. Випускники ОП спроможні професійно здійснювати діяльність у сферах готельного та ресторанного обслуговування, організації дозвілля, організації туристичної діяльності. Вимоги роботодавців і тенденції розвитку спеціальності та ринку праці відображено у програмних результатах навчання за ОП. Через опитування роботодавці засвідчують, що цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці (72,7% учасників анкетування вказали, що в ОП враховано тенденції розвитку ринку праці, зокрема і в регіональному розрізі) <https://bit.ly/3qELv5e>. Випускники ОП, оцінюючи якість освіти, вказали (89,2%), що набуті професійні компетентності уможливили їхню конкурентоспроможність на ринку праці <http://surl.li/nebq>

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

Формулювання цілей та програмних результатів навчання за ОП спиралося на врахування галузевого та регіонального чинників. Зокрема, Стратегія регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 р. <http://surl.li/nebt> засвідчує інтенсифікацію розвитку туристичної сфери. Для задоволення потреб в оздоровленні та відпочинку наявні понад 550 закладів тимчасового розміщення: 437 баз відпочинку, 56 закладів готельного типу, 8 оздоровчих центрів та комплексів, 24 санаторно-профілакторних закладів, 6 пансіонатів, 3 туристичних притулків, 28 дитячих таборів. План заходів з реалізації Стратегії (<http://surl.li/nebt>) передбачає нарощення туристично-рекреаційного потенціалу: підвищення якості й просування турпродукту, розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони Приазов'я, що збільшує попит на фахівців готельно-ресторанної галузі. Ці обставини значно посилюють потребу підприємств та організацій у фахівцях з готельно-ресторанного обслуговування. Перелік компонентів ОП відображає врахування регіонального контексту, зокрема, в таких ПРН: знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури; застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону. Оцінюючи якість освіти за ОП, 72,7% роботодавців вказали, що ОП враховує регіональний контекст, а 27,3% вказали, що «скоріше враховує» <http://surl.li/nebr>

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

Формуванню цілей та програмних результатів навчання за ОП передувало вивчення вітчизняного та іноземного досвіду. Серед вітчизняних ОП надано перевагу тим, що зорієнтовані на аналогічний ринок праці (Класичний приватний університет, Херсонський державний університет). Серед зарубіжних ОП взірцевими стали бакалаврські програми Swiss Education Group AG – лідера швейцарської індустрії гостинності, що об'єднує п'ять шкіл: Швейцарської школи готельного менеджменту (<http://surl.li/nebu>), Готельного інституту Монтре (<http://surl.li/nebv>), Коледжів Сезара Рігца (<http://surl.li/nebw>), Академії кулінарного мистецтва (<http://surl.li/nebx>) та Міжнародного інституту навчання готельної справи і туризму (<http://surl.li/nebv>), – як взірць гармонійного поєднання унікальних регіональних традицій гостинності з кращим світовим досвідом готельного і ресторанного бізнесу, менеджменту й адміністрування.

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

ПРН ОП повністю відповідають результатам навчання, визначеним стандартом вищої освіти: знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; 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; вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово; розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу; організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки тощо.

Окрім ПРН, визначених стандартом, ОП містить результати навчання, що визначені ЗНУ з огляду на потреби регіонального ринку праці: знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просуvaluвати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури; застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Визначені ОП програмні результати навчання відповідають стандарту вищої освіти

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП повністю відповідає предметній області спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, має чітку структуру. Освітні компоненти ОП становлять логічну систему та уможливають досягнення заявлених цілей і програмних результатів навчання. Змістовно структура ОП поділена на компоненти (навчальні дисципліни, курсові роботи, практична підготовка, підсумкова атестація). Обов'язкові компоненти ОП включають цикл загальної підготовки, цикл професійної підготовки спеціальності та цикл професійної підготовки освітньої програми. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми включають дисципліни вільного вибору студента в межах спеціальності. Освітні компоненти взаємопов'язані та підпорядковані чіткій логіці навчання й викладання. Зміст ОП (освітні компоненти) формують дисципліни, засвоєння яких відбувається з використанням технічного обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізованих прикладних ліцензованих програм, що застосовуються в готельній та ресторанній галузях. Послідовне опанування освітніх компонент сприяє формуванню інтегральної компетентності фахівця готельно-ресторанної справи. Підготовка здобувачів вищої освіти ОП здійснюється з урахуванням особливостей професійної діяльності й забезпечується структурою навчальних планів, складом навчальних дисциплін й обсягом годин на їх вивчення, змістом та спрямованістю лекційних, практичних і лабораторних занять, самостійною роботою, навчальною та виробничою практиками. Теоретична частина освітніх компонент ОП забезпечує набуття теоретичних знань з предметної області. Практична частина сприяє формуванню вмінь і навичок застосування загально- та спеціальнонаукових методів (економічних, інформаційних), а також методів обслуговування (технологічно-виробничих, інтерактивних, сервісних). Об'єктами вивчення ОП є готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Це відповідає таким освітнім компонентам, як «Економіка підприємств сфери обслуговування», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» тощо. Зміст ОП відповідає методам, методикам та технологіям, які здобувач вищої освіти опановує для застосування на практиці, а саме: управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу тощо. Такі освітні компоненти як «Англійська мова професійного спрямування», «Інформаційні системи та технології в сфері обслуговування» тощо, забезпечені необхідним обладнанням, яке здобувачі вищої освіти використовують під час навчання. Заняття з дисциплін «Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства», «Дизайн страв» тощо відбуваються в навчальних

лабораторіях з готельної та ресторанної справи.

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

ЗНУ надає здобувачам вищої освіти можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію шляхом вибору дисциплін у межах навчального плану завдяки індивідуально зорієнтованій організації освітнього процесу а також через індивідуальний вибір студентами навчальних дисциплін в обсязі, передбаченому законодавством. Можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії регулюють такі документи ЗНУ: Порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЗНУ (<http://bit.do/fN2A4>), Положення про організацію освітнього процесу в ЗНУ (<http://bit.do/fN2AL>). Відповідно до них і Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю (<http://surl.li/jfri>) за необхідністю студент має право на індивідуальний графік відвідування занять та перенесення термінів складання сесій. Індивідуальна освітня траєкторія забезпечується також правом здобувача освіти самостійно обрати: тематику індивідуальних завдань і курсових робіт; наукового керівника курсової роботи; місце проходження всіх видів практики (п. 3.8 Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти Запорізького національного університету (<http://surl.li/kkya>)).

За результатами опитувань здобувачів, встановлено, що для більшості опитуваних (84,7%) процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії є зрозумілою та скоріше зрозумілою, ще 11,1% – вагалися з відповіддю та для 4,2% вона є в тій чи іншій мірі не зрозумілою <https://bit.ly/3owRoIt>

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

Можливість вибору навчальних дисциплін у ЗНУ регулює Порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін (<http://bit.do/fN2A4>). Вибіркові навчальні дисципліни обираються студентом із навчального плану з урахуванням власних потреб та інтересів щодо майбутньої фахової діяльності. Для освітнього рівня бакалавра вибіркові дисципліни передбачають: дисципліни вільного вибору в межах університету обсягом 30 кредитів, з яких 12 кредитів забезпечують формування відповідних компетентностей, зокрема: з української і зарубіжної культури (3 кредити); з медичної допомоги, безпеки життєдіяльності, цивільного захисту (3 кредити); з філософії, соціально-політичних наук (3 кредити) та інформаційно-комунікаційної компетентності (3 кредити) та дисципліни вільного вибору студента в межах спеціальності обсягом 30 кредитів.

Вибір навчальних дисциплін здійснюється шляхом персонального голосування в системі електронного забезпечення навчання ЗНУ – Moodle ЗНУ (<http://surl.li/necL>). У поточному навчальному році здійснюється вибір дисциплін для наступного навчального року: вибір дисциплін циклу загальної підготовки – з 1 грудня до 31 січня, вибір дисциплін циклу професійної підготовки – з 1 лютого до 31 березня. У визначений період кожен студент отримує засобами Moodle ЗНУ на персональну сторінку електронне повідомлення-запрошення про необхідність здійснити процедуру вибору дисциплін, повідомлення також дублюється на його електронну поштову скриньку. На персональній веб-сторінці студента «Курси за вибором» міститься вся необхідна інформація про дисципліни, запропоновані для вибору, терміни та процедуру його здійснення.

Результати опитувань показали, що 91,6% здобувачів вибір навчальних дисциплін індивідуальної освітньої траєкторії здійснюють самостійно через систему Moodle. Кількість дисциплін вільного вибору протягом семестру влаштовує тією чи іншою мірою 87,5 % здобувачів <https://bit.ly/3owRoIt>

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

Загальні питання організації практичної підготовки регламентує Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ЗНУ <http://surl.li/kkya>. ОП передбачає таку наступність видів практичної підготовки: навчальна ознайомча практика (2 сем., 4 кр.), виробнича (4 сем., 9 кр.; 5 сем., 6 кр.; 6 сем., 9 кр.; 7 сем., 6 кр.) <http://surl.li/nebi>. Виробничі практики формують готовність працювати на регіональному (готелі, бари, кафеєтерії Запоріжжя, готельно-ресторанні комплекси/бази відпочинку державних курортів Бердянськ та Кирилівка) та міжнародному ринку праці: зарубіжні стажування за спеціальністю (Туреччина, Кіпр, Болгарія) згідно з договорами (готель «Gud Zone» – договір №10-511299, Khortitsa Palace – договір №10-05/742, Санрайз – договір №10-05/686, готель «Театральний» – договір №10-05/824, Гостьовий будинок «Алоха» – договір №109-с, «Club Hotel Belpinar» – договір №115, «Monika Belucci» – договір №114, «BB STAFF» – договір №120). Перелік баз практики формується щорічно з урахуванням позиції підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг (протокол засідання кафедри № 11 від 02.06.2020 р.). На підставі договорів між університетом і підприємством здійснюється розподіл студентів за базами практики й визначаються завдання з урахуванням потреб роботодавців <http://surl.li/necm>. За результатами опитування, забезпеченням практичної підготовки задоволені 91,6% здобувачів, ще 5,6% – чимось задоволені, а чимось ні, решта – в тій чи іншій мірі не задоволені <https://bit.ly/3owRoIt>

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

Закладена в ОП наскрізна спрямованість на формування соціальних навичок (soft skills) визначає перелік освітніх компонентів і відображена в робочих програмах та силабусах ОП. ЗВО створює можливості для набуття соціальних навичок і поза навчальним процесом (робота проблемних груп, ігри «Що? Де? Коли?», участь у міжнародних програмах обміну, зовнішні тренінги, підготовка наукових публікацій студентів спільно з викладачами, участь у регулярних наукових конференціях тощо). У межах ОП ведеться регулярна співпраця з працедавцями та випускниками. На факультеті систематично проводяться майстер-класи з представниками готельно-ресторанного

бізнесу України <http://surl.li/necp> та презентації від представників готельно-ресторанної сфери зарубіжних країн <http://surl.li/necq>. Відповідно до Концепції вивчення іноземних мов у ЗНУ <http://surl.li/necr> студенти мають змогу вивчати іноземні мови (зокрема професійно-комунікативної спрямованості) впродовж усього періоду навчання. Існує можливість додаткових освітніх послуг, зокрема вивчення іноземних мов в Центрі інтенсивного вивчення іноземних мов ЗНУ <http://surl.li/necs>, Французькому лінгвістичному центрі <http://surl.li/necu>, Центрі німецької мови <http://surl.li/necv>, Школі Конфуція <http://surl.li/necz>. Практична підготовка здобувачів вищої освіти також сприяє формуванню у студентів не лише фахових компетентностей, а й інтегральних та загальних, зокрема й soft skills.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній. При уточненні змісту ОП були враховані вимоги стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України № 384 від 04.03.2020 р. <http://surl.li/nedo> в частині визначення мети, компетентностей та результатів навчання.

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

Обсяг ОП та окремих ОК відповідає фактичному навантаженню здобувачів, досягненню цілей та програмних результатів навчання. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНУ <http://bit.do/fN2Bv> тижневий обсяг бюджету аудиторного навчального часу студента бакалаврського рівня за денною формою навчання становить до 24 год. Співвідношення аудиторного навантаження та самостійної роботи студентів становить від 30% до 70%. Обсяг самостійної позааудиторної роботи студента з кожної навчальної дисципліни регламентується навчальним планом спеціальності, а її зміст визначається силабусом навчальної дисципліни <https://bit.ly/3loaBdo>. Тижневе навантаження для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр не перевищує 45 годин (1,5 кредити ЄКТС), з яких до 24 годин - аудиторне навантаження, решта - самостійна робота. Результати опитування: 80,5% здобувачів вказали, що тією чи іншою мірою задоволені обсягом реального навантаження, на обраній ОП, 74,9% респондентів відмітили, що їм вистачає часу на самостійну роботу <https://bit.ly/3owRoIt>

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти у ЗНУ регламентується Положенням про дуальну форму здобуття вищої та фахової передвищої освіти (<http://bit.do/fN2BC>). За ОП «Готельно-ресторанна справа» підготовка здобувачів вищої освіти містить елементи дуальної форми освіти. Кафедра перебуває в пошуку шляхів усунення основних недоліків традиційних форм і методів навчання майбутніх фахівців, прагнучи подолати розрив між теорією і практикою, академічною освітою й майбутньою професійною діяльністю, і тим самим підвищити якість підготовки здобувачів з урахуванням вимог роботодавців. Першим кроком на шляху впровадження нових організаційних форм навчання, співвідносних з основними завданнями дуальної форми навчання, є залучення до навчального процесу готельєрів та рестораторів-практиків, які мають організаційні можливості для проведення практичної частини підготовки фахівця на робочому місці. Студенти поєднують аудиторне навчання та практичну діяльність безпосередньо на підприємстві. Зокрема, викладач-сумісник Дядечко Анастасія проводить практичні заняття з дисципліни «Організація готельного господарства» на базі Khortitsa Palace Hotel, де працює заступником начальника відділу продаж; адміністратор ресторану «Веранда» Булана Наталя керує написанням курсових робіт на матеріалі відповідного підприємства та організацією виробничих практик регіонального рівня тощо.

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

<https://pk.znu.edu.ua/normativni-dokumenty-vstupnoji-kampaniji/>

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

Правила прийому на навчання за ОП враховують особливості самої ОП. У додатку 4 до Правил прийому до Запорізького національного університету у 2021 р. <https://cutt.ly/yjoaNEl> розміщено Перелік конкурсних предметів у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти, необхідних для вступу на спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, їхні вагові коефіцієнти та ваговий коефіцієнт атестату, мінімальний прохідний бал, а також тип конкурсної пропозиції. Вступ на ОП у 2021 р. можливий за наявності в абітурієнта сертифікатів ЗНО з предметів Українська мова та література, Іноземна мова та Історія України або Математика, або Біологія, або Географія, або Фізика, або Хімія.

Згідно з п. 9 Розділу VII Наказу МОН № 274 від 15.10.2020 р. «Про затвердження Умов прийому на навчання для

здобуття вищої освіти в 2021 році» конкурсний бал на основі повної середньої освіти для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа визначено ЗВО і становить 100 балів.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, визначені чітко та зрозуміло, є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно застосовуються під час реалізації ОП. Зокрема, такими документами, як «Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці у ЗНУ» <https://cutt.ly/rjoa9Yb> та «Положенням про переведення, відрахування та поновлення студентів у Запорізькому національному університеті» <https://cutt.ly/Xj0a8Zb> передбачено таке: студент, який бажає перевестися до ЗНУ, подає на ім'я ректора ЗВО, в якому навчався, заяву про дозвіл переведення до ЗНУ і, у разі письмової згоди, звертається до ректора ЗНУ із заявою про дозвіл на переведення та складання академічної різниці. Після наказу ректора ЗНУ про переведення студента на відповідний курс (форму навчання) та допуск до складання академічної різниці факультет організовує складання екзаменів та заліків у терміни, визначені графіком ліквідації академічної різниці. Термін ліквідації академічної різниці може бути продовжений за наявності об'єктивних підстав, підтверджених відповідним документом. Доступність зазначених документів для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом їх розміщення на офіційному веб-сайті ЗНУ <http://bit.do/fN2TS>.

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

На ОП «Готельно-ресторанна справа» за бакалаврським рівнем вищої освіти прикладів визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не виявлено.

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

Питання про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється «Положенням Запорізького національного університету про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» від 28.01.2020 р. <http://bit.do/fN2T3>.

Доступність зазначеного документа для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом його розміщення на офіційному веб-сайті ЗНУ (<http://bit.do/fN2TS>).

Результати опитувань: 81,4% здобувачів знають про нормативні документи та про процедуру визнання результатів навчання, одержаних у неформальній освіті і 77,7% вважає, що ступінь поінформованості здобувачів з питань визнання результатів навчання, одержаних у неформальній освіті є достатнім (*тут поєднано позиції "так" і "скоріше так") <https://bit.ly/3owhLNq>

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

Наразі приклади застосування правил визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, на ОП «Готельно-ресторанна справа» відсутні.

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

Пріоритетними формами та методами навчання на ОП є інтерактивні (лекція-дискусія, робота в проєктних групах, мозковий штурм тощо), які базуються на співпраці, взаємонавчанні за схемами викладач–студент, студент–студент. Інтерактивність є ключовою ознакою і дистанційних форм навчання – таку можливість надає система електронного забезпечення навчання CE3H Moodle: (<http://surl.li/nebi>), а також онлайн платформи Zoom, Skype, Google Meet, Ideabordz, Answergarden, Mindmur тощо.

Ефективною формою навчання й викладання на ОП є проведення практичних занять на базі установ готельно-ресторанної індустрії із залученням працівників цих установ, що сприяє досягненню ПРН: уміння розв'язувати складні завдання у спеціалізованих сферах професійної діяльності (збір та інтерпретація даних, вибір методів і інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів); ефективно формувати комунікаційну стратегію; керувати комплексними діями або проєктами, відповідати за прийняття рішень тощо. Використання основних методів навчання й викладання регламентовані «Положенням про організацію освітнього процесу у ЗНУ» (<http://bit.do/fN2Ue>) та «Положенням про організацію освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання в ЗНУ» (<http://bit.do/fN2Ab>). Інформацію щодо використання методів та форм навчання подано на сторінці науково-методичної ради ЗНУ (<http://surl.li/neos>).

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

Концепція студентоцентрованого підходу, на якій базується освітній процес ЗНУ, представлена в Положенні про розроблення та оформлення освітньої програми ЗНУ <http://surl.li/neiu> і визначає добір форм і методів навчання в межах ОП. Критерії та методи оцінювання, система накопичування балів оприлюднюються викладачем кожної дисципліни на першому занятті, а також розміщуються на електронній платформі СЕЗН ЗНУ. Консультації викладачів підлаштовані під потреби навчального процесу здобувачів вищої освіти за ОП. Найбільш ефективні форми проведення практичних та семінарських занять визначаються через активну взаємодію із студентською радою факультету. Результати опитувань студентів для з'ясування вподобань, які проводить студентська рада через соціальні мережі, засвідчили, що у процесі навчання студенти віддають перевагу таким інтерактивним формам навчання, як дискусія, диспут, мозковий штурм, робота в проєктних групах тощо. Соціологи відділу моніторингу якості освіти і ліцензування <https://www.znu.edu.ua/ukr/university/pidrozdily/1165/11704/12548> щороку проводять опитування студентів щодо якості освітніх послуг у закладі вищої освіти. Відповідно до результатів соціологічних опитувань серед здобувачів вищої освіти за ОП 2020 р., (<https://bit.ly/3loHKpv>), більшість респондентів (95,8% та 91,7%) задоволена методами і формами навчання й викладання.

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

Відповідність методів навчання і викладання принципам академічної свободи в межах ОП забезпечується, з одного боку, дотриманням прав здобувачів вищої освіти на вільний вибір дисциплін, тем індивідуальних завдань, формування власних думок, ініціювання й розроблення проєктів, пошук аргументів для їх захисту, оригінальних форм презентацій, участь у конкурсах студентських робіт на місцевому та всеукраїнському рівнях, у грантових проєктах та громадських ініціативах поза межами університету тощо; з іншого боку – дотриманням прав викладача на вільний вибір методів і форм науково-педагогічної діяльності, добір підручників, навчальних посібників, електронних джерел інформації, презентацій та обговорення власних навчально-методичних розробок, неформальних освітніх заходів за участі інших викладачів і студентів. У межах ОП викладання певних дисциплін доручається тим науково-педагогічним працівникам, які мають досвід практичної діяльності в межах предмету навчальної дисципліни або відповідний науковий доробок. Методи навчання, які використовуються під час викладання (дискусії, бесіди, робота в малих групах, метод «мозкового штурму», захист проєктів), формують у студентів навички працювати самостійно й автономно, у колективі та команді, а також здійснювати комунікаційну діяльність; формувати нові ідеї; адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; реалізовувати розроблені проєкти; працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання, а також системи накопичування балів доводиться до здобувачів вищої освіти такими трьома способами: під час оприлюднення викладачем на першому занятті з кожної дисципліни; під час передекзаменаційних консультацій; анонсується заздалегідь до початку вивчення дисципліни на електронній платформі Moodle ЗНУ. На сайті ЗНУ сторінка «Навчання» містить усю необхідну інформацію щодо освітнього процесу (графік організації освітнього процесу, розклад занять і сесій тощо (<http://surl.li/neox>)). Інформація про ОП міститься й на сайті приймальної комісії ЗНУ (<https://www.znu.edu.ua/ukr/pk/4362/bakalavr/12405>). Інформація щодо освітніх компонентів (робоча програма, силабус, матеріали до семінарських та практичних занять, критерії оцінювання та накопичення балів, інформаційне забезпечення дисципліни, питання до поточного та семестрового контролю тощо) розміщується в електронних кабінетах студентів на електронній платформі Moodle ЗНУ (<https://moodle.znu.edu.ua>). За результатами опитувань серед здобувачів вищої освіти за ОП в 2020 р., (<https://bit.ly/3loHKpv>), абсолютна більшість опитаних (97,2%) вказали, що вони ознайомлені зі змістом освітньої програми, який для них зрозумілий чи скоріше зрозумілий (87,5%); на питання про обізнаність з цілями та програмними результатами навчання 95,8% респондентів дали ствердну відповідь.

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

Поєднання навчання та досліджень відбувається шляхом упровадження у викладання навчальних дисциплін наукових здобутків викладачів та залучення студентів до наукових проєктів, проблемних груп, діяльності Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих учених ЗНУ, участі у загальноуніверситетській науковій студентській конференції «Молода наука» (<http://surl.li/neri>) тощо. Випускова кафедра у 2014–2020 рр. працювала над науково-дослідною темою «Теоретичні та методичні засади підготовки і професійного розвитку фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи» (державний реєстраційний номер 0115U000952, керівник – д.п.н., проф. Маковецька Н.В.), у межах якої, зокрема, виконувалися дослідження А. В. Сидорук: "Professional training of future specialists in tourism and hotel and restaurant business in European countries" (опубліковано 2021 р. у виданні "ALRJournal", включеному у базу Scopus); "Model of Professional Training of Future Specialists in Tourism in Higher Education Institutions of Ukraine" (опубліковано 2021 р. у виданні "Journal of Hospitality & Tourism Education", включеному до баз Scopus та Web of Science) та ін. Значна увага приділялася осмисленню у вигляді наукових публікацій та впровадженню у практику освітньої діяльності актуальних освітніх практик, покликаних забезпечити якість реалізації ОП: Переваги та недоліки використання тестових методів контролю знань студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на базі платформи дистанційного навчання Moodle (Сидорук А. В., Чуєва І. О.,

Жестков С. Г.): Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа» (Сидорук А. В., Маковецька Н. В., Конох О. Є.); Організація дистанційної практичної підготовки студентів галузі знань «Сфера обслуговування» в умовах карантину (Сидорук А. В.) тощо. До реалізації наукової теми кафедри у контексті кафедрального дослідження залучено студентів – насамперед у межах виконання кваліфікаційних робіт бакалаврів з оприлюднення їх результатів через публікації та доповіді на наукових конференціях. Здобувачі вищої освіти за ОП заохочуються до участі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт та Всеукраїнській студентській олімпіаді зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Поглибленому засвоєнню окремих навчальних дисциплін чи наукових напрямів на вибір студента сприяє практика спільних досліджень викладачів та студентів з оприлюдненням їх результатів (напр., Бортников Є. Г., Бадло Н. Реклама в готельно-ресторанній справі як інструмент просування послуг: XI Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues of modern science and education», Таллінн, Естонія, 2021) тощо. Підтримку наукових проєктів студентів надавали такі стейкхолдери: комунальне підприємство «Туристичний інформаційний центр», готель «Театральний», готель «Khortitsa Palace» та ін.

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

Необхідність регулярного оновлення змісту освітніх компонентів чітко зафіксована у контракті науково-педагогічних працівників та здійснюється з урахуванням динаміки розвитку спеціальності «Готельно-ресторанна справа», моніторингу потреб ринку праці, відгуків випускників та запитів студентів щодо змістового контенту забезпечення спеціальності. Упровадження сучасних практик та наукових досягнень у навчальний процес відбувається на основі підвищення кваліфікації та викладачів, здобуття додаткової освіти (Маковецька Н. В., Сидорук А. В., Конох О. Є., Конох А. А. – магістратура за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»), активізації участі в наукових і науково-практичних конференціях для ознайомлення з передовим досвідом, проведення методичних семінарів, взаємовідвідувань навчальних занять та шляхом самоосвіти викладачів. Зокрема, для поглибленого усвідомлення методологічних аспектів гостинності, що є обов'язковою складовою будь-якого навчального курсу, викладачами кБортниковим Є.Г., Чуєвою І. О., Конох О. Є. та Конохом А. А. здійснено філософсько-методологічне дослідження «Грані філософії гостинності: філотехνία» для наукового часопису «Filosofiya-Philosophy» (Web of Science), де обґрунтовується поняття філотехνії (мистецтва турботи про благо гостя) як базового концепта сучасної філософії гостинності. Оновлення змісту дисциплін пов'язується з підвищенням кваліфікації та науковими публікаціями викладачів, що враховують останні вітчизняні та зарубіжні дослідження в галузі. Зокрема, підготовці Сидорук А. В. робочого зошита з барної справи передувало стажування в турецькому курортному комплексі «Rubi Platinum Spa Resort & Suites» за програмою «Управління баром. Практика міксології; підготовка Бортниковим Є. Г. курсу лекцій «Маркетинг готельного і ресторанного господарства» супроводжувалася науковими доповідями та публікаціями (Маркетинг в інтернет-середовищі та інтернет-маркетинг у готельно-ресторанній справі: Topical issues, achievements and innovations of fundamental and applied sciences (Лісабон, Португалія); Реклама в готельно-ресторанній справі як інструмент просування послуг: Topical issues of modern science and education (Таллінн, Естонія) тощо). Для оновлення змісту практикоорієнтованих дисциплін активізовано дослідницьку та публікаційну діяльність викладачів у співавторстві з практиками готельного та ресторанного бізнесу та роботодавцями (Бортников Є., Г., Тувайкін В. О. Харчовий код традиційної культури гостинності в проблемному полі сучасного готельно-ресторанного бізнесу; Бортников Є., Г., Хмельницький О. Л. Маркетинг в інтернет-середовищі та інтернет-маркетинг у готельно-ресторанній справі та ін.). Розроблювані викладачами навчальні дисципліни спонукають до глибокого наукового дослідження їхньої проблематики та оприлюднення результатів дослідження у вигляді статей і доповідей.

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

ОП реалізується відповідно до Плану інтернаціоналізації ЗНУ (<http://bit.do/fN2Ar>). Студенти і викладачі ЗНУ мають відкритий доступ до платформ наукометричних баз Scopus та Web of Science. Набула поширення практика зарубіжних науково-методичних стажувань викладачів, зокрема й за міжнародними програмами академічної мобільності (Дибчинська Я. С. Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно-правове впровадження у підготовку фахівців з економіки, туризму, готельно-ресторанної справи та державного управління – Міжнародна школа розвитку в м. Любліна, Польща; Ласкава Ю. В. Вища освіта Польщі через призму освітніх систем країн Європейського Союзу – Вища школа міжнародних відносин і суспільної комунікації в м. Холм, Польща та ін.). Значно розширено географію наукових і науково-практичних конференцій («World science: problems, prospects and innovations» – International scientific and practical conference. Toronto, Canada; «Fundamental and applied research in the modern world» – International scientific and practical conference. Boston, USA; «Topical issues, achievements and innovations of fundamental and applied sciences» – International Scientific and Practical Conference. Lisbon, Portugal; «Tourism and the global crises» – International scientific conference, Veliko Tarnovo, Bulgaria; «Topical issues of modern science and education» – XI International Scientific and Practical Conference. Tallinn, Estonia та ін.).

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП є чіткими, зрозумілими та прозорими для

здобувачів вищої освіти, дають можливість встановити досягнення здобувачами результатів навчання для окремого освітнього компонента та ОП в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь. З метою забезпечення якісно ефективного навчання здобувачів вищої освіти в ЗНУ в освітньому процесі застосовуються різні форми контрольних заходів, що характеризуються чіткістю та зрозумілістю. До видів контролю належать: поточний (виступи на практичних та семінарських заняттях, виконання тестових завдань, контрольних робіт, захист колективних та індивідуальних проєктів, презентацій, наукових есе, аналітичних довідок, рефератів тощо) та підсумковий (усний або письмовий залік або екзамен, зокрема із використанням мультимедійних технологій). Освітній процес і організація контрольних заходів відбувається прозоро в рамках дотримання положень кодексу академічної доброчесності ЗНУ <https://cutt.ly/9josLxS>. Практикується виконання студентами тестових завдань у СЕЗН ЗНУ Moodle, контрольних робіт із відкритим обговоренням результатів. За допомогою такого комбінованого підходу студенти одночасно здобувають теоретичні знання та напружують досвід їх практичного застосування.

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

Організація контрольних заходів регламентується такими нормативними документами ЗНУ: Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНУ (<http://bit.do/fN2UC>), Положенням про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ (<http://bit.do/fN2UG>), Кодексом академічної доброчесності ЗНУ (<http://bit.do/fN2UM>). Згідно з Положенням про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ (<http://bit.do/fN2U8>) до початку вивчення відповідної дисципліни здобувачів ознайомлюють із силабусами дисципліни, в якому визначено зміст, форми проведення поточного і підсумкового контролю, а також критерії оцінювання. На першому занятті викладач ознайомлює здобувачів вищої освіти з програмним змістом та додатково роз'яснює критерії оцінювання навчальної дисципліни, прописані у силабусі, який містить інформацію про заплановані форми контрольних заходів. Окрім того, додаткові роз'яснення пропонуються студентам перед початком виконання кожної з форм робіт. Силабуси навчальних дисциплін розміщено у СЕЗН ЗНУ та на сайті факультету <https://bit.ly/3l4bvp7>. За результатами опитувань, 83,4% опитаних здобувачів вказали, що вони задоволені об'єктивністю оцінювання. Критеріями оцінювання знань поточної та підсумкової успішності задоволені 87,7% та їх доведенням до відома здобувачів задоволені 85,6% <https://bit.ly/3eqAySb>

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання наявна в силабусах відповідних дисциплін і розміщується викладачем на сторінці кожної навчальної дисципліни у СЕЗН ЗНУ, де кожен здобувач вищої освіти може знайти вимоги, критерії й систему оцінювання до початку семестру. На початку семестру студенти приєднуються викладачем до сторінок навчальних дисциплін у СЕЗН ЗНУ і користуються всім контентом цієї системи, включно з інформацією про форми контрольних заходів та критерії оцінювання. Окрім цього, на першому занятті з дисципліни кожен викладач знайомить студентів з вимогами щодо вивчення дисципліни, серед яких і форми контролю, критерії оцінювання, система накопичення балів. Проведення підсумкових контрольних заходів (екзаменів, заліків) здійснюється впродовж навчального року в порядку і в терміни, визначені графіком освітнього процесу http://sites.znu.edu.ua/navchalnyj_viddil/1635.ukr.html

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня освіти, затвердженого Наказом МОН № 384 від 04.03.20 р., (розміщено на сайті кафедри – <https://tour-grs.znu.edu.ua/osvitnij-proces/standarti-vishoi-osvity>), ОП передбачає атестацію здобувачів вищої освіти у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу із застосуванням теорій та методів готельно-ресторанної справи та з огляду на комплексність і невизначеність умов.

Кваліфікаційні роботи в ЗНУ підлягають перевірці на предмет наявності академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації і розміщуються у репозитарії закладу вищої освіти <https://dspace.znu.edu.ua/xmlui/handle/12345/1235>. Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та ОП.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється такими документами ЗНУ: Положенням про поточний та підсумковий контроль <http://bit.do/fN2U8>, Кодексом академічної доброчесності ЗНУ <http://bit.do/fN2Vk>. Доступність зазначених документів для всіх учасників освітнього процесу забезпечується вільним доступом до них на сайті ЗНУ http://sites.znu.edu.ua/navchalnyj_viddil/3647.ukr.html та сайті кафедри <https://tour-grs.znu.edu.ua/студенту/корисні-ресурси>, а також у СЕЗН ЗНУ.

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

процедур на ОП

У разі виникнення між здобувачем і викладачем конфліктної ситуації студенти мають право оскаржувати необ'єктивність екзаменаторів через написання апеляцій. Спільні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядає апеляційна комісія згідно з п. 3.6.8 Положення про організацію освітнього процесу в ЗНУ: <https://bit.ly/3eraiaM> Процедура розгляду апеляцій з проведення атестаційного екзамену або захисту кваліфікаційної роботи прописана в р. VI Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти в ЗНУ: <https://bit.ly/3vbgRNO>

Процедура розгляду апеляцій з семестрового підсумкового контролю визначена п. 1.9 Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ:

<https://bit.ly/3ern7kL>. У ЗВО діє система зворотного зв'язку між здобувачами вищої освіти і адміністрацією: збір студентських скарг і пропозицій через «скриньки довіри», які є у кожному навчальному корпусі або через форму електронного звернення <https://bit.ly/3l41pF6>; щомісячні зустрічі ректора з представниками органів студентського самоврядування, декана зі студрадою факультету. Випадків застосування відповідних процедур на ОП не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів у ЗНУ врегульовується «Положенням про організацію та методику проведення поточного та семестрового контролю навчання студентів ЗНУ» <http://surl.li/jfri> та Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ» <http://surl.li/jfra>.

У разі отримання студентом незадовільної оцінки або недопуску його до складання заліку/екзамену через недостатню кількість балів студент повинен скласти залік/екзамен по закінченні екзаменаційної сесії за визначеним деканатом графіком. Повторне складання заліку/екзамену студент здійснює викладачу, який проводив підсумковий контроль під час сесії. Якщо студент і під час перескладання академічної заборгованості з навчальної дисципліни отримує незадовільну оцінку, він складає цю заборгованість перед комісією у складі викладача, завідувача кафедри та декана або заступника декана з навчальної роботи. У випадку несвоєчасної ліквідації академічної заборгованості студенту пропонується повторне вивчення дисципліни – процедуру прописано у відповідному Положенні <https://bit.ly/3rzR2v3>.

Випадків застосування відповідних правил на ОП не було.

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

Порядок оскарження здобувачами вищої освіти процедур і результатів проведення контрольних заходів визначений Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНУ <http://bit.do/fN2UC>. Згідно з п. 3.6.8 спільні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядає апеляційна комісія, права, обов'язки та персональний склад якої визначаються ректором університету. Крім того, здобувач вищої освіти може оскаржити процедури й результати контрольних заходів деканові, який несе відповідальність за організацію та проведення підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти. У цьому випадку формується незалежна комісія (розпорядженням по факультету (кафедрі) у складі трьох осіб (викладача, завідувача кафедри та декана або заступника декана з навчальної роботи). Кодекс академічної доброчесності (<http://bit.do/fN2Vk>) п. 5.2.2 допускає можливість повторного проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо). Повторна процедура складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки допускається з дозволу ректора ЗНУ лише у виняткових випадках і за необхідності перескладання, але не більше двох екзаменів або диференційованих заліків з метою отримання здобувачем вищої освіти диплому з відзнакою. Відповідний дозвіл надається за особистою заявою здобувача вищої освіти, погодженою деканом та керівником органу студентського самоврядування факультету.

На ОП «Готельно-ресторанна справа» випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не виявлено.

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

Основними документами ЗНУ, що містять політику, стандарти й процедури дотримання академічної доброчесності, є такі: Кодекс академічної доброчесності, затверджений рішенням вченої ради (протокол №2 від 30.10.2018 р.) та погоджений студентською радою ЗНУ (протокол №45 від 10.10.2018 р.) <http://bit.do/fN2Vk>, Декларація академічної доброчесності здобувача ступеня вищої освіти ЗНУ <http://surl.li/nedu>, Положення про порядок запобігання та виявлення академічного плагіату в кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти Запорізького національного університету <http://surl.li/kwow>; Доступ до зазначених документів міститься як на сайті університету <https://bit.ly/38ntWjt> так і на сайті кафедри <http://surl.li/neds>.

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

Інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є використання різноманітних програм перевірки на плагіат. ЗНУ уклав договір з компанією «Unicheck. Україна» в межах меморандуму з МОН України щодо перевірки текстів кваліфікаційних випускових робіт здобувачів вищої освіти, текстів наукових статей, дисертацій <http://bit.do/fN2V4>. Перевірка є безкоштовною для студентів і викладачів. Проводяться тренінги з використання програмних продуктів, зокрема за участю керівника «Unicheck» А. Сідляренка <http://surl.li/jfsj> У лютому 2020 р. відбувся запуск інституційного репозитарію Запорізького національного університету <https://dSPACE.znu.edu.ua/xmlui/>. Кваліфікаційні роботи, виконані на кафедрі туризму і готельно-ресторанної

справи, підлягають перевірці щодо наявності академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації і розміщуються у репозитарії ЗНУ <http://surl.li/nedr>

З метою дотримання принципів академічної доброчесності студентам заборонено користуватись як традиційними паперовими, так і електронними носіями інформації під час проведення контрольних заходів у письмовій формі. У ЗНУ регулярно проводяться ознайомчі лекції щодо запобігання і протидії корупції та алгоритму вживаних кроків у разі виявлення намірів чи відкритих корупційних дій <https://www.znu.edu.ua/3637.ukr.html>.

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

У 2018 р. затверджено «Кодекс академічної доброчесності ЗНУ», розроблений за участю студради. ЗНУ з 2016 р. є партнером Проєкту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAIUP). З 2020 р. ЗНУ є учасником проєкту "Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти" – "Academic IQ" (проєкт ініційований «Американськими Радами з міжнародної освіти», за підтримки Посольства США в Україні, МОН України та Нацагентства: <https://bit.ly/2MRb4C7>

За сприяння SAIUP упродовж 2016–2019 рр. проведено серію відповідних конференцій, круглих столів, практичних занять і тренінгів, у яких брали участь студенти та викладачі ОП. 05.09.2019 р. у ЗНУ відбувся університетський семінар «ПРОдоброчесність: інструменти впровадження в діяльність закладу вищої освіти». <http://bit.do/fN2DS> В університеті проводяться «круглі столи» та семінари за участю М. Винницького (квітень 2017, травень 2018), А. Артюхова, Т.Фінікова (вересень 2019) <http://bit.do/fN2DS>

Починаючи з 2018-2019 н.р., проректорами Ю.О. Кагановим і Г.М. Васильчуком проводяться спеціальні лекції для студентів з основ академічного письма та академічної доброчесності. <http://surl.li/nedy> <http://surl.li/neds>.

За результатами опитування, 92,8% здобувачів (*тут і далі в цьому блоці поєднано позиції "так" і "скоріше так") вказали, що від них вимагається дотримання правил академічної доброчесності. 91,4% опитаних зазначили, що вони обізнані про наявність локальних документів з дотримання правил академічної доброчесності <https://bit.ly/3rDU69q>

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

Науково-педагогічні працівники можуть бути притягнуті до адміністративної відповідальності: відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання, позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання, позбавлення права брати участь у роботі визначених законом органів чи займати визначені законом посади, догана, звільнення. Здобувачі вищої освіти можуть бути притягнуті до таких форм відповідальності: попередження, повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо), позбавлення академічної стипендії, повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми, відрахування. Випадків порушення академічної доброчесності на ОП виявлено не було. Заклад вважає на сучасному етапі своїм ключовим завданням вжиття превентивних заходів, формування культури та прищеплення цінностей академічної доброчесності.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів для забезпечення ОП здійснюється згідно з «Положенням про порядок проведення конкурсного добору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладення з ними контрактів (трудових договорів) ЗНУ» <http://surl.li/jftx>, Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних у реалізації ОП, забезпечує досягнення визначених ОП цілей та ПРН. Оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад відбувається через оприлюднення інформації в Обласній академічній газеті "Запорізький університет" <https://bit.ly/3otQtab>. Необхідні документи і бланки розміщені на сайті <https://bit.ly/3otQCKL>. На етапі попереднього розгляду документів претендента на відповідність кваліфікаційним вимогам комісія оцінює професійний рівень кандидата. Претенденти проводять відкриті заняття. За наказом ректора для організації та проведення конкурсного добору при заміщенні вакантних посад НПП створюється постійно діюча комісія, яка виявляє кваліфікацію, науковий доробок та/чи практичний досвід претендента. Зокрема, у 2020–2021 н. р. до викладання за ОП (та, відповідно до рекомендацій ГЕР, до спільних наукових досліджень) залучено фахівця з практичним досвідом роботи у ресторанній сфері (зокрема, на посадах директора ресторанів «Лакті», «Театральний», «Золотий колос», «Інтурист») В. О. Тувайкіна.

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

ЗНУ залучає роботодавців до організації й реалізації освітнього процесу шляхом укладання договорів про співпрацю. На кафедрі створено Асоціацію роботодавців (прот. вченої ради факультету №10 від 09.06.2020). Роботодавці беруть участь у презентаціях, круглих столах, профорієнтаційних заходах <http://surl.li/necp>, організації та проведенні виробничої практики на базі ЗНУ та в установах і організаціях роботодавців <http://surl.li/nefg>. Серед них іноземні компанії (готель «Club Hotel Belpinar», компанія «BB STAFF», туристичне підприємство «Smart Tour Ltd» та вн.) та ін.) та вітчизняні (готелі «Санрайз», «Театральний», «Khortitsa Palace», «Gud Zone», Гостьовий

будинку «Алоха», кафе «Monika Belucci» та ін.). У грудні 2020 р. було проведено соціологічне опитування серед роботодавців <http://surl.li/nebr> яке показало, що всі опитані знають цілі й завдання практики та задоволені ними, 100% роботодавців висловлювали пропозиції щодо вдосконалення процедури та змісту проходження практики на ОП, 90,0% залучалися та 9,15 частково залучалися до обговорення проблемних питань проходження практики, 18,2% брали участь у розробці програм практики і методичних рекомендацій. У контексті впровадження дуальної освіти частина практичних занять проходить у заклади готельно-ресторанної індустрії: у 2021–2021 н. р. було організовано практичні заняття на базі готелю «Khortitsa Palace».

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

ЗВО регулярно залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців, таких як: генеральний менеджер готелю «Khortitsa Palace» Джаффар Шамія, менеджер з продажів готелю «Khortitsa Palace» Анастасія Дядечко, фахівець відділу бронювання номерного фонду служби прийому та розміщення готелю «Театральний» Аліна Іваненко, регіональний директор «Anex Tour» Наталія Величко, директор ресторану «Monica Bellucci» Олександр Присяжнюк, адміністратор ресторану «Веранда» Наталія Булана (<https://tour-grs.znu.edu.ua/наші-новини>). За результатами опитування здобувачів, на питання про те, чи проводилися під час навчання на ОП зустрічі/гостьові лекції з роботодавцями або фахівцями у галузі 92,8% студентів дали ствердну відповідь, 7,2% – відповіли «ні» <https://bit.ly/3t4Ca85>.

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

Професійний розвиток викладачів здійснюється за такими основними напрямками: поглиблення наукового рівня, розвиток педагогічної майстерності, набуття актуального практичного досвіду, розширення соціальної компетентності. Згідно з «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників ЗНУ» <http://surl.li/jfty>, викладачі повинні і мають право підвищувати кваліфікацію не рідше ніж один раз на 5 років. Підвищення кваліфікації здійснюється на підставі договорів між ЗНУ та закладом-виконавцем. У ЗНУ створено систему професійного розвитку (Програми стажування, Школа педагогічної майстерності (<http://surl.li/jfwu>), Центр інтенсивного вивчення іноземних мов (<http://bit.do/fN2WA>), діє аспірантура та докторантура (<http://surl.li/nefu>). Формою моніторингу фаховості викладачів є проведення відкритих лекцій з обговоренням на засіданнях кафедри під час конкурсу на посаду доцента або професора кафедри. Протягом 2020-21 рр. викладачі кафедри підвищували кваліфікацію як у ЗВО (Національний університет «Запорізька політехніка», так і на підприємствах сфери обслуговування на теренах держави, так і поза її межами (Вища школа туризму і екології м. Суха Бескидська (Польща), «Управління баром. Практика міксології», Школа ресторанного бізнесу, «Гігієнічне навчання для працівників ресторанів та кафе», Департамент SPA «Rubi Platinum Spa Resort & Suites» (Туреччина).

Підвищили рівень володіння іноземною мовою: Сидорук А.В., Конох О.Є., Чуєва І.О. – рівень B2 з англійської мови

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У Додатку 12 до Колективного договору, затвердженого Конференцією трудового колективу ЗНУ Протокол № 1 від 26.12.2017 https://www.znu.edu.ua/docs/kolektivnij_d-r_2017-2022.pdf визначено порядок та умови преміювання працівників. У змінах і доповненнях до нього (<https://www.znu.edu.ua/3641.ukr.html>) прописані такі винагороди: захист докторської дисертації становить 35 тис. грн., виплати за публікації статей у виданнях 1 і 2 кварталів, включених до баз Scopus та Web of Science, дорівнюють 7 тис. грн. (у виданнях 3 і 4 кварталів та у виданнях без кварталів - 4 тис. грн.). Кожне підвищення на одиницю значення h-індексу в Scopus/WoS: h=2; h=3 – 5 тис. грн.; h=4; h=5 – 7 тис. грн.; h=6; h=7; h=8; h=9 – 10 тис. грн.; h=10 і вище – 15 тис. грн. Патент на винахід – 3 тис. грн., на корисну модель, свідоцтво про авторське право на твір - 1 тис. 500 грн. Щорічно проводиться рейтингове оцінювання діяльності викладачів з преміюванням осіб, що посіли перші 10 місць в межах номінацій «Професори», «Доценти», «Асистенти», «Викладачі», «Старші викладачі» (<https://surl.li/jfxb>). Використовуються і форми заохочення нематеріального характеру (нагородження грамотами та подяками ректора, органів місцевого самоврядування, органів влади). Науковці мають можливість подавати документи для отримання стипендій КМУ, Верховної Ради, Державних премій тощо відповідно до положень.

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?

ЗНУ має різноманітні матеріально-технічні та фінансові ресурси для забезпечення досягнення цілей та програмних результатів навчання, які, разом із навчально-методичним забезпеченням ОП, гарантують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання. Наукова бібліотека ЗНУ <http://surl.li/negt> нараховує понад 920 тис. примірників друкованих та електронних видань, забезпечує доступ до відкритих архівів, пошукової платформи Web of Science, бібліографічної і реферативної бази даних Scopus. У межах укладеного договору наявний доступ до сервісу Unicheck. У ЗНУ працює СЕЗН (<http://surl.li/negu>), що надає віддалений доступ до навчальних, методичних і

наукових матеріалів, передбачених навчальними планами та програмами курсів. Для потреб ОП переважно використовуються площі навчальних корпусів № 2, № 4, № 6, Спортивний комплекс. Аудиторії оснащені мультимедійним обладнанням та доступом до Інтернету що сприяє підвищенню результативності навчання. Для здобувачів ОП створено спеціалізовані аудиторії готельної та ресторанної справи. Крім того, укладаються угоди з підприємствами готельно-ресторанної галузі для забезпечення баз практики на безоплатній основі; упровадження елементів дуальної освіти дає доступ до використання матеріально-технічної бази готельних і ресторанних підприємств.

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

ЗНУ прагне створити належні умови для формування освітнього середовища, здатного задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти. ЗВО забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП. Наукова бібліотека ЗНУ надає безоплатний доступ до ресурсів та електронного каталогу, а також забезпечує доступ до відкритих архівів, міжнародних електронних бібліотек, баз Web of Science, Scopus. ЗВО забезпечує доступ до сервісу Unicheck. У ЗНУ працює СЕЗН (<http://surl.li/nequ>), що надає віддалений доступ до навчальних, методичних і наукових матеріалів, передбачених навчальними планами та програмами курсів.

93,0% опитаних здобувачів вважають, що університет надає можливості для отримання інформаційної підтримки здобувачам. Така ж кількість учасників дослідження зазначили, що університет надає можливості для отримання соціальної підтримки здобувачам. 84,7% респондентів відмітили, що в університеті створені максимально комфортні умови для навчання здобувачів із особливими потребами, 12,5% не змогли відповісти на це питання та ще 2,8% – не згодні з цим в тій чи іншій мірі <https://bit.ly/3qzFWF9>

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

У ЗНУ регулярно проводяться роботи з ремонту й оновлення приміщень, створення комфортних та безпечних умов здійснення освітнього процесу. Запроваджено систему відеоспостереження для підвищення заходів безпеки в навчальних корпусах та на території студмістечка. Механізми забезпечення безпечності освітнього середовища відповідають нормативним документам МОН України та ЗНУ (<http://surl.li/nehe>). Практичним психологом університету, що входить до штату відділу виховної роботи ЗНУ (<http://bit.do/fN2Xe>), регулярно проводиться відповідна робота (<http://bit.do/fN2Xo>). Викладачі кафедри та керівники практик вживають заходів щодо психологічної підготовки студентів до складних умов роботи та підвищення їхньої стресостійкості. З метою запобігання поширення інфекційних хвороб, локалізації та ліквідації їх осередків, спалахів та епідемій, зокрема поширення коронавірусної хвороби (COVID 2019) співробітники ЗНУ забезпечуються засобами індивідуального захисту, отримують матеріальну допомогу на лікування (<http://bit.do/fN2WY>). Під час пандемії COVID 2019 організовано навчальний процес засобами дистанційного доступу. За результатами опитування встановлено, що 94,4% здобувачів оцінили освітнє середовище ЗНУ як безпечне чи скоріше безпечне <https://bit.ly/3el2TJE>

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?

У ЗНУ існують різні канали комунікації зі здобувачами вищої освіти з метою забезпечення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки. Загальне інформування щодо перебігу освітнього процесу та адміністративних питань здійснюється деканатом та профільною кафедрою. У межах окремих навчальних дисциплін ведеться безпосередня комунікація на рівні «викладач–студент». Ще одним каналом комунікації є органи студентського самоврядування <http://surl.li/nehg>, зокрема – студентська рада. Представники студради є членами Вченої ради університету і факультету та беруть участь в обговоренні всіх питань. Офіційний сайт ЗНУ <http://surl.li/neh1> містить всю необхідну інформацію про канали зв'язку з адміністрацією ЗВО та іншими керівними органами університету, а також документацію, що регулює освітній процес <http://surl.li/kmsk>. Система електронного забезпечення навчання <http://surl.li/necl> здійснює підтримку дистанційного та інтерактивного доступу до навчальних матеріалів. Інформація щодо перебігу навчання надається викладачами на початку навчального семестру та через розміщені у СЕЗН ЗНУ силабуси з навчальних дисциплін. Кожен викладач має години консультацій. Куратори груп проводять регулярні зібрання з метою інформування студентів про можливі корективи освітнього процесу та умов навчання, врахування наявних потреб та запитів студентів. З наукового боку підтримка студентів забезпечена безкоштовним доступом до наукометричних баз Scopus та Web of Science. У ЗНУ створений відповідний відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та працевлаштування, який підтримує зв'язок з підприємствами щодо пошуку вакансій. Студентська профспілкова організація ЗНУ здійснює соціальну підтримку здобувачів вищої освіти (відвідування культурних заходів, пільговий відпочинок на базах університету, матеріальна допомога)

Відповідно до Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ (<http://surl.li/nehk>), Порядку формування рейтингу успішності студентів ЗНУ для призначення академічних стипендій <http://surl.li/neh1> студенти, що навчаються за рахунок державного замовлення та належать до пільгових категорій, мають право на отримання соціальних стипендій (у поточному навчальному році такі стипендії отримують студенти, що навчаються за ОП: Бадло Н., Пальоха А., Малахова Б., Кичак О., Голенков Д., Мягкий А., Харченко Т. Цимбаліст Ю., Папакіна Г., Гринь М. Ці студенти мають пільги за проживання в гуртожитках ЗНУ, а діти-сироти: Пальоха А., Малахова Б., додатково отримують кошти на харчування.

93,0% опитаних вважають, що університет надає можливості для отримання інформаційної підтримки здобувачам

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

В університеті затверджено «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в ЗНУ»: <https://is.gd/ARkwiN>; згідно з п.10 §1.2. «Положення про призначення та виплату соціальних стипендій в ЗНУ»: <https://is.gd/XDMl58>, студентам із особливими потребами виплачуються соціальні стипендії; створені умови безперешкодного доступу до будівель навчальних приміщень та іншої інфраструктури, які дають змогу впроваджувати освітню діяльність. ЗНУ має спеціально обладнану аудиторію для людей із вадами зору, зокрема аудиторія № 244 навчального корпусу № 2 оснащена спеціалізованим обладнанням: брайлівський дисплей Focus 40 Blue; брайлівський принтер Index Everest-D V4 зі спеціалізованою програмою; лазерний принтер Canon LBP6670 dn; програмно-технічний комплекс зі спеціалізованим програмним забезпеченням синтезу мови («Jaws for Windows Pro»). Із документальним підтвердженням фахівця з питань технічного обстеження будівель та споруд, який має відповідний кваліфікаційний сертифікат, про доступність для осіб з інвалідністю, можна ознайомитися за посиланням: <https://bit.ly/3kAmoAE>. За результатами опитування здобувачів встановлено, що 84,7% респондентів відмітили, що в університеті створені максимально комфортні умови для навчання здобувачів із особливими потребами, 12,5% не змогли відповісти на це питання та ще 2,8% – не згодні з цим в тій чи іншій мірі <https://bit.ly/3vaozeo>

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ЗНУ визначаються відповідним Положенням (<http://bit.do/fN2X4>). Наказом по ЗНУ від 06.03.2020 р. № 43 створено Комісію з розгляду конфліктних ситуацій в університеті, яку очолює перший проректор О. Г. Бондар. Щорічно розробляється наказ та план заходів запобігання та протидії корупції <https://www.znu.edu.ua/3637.ukr.html> Упроваджено номер телефону гарячої лінії (061) 228-75-03 «Запобігання проявам корупції». У кожному корпусі розміщено «скриньки довіри», з надходженнями до яких ознайомлюється ректор, існує форма електронного запиту https://www.znu.edu.ua/cms/index.php?action=form/view&site_id=94&lang=ukr&form=forma.html. У ЗНУ діє уповноважена особа з питань запобігання корупції (Воронков В. В., 1 корп., тел. +38 (0612) 289-14-18). У межах ОП не подавалися скарги щодо неприйнятної поведінки (сексуальних домагань, дискримінації, корупції тощо).

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Положенням про розроблення та оформлення освітньої програми ЗНУ <http://surl.li/neiυ>

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

Перегляд освітніх програм здійснюється щорічно. У разі потреби проєктна група може вносити необхідні зміни чи доповнення. ОП може оновлюватися частково в частині всіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних навчальних результатів. Підставою для оновлення ОП можуть виступати: ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми та / або академічної ради ОП і / або викладачів програми; результати оцінювання якості ОП (такі результати можуть бути отримані під час самооцінювання ОП, опитувань здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців, адміністративних перевірок, внутрішнього і зовнішнього аудиту та інших процедур); об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і / або інших ресурсних умов реалізації ОП. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, силабусах навчальних дисциплін, програмах практик тощо). Якщо зібрана інформація показує розбіжність між передбаченим навантаженням і часом, який фактично необхідний більшості здобувачів вищої освіти для досягнення визначених результатів навчання, необхідно переглянути навчальне навантаження, кредити, результати навчання або заходи та методи навчання й викладання. Це може також потребувати перепроєктування освітньої програми та її освітніх компонентів. Модернізація освітньої програми має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може торкатися також мети (місії), програмних навчальних результатів ОП. Зміна виду освітньої програми також відноситься до модернізації. Особливим випадком модернізації ОП є включення в неї нових неформальних спеціалізацій. Модернізація ОП може проводитися: з ініціативи керівництва університету / факультету, в разі незадовільних висновків про її якість в результаті самообстеження або аналізу динаміки набору здобувачів вищої освіти; з ініціативи гаранта освітньої програми та/або вченої ради при відсутності набору вступників на ОП; при наявності висновків про недостатньо високу якість ОП за результатами різних процедур

оцінки якості ОП; з ініціативи проєктної групи з метою врахування змін, що відбулися в науковому професійному полі, в яких реалізується ОП, а також змін ринку освітніх послуг або ринку праці.

ОП підлягала аналізу та оновленню в 2020 р. (протокол №10 від 28.05.2020 р.). Підстава: затвердження Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня освіти, затвердженого Наказом МОН № 384 від 04.03.20 р. (<http://surl.li/nedq>).

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

Здобувачі вищої освіти у ЗНУ залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості через органи студентського самоврядування. Представники студентської ради є членами вченої ради факультету і беруть участь в обговоренні всіх питань, що виносяться на розгляд цього органу. Моніторинг ОП в ЗНУ проводиться обов'язково на рівні «студент – група – курс – спеціальність – факультет». Для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні соціологічні (анонімні) опитування студентів і випускників, а також моніторинг оцінювання ступеня задоволення здобувачів вищої освіти. Студенти мають змогу використання «схемок довіри» (розміщених у кожному корпусі). Результати оцінювання здобувачів вищої освіти обговорюються на засіданнях вченої ради ЗНУ, ради факультету оприлюднюються на офіційному веб-сайті університету. Залучення здобувачів вищої освіти за ОП до участі в процесі перегляду ОП в 2020 р. було забезпечено шляхом розміщення проєкту ОП на сайті ЗНУ та кафедри <http://surl.li/neje> з подальшим обговоренням на засіданнях кафедри (протокол №10 від 05.05.2020 р.). У грудні 2020 р. було проведено соціологічне опитування серед випускників програми щодо оцінки якості освіти <http://surl.li/nebq> Зокрема, 85,7% опитаних випускників засвідчили свою залученість до перегляду змісту освітніх компонентів ОП, 92,9% вважають, що їхні побажання при перегляді змісту ОП враховано.

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

Органи студентського самоврядування ЗНУ (<http://surl.li/nehg>) беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. Згідно з Положенням про студентське самоврядування ЗНУ (<http://bit.do/fN2YN>) та встановлених квот і регламенту студентський актив бере участь у засіданнях та прийнятті усіх відповідних рішень вченої ради ЗНУ, ради факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму, у відкритих зустрічах із ректором. Активне залучення студентства та органів студентського самоврядування дає змогу оцінити якість та необхідні механізми вдосконалення освітнього процесу, розкриває його реальну картину. Результати доводяться до відома викладачів та керівних органів університету з метою врахування при створенні освітнього середовища. З метою покращення зворотного зв'язку та для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні соціологічні (анонімні) опитування студентів і випускників <https://www.znu.edu.ua/ukr/university/pidrozdzily/1165/11704/12548> Найбільш актуальними питаннями, які порушувалися органами студентського самоврядування у 2020–2021 н.р., є організація навчального процесу в умовах карантинних заходів COVID-19.

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

Для забезпечення якості ОП ЗВО співпрацює роботодавцями (готелі «Khortitsa Palace» та «Театральний», ресторан «Веранда», арт-кафе «Тепло», зарубіжні компанії «BB Staff» і «Smart Tour LTD» та ін.). Ці заклади було обрано за критерієм працевлаштування випускників ЗВО та організації практичної підготовки здобувачів вищої освіти. Серед інституційних форм залучення роботодавців, передбачених внутрішньою системою забезпечення якості освіти, допускається їх участь у державній атестації випускників, до складу Державної екзаменаційної комісії додатково можуть входити представники територіальних/галузевих представницьких органів роботодавців. Зокрема, у 2020 р. головою Екзаменаційної комісії було призначено менеджера-управителя готелю «Khortitsa Palace» Джжафара Шамія. У травні 2020 р. було проведено обговорення проєкту ОП із стейкхолдерами (<http://surl.li/nebp>), за підсумками якого внесено зміни до ОП. Пропозиції збиралися шляхом заповнення чек-листів та довільних рекомендацій. Результати обговорень відображено у протоколах засідання кафедри (№ 9 від 07.04.2020 р., № 10 від 05.05.2020 р.). У грудні 2020 р. було проведено соціологічне опитування серед роботодавців щодо оцінки якості освіти з оприлюдненням результатів <https://bit.ly/3rMil5z> : 99,9% опитаних засвідчили свою залученість до розроблення проєкту ОП, 100% – до перегляду змісту ОП, 90,9% зазначили, що їхні пропозиції враховано при підготовці, перегляді й обговоренні ОП.

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

У ЗНУ існують різноманітні канали збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників на різних рівнях. В основному це здійснюється силами деканатів, заступників декана з профорієнтаційної роботи, викладачами профільних кафедр, кураторами груп. Питаннями відстеження траєкторії працевлаштування випускників займається Служба працевлаштування, яка входить до складу відділу доуніверситетської підготовки, профорієнтації та працевлаштування ЗНУ і створена з метою сприяння студентам та випускникам університету в пошуку роботи, адаптації до сучасних вимог на ринку праці та для системної підтримки у становленні молодих фахівців (<http://surl.li/nejm>).

Перший випуск здобувачів освіти за ОП відбувся в 2020 р. Сформовано базу даних випускників з метою збирання інформації щодо їх кар'єрного шляху та зреалізованості у практичній діяльності набутих під час навчання компетенцій. Одержана від випускників інформація враховується при перегляді освітніх програм. Чимало випускників кафедри продовжують співпрацю з нею – уже в якості стейкхолдерів, зокрема, адміністратор ресторану «Веранда» Булана Наталія, менеджер відділу бронювання та резервування готелю «Театральний» Іваненко Аліна, менеджер готелю «Khortitsa Palace» Дядечко Анастасія. На сайті кафедри створено сторінку «Історії випускників», де колишні студенти діляться секретами професійного успіху (<http://surl.li/nejn>).

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

У ході здійснення щорічних процедур внутрішнього забезпечення якості ОП «Готельно-ресторанна справа» за період її чинності (затверджена рішенням вченої ради ЗНУ – протокол № 12 від 21.06.2016 р.) на кожному етапі її реалізації було виявлено конкретні недоліки, зумовлені рядом зовнішніх та внутрішніх чинників, що потребувало відповідних коректив. Зокрема, підставою для перегляду ОП є потреба її постійної кореляції з новими засадничими документами МОН України та ЗВО. Інша підстава для перегляду ОП – необхідність урахування вимог швидкозмінного ринку праці та інтересів і пропозицій стейкхолдерів, насамперед здобувачів вищої освіти, академічної спільноти, випускників і роботодавців. Значущими виявилися й позиції інших стейкхолдерів, таких як міжнародні організації, громадські організації, політичні партії та міжнародні фонди, які залучають здобувачів вищої освіти до участі в реалізації освітніх, наукових та суспільно-політичних проєктів і тим самим спонукають розробників ОП до внесення до неї додаткових компонентів, покликаних сформувати не враховані раніше компетенції. Виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості недоліки ОП на різних етапах її впровадження підлягають аналізу розробниками ОП з подальшим обговоренням та внесенням коректив. У 2020 р. науково-педагогічні працівники, що забезпечують ОП, вносили зміни у формулювання інтегральної та окремих загальних і фахових компетентностей, уточнювали мету, фокус, підходи й методи викладання тощо, зважаючи на зауваження експертів, побажання стейкхолдерів та відповідно до потреб ринку праці й освітніх послуг. Відповідні зміни були внесені до ОП. У травні 2020 р. проєкт ОП було винесено на громадське обговорення <http://surl.li/nebr> і, після внесення коректив, затверджено вченою радою ЗНУ (протокол №10 від 26.05.2020 р.).

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 процесі вдосконалення ОП в 2020 р. взято до уваги результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, насамперед зауваження та пропозиції експертної групи та висновків ГЕР з останньої акредитації для усунення виявлених під час акредитації недоліків. Зокрема, було розроблено освітню програму відповідно до стандарту, затвердженого наказом МОН від 04.03.2020 № 384. Конкретизовано особливості програми й доповнено її програмними компетентностями (зокрема, СК 14 та СК 15) і програмними результатами навчання (зокрема, РН – 23 та РН 24). Було активізовано співпрацю зі стейкхолдерами у напрямі запровадження дуальної форми освіти (протокол засідання кафедри №11 від 02.06.2020 р.). У грудні 2020 р. було проведено соціологічне опитування серед роботодавців (<http://surl.li/nebr>), яке засвідчило: 100,0% респондентів визнають виробничу необхідність для поєднання навчання у закладах освіти з навчанням на робочих місцях; більшість роботодавців (72,7%) вказали, що зміст та структура оновленої ОП повною мірою пристосовані до такого поєднання, ще 27,3% зазначили, що вони пристосовані частково. Практичні кроки з впровадження дуальної форми освіти будуть здійснені по завершенні карантинних заходів у зв'язку з коронавірусною інфекцією COVID-19. Зважаючи на рекомендацію щодо доцільності запровадження досвіду визнання результатів навчання soft skills та професійної спрямованості, що отримані у неформальній освіті, у ЗНУ прийнято Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<http://surl.li/kmvc>). Для надання студентам досвіду володіння навичками користування сучасним програмним забезпеченням у галузі аудиторне навчання з використанням програмного продукту Парус доповнено можливістю освоєння студентами сучасних програмних продуктів на базі готельних та ресторанних підприємств у контексті заходів з впровадження дуальної форми освіти. Активізовано роботу студентських наукових гуртків з метою активного залучення здобувачів до участі у Всеукраїнських олімпіад та Всеукраїнських конкурсів студентських наукових робіт за спеціальністю. Вжито необхідних заходів для забезпечення достатнього рівня академічної доброчесності, зокрема, кваліфікаційні роботи, виконані на ОП, підлягають перевірці на плагіат, фальсифікацію та фабрикацію і розміщуються у репозитарії ЗНУ (<http://surl.li/nedr>), створеному у 2020 р. (<http://surl.li/kwtg>). Активізовано науково-педагогічних працівників щодо підвищення наукової та публікаційної активності, зокрема, всі викладачі кафедри, що не мали належної базової освіти, проходять навчання в магістратурі за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» та підготували публікації відповідно до дисциплін, які вони забезпечують, зокрема, у виданнях, включених до міжнародних наукометричних баз даних Web of Science Core Collection та/або Scopus. Усталену практику залучення студентів до виконання спільних науково-дослідних робіт доповнено публікаційною діяльністю у співавторстві з практиками бізнесу та роботодавцями тощо.

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

Учасники академічної спільноти залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП (діагностики рівня знань студентів; встановлення питомих показників навчальних досягнень; рівня сформованості комплексних компетенцій майбутніх фахівців; вимірювання знань студентів тощо), в тому числі шляхом включення до складу проєктних груп з розробки ОП. Моніторинг оцінювання якості знань передбачає семестровий контроль якості знань, умінь та навичок студентів (вхідний, поточний, підсумковий, ректорський контроль, контроль деканату,

атестація студентів тощо). Результати обговорюються на засіданнях кафедр і вчених рад факультетів, доводяться до відома викладачів та керівництва ЗНУ з метою їх врахування при створенні сучасного освітнього середовища. У ЗНУ здобувачі вищої освіти представлені у складі вчених рад факультету і університету, їхньої участі у конкурсному відборі викладачів ОП.

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

Здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти у ЗНУ регламентовано Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ЗНУ (<http://surl.li/nekz>), координація та відповідальність за забезпечення якості вищої освіти в ЗВО - проректор з науково-педагогічної роботи Каганов Ю. О. Основний структурний підрозділ – відділ моніторингу якості освіти та ліцензування (Томченко М. А.) – методичне, нормативне забезпечення, контроль, соціологічні опитування. Критерії, правила і процедури оцінювання здобувачів освіти – проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Гура О. І, навчальний відділ (Горлач В. В.). Критерії, правила і процедури оцінювання педагогічної (науково-педагогічної) діяльності педагогічних та науково-педагогічних працівників, управлінської діяльності керівних працівників ЗВО – перший проректор Бондар О.Г., у частині рейтингування – проректор Каганов Ю. О. Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління закладом – Лабораторія інформаційного забезпечення освітнього процесу (Кириченко Н. В.), Центр інформаційних систем та комп'ютерних технологій (Ракша В. І.). Створення інклюзивного освітнього середовища – адміністративно-господарська частина (Кушнір С. М.). Вдосконалення, перегляд ОП – кафедри, гаранті. Обговорення політик та ухвалення рішень щодо забезпечення якості: НМР факультетів – НМР університету – Вчена рада ЗНУ. Студради – надання пропозицій щодо перегляду ОП та якості викладання дисциплін

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 всіх учасників освітнього процесу ЗНУ регулюються Статутом Запорізького національного університету, погодженому Конференцією трудового колективу від 26.12.2018 р. та затвердженому Наказом Міністерства освіти і науки України від 23.04.2019 р. <http://bit.do/fN2Zc> Правилами внутрішнього розпорядку ЗНУ, затвердженими Конференцією трудового колективу 26 грудня 2017 р., протокол № 1 <http://bit.do/fN2Zg> Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНУ, затвердженим рішенням вченої ради (протокол № 3 від 29.09.2015 р.) <http://bit.do/fN2Zj> Кодексом академічної доброчесності ЗНУ <http://bit.do/fN2Zq> Усі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є чіткими та зрозумілими. Їх доступність для учасників освітнього процесу, згідно з Законом України «Про доступ до публічної інформації», забезпечується оприлюдненням на офіційному веб-сайті ЗНУ в підрозділі «Нормативно-правові документи» <http://bit.do/fN2Zr> В ЗНУ діє Положення про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій <http://bit.do/fN2Zs>

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

<https://cutt.ly/4zme8dD>

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

https://www.znu.edu.ua/opp2020/bak/fv/grs_2020_finish.pdf

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» сформована й розвивається, зважаючи на реалії ринкових умов, динаміку української вищої школи й тенденції розвитку готельно-ресторанної сфери (у міжнародному, вітчизняному та регіональному вимірі). На підставі проведеного самоаналізу було виявлено переваги й недоліки ОП.

Сильними сторонами ОП слід вважати: (1) затребуваність фахівців відповідного профілю на регіональному ринку праці, що зумовлено потужним туристичним та курортно-рекреаційним потенціалом Запорізької області і тенденціями його розвитку, засвідченими Стратегією регіонального розвитку Запорізької області на період до 2027 р.; (2) висока якість кадрового потенціалу ЗНУ, що забезпечує ОП, гнучка система підвищення кваліфікації шляхом стажування в вітчизняних і зарубіжних навчально-наукових закладах та залученість до проведення лекційних і практичних занять фахівців-практиків готельно-ресторанної сфери; (3) наявність розгалуженої системи баз

практики, зокрема можливість проходження практичної підготовки та стажування в готельно-ресторанних комплексах Туреччини, Болгарії та Кіпру; (4) упровадження елементів дуальної освіти – проведення практичних занять на базі готельно-ресторанних підприємств; (5) налагоджена співпраця зі стейкхолдерами, проведення презентацій, круглих столів тощо представниками готельно-ресторанного бізнесу.

Слабкими сторонами ОП можна визнати: (1) відсутність магістратури, що забезпечила б цілісність підготовки фахівців відповідного профілю; (2) відсутність розгалуженої системи договірних відносин щодо організації практики та стажування з готельно-ресторанними комплексами, а також ЗВО Євросоюзу; (3) неможливість використання фахового ліцензійного програмного забезпечення в освітньому процесі, що призначені для використання спеціалізованих програмних продуктів у сфері готельного та ресторанного бізнесу (Fidelio, Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan); (4) відсутність практики подвійного дипломування; (5) відсутність цілісної програми дуальної освіти.

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

Матеріальна база і перспективи її розвитку:

- продовжувати оновлення матеріально-технічної бази для забезпечення ОП;
- осучаснити й оновити устаткування навчальних лабораторій з готельної справи та ресторанної справи.

Кадровий склад:

- здобуття фахової вищої освіти науково-педагогічними працівниками (Маковецька Н.В., Конох О.Є., Конох А.А., Сидорук А.В.)
- продовжити залучення до освітнього процесу провідних вітчизняних та зарубіжних фахівців-практиків готельної індустрії, що проводитимуть лекції, семінари та тренінги.

Міжнародне співробітництво:

- розширити географію міжнародного співробітництва та студентської практики з тими організаціями та установами галузі гостинності, які здатні забезпечити практичну спрямованість освіти (зокрема, у країнах Європи);
- розпочати роботу з розроблення програми навчання в рамках подвійного диплому.

Навчальна робота:

- продовжити підготовку до ліцензування ОП за другим (магістерським) рівнем;
- збільшити методичне забезпечення навчальних дисциплін ОП (навчальні посібники, конспекти лекцій тощо) власними методичними розробками викладачів кафедри та кафедр, що беруть участь у формуванні soft skills та розмістити їх у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ;
- розвивати наукові та навчально-методичні зв'язки з кафедрами готельно-ресторанного господарства ЗВО України та за кордоном;
- продовжити роботу з упровадження дуальної форми освіти, запровадити практику викладання окремих розділів навчальних дисциплін професійного спрямування іноземними мовами.

Наукова робота:

- збільшити кількість публікацій, включених до баз Scopus та Web of Science,
- постійно підвищувати рівень теоретичної та практичної кваліфікації.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Фролов Микола Олександрович

Дата: 10.03.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Іноземна мова.pdf</i>	U4gYzbngoMSz/91Cdu/LgDjx6GgmqduKvUrMcR7H9WA=	Аудиторії, забезпечені мультимедійним обладнанням (а.310, 311, 406, 6 корп.
Кваліфікаційна робота бакалавра	підсумкова атестація	<i>Методичка нормок. ГРС.pdf</i>	CVc74rXhLZ3TJqkAq3zfyfihzJHCpHwZURU21OI3reg=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Країнознавство	навчальна дисципліна	<i>silabus_Країнознавство_ГРС_(2020-2021)_Бортников.pdf</i>	qNBoxqRXgN/cI4PAMPB7c522hBDnDwO33cebWpRVqnY=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Інформаційні системи та технології в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Силабус ІСіТ СО грс НІП.pdf</i>	1quE2lIzy1aWr36iHL/JzDtU6paeKO13CCZguZ71jBs=	Комп'ютерний клас, оснащений спеціалізованим програмним забезпеченням (а. 213 с/к)
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Силабус_управ_якістю.pdf</i>	HCqCbHk/7Nc6AJNWewDrUSepPySBd8zM1us2Iox8o88=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 237, 4 навчальний корпус)
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус проектування об'єктів гот-рест готсп варіант2.pdf</i>	rSUXZ8grbcnfzHnboWODA6xRBw5qz7cM6/PoEe6N5OA=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 119 с/к)
Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>Товарознавство.pdf</i>	nHULDNIItI5mIPWBK4ZW7MeiJRxFm1QX2q/muSdmJVMi=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 237, 4 навчальний корпус)
Організація туристично-рекреаційної діяльності в умовах динаміки соціокультурного простору	навчальна дисципліна	<i>ОТРД .pdf</i>	5N8wfb59eRjQSymHpUqrOesA/hJDmXrZBaRpneXSdpE=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 119, с/к)
Туристичне країнознавство	навчальна дисципліна	<i>силабус_тур.кр._бак,ГРС.pdf</i>	K75JWMGwZgP/kJM6JF9dXn7mZjuJqFxfk1QUYqIpUpk=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Дизайн страв	навчальна дисципліна	<i>Дизайн страв.pdf</i>	MAVmRyhYMfTJaJDZTy4JeAmstnawQ9u31BNnUM7IFvM=	Навчальна лабораторія з ресторанного господарства, оснащена спеціалізованим обладнанням
СПА та wellness-технології	навчальна дисципліна	<i>Спа та веллнесс.pdf</i>	W9U3KOzBKDSr+R1oSoAzkBBbDBd7mmAIaEBGCbd5eAQ=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 328, 4 корпус)
Виробнича практика	практика	<i>Силабус виробнича 4 ГРС.pdf</i>	3aWISMQdbFsLSugOqO9NoFv5Joq1wrN6Y1f/sbFoQbE=	Бази практик: ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» (готель "Reikartz"), ТОВ «Таврійська інвестиційна група» (готель "Театральний"), ТОВ «Інвестоптим» (готель "Khortitsa Palace"), ресторан "Grill Park", ресторан "Monica Bellucci", ТОВ «Беган-Компані» (готельно-ресторанний комплекс "Санрайз"), ФОП «Савченко С.А.» (культурно-розважальний комплекс "Платина"), готельно-ресторанні комплекси Туреччини та Болгарії.

Навчальна ознайомча	практика	си́лабус навч.озн. 1 курс ГРС.pdf	a2iiJwTQ5+e2OMtEaRHZJnP3Qhw7FkSlT/ICobruhck=	Бази практик: ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» (готель "Reikartz"), ТОВ «Таврійська інвестиційна група» (готель "Театральний"), ТОВ «Інвестоптим» (готель "Khortitsa Palace"), ресторан "Grill Park", ресторан "Monica Bellucci", ТОВ «Беган-Компані» (готельно-ресторанний комплекс "Санрайз"), ФОП «Савченко С.А.» (культурно-розважальний комплекс "Платина"), готельно-ресторанні комплекси Туреччини та Болгарії.
Виробнича практика	практика	Си́лабус 2 курс ГРС.pdf	MotSEH2IxqqVBtVvTXLCb4iUpFPtX83b74tOxhB5hkM=	Бази практик: ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» (готель "Reikartz"), ТОВ «Таврійська інвестиційна група» (готель "Театральний"), ТОВ «Інвестоптим» (готель "Khortitsa Palace"), ресторан "Grill Park", ресторан "Monica Bellucci", ТОВ «Беган-Компані» (готельно-ресторанний комплекс "Санрайз"), ФОП «Савченко С.А.» (культурно-розважальний комплекс "Платина"), готельно-ресторанні комплекси Туреччини та Болгарії.
Виробнича пратика	практика	си́лабус виробнича 3 курс 5 сем ГРС.pdf	SVVdhBVa1C8+vKgS wkO8qbvi6SL8dpT6G+DOQ8dUkPI=	Бази практик: ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» (готель "Reikartz"), ТОВ «Таврійська інвестиційна група» (готель "Театральний"), ТОВ «Інвестоптим» (готель "Khortitsa Palace"), ресторан "Grill Park", ресторан "Monica Bellucci", ТОВ «Беган-Компані» (готельно-ресторанний комплекс "Санрайз"), ФОП «Савченко С.А.» (культурно-розважальний комплекс "Платина"), готельно-ресторанні комплекси Туреччини та Болгарії.
Виробнича практика	практика	си́лабус виробнича 3 курс 6 сем ГРС.pdf	hz6L/bN7D++8BZZx+WNfixGD075GuEenMUUHwVxWT/8=	Бази практик: ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» (готель "Reikartz"), ТОВ «Таврійська інвестиційна група» (готель "Театральний"), ТОВ «Інвестоптим» (готель "Khortitsa Palace"), ресторан "Grill Park", ресторан "Monica Bellucci", ТОВ «Беган-Компані» (готельно-ресторанний комплекс "Санрайз"), ФОП «Савченко С.А.» (культурно-розважальний комплекс "Платина"), готельно-ресторанні комплекси Туреччини та Болгарії.
Світовий ринок готельно-ресторанних послуг	курсова робота (проект)	Методичка нормок. ГРС.pdf	CVc74rXhLZ3TJqkAq3zfyfihzJHCpHwZURU21OI3reg=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Організація готельного господарства	курсова робота (проект)	Методичка нормок. ГРС.pdf	CVc74rXhLZ3TJqkAq3zfyfihzJHCpHwZURU21OI3reg=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Атестаційний екзаме́н	підсумкова атестація	програма ЕК ГРС.pdf	h+owMpgDqLrwLgIubbM7COTIOWyrhzb7vtNgfYw266k=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Іноземна мова професійно-комунікативної спрямованості (англійська)	навчальна дисципліна	Ін мова проф комун ГРС.pdf	hjb7t6W3v5eT7225CMP/jrjVylWlS/vZEWCFUMDDeVs=	Аудиторії, забезпечені мультимедійним обладнанням (а. 307, 310, 311, 6 навчальний корпус)

Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Бізнес-планування.pdf</i>	x04MwVRi9vaLUpK9SFhwQXX37YepF+VWXfmbOskBAEM=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 119 с/к)
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Менедж.Маркова.pdf</i>	xhY3fndoiWn5XJOr osxs1IxoXhV4kOep anOl3YLDcU=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а.307, 4 навчальний корпус)
Реклама в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Реклама ГРС.pdf</i>	mjZdeRNkRAsa9mY3cuTJlx736ax+bfyNJUHxzCUvido=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 425, 2 навчальний корпус)
Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Устаткування.pdf</i>	NqXJdPGMeoXgsbrrY22jqDKIMq1ZUdgs5psDQIvmyw=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 206, 4 навчальний корпус)
Історія України	навчальна дисципліна	<i>Силабус Іст.Укр.ГРС.pdf</i>	A+YosqxLmXI+hFKljMPbafTOhIFFA5fMJzVh5v+ISLk=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 213, 5 навчальний корпус)
Українська мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	<i>Укр.мова.pdf</i>	pEWjGcF/5eek4rkQOPLHDu3VZJzCFTjK/KfVXq91gzM=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а.101 с/к)
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>ФВ.pdf</i>	9Dvcv1YH9+QWuoEbV4TmKlrJVqIFE+e6DE6yH/gU5b8=	Ігровий зал, зал аеробіки, фітнес-зал, тренажерний зал, зал гімнастики с/к
Основи інформатизації в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Силабус IT ГРС.pdf</i>	8KIUnoYhGP52bqpsIoD5yrfedk1wWBtGFJynn3LPTF4=	Комп'ютерний клас зі спеціалізованим програмним забезпеченням (а. 213 с/к)
Права і свободи людини і громадянина в Україні	навчальна дисципліна	<i>Серед А.М. Силабус 1. Права і свободи.pdf</i>	R22fKWBIugPmZdfHnc1dQatKK7cHLQlgdUhkyh34quc=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 408, 2 навчальний корпус)
Історія готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	<i>Історія ГРС.pdf</i>	ziSe9jro46zuhaPkk/HPf8rvZJ2d6O9m7QVMnRV5f1c=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 125 4 навчальний корпус)
Екологія	навчальна дисципліна	<i>Екологія.pdf</i>	7cjlJ8cV9ZWkI4NEuGND4ppTAoG24rkJvnSjhJbmYcQ=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 306, 3 навчальний корпус)
Основи комунікації в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Осн.комун.ГРС.pdf</i>	S1tIwVINtB/LzIaIao5+PBNPoRnWmeGEwMruGj/eg84=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 328, 4 навчальний корпус)
Підприємницьке право	навчальна дисципліна	<i>Підпр.право.pdf</i>	Rlw3CzrogEMGYR6wjURSZrnAASq2mmA6LDrer+Vdvk=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 408, 2 навчальний корпус)
Рекреаційні комплекси	навчальна дисципліна	<i>рекреаційні комплекси ГРС.pdf</i>	hZ9koQiQUPkvdZMqvWcLOvzqv5D8nu2Qo4Mqqu9kKWA=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 328, 4 навчальний корпус)
Економіка підприємств сфери обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Економіка СО.pdf</i>	Hn4a78PJUj8v7Soci3jA9LwAslv/dUyNLb603/RUaWw=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 414, 6 навчальний корпус)
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Техн.прод.РГ.pdf</i>	3KWcf5/O8gLR5sdW84H7Dvo5fMgpEsD/gzo5m2DBoP8=	Навчальна лабораторія з ресторанного господарства, забезпечена спеціалізованим обладнанням
Маркетинг готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>silabus_Маркетинг ГРС_ (2020-2021)_Бортников (1).pdf</i>	ozhtMDHbs37X29RIINj2z3Cj76W3e2+QuHuHwZkiD+Q=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 307, 4 навчальний корпус)
Кроскультурна комунікація в сфері обслуговування	навчальна дисципліна	<i>Силабус ККСО.pdf</i>	iQNSKGt3VX81QQSqVcJH9sH1cB1BeG3GSohVzgRyYoE=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 125, 4 навчальний корпус)
Світовий ринок	навчальна	<i>Світ.ринок ГРП.pdf</i>	SAoE7lhzpOHd27TQ	Аудиторія, забезпечена

готельно-ресторанних послуг	дисципліна		PbkN3i1xh62oWmX3EwFa/wlToTg=	мультимедійним обладнанням (а. 328, 4 навчальний корпус)
Стандартизація, сертифікація в готельно-ресторанній індустрії	навчальна дисципліна	Станд, серт.ГРС.pdf	5XqGw2gRfp5jrQdRaNUQay8yv/XsbHbT4okNg/OogvE=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 408, 2 навчальний корпус)
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	силабус ОІТ.pdf	786KpARfYyCZHoNQL//oSFqooGUJng26/3J7b6fkbWQ=	Навчальна лабораторія з готельного господарства, оснащена спеціалізованим обладнанням; готель Khortitsa Palace
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Си́лабус ОПГ ГРС.pdf	hYzOmWnHneovwxhe4I6Ftaqydz6qfwEo25aZiNsu1bYg=	Навчальна лабораторія з ресторанного господарства, оснащена спеціалізованим обладнанням
Курортні ресурси світу	навчальна дисципліна	си́лабус_курортні ресурси світу (бак,ГРС).pdf	DZ9ocJVag4De7a/NpNQmtU8WkFcHu5moYRd8VSUPNVo=	Аудиторія, забезпечена мультимедійним обладнанням (а. 237, 4 навчальний корпус)

* 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
292602	Фостащенко Олена Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Інженерний навчально-науковий інститут Запорізького національного університету	Диплом спеціаліста, Запорізька державна інженерна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0921 Промислове та цивільне будівництво, Диплом кандидата наук ДК 015171, виданий 04.07.2013, Аттестат доцента 12ДЦ 041276, виданий 26.02.2015	14	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Підвищення кваліфікації: ДП «Державний науково-дослідний інститут будівельних конструкцій» Запорізьке відділення (ЗВ ДП НДІБК) Стажування з 06.11.18 - 06.01.2019 р. Тема: «Ознайомлення з новими нормативними документами на проектування будівельних конструкцій» Сертифікат №16 від 06.01.2019 р. Публікації: 1. Фостащенко О. М., Радченко О. П., Воденнікова О. С. Обстеження підводних частин недобудованих мостових споруд через р. Старий-Дніпро в м. Запоріжжя. Містобудування та територіальне планування: наук.-техн. зб./ Відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2017. Вип. 63. 555 с. С. 321– 325. 2. Сіромолот Г. В., Радченко О. П., Фостащенко О. М.,

							<p>Полікарпова Л. В. Вплив умов експлуатації на надійність і довговічність будівлі навчально-виховного об'єднання. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ Відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2017. Вип. 63. 555 с. С. 313–320.</p> <p>3. Фостащенко О.М. Особливості впровадження енергоаудиту в Україні. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2018. Вип. 66. 695 с. С. 616–620.</p> <p>4. Проблемні аспекти масштабу пропорцій зорового сприйняття забудов берегової території Азовського моря. /В. В. Сілогаєва, Ю. П. Єгоров, О. М. Фостащенко, К. К. Архіпова, М. А. Чачарський. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2019. Вип. 69. 443 с. С. 123–131.</p> <p>5. Фостащенко О. М., Сіромолот Г. В., Сілогаєва В. В., Архіпова К. К. Порівняльний аналіз містобудівних та архітектурно-планувальних проблем двох міських парків м. Запоріжжя. Архітектурний вісник КНУБА : наук.-вироб. зб. / відпов. ред. П. М. Куліков. Київ: КНУБА, 2019. Вип. 17-18. 708 с. С. 279 – 289.</p> <p>6. Фостащенко О.М., Сілогаєва В. В., Архіпова К. К. Проблемні аспекти поводження з твердими побутовими відходами в Україні. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ, КНУБА, 2019. Вип. 71. 492 с. С. 399 – 408.</p> <p>7. Проблеми аспектів зорового сприйняття архітектурної забудови Соборного проспекту в Запоріжжі. / Ю. П. Єгоров, О. М. Фостащенко, К. К.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>Архіпова, М. А. Чачарський, Д. М. Кулик. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ, КНУБА, 2019. Вип. 71. 492 с. С. 157 – 169 . Участь у колективній монографії: 1. Наукові основи розвитку будівельної галузі України : монографія / [І.Д. Павлов, А.В. Радкевич, О.М. Фостащенко та ін.]. Запоріжжя: ЗДІА, 2017. 460 с. (Особистий внесок: розділ 11 Моделювання напружено-деформованого стану залізобетонних плит перекриттів з урахуванням їх просторової роботи). С. 422-452. Навчально-методичні видання: 1. Фостащенко О. М. Реконструкція та експлуатація міських територій : навч.-метод. посіб. для студентів ЗДІА напряму підготовки 6.060101 «Будівництво» спеціальності 8.06010103 «Міське будівництво та господарство» очної і заочної форм навчання. Запоріжжя: ЗДІА, 2016. 97 с. 2. Фостащенко О. М. Метрологія і стандартизація : навч.-метод. посіб. для студентів ЗДІА напряму підготовки 6.060101 «Будівництво» очної і заочної форм навчання Запоріжжя: ЗДІА, 2016. 93 с. 3. Фостащенко Е. Н. Методические указания для выполнения лабораторных работ для иностранных студентов, которые обучаются по специальности 192 «Строительство и гражданская инженерия» дневной формы обучения подготовки первого (бакалаврского) уровня высшего образования. / Составитель: Фостащенко Е.Н. Запорожье: Издательство ЗГИА,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>2017. 32 с.</p> <p>4. Фостащенко О. М., Банах В. А. Проектування за Єврокодами : навч.-метод. посіб. для магістрантів ЗДІА денної та заочної форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» спеціалізації «Міське будівництво та господарство». Запоріжжя: ЗДІА, 2018. 120 с.</p> <p>5. Фостащенко О.М. Методичні вказівки до державного іспиту бакалаврів для бакалаврів ЗДІА денної та заочної форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» спеціалізації «Міське будівництво та господарство» / Л. В. Полікарпова, О. М. Фостащенко, О. І. Федченко, Г. В. Сіромолот / Запорізька державна інженерна академія. Запоріжжя: ЗДІА, 2018. 32 с.</p> <p>6. Фостащенко О. М. Технічна експлуатація, модернізація та реконструкція міських територій [Текст] : навч.-метод. посіб. для магістрантів ЗДІА всіх форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за ОПП «МБГ». Запоріжжя: ЗДІА, 2018. 100 с.</p> <p>7. Фостащенко О. М., Банах В. А. Сучасна нормативна база будівництва. [Текст] : навч.-метод. посіб. для магістрантів ЗДІА всіх форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за ОПП «МБГ». / О.М. Фостащенко, В.А. Банах. Запоріжжя: ЗГІА, 2018. 120 с.</p> <p>8. Фостащенко О. М., Воденнікова О. С. Міські вулиці і дороги [Текст] : навчально-методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності "Будівництво та цивільна інженерія" освітньо-професійної програми "Міське будівництво та</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>господарство”.</p> <p>Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 133 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Фостащенко О. М., Зоїдов Хумоюн Аліжон Углі. Система стандартів у будівництві : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 257.</p> <p>2. Фостащенко О. М., Дорошенко А. О. Категорії та види стандартів : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С.258.</p> <p>3. Фостащенко О. М., Борисенко Б. В. Порядок розробки, затвердження і впровадження стандартів : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 259 – 260.</p> <p>4. Фостащенко О. М., Маркіна К. В. Системи конструкторської та технологічної документації : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 261.</p> <p>6. Фостащенко О. М., Лебедєв О. А. Міжнародна стандартизація : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 262 - 263.</p> <p>7. Фостащенко О. М., Маєвський А. П. Основи сертифікації продукції : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 264 – 265. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Академія будівництва України – дійсний член-кореспондент, посвідчення №2800 від 25.10.2018 р. Член Асоціації Німецько-української Інженерної палати Запорізької області з 10.10.2018 р.
93124	Горбуля Віктор Олексійович	В. о. завідувача кафедри, старший викладач, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Запорізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1985, спеціальність: Фізичне виховання	32	Фізичне виховання	Публікації: 1. Дослідження засобів підвищення ефективності нападу швидким проривом баскетболістів студентської команди ЗНУ Вісник ЗНУ №1, 2017р. стр. 214-223. 2. Аналіз і шляхи підвищення ефективності техніко-тактичних дій у захисті баскетболістів студентської команди ЗНУ Вісник ЗНУ №1, 2018р., стр. 58-65. 3. Методика вдосконалення технічної підготовки футболістів 11-12 років на початковому етапі навчання в ДЮСШ. Вісник ЗНУ №2, 2018р., стр. 95-103. 4. Формування індивідуальних тактичних дій у нападі баскетболістів 14-15 років у ДЮСШ. Вісник ЗНУ №1, 2019р., стр. 92-101. Навчально-методичні видання: 1. Баскетбол: Фізична підготовка: навчально-методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра всіх напрямів підготовки /В.Б. Горбуля, В.О. Горбуля, О.В. Горбуля. Запоріжжя: ЗНУ, 2015. 91с. 2. Баскетбол: тактика гри та методика навчання: навчально-методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра всіх напрямів підготовки /В.Б. Горбуля, В.О. Горбуля, О.В. Горбуля. Запоріжжя: ЗНУ, 2017. 93 с.
40576	Маковецька	Завідувач	Факультет	Диплом	37	Організація	Підвищення

	Наталія Валеріївна	кафедри, професор, Основне місце роботи	фізичного виховання, здоров'я та туризму	спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 001556, виданий 25.01.2013, Аттестат професора 12ПР 010192, виданий 26.02.2015	готельного господарства	<p>кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Курортний комплекс «Роял Клуб Вікторія» (Болгарія). Сертифікат, 2017 р. Тема: «Професійна підготовка фахівців у сфері обслуговування». 2. Празький інститут підвищення кваліфікації. Сертифікат від 17.08.2017. Тема: «Освітні системи Європейського Союзу». 3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. 4. Харківська державна академія культури. Довідка № 0726 від 26.12.2018. Тема: «Організаційно-методичний та інформаційно-аналітичний супровід процесу викладання комплексу дисциплін з готельної індустрії туризму». 5. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи». <p>Публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Professional training of future specialists in tourism and hotel and restaurant business in European countries. ALRJournal. 2021; 5(2): 54-62 DOI: 10.14744/alrj.2020.29053 Web of Science. 2.Маковецька Н.В. Використання зарубіжного досвіду дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Молодий вчений. №4.2 (56.2). П.-Хмельницький, 2018. С.180-184. 3.Маковецька НВ.,
--	--------------------	---	--	---	-------------------------	---

							<p>Конох О.Є. Можливості застосування дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Педагогічні науки: Збірник наукових праць. Херсон: Херсонський державний університет, Випуск LXXX. Том 3. 2017. С.178-182.</p> <p>4.Маковецька Н.В., Люта Д.А. Основні вимоги до організації експериментального дослідження з формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з туризмознавства. Науковий журнал «Інноваційна педагогіка» Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій. Одеса, 2019. Том 2, № 10. С. 134-138. Index Copernicus International</p> <p>5. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «туризм» і «готельно-ресторанна справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. С. 4-9.</p> <p>6. Формування комунікативної компетентності майбутніх фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи. «Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія 15: Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт)». Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2021(подана до друку)</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1.Маковецька Н.В., Конох О.Є., Сидорук А.В. Застосування елементів дуальної освіти у підготовці фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. The 5 th International scientific and practical conference -Modern science: problems and innovations (July 26-28, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. P. 290-297.</p> <p>2. Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Цифровізація освітнього процесу студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». The 3 rd International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» (December 2-4, 2020) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2020. P. 438-441.</p> <p>3. Маковецька Н.В., Дядечко А.І. Підготовка майбутніх фахівців до організації роботи у закладах розміщення туристів. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England</p> <p>4.Ознайомлення з функціями менеджменту як складова професійної підготовки фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. VIII International Scientific and Practical Conference ACTUAL TRENDS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH, March 14-16, 2021. Munich, Germany</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1. Член Запорізької обласної туристичної асоціації.</p> <p>2. Член Асоціації індустрії гостинності України.</p>
86821	Гвоздик Василь Степанович	Доцент, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом кандидата наук ДК 018590, виданий 21.05.2003,	33	Історія України	Голова секції «історія України» обласного туру МАН Член журі обласного (III) етапу

				Атестат доцента 12ДЦ 028416, виданий 10.11.2011			Всеукраїнської учнівської олімпіади з історії Член журі міського етапу турніру юних істориків Голова Профспілкової організації історичного факультету ЗНУ Навчально-методичні видання: Українська революція 1917-1921 рр. (Матеріали для лекції). Запорізька обласна адміністрація. Укладачі: Винарчук Т., Гвоздик В., Марчук В. Редактор – Турченко Ф. Запоріжжя, 2017. 28 с.
97106	Чусьва Інна Олександрів на	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010202 Фізична реабілітація, Диплом кандидата наук ДК 024867, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 004558, виданий 14.05.2020	10	СПА та wellness- технології	Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Запорізька політехніка». Сертифікат № 19 від 27.04.2020. Тема: «Впровадження у навчальний процес нових технологій, що застосовуються при викладанні дисциплін з туризму і готельно-ресторанної справи». 2. АЕЦ «Universal test» Сертифікат№ 000993216 від 05.06.2019. Рівень В2 з англійської мови. 3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. 4. Школа масажу та оздоровчих технологій Сертифікат № 0120407. 5. Курортний комплекс «Rubi Platinum Spa Resort & Suites» (Туреччина). Департамент SPA. Сертифікат № 1146 від 15.12.2019 р. 4. Higher School of Agribusiness in Łomża CERTIFICATE OF ACHIEVEMENT No. WSA/2021/01/170 from 23.02.2021 International internship «Formation of competences and development of professional and

pedagogical skills of a teacher of higher vocational education institution»

Публікації:

1. Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р., Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya-Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці)
2. Чуєва І.О. Перспективи розвитку рекреаційного туризму в Північному Приазов'ї. Фізичне виховання і спорт, спорт і туристсько-краєзнавча робота в закладах освіти: збірник наукових праць. Переяслав-Хмельницький, 2016. С. 392–395.
3. Чуєва І. О. РОЛЬ НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧИХ ЛАБОРАТОРІЙ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ. Інноваційна педагогіка. 2019. № 10. С. 124-127. URL: http://www.innovpedagogogy.od.ua/archives/2019/10/part_3/31.pdf. (Index Copernicus).
4. Чуєва І. О., Сидорук А. В., Жестков З. Г. ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕСТОВИХ МЕТОДІВ КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» НА БАЗІ ПЛАТФОРМИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ MOODLE. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2020. Т. 3. № 69. С. 169-172. URL: http://www.pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2020/69/part_3/36.pdf. (Index Copernicus).
5. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

							<p>МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ МЕТОДАМИ ПЕРЕХРЕСНОГО НАВЧАННЯ. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. Т. 2. № 63. С. 206 - 210. URL: http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2019/63/part_2/42.pdf. (Index Copernicus).</p> <p>6. Інноваційні технології в підготовці конкурентоздатних фахівців спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Управління в туризмі та гостинності». Вісник ЗНУ Педагогічні науки. № 2(35). 2020. С. 153-158. Участь у колективній монографії: Чуєва І. О., Сидорук А. В., Жестков С. Г. ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ ТА ДЕЯКИХ КРАЇН ЗАРУБІЖЖЯ. За загальною редакцією Пангелової Н. Є. Переяслав- Хмельницький: Переяслав, 2020. 12 с. Навчально-методичні видання: 1. Чуєва І. О. Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с. 2. Чуєва І. О. Технології туристичної діяльності: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с. Науково-популярні публікації: 1. Чуєва І. О., Дядечко І. Є. Особливості використання інтерактивних методів навчання у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у вищих навчальних закладах. International scientific and practical conference “Influence of scientific achievements in education on the development of modern society”: Conference proceedings, April 26-</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>27, 2019. Vilnius: Izdevnieciba "Baltija Publishing". 2019. 2019. С. 222 – 225.</p> <p>2. Чуєва І. О., Жестков С. Г. ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ТУРИЗМІ. Матеріали ХХХІІ всеукраїнської практично-пізнавальної конференції "НАУКОВА ДУМКА СУЧАСНОСТІ І МАЙБУТНЬОГО" Дніпро: Тріада, 2019. № 32 С. 20-22. URL: http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/63-tridtsyat-druga-vseukrajinska-praktichno-piznavalna-internet-konferentsiya/793-vikoristannya-tsifrovikh-tehnologij-u-turizmi.</p> <p>3. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 242 «ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА 241 «ТУРИЗМ» З ДИСЦИПЛІНИ «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ». ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ «ПЕДАГОГІКА ТА ПСИХОЛОГІЯ: ВИКЛИКИ І СЬОГОДЕННЯ» Київ: Київська наукова організація педагогіки та пс, 2020. Т. 1 С. 77-81.</p> <p>4. Сидорук А.В., Чуєва І.О. Використання онлайн платформ для підвищення кваліфікації працівників закладів освіти. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. Pp. 988-998 URL: http://sci-conf.com.ua.</p> <p>5. Чуєва І.О., Сидорук А.В., Криволапов Е.А. Інклюзивна освіта в українських ВНЗ: проблеми та шляхи їх вирішення. IV Міжнародна наукова конференція «Модернізація освітньої системи: світові тенденції та</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							національній особливості в умовах пандемії», 19 лютого 2021, факультет соціальних наук в Університеті Вітаутаса Великого (Каунас, Литва). 6. Чуєва І.О., Булана Н.С. Використання інноваційних технологій у ресторанному бізнесі. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England 7. Аспекти формування оцінки показників якості SPA послуг в Україні. The 4 th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina. 8. Електрообладнання закладів готельно-ресторанного господарства. VIII International Scientific and Practical Conference ACTUAL TRENDS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH, March 14-16, 2021. Munich, Germany. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: 1. Член Асоціації індустрії гостинності України. 2. Член Запорізької обласної туристичної асоціації
190815	Дибчинська Яна Станіславівна	В. о. завідувача кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1994, спеціальність: Англійська філологія, Диплом кандидата наук ДК 001944, виданий 09.12.1998, Аtestат доцента ДЦ 003837, виданий 26.02.2002	16	Іноземна мова професійно-комунікативної спрямованості (англійська)	Підвищення кваліфікації: Вища школа туризму і екології м. Суха Бескидська (Республіка Польща). Сертифікат № 06/NS/2020 Тема: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно-правове впровадження у підготовку фахівців з економіки, туризму, готельно-ресторанної справи та державного управління» Публікації: 1. O.Yudina, L. Bukharina, Y. Dynchynska, I. Shavkun ICT Using in Integrated Teaching Management Core Courses in a Foreign Language.

Proceedings of the 14th International Conference on ICT in Education, Research and Industrial Applications. Integration, Harmonization and Knowledge Transfer. Volume I: Main Conference. Kyiv, Ukraine, May 14-17, 2018. <http://ceur-ws.org/Vol-2105/> (Scopus)

2. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Efficient manager: creative dimension Менеджмент і підприємництво: тренди розвитку. Електронне наукове періодичне видання. Випуск 2 (08), 2019 – С. 47 – 60. <https://management-journal.org.ua/index.php/journal/issue/view/9/2019-2-pdf> (Index Copernicus, CrossRef, DOAJ, WorldCat, Academic Research Index)

3. Yudina O.V., Dybchynska Y.S. Model of integrated teaching management core courses in a foreign language using ICT Менеджмент і підприємництво: тренди розвитку. Електронне наукове періодичне видання. Випуск 2 (08), 2019 – С. 68 – 77. <https://management-journal.org.ua/index.php/journal/issue/view/9/2019-2-pdf> (Index Copernicus, CrossRef, DOAJ, WorldCat, Academic Research Index)

4. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Managing cultural diversity as challenge of organizational culture in multinational business environment Менеджмент і підприємництво: тренди розвитку. Електронне наукове періодичне видання. Випуск 1 (03), 2018. <https://management-journal.org.ua/index.php/journal/article/view/7/3> (Index Copernicus, CrossRef, DOAJ, WorldCat, Academic Research Index)

Навчально-методичні видання:

1. Шавкун І.Г., Дибчинська Я.С. Репутаційний менеджмент: курс

								<p>лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент готельного, курортного та туристичного сервісу» Запоріжжя: ЗНУ, 2020. – 120 с. (затверджено вченою радою ЗНУ протокол № 7 від. 18.03.2020 р.)</p> <p>2. Волкова В.В., Дибчинська Я.С. Теорія і практика перекладу: практикум для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спец. Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії» освітньо-професійної програми «Країнознавство» Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – 100 с. (затверджено вченою радою ЗНУ протокол № 8 від 26.04.2019 р.)</p> <p>3. Шавкун І.Г., Дибчинська Я.С. Кроскультурна комунікація в міжнародному бізнесі : конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – 107 с.</p> <p>4. Шавкун І.Г., Дибчинська Я.С. Сучасні проблеми ділових комунікацій у менеджменті: курс лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності "Менеджмент". Запоріжжя: ЗНУ, 2017. – 90 с.</p> <p>Електронні навчальні посібники: “Basis of business skills”, “Business ethics”, “Business social responsibility” Основи ділової комунікації. Науково популярні публікації:</p> <p>1. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Informative and communicative competence as a challenge of modern management education International Scientific-Practical Conference</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Theory and Practice: Problems and Prospects Book of Abstracts 21st - 22nd of May, 2020 Kaunas http://dspace.lsu.lt/handle/123456789/77 2. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Social responsibility as informational pretext for organizational communication Підприємництво в аграрній сфері: глобальні виклики та ефективний менеджмент: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (12-13 лютого 2020 р.): У 2-х ч. Ч.1. – Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 459-463. 3. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Компетентності цифрового лідера в контексті VUCA-світу Освіта як чинник формування креативних компетентностей в умовах цифрового суспільства // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 27-28 листопада 2019 року / Ред.-упорядник: д.філософ.н., проф. В.Г. Воронкова. – Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – С. 191-194. http://vestnikzgia.com.ua/article/view/189284 4. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Intercultural communication in the context of globalization Проблеми управління економічним потенціалом регіонів: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції. - Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – С. 170-172 5. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Creativity as intrinsic attribute of the efficient manager International scientific - practical conference. Theory and practice: problems and prospects. Book of abstracts. 2019 May 9-10 thKaunas . – С. 70-71 http://dspace.lsu.lt/bitstream/handle/123456789/62/TEZES_2019%2005%2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>
--	--	--	--	--	--	---

85759	Конох Олена Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 020394, виданий 16.05.2014</p>	21	Дизайн страв	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Запорізька політехніка». Сертифікат № 17 від 27.04.2020. Тема: «Впровадження у навчальний процес нових технологій, що застосовуються при викладанні дисциплін з туризму і готельно-ресторанної справи». 2. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. Публікації: Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р., Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya-Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці) 2. Питання організації та забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі та індустрії туризму. Фізичне виховання, спорт і туристсько-краєзнавча робота в закладах освіти: Збірник наукових праць. – Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» - Переяслав-Хмельницький: ФОП Домбровська Я.М., 2016. С. 261-265. 3. Конох О.Є., Маковецька Н.В. Можливості застосування дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Збірник наукових праць Херсонського державного університету «Педагогічні науки». 2017. С. 178-182. 4. Конох О.Є. Особливості впровадження дистанційної форми</p>
-------	-----------------------	------------------------------	--	---	----	--------------	--

							освіти майбутніх фахівців туризму та готельно-ресторанної сфери. Актуальні проблеми сучасної дошкільної та вищої освіти: зб.наук. доп. Одеса: Бондаренко М.О. 2019. С.182-187. 5. Конох О.Є., Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «туризм» і «готельно-ресторана справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. С. 4-9. Науково-популярні публікації: 1. Ознайомлення з технологією продукції та дизайном страв у ресторанному господарстві як складова підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: 1. Член Української ресторанної асоціації. 2. Член Запорізької обласної туристичної асоціації.
362231	Люта Дарина Анатоліївна	Викладач, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом бакалавра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, рік закінчення: 2012, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Державний	3	Туристичне країнознавство	Підвищення кваліфікації: 1. Запорізький національний університет Аспірантура Запорізького національного університету; Спеціальність 13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти; Наказ про зарахування № 1958-с від 24.10.2014 Термін: 30.10.2014 – 30.10.2018. 2. Курортний комплекс «Роял Клуб Вікторія» (Болгарія). Сертифікат, 2017 р. Тема: «Професійна підготовка фахівців у

				<p>вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, рік закінчення: 2013, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм</p>		<p>сфері обслуговування». 3. Запорізький національний університет Школа педагогічної майстерності Наказ № 34 від 01.02.2021 15.02.-30.06.2021 Тема: «Психолого-педагогічні та методичні передумови викладацької майстерності у вищій школі» Публікації: 1. Люта Д.А. Методологічні підходи у формуванні готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності. Науковий журнал «Молодий вчений» ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Г. Сковороди». Переяслав-Хмельницький, 2018. № 4.2 (56.2). С. 138-141. 2. Люта Д.А., Маковецька Н.В. Основні вимоги до організації експериментального дослідження з формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з туризмознавства. Науковий журнал «Інноваційна педагогіка» Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій. Одеса, 2019. Том 2, № 10. С. 134-138. 3. Люта Д.А., Товстоп'ятко Ф.Ф. Педагогічний експеримент як основа формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства. Науковий журнал «Молодий вчений» ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Г. Сковороди». Переяслав-Хмельницький, 2019. № 4.1 (68.1). С. 120-123. 4. Люта Д.А. Структура, критерії та рівні готовності</p>
--	--	--	--	---	--	---

							<p>майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич, 2020. Вип. 31 (3). С. 310-315.</p> <p>5. Люта Д.А. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. Збірник наукових праць «Духовність особистості: методологія, теорія і практика» Національної академії педагогічних наук України Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля. Сєверодонецьк, 2020. Вип. 1 (94). С. 161-170. Навчально-методичні видання:</p> <p>1. Люта Д.А., Сидорук А.В. Туризмологія: методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності «Туризмознавство». Запоріжжя, Запорізький національний університет, 2016. 69 с.</p> <p>2. Люта Д.А. Соціальний туризм: практикум для здобувачів ступеня бакалавра спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2018. 46 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Люта Д.А. Світовий досвід підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі. Nowoczesna edukacja: filozofia, innowacja, doświadczenie. Łódź: Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>Інформатики і Умієтності, Polska, 2015. № 4. Р. 2-7.</p> <p>2. Люта Д.А. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. Medzinárodná vedecko-praktická konferencia «Inovativny výskum v oblasti vzdelávania a sociálnej práce» (10-11 marca 2017 r.). Sládkovičovo: Vysoká škola Danubius, Slovak Republic, 2017. Р. 141-142.</p> <p>3. Люта Д.А., Маковецька Н.В. Суспільна сфера розвитку туризму. Актуальні питання туризмології та туристичної практики: збірник матеріалів науково-практичної конференції, присвяченої 25-річчю Інституту туризму Федерації професійних спілок України (18 квітня 2019 р.). Київ: АПСВТ, 2019. С. 34-36.</p> <p>4. Товсто'ятко Ф. Ф., Чуєва І. О., Сидорук А. В., Криволапов Е. А., Люта Д. А. Педагогічне оцінювання результатів освітнього процесу у вищому навчальному закладі. Collection of scientific articles Research and Innovation Нью-Йорк: Yunona Publishing, 2019. С. 179-182.</p> <p>5. Люта Д.А., Маковецька Н.В., Безкоровайна Л.В. Шляхи формування готовності майбутніх фахівців туристичної галузі до професійної діяльності у сфері соціального туризму. The 9th International scientific and practical conference – Eurasian scientific congress (September 6-8, 2020). Barcelona: Barca Academy, Spain, 2020. Р. 112-118.</p> <p>6. Люта Д.А. Сучасні тенденції розвитку курортної справи в країнах Європи. The 4th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires,</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							Argentina
5798	Омельяненко Галина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 009898, виданий 30.11.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 045936, виданий 30.11.2012	13	Організація туристично-рекреаційної діяльності в умовах динаміки соціокультурного простору	<p>Підвищення кваліфікації: Дніпропетровський державний інститут фізичної культури і спорту. Посвідчення. Наказ № 12-с від 16.04.2018. Тема: «Новітні інформаційні технології в науці та освіті».</p> <p>2. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інформаційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи».</p> <p>Навчально-методичне видання: Організація туристично-рекреаційної діяльності в умовах динаміки соціокультурного простору : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». ЗНУ : Запоріжжя, 46 с. Науково-популярні публікації: 1. ІНФОРМАЦІЙНО-НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ: ДИДАКТИЧНИЙ АСПЕКТ. XIV Міжнародна наукова інтернет-конференція ADVANCED TECHNOLOGIES OF SCIENCE AND EDUCATION. 2. Соціокультурні особливості туристично-рекреаційної діяльності. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England</p>
151768	Криволапов Едуард Анатолійович	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність:	8	Товарознавство	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Запорізька політехніка». Свідоцтво ПК № 00091 від 07.11.2019.</p>

				<p>242 Туризм, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010201 Фізичне виховання</p>		<p>Тема: «Підготовка майбутніх фахівців галузі та готельно- ресторанного господарства» 2. Запорізький національний університет Аспірантура Запорізького національного університету; Спеціальність 015 Професійна освіта; Наказ про зарахування № 1425-с від 27.09.2018 р. Термін: 30.09.2018 – 30.09.2022 3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. 4. Онлайн-курс «Гігієнічне навчання для працівників ресторанів та кафе» Сертифікат №01521 від 05.03.2021 р. Публікації: 1. Питання організації та забезпечення безпеки в готельно- ресторанному бізнесі та індустрії туризму. Туризм і краєзнавство: Збірник наукових праць. – Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав- Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав- Хмельницький, ФОП Лукашевич О.М., 2014. С.391-397 2. Характеристика базових понять формування професійної компетентності з безпеки туризму у майбутніх фахівців туристичної галузі. Фізичне виховання, спорт і туристсько- краєзнавча робота в закладах освіти:Збірник наукових праць. Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав- Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди».</p>
--	--	--	--	---	--	--

							<p>Переяслав-Хмельницький, ФОП Лукашевич О.М., 2015. С.490-495</p> <p>3. Проблеми формування компетентності професійної підготовки майбутніх фахівців з безпеки туризму. «Людиновимірність гармонізації культурно-освітнього простору майбутніх педагогів: наукові досягнення і перспективи», 11-12 червня 2015/за заг.ред.д-ра м. с...наук, професора Молодиченка В.В. Мелітополь: Видавництво МДПУ ім. Б.Хмельницького, 2015.</p> <p>5.Криволапов Е.А., Чуєва І.О. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ МЕТОДАМИ ПЕРЕХРЕСНОГО НАВЧАННЯ. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. Т. 2. № 63. С. 206 - 210. URL: http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2019/63/part_2/42.pdf. (Index Copernicus).</p> <p>7. Модель формування професійної компетентності з безпеки туризму у майбутніх фахівців туристичної галузі. Молодий вчений. 2018. № 4.2. С. 134-138. (Index Copernicus).</p> <p>8. Інноваційні технології в підготовці конкурентоздатних фахівців спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Управління в туризмі та гостинності». Вісник ЗНУ Педагогічні науки. № 2(35). 2020. С. 153-158. Підручники:</p> <p>1. Організація транспортних послуг: навчальний посібник для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Туризм» Навчальний посібник.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>Запоріжжя: ЗНУ, 2012. 103 с.</p> <p>2. Туристичні ресурси України та інформаційна культура студента: навчальний посібник для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Туризм». Запоріжжя: ЗНУ, 2014. – 121 с.</p> <p>3. Рекреаційні комплекси: навчальний посібник для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Туризм». Навчальний посібник. Запоріжжя: ЗНУ, 2012. 83 с.</p> <p>Навчально-методичні видання:</p> <p>3. Методичні вказівки до написання курсових та кваліфікаційних робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійної програми «готельно-ресторанна справа». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 58 с.</p> <p>4. Товарознавство : конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійної програми «готельно-ресторанна справа» Запоріжжя : Запорізький національний університет. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 98 с.</p> <p>5. Рекреаційні комплекси : навчальний посібник для здобувачів ступеню вищої освіти бакалавра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 81 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Товстоп'ятко Ф. Ф., Чуєва І. О., Сидорук А. В., Криволапов Е. А., Люта Д. А. Педагогічне оцінювання результатів освітнього процесу у вищому навчальному закладі. Collection of scientific articles Research and Innovation Нью-Йорк: Yunona Publishing, 2019. С. 179-182.</p> <p>2. Чуєва І. О.,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>Криволапов Е. А. АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 242 «ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА 241 «ТУРИЗМ» З ДИСЦИПЛІНИ «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ». ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ «ПЕДАГОГІКА ТА ПСИХОЛОГІЯ: ВИКЛИКИ І СЬОГОДЕННЯ» Київ: Київська наукова організація педагогіки та пс, 2020. Т. 1 С. 77- 81.</p> <p>3. Чуєва І.О., Сидорук А.В., Криволапов Е.А. Інклюзивна освіта в українських ВНЗ: проблеми та шляхи їх вирішення. IV Міжнародна наукова конференція «Модернізація освітньої системи: світові тенденції та національні особливості в умовах пандемії», 19 лютого 2021, факультет соціальних наук в Університеті Вітаутаса Великого (Каунас, Литва).</p> <p>4. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з туризму та готельно- ресторанної справи у процесі вивчення курсу «Рекреаційні комплекси». The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England</p> <p>5. «Товарознавство» як один із чинників формування готовності майбутніх фахівців готельно- ресторанної справи до професійної діяльності. The 4 th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7- 9, 2021 Buenos Aires, Argentina</p>
91821	Бортников Євгеній Геннадійови ч	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення:	29	Країнознавство	Підвищення кваліфікації: 1. TOB «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя.

				<p>2009, спеціальність: 050402 Готельне господарство, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципальног о управління", рік закінчення:</p> <p>2005, спеціальність: 000007 Адміністратив ний менеджмент, Диплом кандидата наук КН 010845, виданий 10.10.1995, Атестат доцента 12ДЦ 025307, виданий 01.07.2011</p>		<p>Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів.</p> <p>2. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно- ресторанної справи». Публікації: 1. Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р., Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya- Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці) 2. Духовне освоєння культури як засаднича інтенція туризму. Людиновимірність гармонізації культурно-освітнього простору майбутніх педагогів: наукові досягнення і перспективи. Міністерство освіти і науки України, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького ; за заг. ред. В. В. Молодиченка. Мелітополь : Видавництво МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2015.Т. 2. 274 с. С. 143–149. 3. Маркери й чинники соціальної інтеграції: інструментальний потенціал туризму в соціально- філософському вимірі. Versus : науково- теоретичний часопис ; Мелітопольський держ. пед. ун-т ім. Б. Хмельницького. 2017. № 2 (1). С. 42–49. 4. «Медова» символіка Мелітополя (начерки до метафізики міста). Versus : науково- теоретичний часопис ; Мелітопольський держ. пед. ун-т ім. Б. Хмельницького. 2018.</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>№ 1–2 (11–12). С. 79–86.</p> <p>Навчально-методичне видання:</p> <p>Маркетинг готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Бортников Е. Г., Тувайкин В. А. Пищевой код традиционной культуры гостеприимства в проблемном поле современного гостинично-ресторанного бизнеса. Fundamental and applied research in the modern world. Abstracts of the 7th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2021. Рр. 234–243.</p> <p>2. Бортников Є.Г., Хмельницький О.Л. МАРКЕТИНГ В ІНТЕРНЕТ-СЕРЕДОВИЩЕ І ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ. X Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues, achievements and innovations of fundamental and applied sciences», 09–12 березня 2021 р., Лісабон, Португалія.</p> <p>3. Бортников Євгеній, Бадлю Ніка. РЕКЛАМА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ. XI Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues of modern science and education», 11– 13 березня 2021 р., Таллінн, Естонія</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1.Член Запорізької обласної туристичної асоціації</p> <p>2. Член робочої групи з розробки стратегії розвитку туризму Запорізької області на 2021-2027 Запорізької ОДА</p>
--	--	--	--	--	--	--

378048	Тувайкін Володимир Опанасович	Викладач, Сумісництво	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Донецький інститут радянської торгівлі, рік закінчення: 1979, спеціальність: Бухгалтерський облік, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2018, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	14	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	<p>Керівництво студентами на Всеукраїнській студентській олімпіаді з напрямку «Готельно-ресторанна справа» м. Одеса (Одеська національна академія харчових технологій), 2016-2018 рр.</p> <p>Член журі Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед здобувачів професійної освіти з професії «Офіціант», 2019 р.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Бортников Е. Г., Тувайкін В. А. Пищевой код традиционной культуры гостеприимства в проблемном поле современного гостинично-ресторанного бизнеса. Fundamental and applied research in the modern world. Abstracts of the 7th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2021. Pp. 234–243.</p> <p>2. Сидорук А.В. Тувайкін В.О. Організація ресторанного господарства як обов'язкова освітня компонента професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування The 4th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Запорізька обласна асоціація робітників підприємств харчування</p> <p>Має 55-ти літній досвід роботи у сфері обслуговування, зокрема в ресторанах готелів «Інтурист» і «Театральний».</p>
5798	Омельяненко Галина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та	Диплом магістра, Державний вищий	13	Інформаційні системи та технології в сфері	Підвищення кваліфікації: Дніпропетровський державний інститут

			туризму	навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 009898, виданий 30.11.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045936, виданий 30.11.2012		обслуговування	фізичної культури і спорту. Посвідчення. Наказ № 12-с від 16.04.2018. Тема: «Новітні інформаційні технології в науці та освіті». 2. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інформаційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи». Навчально-методичне видання: Організація туристично-рекреаційної діяльності в умовах динаміки соціокультурного простору : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». ЗНУ : Запоріжжя, 46 с. Науково-популярні публікації: 1. ІНФОРМАЦІЙНО-НАВЧАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ: ДИДАКТИЧНИЙ АСПЕКТ. XIV Міжнародна наукова інтернет-конференція ADVANCED TECHNOLOGIES OF SCIENCE AND EDUCATION. 2. Соціокультурні особливості туристично-рекреаційної діяльності. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England
190815	Дибчинська Яна Станіславівна	В. о. завідувача кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1994, спеціальність: Англійська філологія, Диплом кандидата наук ДК 001944, виданий 09.12.1998,	16	Іноземна мова	Підвищення кваліфікації: Вища школа туризму і екології м. Суха Бескидська (Республіка Польща). Сертифікат № 06/NS/2020 Тема: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно-правове впровадження у підготовку фахівців з

Атестат
доцента ДЦ
003837,
виданий
26.02.2002

економіки, туризму,
готельно-ресторанної
справи та державного
управління»
Публікації:
1. O.Yudina, L.
Bukharina, Y.
Dynchynska, I. Shavkun
ICT Using in Integrated
Teaching Management
Core Courses in a
Foreign Language.
Proceedings of the 14th
International
Conference on ICT in
Education, Research
and Industrial
Applications.
Integration,
Harmonization and
Knowledge Transfer.
Volume I: Main
Conference. Kyiv,
Ukraine, May 14-17,
2018. [http://ceur-
ws.org/Vol-2105/](http://ceur-
ws.org/Vol-2105/)
(Scopus)
2. Shavkun I.G.,
Dybchynska Y.S.
Efficient manager:
creative dimension
Менеджмент і
підприємництво:
тренди розвитку.
Електронне наукове
періодичне видання.
Випуск 2 (08), 2019 –
С. 47 – 60.
[https://management-
journal.org.ua/index.ph
p/journal/issue/view/9
/2019-2-pdf](https://management-
journal.org.ua/index.ph
p/journal/issue/view/9
/2019-2-pdf) (Index
Copernicus, CrossRef,
DOAJ, WorldCat,
Academic Research
Index)
3. Yudina O.V.,
Dybchynska Y.S. Model
of integrated teaching
management core
courses in a foreign
language using ICT
Менеджмент і
підприємництво:
тренди розвитку.
Електронне наукове
періодичне видання.
Випуск 2 (08), 2019 –
С. 68 – 77.
[https://management-
journal.org.ua/index.ph
p/journal/issue/view/9
/2019-2-pdf](https://management-
journal.org.ua/index.ph
p/journal/issue/view/9
/2019-2-pdf) (Index
Copernicus, CrossRef,
DOAJ, WorldCat,
Academic Research
Index)
4. Shavkun I.G.,
Dybchynska Y.S.
Managing cultural
diversity as challenge of
organizational culture
in multinational
business environment
Менеджмент і
підприємництво:
тренди розвитку.
Електронне наукове
періодичне видання.
Випуск 1 (03), 2018.
<https://management->

journal.org.ua/index.php/journal/article/view/7/3 (Index Copernicus, CrossRef, DOAJ, WorldCat, Academic Research Index)

Навчально-методичні видання:

1. Шавкун І.Г., Дибчинська Я.С. Репутаційний менеджмент: курс лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент готельного, курортного та туристичного сервісу» Запоріжжя: ЗНУ, 2020. – 120 с. (затверджено вченою радою ЗНУ протокол № 7 від. 18.03.2020 р.)
2. Волкова В.В., Дибчинська Я.С. Теорія і практика перекладу: практикум для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спец. Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії» освітньо-професійної програми «Країнознавство» Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – 100 с. (затверджено вченою радою ЗНУ протокол № 8 від 26.04.2019 р.)
3. Шавкун І.Г., Дибчинська Я.С. Кроскультурна комунікація в міжнародному бізнесі : конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – 107 с.
4. Шавкун І.Г., Дибчинська Я.С. Сучасні проблеми ділових комунікацій у менеджменті: курс лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності "Менеджмент". Запоріжжя: ЗНУ, 2017. – 90 с.

Електронні навчальні посібники: “Basis of business skills”, “Business ethics”, “Business social responsibility” Основи

							<p>ділової комунікації. Науково популярні публікації:</p> <p>1. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Informative and communicative competence as a challenge of modern management education International Scientific-Practical Conference Theory and Practice: Problems and Prospects Book of Abstracts 21st - 22nd of May, 2020 Kaunas http://dspace.lsu.lt/handle/123456789/77</p> <p>2. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Social responsibility as informational pretext for organizational communication Підприємництво в аграрній сфері: глобальні виклики та ефективний менеджмент: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (12-13 лютого 2020 р.): У 2-х ч. Ч.1. – Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 459-463.</p> <p>3. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Компетентності цифрового лідера в контексті VUCA-світу Освіта як чинник формування креативних компетентностей в умовах цифрового суспільства // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 27-28 листопада 2019 року / Ред.-упорядник: д.філософ.н., проф. В.Г. Воронкова. – Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – С. 191-194. http://vestnikzgia.com.ua/article/view/189284</p> <p>4. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Intercultural communication in the context of globalization Проблеми управління економічним потенціалом регіонів: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції. - Запоріжжя: ЗНУ, 2019. – С. 170-172</p> <p>5. Shavkun I.G., Dybchynska Y.S. Creativity as intrinsic attribute of the efficient manager International scientific - practical conference. Theory and</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							practice: problems and prospects. Book of abstracts. 2019 May 9-10 thKaunas . – С. 70-71 http://dspace.lsu.lt/bitstream/handle/123456789/62/TEZES_2019%2005%2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y
184052	Маркова Світлана Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 005862, виданий 29.03.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 040164, виданий 31.10.2014	12	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Публікації: 1) Управлінські підходи до формування системи менеджменту якості підприємства засобами розвитку персоналу та самоменеджменту / А.С. Чкан, Маркова С.В., Олійник О.М. // Актуальні проблеми економіки : науковий економічний журнал. – 2014. – № 7(157). – С. 194–201. (Scopus) 2) Бікулов Д. Т., Головань О. О., Олійник О. М., Маркова С. В., Шупчинська К. С., Чкан А. С., Маказан Є. В. Optimization of Inventory Management Models with Variable Input Parameters by Perturbation Methods. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2020. Т. 3. № 3(105). С. 6-15. (Scopus) 3) Горошкова Л. А., Хлобистов Є. В., Волков В. П., Головань О. О., Маркова С. В., Олійник О. М. Asymptotic Methods in Optimization of Multi-Item Inventory Management Model. CEUR Workshop Proceedings. 2020. Т. 2713. С. 393–414. (Scopus) 1) Маркова С.В. Перспективи розвитку малого та середнього бізнесу України за умов фінансування інструментами факторингу / А.С. Чкан, С.В. Маркова, Р.В. Перехрест // Глобальні та національні проблеми економіки. Серія: «Економічні науки». – 2017. – №20 (грудень). – С. 218-222. 2) Маркова С.В. Формування системи мотиваційних чинників в управління персоналом на промисловому

							<p>підприємстві / Маркова С.В., Чкан А. С., Шкрюбка С.А. // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. -2017. – випуск №3 (08).-С. 172-178.</p> <p>3) Маркова С. В. Вплив інструментів прямого маркетингу на лояльність клієнтів продуктової мережі супермаркетів / Рибінцев В.О., Головань О.О., Маркова С.В. // «Наукові праці національного університету харчових технологій». – Київ: НУХТ. – 2016. – Том 22. – №.4. – С. 101-109 .</p> <p>4) Адаптація механізму оцінки лояльності клієнтів у контексті забезпечення ринкових позицій підприємства / Головань О.О., Олійник О.М., Маркова С.В., Корнієнко А.І. // «Наукові праці національного університету харчових технологій». – Київ: НУХТ. – 2016. – Том 22. – №.5. – С. 83-91.</p> <p>5) Маркова С. В. Механізм формування експортного потенціалу підприємства агробізнесу в умовах євроінтеграції / С. В. Маркова, О. М. Олійник, Ю. Шевченко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Економіка і менеджмент», 2016. – С. 70-75.</p> <p>6) Бікулов Д. Т., Головань О. О., Олійник О. М., Маркова С. В., Гаркуша В. Стратегічний менеджмент портфеля брендів структурного підрозділу ТНК на локальному ринку. Наукові праці національного університету харчових технологій. 2020. Т. 26. № 2. С. 81-89.</p> <p>Підручники:) Менеджмент: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» / Д.Т. Бікулов, А.С. Чкан,</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>О.М. Олійник, С.В. Маркова. - Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 360 с. (Протокол вченої ради № 8 від 28.02.2017)</p> <p>2) Реінжиніринг бізнес-процесів : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Бізнес-адміністрування» / Головань О.О., Олійник О.М., Чкан А.С., Маркова С.В. – Запоріжжя: ЗНУ, 2017. – 72 с.</p> <p>3) Менеджмент міжнародної конкурентоспроможності: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» / О.О. Головань, А.С. Чкан, С.В. Маркова. – Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – 90 с. (Протокол ВР ЗНУ № 10 від 28.06.2016)</p> <p>4) Консалтинг у зовнішньоекономічній діяльності: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» / Чкан А.С., Маркова С.В., Ганза І.В. – Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – 117 с. (Протокол ВР ЗНУ № 7 від 29.03.2016)</p> <p>5) Актуальні проблеми філософії: навч. посіб. для здобувачів ступеня вищої освіти магістра / Чкан А. С., Маркова С.В., Олійник О.М. – Запоріжжя, 2016. – 95 с. (Протокол ВР ЗНУ № 3 від 29.11.2016 р.).</p> <p>6) Управління бізнес-процесами підприємства : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» / [За ред. докт. наук держ. упр., проф. Бікулова Д. Т.]. – Запоріжжя : ЗНУ, 2017. – 456 с.</p> <p>7) Менеджмент міжнародного бізнесу [Текст] : наук.-метод. посіб. для здобувачів ступеня вищ. освіти</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>бакалавра спец. 073 ""Менеджмент"" / [Д. Т. Бікулов та ін. ; за ред. Д. Т. Бікулова] ; Запоріж. нац. ун-т. - Запоріжжя : ЗНУ, 2019. - 374 с. : рис., табл. - Бібліогр. в кінці розд. - 300 прим. - ISBN 978-617-529-216- 7</p> <p>8) Менеджмент закладів освіти, культури та спорту [Текст] : наук.-метод. посіб. для здобувачів ступеня вищ. освіти магістра спец. 073 ""Менеджмент"" / [Д. Т. Бікулов та ін. ; за ред. Д. Т. Бікулова] ; Запоріж. нац. ун-т. - Запоріжжя : ЗНУ, 2019. - 359 с. : рис., табл. - Бібліогр. в кінці розд. - 300 прим. - ISBN 978-617-529-217- 4 2. "</p> <p>9) Чкан А. С., Головань О. О., Маркова С. В., Олійник О. М. Клієнтоорієнтований менеджмент: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійних програм «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Менеджмент організацій і адміністрування». За загальною редакцією Олійник О. М., Бікулов Д. Т. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 90 с.</p> <p>10) Чкан А. С., Маркова С. В., Бікулов Д. Т., Олійник О. М., Головань О. О. Кадровий менеджмент закладів освіти, культури та спорту : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент закладів освіти, культури та спорту». Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с.</p> <p>Навчально-методичні видання: 11) Маркова С. В., Головань О. О. Управління сталим розвитком підприємства:</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>методичні рекомендації до підготовки та оформлення курсової роботи для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Менеджмент організацій і. За загальною редакцією Олійник О. М., Бікулов Д. Т. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 64 с.</p> <p>12) Головань О. О., Маркова С. В. Планування та прогнозування зовнішньоекономічної діяльності підприємства : методичні рекомендації до підготовки та оформлення курсової роботи для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджм. За загальною редакцією Олійник О. М., Бікулов Д. Т. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 48 с.</p> <p>13) Олійник О. М., Маркова С. В., Бікулов Д. Т., Головань О. О. Інфраструктурне забезпечення бізнес-процесів у зовнішньоекономічній діяльності : методичні рекомендації для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 96 с.</p> <p>Науково-популярні публікації: 1. Маркова С.В. Формування стратегії виходу на зовнішній ринок// Проблеми управління економічним потенціалом регіонів: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції: Запорізький національний університет . – Запоріжжя: ЗНУ, 2015. – 202 с. – С. 57-</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>58/ 2. Мвркова С.В.Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2016» : у 4 т. / Запорізький національний університет. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – Т.1. – С. 212-213. 3. Маркова С.В. Маркетинговий інструментарій просування продукції машинобудування на закордонних ринках // Матеріали міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Інтеграція система освіти, науки і виробництва в сучасному інформаційному просторі», 29-30 квітня 2014, Тернопіль. – С. 282-285. 4. Маркова С.В. Підприємництво – перспектива економічного розвитку держави //Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2013»: у 5 Т. – ЗНУ. – Т1. – Запоріжжя: ЗНУ, 2013. – С. 28-31. 5. Маркова С.В. Інноваційні аспекти стратегічного розвитку підприємств регіону// «ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНІВ» ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ 2 листопада 2017 р. – С. 4-6.</p> <p>"2. 1. Бікулов Д. Т., Шупчинська К. С., Маркова С. В., Чкан А. С., Маказан Є. В., Сухарева К. В. Asymptotic approach to inventory management under changing environment. В кн.: Sustainable geospatial development of natural and economic systems in Ukraine: collective monograph / За загальною редакцією Горошкова Л. А., Хлобистов Є. В. Bilostok: Bilostok. 2020 С. 160-173.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							спеціальністю: член Професійного об'єднання "Центр економічної та бізнес освіти"
111440	Ласкава Юлія Володимирів на	Доцент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом магістра, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 015493, виданий 04.07.2013	7	Українська мова професійного спрямування	Публікації: 1. Ласкава Ю.В. Останні символи духовності козацької державності – гетьман Кирило Розумовський і кошовий Петро Калнишевський // Літератури світу: поетика, ментальність і духовність. Збірник наукових праць. – Кривий Ріг, 2015. – Вип.6. – С. 329–335. 2. Ласкава Ю.В. Особливості художнього зображення постатей гетьмана І. Сірка та П. Калнишевського в українському фольклорі// Вісник Львівського університету. Серія іноземні мови. – Львів, 2016. – Вип.24. – Ч.1. – С. 144 –151. 3. Ласкава Ю.В. Голодомор українського народу в романі С.Талан «Розколоте небо». - Вісник ЗНУ: Серія: Філологічні науки. – Запоріжжя, 2016. - №2.- С. 127-132 Index Sopernicus 4. Ласкава Ю.В. Образ П.Калнишевського як людини-прагматика в контексті історії України. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Філологічні науки: [зб. наук. ст.] / [гол. ред. В.А.Зарва]. 2018. № 16. С. 131-139. Index Sopernicus Навчально-методичні посібники: 1. Ласкава Ю.В. Українська мова за професійним спрямуванням: методичні вказівки та завдання до практичних занять (для студентів освітнього ступеня «бакалавр» напрям підготовки «Фізичне виховання», «Здоров'я людини», «Спорт», «Туризм» / Ю.В. Ласкава. – Запоріжжя: ЗНУ, 2015. –63с. 2. Ласкава Ю.В., Процик І.В., Стадніченко О.О. «Українська мова професійного

							<p>спрямування: методичні вказівки, завдання до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра напрямів підготовки : «Біологія», «Лісове і садово-паркове господарство», «Екологія та охорона навколишнього середовища», «Хімія»// Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2016. – 70 с</p> <p>3. Ласкава Ю.В., Стасик М.В. Українська мова за професійним спрямуванням: навчально методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Середня освіта (математика)», «Середня освіта (інформатика)», «Математика», «Комп'ютерна математика», «Прикладна математика», «Математичне та програмне забезпечення криптології», «Програмна інженерія», «Комп'ютерні науки», «Інформаційні системи та технології», «Фізика», «Прикладна фізика». - Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2018. 112 с.</p>
97106	Чуєва Інна Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010202 Фізична реабілітація, Диплом кандидата наук ДК 024867, виданий 23.09.2014, Атестат	10	Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет «Запорізька політехніка». Сертифікат № 19 від 27.04.2020. Тема: «Впровадження у навчальний процес нових технологій, що застосовуються при викладанні дисциплін з туризму і готельно-ресторанної справи».</p> <p>2. АЕЦ «Universal test» Сертифікат№ 000993216 від 05.06.2019. Рівень B2 з англійської мови.</p> <p>3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ»</p>

доцента АД
004558,
виданий
14.05.2020

готель Хортиця Палас,
м. Запоріжжя.
Сертифікат від
30.11.2017.
Тема: Вивчення
специфіки управління
персоналом в готелі
«KHORTITSA
PALACE» та умов
проведення практики
студентів.
4. Школа масажу та
оздоровчих
технологій
Сертифікат №
0120407.
5. Курортний комплекс
«Rubi Platinum Spa
Resort & Suites»
(Туреччина).
Департамент SPA.
Сертифікат № 1146 від
15.12.2019 р.
4. Higher School of
Agribusiness in Łomża
CERTIFICATE OF
ACHIEVEMENT No.
WSA/2021/01/170
from 23.02.2021
International internship
«Formation of
competences and
development
of professional and
pedagogical skills of a
teacher of higher
vocational education
institution»
Публікації:
1. Бортников Є., Чуєва
І., Олексієнко Р.,
Конох О., Конох А.
Φιλοξενία vs
φιλοτεχνία: two faces
philosophy of
hospitality. Filosofiya-
Philosophy (Bulgaria).
2021 Web of Science (у
друці)
2. Чуєва І.О.
Перспективи розвитку
рекреаційного
туризму в Північному
Приазов'ї. Фізичне
виховання і спорт,
спорт і туристсько-
краєзнавча робота в
закладах освіти:
збірник наукових
праць. Переяслав-
Хмельницький, 2016.
С. 392–395.
3. Чуєва І. О. РОЛЬ
НАВЧАЛЬНО-
ВИРОБНИЧИХ
ЛАБОРАТОРІЙ У
ПРОФЕСІЙНІЙ
ПІДГОТОВЦІ
МАЙБУТНІХ
ФАХІВЦІВ З
ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ У
НАВЧАЛЬНИХ
ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ.
Інноваційна
педагогіка. 2019. №
10. С. 124-127. URL:
[http://www.innovpeda
gogy.od.ua/archives/20
19/10/part_3/31.pdf](http://www.innovpedagogogy.od.ua/archives/2019/10/part_3/31.pdf).

(Index Copernicus).
4. Чуєва І. О., Сидорук А. В., Жестков З. Г. ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕСТОВИХ МЕТОДІВ КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» НА БАЗІ ПЛАТФОРМИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ MOODLE. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2020. Т. 3. № 69. С. 169-172. URL: http://www.pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2020/69/part_3/36.pdf. (Index Copernicus).
5. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ МЕТОДАМИ ПЕРЕХРЕСНОГО НАВЧАННЯ. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. Т. 2. № 63. С. 206 - 210. URL: http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2019/63/part_2/42.pdf. (Index Copernicus).
6. Інноваційні технології в підготовці конкурентоздатних фахівців спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Управління в туризмі та гостинності». Вісник ЗНУ Педагогічні науки. № 2(35). 2020. С. 153-158. Участь у колективній монографії: Чуєва І. О., Сидорук А. В., Жестков С. Г. ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ ТА ДЕЯКИХ КРАЇН ЗАРУБІЖЖЯ. За загальною редакцією Пангелової Н. Є. Переяслав-Хмельницький: Переяслав, 2020. 12 с. Навчально-методичні видання:

							<p>1. Чуєва І. О. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с.</p> <p>2. Чуєва І. О. Технології туристичної діяльності: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Чуєва І. О., Дядечко І. Є. Особливості використання інтерактивних методів навчання у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у вищих навчальних закладах. International scientific and practical conference "Influence of scientific achievements in education on the development of modern society": Conference proceedings, April 26-27, 2019. Vilnius: Izdevnieciba "Baltija Publishing". 2019. С. 222 – 225.</p> <p>2. Чуєва І. О., Жестков С. Г. ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ТУРИЗМІ. Матеріали XXXII всеукраїнської практично-пізнавальної конференції "НАУКОВА ДУМКА СУЧАСНОСТІ І МАЙБУТНЬОГО" Дніпро: Тріада, 2019. № 32 С. 20-22. URL: http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/63-tridtsyat-druga-vseukrajinska-praktichno-piznavalna-internet-konferentsiya/793-vikoristannya-tsifrovikh-tehnologij-u-turizmi.</p> <p>3. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 242 «ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА 241 «ТУРИЗМ» З ДИСЦИПЛІНИ «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ». ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ «ПЕДАГОГІКА ТА ПСИХОЛОГІЯ: ВИКЛИКИ І</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							спеціальністю: 1. Член Асоціації індустрії гостинності України. 2. Член Запорізької обласної туристичної асоціації.
184052	Маркова Світлана Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон омічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 005862, виданий 29.03.2012, Атестат доцента 12ДЦ 040164, виданий 31.10.2014	12	Бізнес- планування в готельно- ресторанному бізнесі	Публікації: 1) Управлінські підходи до формування системи менеджменту якості підприємства засобами розвитку персоналу та самоменеджменту / А.С. Чкан, Маркова С.В., Олійник О.М. // Актуальні проблеми економіки : науковий економічний журнал. – 2014. – № 7(157). – С. 194–201. (Scopus) 2) Бікулов Д. Т., Головань О. О., Олійник О. М., Маркова С. В., Шупчинська К. С., Чкан А. С., Маказан Є. В. Optimization of Inventory Management Models with Variable Input Parameters by Perturbation Methods. Восточно- Европейский журнал передовых технологий. 2020. Т. 3. № 3(105). С. 6-15. (Scopus) 3) Горошкова Л. А., Хлобистов Є. В., Волков В. П., Головань О. О., Маркова С. В., Олійник О. М. Asymptotic Methods in Optimization of Multi- Item Inventory Management Model. CEUR Workshop Proceedings. 2020. Т. 2713. С. 393–414. (Scopus) 1) Маркова С.В. Перспективи розвитку малого та середнього бізнесу України за умов фінансування інструментами факторингу / А.С. Чкан, С.В. Маркова, Р.В. Перехрест // Глобальні та національні проблеми економіки. Серія: «Економічні науки». – 2017. – №20 (грудень). – С. 218- 222. 2) Маркова С.В. Формування системи мотиваційних чинників в управлінні персоналом на промисловому підприємстві / Маркова С.В., Чкан А. С., Шкрюбка С.А. // Східна Європа: економіка, бізнес та

							<p>управління. -2017. – випуск №3 (08).-С. 172-178.</p> <p>3) Маркова С. В. Вплив інструментів прямого маркетингу на лояльність клієнтів продуктової мережі супермаркетів / Рибінцев В.О., Головань О.О., Маркова С.В. // «Наукові праці національного університету харчових технологій». – Київ: НУХТ. – 2016. – Том 22. – №.4. – С. 101-109 .</p> <p>4)Адаптація механізму оцінки лояльності клієнтів у контексті забезпечення ринкових позицій підприємства / Головань О.О., Олійник О.М., Маркова С.В., Корнієнко А.І. // «Наукові праці національного університету харчових технологій». – Київ: НУХТ. – 2016. – Том 22. – №.5. – С. 83-91.</p> <p>5) Маркова С. В. Механізм формування експортного потенціалу підприємства агробізнесу в умовах євроінтеграції / С. В. Маркова, О. М. Олійник, Ю. Шевченко //Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Економіка і менеджмент», 2016. – С. 70-75.</p> <p>6) Бікулов Д. Т., Головань О. О., Олійник О. М., Маркова С. В., Гаркуша В. Стратегічний менеджмент портфеля брендів структурного підрозділу ТНК на локальному ринку. Наукові праці національного університету харчових технологій. 2020. Т. 26. № 2. С. 81-89.</p> <p>Підручники:</p> <p>) Менеджмент: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» / Д.Т. Бікулов, А.С. Чкан, О.М. Олійник, С.В. Маркова. - Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 360 с. (Протокол вченої ради № 8 від</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>28.02.2017)</p> <p>2) Реінжиніринг бізнес-процесів : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Бізнес- адміністрування» / Головань О.О., Олійник О.М., Чкан А.С., Маркова С.В. – Запоріжжя: ЗНУ, 2017. – 72 с.</p> <p>3) Менеджмент міжнародної конкурентоспромож- ності: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» / О.О. Головань, А.С. Чкан, С.В. Маркова. – Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – 90 с. (Протокол ВР ЗНУ № 10 від 28.06.2016)</p> <p>4) Консалтинг у зовнішньоекономічній діяльності: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» / Чкан А.С., Маркова С.В., Ганза І.В. – Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – 117 с. (Протокол ВР ЗНУ № 7 від 29.03.2016)</p> <p>5) Актуальні проблеми філософії: навч. посіб. для здобувачів ступеня вищої освіти магістра / Чкан А. С., Маркова С.В., Олійник О.М. – Запоріжжя, 2016. – 95 с. (Протокол ВР ЗНУ № 3 від 29.11.2016 р.).</p> <p>6) Управління бізнес- процесами підприємства : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» / [За ред. докт. наук держ. упр., проф. Бікулова Д. Т.]. – Запоріжжя : ЗНУ, 2017. – 456 с.</p> <p>7) Менеджмент міжнародного бізнесу [Текст] : наук.-метод. посіб. для здобувачів ступеня вищ. освіти бакалавра спец. 073 ""Менеджмент"" / [Д. Т. Бікулов та ін. ; за ред. Д. Т. Бікулова] ; Запоріз. нац. ун-т. -</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>Запоріжжя : ЗНУ, 2019. - 374 с. : рис., табл. - Бібліогр. в кінці розд. - 300 прим. - ISBN 978-617-529-216-7</p> <p>8) Менеджмент закладів освіти, культури та спорту [Текст] : наук.-метод. посіб. для здобувачів ступеня вищ. освіти магістра спец. 073 ""Менеджмент"" / [Д. Т. Бікулов та ін. ; за ред. Д. Т. Бікулова] ; Запоріз. нац. ун-т. - Запоріжжя : ЗНУ, 2019. - 359 с. : рис., табл. - Бібліогр. в кінці розд. - 300 прим. - ISBN 978-617-529-217-4 2. "</p> <p>9) Чкан А. С., Головань О. О., Маркова С. В., Олійник О. М. Клієнтоорієнтований менеджмент: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійних програм «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Менеджмент організацій і адміністрування». За загальною редакцією Олійник О. М., Бікулов Д. Т. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 90 с.</p> <p>10) Чкан А. С., Маркова С. В., Бікулов Д. Т., Олійник О. М., Головань О. О. Кадровий менеджмент закладів освіти, культури та спорту : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент закладів освіти, культури та спорту». Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с.</p> <p>Навчально-методичні видання:</p> <p>11) Маркова С. В., Головань О. О. Управління сталим розвитком підприємства: методичні рекомендації до підготовки та оформлення курсової роботи для здобувачів</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Менеджмент організацій і. За загальною редакцією Олійник О. М., Бікулов Д. Т. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 64 с.</p> <p>12) Головань О. О., Маркова С. В. Планування та прогнозування зовнішньоекономічної діяльності підприємства : методичні рекомендації до підготовки та оформлення курсової роботи для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджм. За загальною редакцією Олійник О. М., Бікулов Д. Т. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 48 с.</p> <p>13) Олійник О. М., Маркова С. В., Бікулов Д. Т., Головань О. О. Інфраструктурне забезпечення бізнес-процесів у зовнішньоекономічній діяльності : методичні рекомендації для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 96 с.</p> <p>Науково-популярні публікації: 1. Маркова С.В. Формування стратегії виходу на зовнішній ринок// Проблеми управління економічним потенціалом регіонів: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції: Запорізький національний університет . – Запоріжжя: ЗНУ, 2015. – 202 с. – С. 57-58/ 2. Мвркова С.В.Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>наука-2016» : у 4 т. / Запорізький національний університет. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – Т.1. – С. 212-213. 3. Маркова С.В. Маркетинговий інструментарій просування продукції машинобудування на закордонних ринках // Матеріали міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Інтеграція система освіти, науки і виробництва в сучасному інформаційному просторі», 29-30 квітня 2014, Тернопіль. – С. 282-285. 4. Маркова С.В. Підприємництво – перспектива економічного розвитку держави //Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2013»: у 5 Т. – ЗНУ. – Т1. – Запоріжжя: ЗНУ, 2013. – С. 28-31. 5. Маркова С.В. Інноваційні аспекти стратегічного розвитку підприємств регіону// «ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНІВ» ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ 2 листопада 2017 р. – С. 4-6.</p> <p>"2. 1. Бікулов Д. Т., Шупчинська К. С., Маркова С. В., Чкан А. С., Макажан Є. В., Сухарева К. В. Asymptotic approach to inventory management under changing environment. В кн.: Sustainable geospatial development of natural and economic systems in Ukraine: collective monograph / За загальною редакцією Горошкова Л. А., Хлобистов Є. В. Bilostok: Bilostok. 2020 С. 160-173.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: член Професійного об'єднання "Центр економічної та бізнес освіти"</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

153321	Сидорук Анна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	<p>Диплом бакалавра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0102 Фізичне виховання і спорт, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010203 Олімпійський та професійний спорт, Диплом кандидата наук ДК 042116, виданий 27.04.2017, Аттестат доцента АД 004557, виданий 14.05.2020</p>	9	Основи інформатизації в сфері обслуговування	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Запорізький національний університет. Школа педагогічної майстерності. Свідоцтво №14/16, 01.06.2016. Тема: «Психолого-педагогічні засади викладацької майстерності у вищій школі». 2. Курортний комплекс «Роял Клуб Вікторія» (Болгарія). Сертифікат, 2017 р. Тема: «Професійна підготовка фахівців у сфері обслуговування». 3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. 4. Гуманітарно-природничий університет (м. Сандомир, Республіка Польща). Сертифікат, 2018 р. Тема: «Заклади вищої освіти як середовище формування нового покоління педагогічних працівників». 5. Курс «Управління рестораном» Сертифікат від 19.03.2019 р. 6. Курортний комплекс «Rubi Platinum Spa Resort & Suites» (Туреччина). Департамент Bar&Restaurant. Сертифікат № 1152 від 15.12.2019 р. 7. Онлайн-курс «Цифрові навички для вчителів» Сертифікат від 30.03.2020 р. 8. Онлайн-курс «Управління баром. Практика міксології» Сертифікат № UC-38316e5b-0e25-494f-b264-f15ba3f0dca8 від 05.10.2020 р. 9. АЕЦ «Universal test» Сертифікат № 000020214 від 21.01.2020 р. Рівень B2 з англійської мови 10. Національний університет
--------	-------------------------	------------------------------	--	--	---	--	--

«Запорізька політехніка».
3 25.01.2021 по 20.02.2021.
Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи».
11. Онлайн-курс «Гігієнічне навчання для працівників ресторанів та кафе» Сертифікат №01421 від 05.03.2021 р.
12. Школа ресторанного бізнесу. 3 03.02.21 по 30.04.21.
Лист-підтвердження від 09.03.21.
Публікації:
Professional training of future specialists in tourism and hotel and restaurant business in European countries. ALRJournal. 2021; 5(2): 54-62 | DOI: 10.14744/alrj.2020.290 53
Web of Science
2. Шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. Інноваційна педагогіка. Одеса: Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. Випуск 10 (Т.3). 2019. С.76-80.
3. Сидорук А.В., Чуєва І.О., Жестков С.Г. Переваги та недоліки використання тестових методів контролю знань студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на базі платформи дистанційного навчання Moodle.
Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: збірник наукових праць. Запоріжжя. КПУ. № 69. 2020. Т.3. С. 169-172.
Навчально-методичні видання:
Основи інформатизації в туристичній галузі та сфері обслуговування : методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Туризм» і «Готельно-

							<p>ресторанна справа». Запоріжжя Запорізький національний університет, 2019. 68 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Сидорук А.В., Чуєва І.О. Використання онлайн платформ для підвищення кваліфікації працівників закладів освіти. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. Pp. 988-998 URL: http://sci-conf.com.ua.</p> <p>2. . Формування маркетингової політики підприємств готельної індустрії. Science progress in European countries: new concepts and modern solutions : Papers of the 11th International Scientific Conference. December 20, 2019, Stuttgart, Germany. 2019. P. 405-416.</p> <p>3. Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Цифровізація освітнього процесу студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». The 3 rd International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» (December 2-4, 2020) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2020. P. 438-441.</p> <p>4. Сидорук А.В., Пятибрат О.Л. Вплив сучасних інформаційних технологій на діяльність туристичного підприємства. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England</p> <p>5. Сидорук А.В. Тувайкін В.О. Організація ресторанного господарства як обов'язкова освітня компонента професійної</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування The 4th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: 1. Член Асоціації індустрії гостинності України 2. Член Української ресторанної асоціації 3. Член Запорізької обласної туристичної асоціації
134735	Середа Анжела Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Юридичний факультет	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук КН 006882, виданий 07.10.1994, Атестат доцента 02ДЦ 002364, виданий 21.10.2004	25	Права і свободи людини і громадянина в Україні	Публікації: 1. Середа А.М., Удовика Л.Г. Наступність кримінального судочинства в Україні в період XVII – XIX ст. Вісник ЗНУ. Юридичні науки. № 2. 2. Середа А.М., Бичківський О.О. Наступність у діяльності органів прокуратури. Вісник ЗНУ. Юридичні науки. № 3. 3. Середа А.М. Принципи кримінального процесу та його основні ознаки в період IX – XIX ст.: історико-правовий вимір. Вісник ЗНУ: збірник наукових праць. Юридичні науки. Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2016. № 3. С. 63 – 72. 4. Середа А.М. Інституціоналізація судової влади в добу відродження Української державності (1917-1918 рр.). Вісник ЗНУ: збірник наукових праць. Юридичні науки. Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2017. № 3. С. 63 – 72. 5. Удовика Л.Г., Середа А.М. Стан порядку і безпеки в Україні в контексті світових індексів. Вісник Запорізького національного університету. 2019. № 2. Підручник: 1. Середа А.М. Історія

							<p>держави і права країн Стародавнього світу: навчальний посібник у схемах і таблицях для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Право» освітньо- професійної програми «Правознавство» / А.М. Середя, Л.Г. Удовика. – Запоріжжя: ЗНУ, 2018. – 340 с. Навчально-методичні видання:</p> <p>1. Середя А.М. Історія держави і права України: методичні рекомендації до семінарських занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Право» освітньої програми «Правознавство». Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 66 с.</p> <p>2. Історія держави і права України: методичні рекомендації до самостійної роботи та індивідуального завдання для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Право» освітньої програми «Правознавство». Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 100 с.</p> <p>3. Середя А.М. Історія держави і права України: навчально- методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Право» освітньої програми «Правознавство» заочної форми навчання. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 113 с.</p> <p>4. Середя А.М. Історія держави і права зарубіжних країн: методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Право» освітньо- професійної програми «Правознавство» Запоріжжя: ЗНУ, 2017. 57 с.</p> <p>5. Середя А.М. Історія держави і права зарубіжних країн: методичні</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Право» освітньо-професійної програми «Правознавство». Запоріжжя: ЗНУ, 2017. 66 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Середа А.М. Принципи кримінального процесу та їх основні ознаки в імперську добу: історико-правовий вимір. Актуальні питання державотворення та правотворення в Україні: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 05 жовтня 2016 року / за заг. ред. Т.О. Коломоєць. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. С. 16 – 19.</p> <p>2. Середа А.М. Історія розвитку приватного права та його становлення в українській думці. Актуальні питання публічного та приватного права в контексті реформування законодавства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Хмельницький), 15 – 16 квітня 2016 р.). – Херсон: Видавничий дым «Гельветика», 2016. С. 9 – 12.</p> <p>3. Середа А.М. Гетьманат П.П. Скоропадського: між федералізмом і незалежністю // Сучасне правотворення: питання теорії та практики: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Дніпро, 3-4 червня 2016 р. Дніпро: ГО «Правовий світ», 2016. С. 14 – 16.</p> <p>4. Середа А.М. Генеза державної ідеології в литовсько-польську добу (початок XIV – середина XVII ст.). Запорізькі правові читання: Тези доповідей Щорічної міжнародної науково-практичної конференції. За заг. ред. Т.О. Коломоєць. Запоріжжя: ЗНУ,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							2016. С. 42 – 45. 5. Середа А.М. Історичні та правові передумови становлення судових органів в Українській Народній Республіці (1917-1918 рр.) // Правова освіта та правова наука в умовах сучасних трансформаційних процесів: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 11 листопада 2017 року / за заг. ред. Т.О. Коломоець. Запоріжжя: ЗНУ, 2017. С. 32-35.
85759	Конох Олена Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 020394, виданий 16.05.2014	21	Історія готельно-ресторанної справи	Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Запорізька політехніка». Сертифікат № 17 від 27.04.2020. Тема: «Впровадження у навчальний процес нових технологій, що застосовуються при викладанні дисциплін з туризму і готельно-ресторанної справи». 2. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. Публікації: Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р., Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya-Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці) 2. Питання організації та забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі та індустрії туризму. Фізичне виховання, спорт і туристсько-краєзнавча робота в закладах освіти: Збірник наукових праць. – Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний

							<p>педагогічний університет імені Григорія Сковороди» - Переяслав-Хмельницький: ФОП Домбровська Я.М., 2016. С. 261-265.</p> <p>3. Конох О.Є., Маковецька Н.В. Можливості застосування дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Збірник наукових праць Херсонського державного університету «Педагогічні науки». 2017. С. 178-182.</p> <p>4. Конох О.Є. Особливості впровадження дистанційної форми освіти майбутніх фахівців туризму та готельно-ресторанної сфери. Актуальні проблеми сучасної дошкільної та вищої освіти: зб. наук. доп. Одеса: Бондаренко М.О. 2019. С.182-187.</p> <p>5. Конох О.Є., Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «туризм» і «готельно-ресторанна справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. С. 4-9.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Ознайомлення з технологією продукції та дизайном страв у ресторанному господарстві як складова підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1. Член Української ресторанної асоціації.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							2. Член Запорізької обласної туристичної асоціації.
153321	Сидорук Анна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	<p>Диплом бакалавра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0102 Фізичне виховання і спорт, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010203 Олімпійський та професійний спорт, Диплом кандидата наук ДК 042116, виданий 27.04.2017, Аттестат доцента АД 004557, виданий 14.05.2020</p>	9	Організація ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Запорізький національний університет. Школа педагогічної майстерності. Свідоцтво №14/16, 01.06.2016. Тема: «Психолого-педагогічні засади викладацької майстерності у вищій школі». 2. Курортний комплекс «Роял Клуб Вікторія» (Болгарія). Сертифікат, 2017 р. Тема: «Професійна підготовка фахівців у сфері обслуговування». 3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. 4. Гуманітарно-природничий університет (м. Сандомир, Республіка Польща). Сертифікат, 2018 р. Тема: «Заклади вищої освіти як середовище формування нового покоління педагогічних працівників». 5. Курс «Управління рестораном» Сертифікат від 19.03.2019 р. 6. Курортний комплекс «Rubi Platinum Spa Resort & Suites» (Туреччина). Департамент Bar&Restaurant. Сертифікат № 1152 від 15.12.2019 р. 7. Онлайн-курс «Цифрові навички для вчителів» Сертифікат від 30.03.2020 р. 8. Онлайн-курс «Управління баром. Практика міксології» Сертифікат № UC-38316e5b-0e25-494f-b264-f15ba3fodca8 від 05.10.2020 р. 9. АЕЦ «Universal test» Сертифікат № 000020214 від

							<p>21.01.2020 р. Рівень В2 з англійської мови 10. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно- ресторанної справи».</p> <p>11. Онлайн-курс «Гігієнічне навчання для працівників ресторанів та кафе» Сертифікат №01421 від 05.03.2021 р.</p> <p>12. Школа ресторанного бізнесу. З 03.02.21 по 30.04.21. Лист-підтвердження від 09.03.21. Публікації: Professional training of future specialists in tourism and hotel and restaurant business in European countries. ALRJournal. 2021; 5(2): 54-62 DOI: 10.14744/alrj.2020.290 53 Web of Science</p> <p>1. Вплив розвивального освітнього середовища на формування цілісного уявлення студентів про сутність анімаційної діяльності. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова. Серія № 15. Науково- педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт): зб. наукових праць / За ред. О. В. Тимошенка. Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2019. Випуск 5 К (113)19. С. 290-293.</p> <p>2. Шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно- ресторанної справи. Інноваційна педагогіка. Одеса: Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. Випуск 10 (Т.3). 2019. С.76-80.</p> <p>3. Впровадження складових сфери туризму в інклюзивне освітнє середовище. Інноваційна</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>педагогіка. Одеса : Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. 2020. Випуск 22. Т 3. С. 167-171.</p> <p>4. Сидорук А.В., Чуєва І.О., Жестков С.Г. Переваги та недоліки використання тестових методів контролю знань студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на базі платформи дистанційного навчання Moodle. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: збірник наукових праць. Запоріжжя. КПУ. № 69. 2020. Т 3. С. 169-172.</p> <p>5. Сидорук А.В., Маковецька Н.В., Конох О.Є. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «туризм» і «готельно-ресторанна справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. С. 4-9.</p> <p>6. Організація дистанційної практичної підготовки студентів галузі знань «Сфера обслуговування» в умовах карантину. Духовність особистості: методологія, теорія і практика : збірник наукових праць. Гол. редактор Г. П. Шевченко. Вип. 3 (96). Сєверодонецьк: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2020. Том 96 (3). С. 214-223.</p> <p>7. Професійна підготовка майбутніх фахівців з туризму до організації екскурсійної діяльності у закладах вищої освіти. Духовність особистості:</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>методологія, теорія і практика : збірник наукових праць. Гол. редактор Г. П. Шевченко. Вип. 6 (96). Сєвєродонецьк: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2020. Том 96 (6).</p> <p>Навчально-методичні видання:</p> <p>1. Ігрові технології в анімаційній сфері : практикум/ Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 66 с.</p> <p>2.Туризмологія: методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності «Туризмознавство». Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 69 с.</p> <p>3.Рекреологія: методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя : Запорізький національний університет, 2017. 50 с.</p> <p>4.Основи інформатизації в туристичній галузі та сфері обслуговування : методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійних програм «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя Запорізький національний університет, 2019. 68 с.</p> <p>5.Туристичні ресурси світу : конспект лекцій з дисципліни вільного вибору здобувачів вищої освіти бакалаврського рівня Запоріжжя : Запорізький національний університет, 2021.132 с.</p> <p>6.Організація барної справи : робочий зошит для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя :</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>Запорізький національний університет, 2021.70 с.</p> <p>7.Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів ступеню вищої освіти бакалавра за освітньо-професійними програмами «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 65 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Анімаційна діяльність як складова сфери рекреаційних послуг. Стратегічні імперативи розвитку туризму та економіки в умовах глобалізації : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 10-річчю факультету міжнародного туризму та управління персоналом Запорізького національного технічного університету, м. Запоріжжя, 30–31 березня 2017 р. : в 2 т. / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запорізький національний технічний університет. Запоріжжя : «Просвіта», 2017. Т. 1. С.343-346.</p> <p>2. Загальний аналіз закладів вищої освіти України. Scientific and pedagogic internship «Higher education institutions as a medium for the formation of a new generation of pedagogical workers» : Internship proceedings, June 11-15, 2018. Sandomier. S. 104-107.</p> <p>3. Стажування як основа практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі. Актуальні питання туризмології та туристичної практики: Збірник матеріалів науково-практичної конференції, присвяченої 25-річчю Інституту туризму Федерації професійних спілок України (м. Київ, 18</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

квітня 2019 р.) [За ред.: Т. Сокол, Т. Семигіної]. Київ: АПСВТ, 2019. С. 52-55.

4. Формування маркетингової політики підприємств готельної індустрії. Science progress in European countries: new concepts and modern solutions : Papers of the 11th International Scientific Conference. December 20, 2019, Stuttgart, Germany. 2019. P. 405-416.

5. Сидорук А.В., Чуєва І.О. Використання онлайн платформ для підвищення кваліфікації працівників закладів освіти. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. Pp. 988-998 URL: <http://sci-conf.com.ua>.

6. Маковецька Н.В., Конох О.Є., Сидорук А.В. Застосування елементів дуальної освіти у підготовці фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. The 5 th International scientific and practical conference -Modern science: problems and innovations (July 26-28, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. P. 290-297.

7. Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Цифровізація освітнього процесу студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». The 3 rd International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» (December 2-4, 2020) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2020. P. 438-441.

8. Чуєва І.О., Сидорук А.В., Криволапов Е.А. Інклюзивна освіта в українських ВНЗ: проблеми та шляхи їх вирішення. IV Міжнародна наукова конференція «Модернізація освітньої системи:

							<p>світові тенденції та національні особливості в умовах пандемії», 19 лютого 2021, факультет соціальних наук в Університеті Вітаутаса Великого (Каунас, Литва).</p> <p>9. Сидорук А.В., Пятибрат О.Л. Вплив сучасних інформаційних технологій на діяльність туристичного підприємства. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England</p> <p>10. Сидорук А.В. Тувайкін В.О. Організація ресторанного господарства як обов'язкова освітня компонента професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування The 4 th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1. Член Асоціації індустрії гостинності України</p> <p>2. Член Української ресторанної асоціації</p> <p>3. Член Запорізької обласної туристичної асоціації</p>
40576	Маковецька Наталія Валеріївна	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 001556, виданий 25.01.2013, Атестат професора 12ПР 010192, виданий 26.02.2015	37	Основи комунікації в сфері обслуговуванн я	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Курортний комплекс «Роял Клуб Вікторія» (Болгарія). Сертифікат, 2017 р. Тема: «Професійна підготовка фахівців у сфері обслуговування».</p> <p>2. Празький інститут підвищення кваліфікації. Сертифікат від 17.08.2017. Тема: «Освітні системи Європейського Союзу».</p> <p>3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя.</p>

							<p>Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів.</p> <p>4. Харківська державна академія культури. Довідка № 0726 від 26.12.2018. Тема: «Організаційно-методичний та інформаційно-аналітичний супровід процесу викладання комплексу дисциплін з готельної індустрії туризму».</p> <p>5. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи».</p> <p>Публікації:</p> <p>1. Professional training of future specialists in tourism and hotel and restaurant business in European countries. ALRJournal. 2021; 5(2): 54-62 DOI: 10.14744/alrj.2020.29053 Web of Science.</p> <p>2.Маковецька Н.В. Використання зарубіжного досвіду дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Молодий вчений. №4.2 (56.2). П.-Хмельницький, 2018. С.180-184.</p> <p>3.Маковецька НВ., Конох О.Є. Можливості застосування дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Педагогічні науки: Збірник наукових праць. Херсон: Херсонський державний університет, Випуск LXXX. Том 3. 2017. С.178-182.</p> <p>4.Маковецька Н.В., Люта Д.А. Основні вимоги до організації експериментального дослідження з формування</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з туризмознавства. Науковий журнал «Інноваційна педагогіка» Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій. Одеса, 2019. Том 2, № 10. С. 134-138. Index Copernicus International</p> <p>5. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «туризм» і «готельно-ресторанна справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. С. 4-9.</p> <p>6. Формування комунікативної компетентності майбутніх фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи. «Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія 15: Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт)». Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2021(подана до друку)</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1.Маковецька Н.В., Конох О.Є., Сидорук А.В. Застосування елементів дуальної освіти у підготовці фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. The 5 th International scientific and practical conference -Modern science: problems and innovations (July 26-28, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. P. 290-297.</p> <p>2. Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Цифровізація</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							освітнього процесу студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». The 3 rd International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» (December 2-4, 2020) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2020. P. 438-441. 3. Маковецька Н.В., Дядечко А.І. Підготовка майбутніх фахівців до організації роботи у закладах розміщення туристів. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England 4. Ознайомлення з функціями менеджменту як складова професійної підготовки фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. VIII International Scientific and Practical Conference ACTUAL TRENDS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH, March 14-16, 2021. Munich, Germany Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: 1. Член Запорізької обласної туристичної асоціації. 2. Член Асоціації індустрії гостинності України.
146552	Сидоров Ярослав Олексійович	Доцент, Основне місце роботи	Юридичний факультет	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 027396, виданий 09.02.2005, Атестат доцента 12ДЦ 019179, виданий 18.04.2008	17	Підприємницьке право	Публікації: 1. Сидоров Я.О. Державна політика розвитку кластерів як складова частина формування інноваційної моделі сільського господарства: аграрно-правовий аспект / Я.О. Сидоров // Підприємництво, господарство і право. – 2017. – № 2. – С. 115-120. (Index Copernicus International) 2. Сидоров Я.О. Державна підтримка сільського господарства в умовах світової економічної трансформації: аграрно-правовий аспект / Я.О. Сидоров // Підприємництво, господарство і право. – 2014. – № 10. – С.

							<p>45-48. (Index Copernicus International)</p> <p>3. Сидоров Я.О. Вплив глобалізації на формування державної аграрної політики в контексті її правового забезпечення / Я.О. Сидоров // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія "Право". - 2017. - Вип. 44. - Т.1. С. 157-160. (Index Copernicus International)</p> <p>4. Ярослав Сидоров. Правові засади розвитку органічного сільського виробництва як пріоритетного напрямку екологічної складової державної аграрної політики / Ya. Sydorov // Evropsky politicky a pravni diskurz. – 2018. – Svazek 5. – Vydani 6. – P. 230-235. (International Scientific Indexing), (Index Copernicus International)</p> <p>5. Sydorov Yaroslav. Theoretical and practical aspects of legal regulation of the activities of agricultural holding companies in Ukraine / Ya. Sydorov // Evropsky politicky a pravni diskurz. – 2016. – Svazek 3. – Vydani 4. – P. 224-229. (International Scientific Indexing), (Index Copernicus International)</p> <p>6. Сидоров Я.О. Внутрішні аграрні організаційно-управлінські відносини у сучасних умовах господарювання: актуальні питання правового забезпечення / Я. О. Сидоров // Підприємництво, господарство і право. – 2014. – № 8. – С. 45-49. (Index Copernicus International)</p> <p>7. Ярослав Сидоров. Стимулювання сільськогосподарського кооперативного руху як напрям державної аграрної політики: правові питання / Ya. Sydorov // Evropsky politicky a pravni diskurz. – 2019. – Svazek 6. – Vydani 1. – P. 58-65. (International Scientific Indexing), (Index Copernicus International)</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>International) 8. Sydorov Yaroslav. Effective legal guaranteeing of the quality of agricultural production as the condition of competition ability of agrarian sector of economy / Ya. Sydorov // Legea si viata. – 2014. – № 2/3 (266). – P. 137-140. (Index Copernicus International) Науково-популярні публікації: 1. Сидоров Я.О. Правове забезпечення державної підтримки сільського господарства: основні перспективи розвитку // Pravna veda a prax v tretom tisicroci: zbornik prispevkov z medzinarodnej vedeckej konferencie (Kosice, 27-28 februar 2015); Univerzita Pavla Jozefa Safarika v Kosiciach, Pravnicka fakulta. – Kosice, 2015. – 200 s 2. Сидоров. Я.О. Актуальні питання правового регулювання діяльності аграрних холдингів в Україні / Я.О. Сидоров / Конституційні засади аграрного, земельного та екологічного права: 20 років розвитку: матеріали "круглого столу" (м. Київ, 27 травня 2016 рок) / за ред. М.В. Краснової, Т.О. Коваленко; Київський національний університет імені Тараса Шевченка. – Чернівці: Кондратьєв А.В., 2016. – С. 210- 213. 3. Сидоров Я.О. Аграрно-правові аспекти державної політики розвитку кластерів в сільському господарстві / Я.О. Сидоров // Правове забезпечення політики держави на сучасному етапі її розвитку: Міжнародна науково-практична конференція, м. Харків, 3-4 березня 2017 р. – Х.: Східноукраїнська наукова юридична організація, 2017. – С. 56-60.</p>
362231	Люта Дарина Анатоліївна	Викладач, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та	Диплом бакалавра, Державний вищий	3	Курортні ресурси світу	Підвищення кваліфікації: 1. Запорізький національний

			туризму	<p>навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, рік закінчення: 2012, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, рік закінчення: 2013, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм</p>		<p>університет Аспірантура Запорізького національного університету; Спеціальність 13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти; Наказ про зарахування № 1958-с від 24.10.2014 Термін: 30.10.2014 – 30.10.2018.</p> <p>2. Курортний комплекс «Роял Клуб Вікторія» (Болгарія). Сертифікат, 2017 р. Тема: «Професійна підготовка фахівців у сфері обслуговування».</p> <p>3. Запорізький національний університет Школа педагогічної майстерності Наказ № 34 від 01.02.2021 15.02.-30.06.2021 Тема: «Психолого-педагогічні та методичні передумови викладацької майстерності у вищій школі»</p> <p>Публікації:</p> <p>1. Люта Д.А. Методологічні підходи у формуванні готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності. Науковий журнал «Молодий вчений» ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Г. Сковороди». Переяслав-Хмельницький, 2018. № 4.2 (56.2). С. 138-141.</p> <p>2. Люта Д.А., Маковецька Н.В. Основні вимоги до організації експериментального дослідження з формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців з туризмознавства. Науковий журнал «Інноваційна педагогіка» Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій. Одеса, 2019. Том 2, № 10. С. 134-138.</p> <p>3. Люта Д.А., Товстоп'ятко Ф.Ф. Педагогічний експеримент як</p>
--	--	--	---------	--	--	---

							<p>основа формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства. Науковий журнал «Молодий вчений» ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Г. Сковороди». Переяслав-Хмельницький, 2019. № 4.1 (68.1). С. 120-123.</p> <p>4. Люта Д.А. Структура, критерії та рівні готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич, 2020. Вип. 31 (3). С. 310-315.</p> <p>5. Люта Д.А. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. Збірник наукових праць «Духовність особистості: методологія, теорія і практика» Національної академії педагогічних наук України Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля. Сєверодонецьк, 2020. Вип. 1 (94). С. 161-170. Навчально-методичні видання:</p> <p>1. Люта Д.А., Сидорук А.В. Туризмологія: методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності «Туризмознавство». Запоріжжя, Запорізький національний університет, 2016. 69 с.</p> <p>2. Люта Д.А. Соціальний туризм: практикум для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності 242</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>«Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм».</p> <p>Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2018. 46 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Люта Д.А. Світовий досвід підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі. Nowoczesna edukacja: filozofia, innowacja, doświadczenie. Łódź: Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Informatyki i Umiejętności, Polska, 2015. № 4. Р. 2-7.</p> <p>2. Люта Д.А. Модель формування готовності майбутніх фахівців з туризмознавства до професійної діяльності у сфері соціального туризму. Medzinárodná vedecko-praktická konferencia «Inovatívny výskum v oblasti vzdelávania a sociálnej práce» (10-11 marca 2017 r.). Sládkovičovo: Vysoká škola Danubius, Slovak Republic, 2017. Р. 141-142.</p> <p>3. Люта Д.А., Маковецька Н.В. Суспільна сфера розвитку туризму. Актуальні питання туризмології та туристичної практики: збірник матеріалів науково-практичної конференції, присвяченої 25-річчю Інституту туризму Федерації професійних спілок України (18 квітня 2019 р.). Київ: АПСВТ, 2019. С. 34-36.</p> <p>4. Товсто'ятко Ф. Ф., Чуєва І. О., Сидорук А. В., Криволапов Е. А., Люта Д. А. Педагогічне оцінювання результатів освітнього процесу у вищому навчальному закладі. Collection of scientific articles Research and Innovation Нью-Йорк: Yunona Publishing, 2019. С. 179-182.</p> <p>5. Люта Д.А., Маковецька Н.В., Безкоровайна Л.В. Шляхи формування готовності майбутніх фахівців туристичної галузі до професійної діяльності у сфері соціального туризму. The 9th International</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							scientific and practical conference – Eurasian scientific congress (September 6-8, 2020). Barcelona: Barca Academy, Spain, 2020. P. 112-118. 6. Люта Д.А. Сучасні тенденції розвитку курортної справи в країнах Європи. The 4 th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina
155988	Костюченко Наталія Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Біологічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 063011, виданий 26.01.2011, Атестат доцента 12ДЦ 045933, виданий 25.02.2016	28	Екологія	Публікації: 1. Kostyuchenko N.I., Lyakh V.A. Peculiarities of Taxonomic Structure of Micromycete Complex in Root Zone of Sunflower in Conditions of Southern Steppe of Ukraine. Helia. 2017. Vol. 40. 67. P. 147-159. (Scopus, Web of Science) 2. N.I. Kostyuchenko and Lyakh. Diversity of Fungi in Rhizoplan, Rhizosphere and Edaphosphere of Sunflower at Different Stages of its Development. Helia, 2018. V. 41. N 68. P.117-127. (Scopus, Web of Science) 3. Kostyuchenko N.I., Lyakh V.A., Shevchenko I.A. Broompeare (Orobance Cumana Wallr.) can Influence the Microbial Cenosis in Sunflower Rhizosphere. Helia, 2019. V.42. N 70. (Scopus, Web of Science) 4. Костюченко Н.І. Коваленко А.О. Вплив антропогенного навантаження на екологічний стан річки Конка (Запорізька область). Питання біоіндикації та екології. Періодичне наукове видання. 2017. Вип. 22, № 2. С.87-99. 5. Н.І. Костюченко, В.О. Лях. Вплив гербіциду імідазолінової групи на стан ґрунтової мікробіоти при вирощуванні соняшника на богарі. Науково-технічний бюлетень ІОК НААН. 2018. Вип. 25. С. 116-124. Костюченко Н.І., Лях В.О. Вплив гербіциду

							<p>Євро-Лайтнінг плюс на таксономічне різноманіття мікроміцетних комплексів у кореневій зоні соняшника. Науково-технічний бюлетень ІОК НААН. 2019. Вип. 27. С.</p> <p>6. Костюченко Н.І., Терещенко О. О. Екологічний стан ґрунтів о. Хортиця з різним ступенем трансформації. Питання біоіндикації та екології. 2019. № Вип. 24, № 2. С. 129-137.</p> <p>Підручники:</p> <p>1. Позмогова Н.В. Костюченко Н.І. Екологія: навчальний посібник для студентів освітнього рівня «бакалавр» напрямів підготовки «Біологія» та «Хімія». Запоріжжя: ЗНУ, 2015. 82 с. (Реком. вченою радою ЗНУ, прот. № 12 від 23.06.2015)</p> <p>2. Костюченко Н.І. Промислова мікробіологія: навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра напряму підготовки «Екологія, охорона навколишнього природного середовища та збалансоване природокористування». Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 104 с. (Реком. Вченою радою ЗНУ, протокол № 12 від 23.06.2016).</p> <p>3. Костюченко Н.І. Біотехнологічні аспекти раціонального природокористування : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра напряму підготовки «Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування». Запоріжжя: ЗНУ, 2018. 116 с. (Реком. Вченою радою ЗНУ, протокол № 9 від 27.03.18 р.)</p> <p>Навчально-методичні видання:</p> <p>1. Перетятко В.В., Костюченко Н.І. Сучасні методики викладання екології: навчально-методичний посібник</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							для здобувачів вищої освіти магістра спеціальності «Екологія», ОПП «Екологія». Запоріжжя: ЗНУ, 2018. 80 с. (Реком. Вченою радою ЗНУ, протокол № 8 від 244.02.18 р.) 2. Костюченко Н.І. Ландшафтна екологія: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів освітнього рівня «бакалавр» напряму підготовки «Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування». Запоріжжя: ЗНУ, 2015. 75 с. (Реком. вченою радою ЗНУ, прот. № 12 від 23.06.2015) 3. Рильський О. Ф., Притула Н. М., Костюченко Н. Методичні рекомендації до написання, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Екологія» освітньо-професійної програми «Екологія та охорона навколишнього середовища». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 56 с.
184052	Маркова Світлана Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту	Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050206 Менеджмент	12	Економіка підприємств сфери обслуговування	Публікації: 1) Управлінські підходи до формування системи менеджменту якості підприємства засобами розвитку персоналу та самоменеджменту / А.С. Чкан, Маркова С.В., Олійник О.М. // Актуальні проблеми економіки : науковий економічний журнал. – 2014. – № 7(157). – С. 194–201. (Scopus) 2) Бікулов Д. Т., Головань О. О., Олійник О. М., Маркова С. В., Шупчинська К. С., Чкан А. С., Маказан Є. В. Optimization of Inventory Management Models with Variable Input Parameters by Perturbation Methods. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2020. Т. 3. № 3(105). С. 6-15. (Scopus)

				зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 005862, виданий 29.03.2012, Атестат доцента 12ДЦ 040164, виданий 31.10.2014		<p>3) Горошкова Л. А., Хлобистов Є. В., Волков В. П., Головань О. О., Маркова С. В., Олійник О. М. Asymptotic Methods in Optimization of Multi-Item Inventory Management Model. CEUR Workshop Proceedings. 2020. Т. 2713. С. 393–414. (Scopus)</p> <p>4) Маркова С. В. Вплив інструментів прямого маркетингу на лояльність клієнтів продуктової мережі супермаркетів / Рибінцев В.О., Головань О.О., Маркова С.В. // «Наукові праці національного університету харчових технологій». – Київ: НУХТ. – 2016. – Том 22. – №.4. – С. 101-109 .</p> <p>5) Адаптація механізму оцінки лояльності клієнтів у контексті забезпечення ринкових позицій підприємства / Головань О.О., Олійник О.М., Маркова С.В., Корнієнко А.І. // «Наукові праці національного університету харчових технологій». – Київ: НУХТ. – 2016. – Том 22. – №.5. – С. 83-91.</p> <p>6) Маркова С. В. Механізм формування експортного потенціалу підприємства агробізнесу в умовах євроінтеграції / С. В. Маркова, О. М. Олійник, Ю. Шевченко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Економіка і менеджмент», 2016. – С. 70-75.</p> <p>7) Бікулов Д. Т., Головань О. О., Олійник О. М., Маркова С. В., Гаркуша В. Стратегічний менеджмент портфеля брендів структурного підрозділу ТНК на локальному ринку. Наукові праці національного університету харчових технологій. 2020. Т. 26. № 2. С. 81-89. Підручники: Консалтинг у зовнішньоекономічній</p>
--	--	--	--	---	--	---

							<p>Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 96 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>"1. Маркова С.В. Формування стратегії виходу на зовнішній ринок// Проблеми управління економічним потенціалом регіонів: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції: Запорізький національний університет. – Запоріжжя: ЗНУ, 2015. – 202 с. – С. 57-58/ 2. Мвркова С.В.Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2016» : у 4 т. / Запорізький національний університет. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – Т.1. – С. 212-213. 3. Маркова С.В. Маркетинговий інструментарій просування продукції машинобудування на закордонних ринках // Матеріали міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Інтеграція система освіти, науки і виробництва в сучасному інформаційному просторі», 29-30 квітня 2014, Тернопіль. – С. 282-285. 4. Маркова С.В. Підприємництво – перспектива економічного розвитку держави //Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2013»: у 5 Т. – ЗНУ. – Т1. – Запоріжжя: ЗНУ, 2013. – С. 28-31. 5. Маркова С.В. Інноваційні аспекти стратегічного розвитку підприємств регіону// «ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНІВ» ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ 2 листопада 2017 р. – С. 4-6.</p> <p>"2. 1. Бікулов Д. Т., Шупчинська К. С.,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							Маркова С. В., Чкан А. С., Маказан Є. В., Сухарева К. В. Asymptotic approach to inventory management under changing environment. В кн.: Sustainable geospatial development of natural and economic systems in Ukraine: collective monograph / За загальною редакцією Горошкова Л. А., Хлобистов Є. В. Bilostok: Bilostok. 2020 С. 160-173. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член Професійного об'єднання "Центр економічної та бізнес освіти"
85759	Конох Олена Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 020394, виданий 16.05.2014	21	Технологія продукції ресторанного господарства	Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Запорізька політехніка». Сертифікат № 17 від 27.04.2020. Тема: «Впровадження у навчальний процес нових технологій, що застосовуються при викладанні дисциплін з туризму і готельно-ресторанної справи». 2. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. Публікації: Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р., Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya-Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці) 2. Питання організації та забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі та індустрії туризму. Фізичне виховання, спорт і туристсько-краєзнавча робота в закладах освіти: Збірник наукових праць. – Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний

							<p>університет імені Григорія Сковороди» - Переяслав-Хмельницький: ФОП Домбровська Я.М., 2016. С. 261-265.</p> <p>3. Конох О.Є., Маковецька Н.В. Можливості застосування дистанційного навчання у підготовці фахівців галузі туризму та готельно-ресторанної справи. Збірник наукових праць Херсонського державного університету «Педагогічні науки». 2017. С. 178-182.</p> <p>4. Конох О.Є. Особливості впровадження дистанційної форми освіти майбутніх фахівців туризму та готельно-ресторанної сфери. Актуальні проблеми сучасної дошкільної та вищої освіти: зб. наук. доп. Одеса: Бондаренко М.О. 2019. С.182-187.</p> <p>5. Конох О.Є., Маковецька Н.В., Сидорук А.В. Реалізація принципів дуальної освіти у процесі підготовки фахівців за освітньо-професійними програмами «туризм» і «готельно-ресторанна справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. С. 4-9.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Ознайомлення з технологією продукції та дизайном страв у ресторанному господарстві як складова підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1. Член Української ресторанної асоціації.</p> <p>2. Член Запорізької</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							обласної туристичної асоціації.
91821	Бортников Євгеній Геннадійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2009, спеціальність: 050402 Готельне господарство, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2005, спеціальність: 000007 Адміністративний менеджмент, Диплом кандидата наук КН 010845, виданий 10.10.1995, Атестат доцента 12/ДЦ 025307, виданий 01.07.2011	29	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів.</p> <p>2. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи». Публікації:</p> <p>1. Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р., Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya-Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці)</p> <p>2. Духовне освоєння культури як засаднича інтенція туризму. Людиновимірність гармонізації культурно-освітнього простору майбутніх педагогів: наукові досягнення і перспективи. Міністерство освіти і науки України, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького ; за заг. ред. В. В. Молодиченка. Мелітополь : Видавництво МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2015.Т. 2. 274 с. С. 143–149.</p> <p>3. Маркери й чинники соціальної інтеграції: інструментальний потенціал туризму в соціально-філософському вимірі. Versus : науково-теоретичний часопис ; Мелітопольський держ. пед. ун-т ім. Б. Хмельницького. 2017. № 2 (1). С. 42–49.</p>

							<p>4. «Медова» символіка Мелітополя (начерки до метафізики міста). Versus : науково-теоретичний часопис ; Мелітопольський держ. пед. ун-т ім. Б. Хмельницького. 2018. № 1–2 (11–12). С. 79–86.</p> <p>Навчально-методичне видання: Маркетинг готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Бортников Е. Г., Тувайкин В. А. Пищевой код традиционной культуры гостеприимства в проблемном поле современного гостинично-ресторанного бизнеса. Fundamental and applied research in the modern world. Abstracts of the 7th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2021. Рр. 234–243.</p> <p>2. Бортников Е.Г., Хмельницький О.Л. МАРКЕТИНГ В ІНТЕРНЕТ-СЕРЕДОВИЩЕ І ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ. X Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues, achievements and innovations of fundamental and applied sciences», 09–12 березня 2021 р., Лісабон, Португалія.</p> <p>3. Бортников Євгеній, Бадлю Ніка. РЕКЛАМА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ. XI Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues of modern science and education», 11– 13 березня 2021 р., Таллінн, Естонія</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>1. Член Запорізької обласної туристичної асоціації</p> <p>2. Член робочої групи з розробки стратегії розвитку туризму Запорізької області на 2021-2027 Запорізької ОДА</p>
154006	Горlach Валентина Вікторівна	Начальник, Основне місце роботи	Навчальний відділ	<p>Диплом магістра, Приватний вищий навчальний заклад "Запорізький інститут економіки та інформаційних технологій", рік закінчення: 2011, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій</p>	24	Кроскультурна комунікація в сфері обслуговування	<p>Кандидат педагогічних наук, спеціальність 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти</p> <p>Тема дисертації: «Формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування», 2021 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Запорізький державний медичний університет. Посвідчення № 707/36, 10.05.2018</p> <p>Тема: «Засоби формування лінгвокраїнознавчої компетенції у навчанні російської як іноземної».</p> <p>2. Аньхойський педагогічний університет, м. Уху, КНР.</p> <p>Сертифікат від 21.11.2019</p> <p>Тема: «Організація навчального процесу, програм підготовки, наукової роботи і використання інноваційних технологій у вищій школі».</p> <p>Публікації:</p> <p>1. Горlach В.В. Науково-теоретичні основи застосування семіотичних технологій у професійній підготовці. Вісник Запорізького національного університету. Педагогічні науки. 2017. № 2 (29). С. 107–113.</p> <p>2. Горlach В.В. Теоретичні підходи до змісту та структури кроскультурної компетентності майбутніх фахівців з туризму. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр. Запоріжжя: КПУ, 2017. Вип. 56–57 (109–110). С. 140–145.</p> <p>3. Горlach В.В. Методологічні засади</p>

							формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування. Молодий вчений. 2019. № 12 (76). С. 271–275. 4. Горлач В.В. Місце і роль кроскультурної компетентності в професійній діяльності фахівця з туризму. Хуманитарни Балкански изследвания. 2018. № 1. С. 37–39. 5. Горлач В.В. Організаційно-педагогічні умови формування вмінь кроскультурної комунікації у майбутніх фахівців сфери обслуговування. Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe. 2020. № 2. Ч. 1. С. 9–14.
97106	Чуєва Інна Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010202 Фізична реабілітація, Диплом кандидата наук ДК 024867, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 004558, виданий 14.05.2020	10	Світовий ринок готельно-ресторанних послуг	Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Запорізька політехніка». Сертифікат № 19 від 27.04.2020. Тема: «Впровадження у навчальний процес нових технологій, що застосовуються при викладанні дисциплін з туризму і готельно-ресторанної справи». 2. АЕЦ «Universal test» Сертифікат№ 000993216 від 05.06.2019. Рівень B2 з англійської мови. 3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів. 4. Школа масажу та оздоровчих технологій Сертифікат № 0120407. 5. Курортний комплекс «Rubi Platinum Spa Resort & Suites» (Туреччина). Департамент SPA. Сертифікат № 1146 від 15.12.2019 р. 4. Higher School of

Agribusiness in Łomża
 CERTIFICATE OF
 ACHIEVEMENT No.
 WSA/2021/01/170
 from 23.02.2021
 International internship
 «Formation of
 competences and
 development
 of professional and
 pedagogical skills of a
 teacher of higher
 vocational education
 institution»
 Публікації:
 1. Бортников Є., Чуєва
 І., Олексієнко Р.,
 Конох О., Конох А.
 Φιλοξενία vs
 φιλοτεχνία: two faces
 philosophy of
 hospitality. Filosofiya-
 Philosophy (Bulgaria).
 2021 Web of Science (у
 друці)
 2. Чуєва І.О.
 Перспективи розвитку
 рекреаційного
 туризму в Північному
 Приазов'ї. Фізичне
 виховання і спорт,
 спорт і туристсько-
 краєзнавча робота в
 закладах освіти:
 збірник наукових
 праць. Переяслав-
 Хмельницький, 2016.
 С. 392–395.
 3. Чуєва І. О. РОЛЬ
 НАВЧАЛЬНО-
 ВИРОБНИЧИХ
 ЛАБОРАТОРІЙ У
 ПРОФЕСІЙНІЙ
 ПІДГОТОВЦІ
 МАЙБУТНІХ
 ФАХІВЦІВ З
 ГОТЕЛЬНО-
 РЕСТОРАННОЇ
 СПРАВИ У
 НАВЧАЛЬНИХ
 ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ.
 Інноваційна
 педагогіка. 2019. №
 10. С. 124-127. URL:
http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2019/10/part_3/31.pdf.
 (Index Copernicus).
 4. Чуєва І. О., Сидорук
 А. В., Жестков З. Г.
 ПЕРЕВАГИ ТА
 НЕДОЛІКИ
 ВИКОРИСТАННЯ
 ТЕСТОВИХ МЕТОДІВ
 КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ
 СТУДЕНТІВ
 СПЕЦІАЛЬНОСТІ
 «ГОТЕЛЬНО-
 РЕСТОРАННА
 СПРАВА» НА БАЗІ
 ПЛАТФОРМИ
 ДИСТАНЦІЙНОГО
 НАВЧАННЯ
 MOODLE. Педагогіка
 формування творчої
 особистості у вищій і
 загальноосвітній
 школах. 2020. Т. 3.
 № 69. С. 169-172.
 URL:
<http://www.pedagogy->

							<p>journal.kpu.zp.ua/archi ve/2020/69/part_3/36. pdf. (Index Copernicus).</p> <p>5. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМ ОЖНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ МЕТОДАМИ ПЕРЕХРЕСНОГО НАВЧАННЯ. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. Т. 2. № 63. С. 206 - 210. URL: <a href="http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archi
ve/2019/63/part_2/42.
pdf. (Index
Copernicus).">http://pedagogy- journal.kpu.zp.ua/archi ve/2019/63/part_2/42. pdf. (Index Copernicus).</p> <p>6. Інноваційні технології в підготовці конкурентоздатних фахівців спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Управління в туризмі та гостинності». Вісник ЗНУ Педагогічні науки. № 2(35). 2020. С. 153-158. Участь у колективній монографії: Чуєва І. О., Сидорук А. В., Жестков С. Г. ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ ТА ДЕЯКИХ КРАЇН ЗАРУБІЖЖЯ. За загальною редакцією Пангелової Н. Є. Переяслав- Хмельницький: Переяслав, 2020. 12 с. Навчально-методичні видання: 1. Чуєва І. О. Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с. 2. Чуєва І. О. Технології туристичної діяльності: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 80 с. Науково-популярні публікації: 1. Чуєва І. О., Дядечко І. Є. Особливості використання інтерактивних методів навчання у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у вищих</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>навчальних закладах. International scientific and practical conference "Influence of scientific achievements in education on the development of modern society": Conference proceedings, April 26-27, 2019. Vilnius: Izdevnieciba "Baltija Publishing". 2019. С. 222 – 225.</p> <p>2. Чуєва І. О., Жестков С. Г. ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ТУРИЗМІ. Матеріали ХХХІІ всеукраїнської практично-пізнавальної конференції "НАУКОВА ДУМКА СУЧАСНОСТІ І МАЙБУТНЬОГО" Дніпро: Тріада, 2019. № 32 С. 20-22. URL: http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/63-tridtsyat-druga-vseukrajinska-praktichno-piznavalna-internet-konferentsiya/793-vikoristannya-tsifrovikh-tehnologij-u-turizmi.</p> <p>3. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 242 «ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА 241 «ТУРИЗМ» З ДИСЦИПЛІНИ «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ». ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ «ПЕДАГОГІКА ТА ПСИХОЛОГІЯ: ВИКЛИКИ І СЬОГОДЕННЯ» Київ: Київська наукова організація педагогіки та пс, 2020. Т. 1 С. 77-81.</p> <p>4. Сидорук А.В., Чуєва І.О. Використання онлайн платформ для підвищення кваліфікації працівників закладів освіти. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. Pp. 988-998 URL: http://sci-conf.com.ua.</p> <p>5. Чуєва І.О., Сидорук</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>А.В., Криволапов Е.А. Інклюзивна освіта в українських ВНЗ: проблеми та шляхи їх вирішення. IV Міжнародна наукова конференція «Модернізація освітньої системи: світові тенденції та національні особливості в умовах пандемії», 19 лютого 2021, факультет соціальних наук в Університеті Вітаутаса Великого (Каунас, Литва).</p> <p>6. Чуєва І.О., Булана Н.С. Використання інноваційних технологій у ресторанному бізнесі. The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England</p> <p>7. Аспекти формування оцінки показників якості SPA послуг в Україні. The 4 th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina.</p> <p>8. Електрообладнання закладів готельно-ресторанного господарства. VIII International Scientific and Practical Conference ACTUAL TRENDS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH, March 14-16, 2021. Munich, Germany.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1. Член Асоціації індустрії гостинності України.</p> <p>2. Член Запорізької обласної туристичної асоціації.</p>
292602	Фостащенко Олена Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Інженерний навчально-науковий інститут Запорізького національного університету	Диплом спеціаліста, Запорізька державна інженерна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0921 Промислове та цивільне будівництво,	14	Стандартизація, сертифікація в готельно-ресторанній індустрії	Підвищення кваліфікації: ДП «Державний науково-дослідний інститут будівельних конструкцій» Запорізьке відділення (ЗВ ДП НДІБК) Стажування з 06.11.18 - 06.01.2019 р. Тема: «Ознайомлення з новими

				<p>Диплом кандидата наук ДК 015171, виданий 04.07.2013, Атестат доцента 12ДЦ 041276, виданий 26.02.2015</p>		<p>норматив–ними документами на проєктування будівельних конструкцій» Сертифікат №16 від 06.01.2019 р.</p> <p>Публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фостащенко О. М., Радченко О. П., Воденнікова О. С. Обстеження підводних частин мостових споруд через р. Старий-Дніпро в м. Запоріжжя. Містобудування та територіальне планування: наук.-техн. зб./ Відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2017. Вип. 63. 555 с. С. 321– 325. 2. Сіромолот Г. В., Радченко О. П., Фостащенко О. М., Полікарпова Л. В. Вплив умов експлуатації на надійність і довговічність будівлі навчально-виховного об'єднання. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ Відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2017. Вип. 63. 555 с. С. 313–320. 3. Фостащенко О.М. Особливості впровадження енергоаудиту в Україні. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2018. Вип. 66. 695 с. С. 616–620. 4. Проблемні аспекти масштабу пропорцій зорового сприйняття забудов берегової території Азовського моря. /В. В. Сілогаєва, Ю. П. Єгоров, О. М. Фостащенко, К. К. Архіпова, М. А. Чачарський. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ: КНУБА, 2019. Вип. 69. 443 с. С. 123–131. 5. Фостащенко О. М., Сіромолот Г. В., Сілогаєва В. В., Архіпова К. К. Порівняльний аналіз містобудівних та архітектурно-планувальних проблем двох міських парків м. Запоріжжя.
--	--	--	--	---	--	---

							<p>Архітектурний вісник КНУБА : наук.-вироб. зб. / відпов. ред. П. М. Куліков. Київ: КНУБА, 2019. Вип. 17-18. 708 с. С. 279 – 289.</p> <p>6. Фостащенко О.М., Сілогаєва В. В., Архіпова К. К. Проблемні аспекти поводження з твердими побутовими відходами в Україні. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ, КНУБА, 2019. Вип. 71. 492 с. С. 399 – 408.</p> <p>7. Проблеми аспектів зорового сприйняття архітектурної забудови Соборного проспекту в Запоріжжі. / Ю. П. Єгоров, О. М. Фостащенко, К. К. Архіпова, М. А. Чачарський, Д. М. Кулик. Містобудування та територіальне планування : наук.-техн. зб./ відпов. ред. М. М. Осетрін. Київ, КНУБА, 2019. Вип. 71. 492 с. С. 157 – 169 .</p> <p>Участь у колективній монографії:</p> <p>1. Наукові основи розвитку будівельної галузі України : монографія / [І.Д. Павлов, А.В. Радкевич, О.М. Фостащенко та ін.]. Запоріжжя: ЗДІА, 2017. 460 с.</p> <p>(Особистий внесок: розділ 11</p> <p>Моделювання напружено-деформованого стану залізобетонних плит перекриттів з урахуванням їх просторової роботи). С. 422-452.</p> <p>Навчально-методичні видання:</p> <p>1. Фостащенко О. М. Реконструкція та експлуатація міських територій : навч.-метод. посіб. для студентів ЗДІА напряму підготовки 6.060101 «Будівництво» спеціальності 8.06010103 «Міське будівництво та господарство» очної і заочної форм навчання. Запоріжжя: ЗДІА, 2016. 97 с.</p> <p>2. Фостащенко О. М. Метрологія і стандартизація : навч.-метод. посіб.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>для студентів ЗДІА напряму підготовки 6.060101 «Будівництво» очної і заочної форм навчання Запоріжжя: ЗДІА, 2016. 93 с.</p> <p>3. Фостащенко Е. Н. Методические указания для выполнения лабораторных работ для иностранных студентов, которые обучаются по специальности 192 «Строительство и гражданская инженерия» дневной формы обучения подготовки первого (бакалаврского) уровня высшего образования. / Составитель: Фостащенко Е.Н. Запорожье: Издательство ЗГИА, 2017. 32 с.</p> <p>4. Фостащенко О. М., Банах В. А. Проектування за Єврокодами : навч.- метод. посіб. для магістрантів ЗДІА денної та заочної форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» спеціалізації «Міське будівництво та господарство». Запоріжжя: ЗДІА, 2018. 120 с.</p> <p>5. Фостащенко О.М. Методичні вказівки до державного іспиту бакалаврів для бакалаврів ЗДІА денної та заочної форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» спеціалізації «Міське будівництво та господарство» / Л. В. Полікарпова, О. М. Фостащенко, О. І. Федченко, Г. В. Сіромолот / Запорізька державна інженерна академія. Запоріжжя: ЗДІА, 2018. 32 с.</p> <p>6. Фостащенко О. М. Технічна експлуатація, модернізація та реконструкція міських територій [Текст] : навч.-метод. посіб. для магістрантів ЗДІА всіх форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за ОПП «МБГ». Запоріжжя: ЗДІА, 2018. 100 с.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>7. Фостащенко О. М., Банах В. А. Сучасна нормативна база будівництва. [Текст] : навч.-метод. посіб. для магістрантів ЗДІА всіх форм навчання спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за ОПП «МБГ». / О.М. Фостащенко, В.А. Банах. Запоріжжє: ЗГІА, 2018. 120 с.</p> <p>8. Фостащенко О. М., Воденнікова О. С. Міські вулиці і дороги [Текст] : навчально-методичний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності “Будівництво та цивільна інженерія” освітньо-професійної програми “Міське будівництво та господарство”. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 133 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Фостащенко О. М., Зоїдов Хумоюн Аліжон Угли. Система стандартів у будівництві : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 257.</p> <p>2. Фостащенко О. М., Дорошенко А. О. Категорії та види стандартів : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С.258.</p> <p>3. Фостащенко О. М., Борисенко Б. В. Порядок розробки, затвердження і впровадження стандартів : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 259 – 260.</p> <p>4. Фостащенко О. М., Маркіна К. В. Системи конструкторської та технологічної документації : матеріали XXIV наук.-техн. конф.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 261.</p> <p>6. Фостащенко О. М., Лебедєв О. А. Міжнародна стандартизація : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 262 - 263.</p> <p>7. Фостащенко О. М., Масєвський А. П. Основи сертифікації продукції : матеріали XXIV наук.-техн. конф. студентів, магістрантів, аспірантів, молодих вчених та викладачів. ІННІ ЗНУ. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. С. 264 – 265.</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Академія будівництва України – дійсний член-кореспондент, посвідчення №2800 від 25.10.2018 р. Член Асоціації Німецько-української Інженерної палати Запорізької області з 10.10.2018 р.</p>
151768	Криволапов Едуард Анатолійович	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом спеціаліста, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 242 Туризм, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010201 Фізичне виховання	8	Рекреаційні комплекси	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національний університет «Запорізька політехніка». Свідоцтво ПК № 00091 від 07.11.2019. Тема: «Підготовка майбутніх фахівців галузі та готельно-ресторанного господарства»</p> <p>2. Запорізький національний університет Аспірантура Запорізького національного університету; Спеціальність 015 Професійна освіта; Наказ про зарахування № 1425-с від 27.09.2018 р. Термін: 30.09.2018 – 30.09.2022</p> <p>3. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017.</p>

						<p>Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSA PALACE» та умов проведення практики студентів.</p> <p>4. Онлайн-курс «Гігієнічне навчання для працівників ресторанів та кафе» Сертифікат №01521 від 05.03.2021 р. Публікації:</p> <p>1. Питання організації та забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі та індустрії туризму. Туризм і краєзнавство: Збірник наукових праць. – Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав-Хмельницький, ФОП Лукашевич О.М., 2014. С.391-397</p> <p>2. Характеристика базових понять формування професійної компетентності з безпеки туризму у майбутніх фахівців туристичної галузі. Фізичне виховання, спорт і туристсько-краєзнавча робота в закладах освіти:Збірник наукових праць. Додаток до Гуманітарного вісника ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав-Хмельницький, ФОП Лукашевич О.М., 2015. С.490-495</p> <p>3. Проблеми формування компетентності професійної підготовки майбутніх фахівців з безпеки туризму. «Людиновимірність гармонізації культурно-освітнього простору майбутніх педагогів: наукові досягнення і перспективи», 11-12 червня 2015/за заг.ред.д-ра м. с...наук, професора Молодиченка В.В. Мелітополь: Видавництво МДПУ ім. Б.Хмельницького,</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>2015.</p> <p>5.Криволапов Е.А., Чуєва І.О. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ МЕТОДАМИ ПЕРЕХРЕСНОГО НАВЧАННЯ. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2019. Т. 2. № 63. С. 206 - 210. URL: http://pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2019/63/part_2/42.pdf. (Index Copernicus).</p> <p>7. Модель формування професійної компетентності з безпеки туризму у майбутніх фахівців туристичної галузі. Молодий вчений. 2018. № 4.2. С. 134-138. (Index Copernicus).</p> <p>8. Інноваційні технології в підготовці конкурентоздатних фахівців спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Управління в туризмі та гостинності». Вісник ЗНУ Педагогічні науки. № 2(35). 2020. С. 153-158.</p> <p>Підручники:</p> <p>1. Організація транспортних послуг: навчальний посібник для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Туризм» Навчальний посібник. Запоріжжя: ЗНУ, 2012. 103 с.</p> <p>2.Туристичні ресурси України та інформаційна культура студента: навчальний посібник для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Туризм». Запоріжжя: ЗНУ, 2014. – 121 с.</p> <p>3. Рекреаційні комплекси: навчальний посібник для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Туризм». Навчальний посібник.</p>
--	--	--	--	--	--	--

							<p>Запоріжжя: ЗНУ, 2012. 83 с.</p> <p>Навчально-методичні видання:</p> <p>3. Методичні вказівки до написання курсових та кваліфікаційних робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійної програми «готельно-ресторанна справа». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 58 с.</p> <p>4. Товарознавство : конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійної програми «готельно-ресторанна справа» Запоріжжя : Запорізький національний університет. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 98 с.</p> <p>5. Рекреаційні комплекси : навчальний посібник для здобувачів ступеню вищої освіти бакалавра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 81 с.</p> <p>Науково-популярні публікації:</p> <p>1. Товстоп'ятко Ф. Ф., Чуєва І. О., Сидорук А. В., Криволапов Е. А., Люта Д. А. Педагогічне оцінювання результатів освітнього процесу у вищому навчальному закладі. Collection of scientific articles Research and Innovation Нью-Йорк: Yunona Publishing, 2019. С. 179-182.</p> <p>2. Чуєва І. О., Криволапов Е. А. АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 242 «ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА 241 «ТУРИЗМ» З ДИСЦИПЛІНИ «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ». ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ «ПЕДАГОГІКА ТА ПСИХОЛОГІЯ: ВИКЛИКИ І СЬОГОДЕННЯ» Київ: Київська наукова організація педагогіки та пс, 2020. Т. 1 С. 77-81.</p> <p>3. Чуєва І.О., Сидорук А.В., Криволапов Е.А. Інклюзивна освіта в</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

						українських ВНЗ: проблеми та шляхи їх вирішення. IV Міжнародна наукова конференція «Модернізація освітньої системи: світові тенденції та національні особливості в умовах пандемії», 19 лютого 2021, факультет соціальних наук в Університеті Вітаутаса Великого (Каунас, Литва). 4. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи у процесі вивчення курсу «Рекреаційні комплекси». The 8 th International scientific and practical conference «THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION» (March 10-12, 2020), London, England 5. «Товарознавство» як один із чинників формування готовності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи до професійної діяльності. The 4 th International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH», March 7-9, 2021 Buenos Aires, Argentina	
91821	Бортников Євгеній Геннадійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет фізичного виховання, здоров'я та туризму	Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2009, спеціальність: 050402 Готельне господарство, Диплом магістра, Гуманітарний університет "Запорізький інститут державного та муніципального управління", рік закінчення: 2005, спеціальність: 000007 Адміністративний менеджмент, Диплом кандидата наук КН 010845, виданий 10.10.1995,	29	Реклама в готельно-ресторанному бізнесі	Підвищення кваліфікації: 1. ТОВ «ІНВЕСТОПТИМ» готель Хортиця Палас, м. Запоріжжя. Сертифікат від 30.11.2017. Тема: Вивчення специфіки управління персоналом в готелі «KHORTITSIA PALACE» та умов проведення практики студентів. 2. Національний університет «Запорізька політехніка». З 25.01.2021 по 20.02.2021. Тема: «Впровадження інноваційних технологій у процес викладання дисциплін з туризму та готельно-ресторанної справи». Публікації: 1. Бортников Є., Чуєва І., Олексієнко Р.,

				<p>Атестат доцента 12ДЦ 025307, виданий 01.07.2011</p>		<p>Конох О., Конох А. Φιλοξενία vs φιλοτεχνία: two faces philosophy of hospitality. Filosofiya- Philosophy (Bulgaria). 2021 Web of Science (у друці) 2. Духовне освоєння культури як засаднича інтенція туризму. Людиновимірність гармонізації культурно-освітнього простору майбутніх педагогів: наукові досягнення і перспективи. Міністерство освіти і науки України, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького ; за заг. ред. В. В. Молодиченка. Мелітополь : Видавництво МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2015.Т. 2. 274 с. С. 143–149. 3. Маркери й чинники соціальної інтеграції: інструментальний потенціал туризму в соціально- філософському вимірі. Versus : науково- теоретичний часопис ; Мелітопольський держ. пед. ун-т ім. Б. Хмельницького. 2017. № 2 (1). С. 42–49. 4. «Медова» символіка Мелітополя (начерки до метафізики міста). Versus : науково- теоретичний часопис ; Мелітопольський держ. пед. ун-т ім. Б. Хмельницького. 2018. № 1–2 (11–12). С. 79– 86. Навчально-методичне видання: Маркетинг готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Науково-популярні публікації: 1. Бортников Е. Г., Тувайкин В. А. Пищевой код традиционной культуры гостеприимства в проблемном поле современного гостинично- ресторанного бизнеса.</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>Fundamental and applied research in the modern world. Abstracts of the 7th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2021. Pp. 234–243.</p> <p>2. Бортников Є.Г., Хмельницький О.Л. МАРКЕТИНГ В ІНТЕРНЕТ-СЕРЕДОВИЩЕ І ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ. X Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues, achievements and innovations of fundamental and applied sciences», 09–12 березня 2021 р., Лісабон, Португалія.</p> <p>3. Бортников Євгеній, Бадлю Ніка. РЕКЛАМА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ. XI Міжнародна науково-практична конференція «Topical issues of modern science and education», 11– 13 березня 2021 р., Таллінн, Естонія</p> <p>Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:</p> <p>1. Член Запорізької обласної туристичної асоціації</p> <p>2. Член робочої групи з розробки стратегії розвитку туризму Запорізької області на 2021-2027 Запорізької ОДА</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>ПН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів</i>	☒	Товарознавство	Лекції, практична робота індивідуальна і в групах, проблемно-пошуковий метод, самостійна робота	Підготовка завдань практичної і самостійної творчої роботи, виконання письмової контрольної роботи, залік

<p>готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>				
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	☒	<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<p>лекція, проблемний виклад навчального матеріалу, виконання й презентація групових дослідницьких проєктів</p>	<p>Опитування, тестування, теоретичний підсумковий контроль, підсумкове практичне завдання (фінальний проєкт)</p>
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові</p>	☒	<p>Організація туристично-рекреаційної діяльності в умовах</p>	<p>Лекції-дискусії, проблемного викладу, пошуковий метод, метод проєкт, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль передбачає такі теоретичні завдання: Усне опитування і</p>

<p>поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>		<p>динаміки соціокультурного простору</p>		<p>обговорення за темами навчальної дисципліни. Короткі тести/контрольні роботи за пройденим матеріалом. Поточний контроль передбачає такі практичні завдання: Групова робота на практичному занятті. Презентація власних досліджень. Підсумкове теоретичне завдання: тести (на Moodle)</p>
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Туристичне країнознавство</p>	<p>Лекції-презентації, обговорення, проблемно-пошуковий метод, робота в групах, ділові ігри, проєктний метод, самостійна робота</p>	<p>Опитування, тестування, оцінювання виконання практичних завдань, відповіді на екзаменаційні питання</p>

<p>послуг, а також суміжних наук. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	☒	Дизайн страв	Лекції-презентації, дискусії, мозковий штурм, індивідуальна і групова творча робота, проєктний метод самостійна робота	Оцінювання виконання практичних завдань, опитування, захист групового творчого проєкту або індивідуального дослідницького завдання, відповідь на запитання
<p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	☒	Іноземна мова професійно-комунікативної спрямованості (англійська)	Репродуктивний (робота з підручником, посібником); комунікативний (моделювання реальних ситуацій спілкування, з застосуванням автентичних матеріалів; інтерактивний з елементами тренінгу (робота в групі, парах, дискусія, мозковий штурм, рольові, ділові ігри, кейс-метод); дослідницький (індивідуальне завдання; групові проєкти)	Оцінювання роботи на практичних заняттях, контрольне тестування, письмовий переклад
РН 02. Знати,	☒	СПА та wellness-	Лекції-презентації, лекції-	Тестування

<p>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. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>		технології	дискусії, робота в групі, мозковий штурм, рольові, ділові ігри, кейс- метод, індивідуальне завдання; групові проекти, самостійна робота	online(здійснюється за допомогою платформи Moodle), термінологічний диктант, опитування, індивідуальне дослідницьке завдання, відповідь на залікові питання
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>	☒	Виробнича практика	Настановча та підсумкова конференції, консультування, спостереження, аналіз, самостійна робота, ведення щоденника практиканта	Диференційований залік, виконання завдань звітної документації, самооцінювання

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06.

Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07.

Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08.

Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09.

Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11.

Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і

<p>ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Навчальна ознайомча</p>	<p>Настановча та підсумкова конференції, консультування, спостереження, аналіз, самостійна робота, ведення щоденника практиканта</p>	<p>Диференційований залік, виконання завдань звітної документації</p>

<p>суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.</p> <p>РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та</p>	☒	Виробнича практика	Настановча та підсумкова конференції, консультування, спостереження, аналіз, самостійна робота, ведення щоденника практиканта	Диференційований залік, виконання завдань звітної документації

<p>діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології</p>				
--	--	--	--	--

<p>виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати</p>	☒	Виробнича пратика	Настановча та підсумкова конференції, консультування, спостереження, аналіз, самостійна робота, ведення щоденника практиканта	Диференційований залік, виконання завдань звітної документації

<p>процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог</p>				
--	--	--	--	--

<p>охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.</p> <p>РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність</p>	☒	Виробнича практика	Настановча та підсумкова конференції, консультування, спостереження, аналіз, самостійна робота, ведення щоденника практиканта	Диференційований залік, виконання завдань звітної документації

<p>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного</p>					
---	--	--	--	--	--

устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
РН 17. Аргументовано

<p>відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати</p>	☒	Атестаційний екзамен	Оглядові лекції: аналіз, синтез, узагальнення	Усний екзамен - відповіді на питання

сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
РН 16. Виконувати

<p>самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 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. РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи</p>	☒	Країнознавство	Лекції, презентації, обговорення, робота в групах, проєктний метод, самостійна робота	Опитування, тесування, захист індивідуального завданням, виконання письмової комплексної контрольної роботи, екзамен

сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.				
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних	☒	Кваліфікаційна робота бакалавра	Групові та індивідуальні консультації	Публічний захист кваліфікаційної роботи

<p>послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	☒	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекції, дискусії, проблемний виклад, практична робота (метод кейсів), термінологічний диктант, самостійна робота	Усна відповідь на екзамені, захист індивідуального дослідницького завдання, тестування
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування</p>	☒	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції-презентації, індивідуальна і групова робота на практичних заняттях, самостійна робота	Опитування, тестування, захист групового творчого проєкту

<p>споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 11. Застосовувати</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інформаційні системи та технології в сфері обслуговування</p>	<p>Лекції-демонстрації, лекції-дискусії, лабораторні заняття, метод проєктів, мозковий штурм, самостійна робота</p>	<p>Опитування, оцінювання лабораторних завдань, тестування; теоретичний підсумковий контроль, контрольне завдання</p>

<p>сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички</p>	☒	Основи комунікації в сфері обслуговування	Лекції-дискусії, лекції-демонстрації, проблемного викладу, робота в групах, мозковий штурм, ділові ігри	Поточне та контрольне тестування, фінальний проєкт

<p>продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>				
<p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 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.</p>	☒	Екологія	Лекції, практична робота, самостійна робота	Тестування, опитування, захист індивідуального дослідницького завдання, письмова залікова робота
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p>	☒	Історія готельно-ресторанної справи	Лекції, дискусії, демонстрації, робота в групах, метод проєктів, самостійна робота	Контрольні роботи, захист групового творчого проєкту або індивідуального завдання, відповідь на екзамені

<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i></p> <p><i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i></p> <p><i>РН 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></p>	☒	Права і свободи людини і громадянина в Україні	Лекції, дискусії, проблемний виклад, метод кейсів, групова робота, самостійна робота	Усне опитування і коротке тестування; контрольні роботи за пройденим матеріалом; публічний виступ; залікові відповіді
<p><i>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i></p> <p><i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	☒	Основи інформатизації в сфері обслуговування	Лабораторні заняття (аналіз, моніторинг, складання схем, порівняльних таблиць, аналіз проблемних ситуацій, мозковий штурм, метод проєктів), самостійна робота	Оцінювання виконання лабораторних завдань, тестування в системі Moodle
<p><i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності</i></p>	☒	Фізичне виховання	Практичні заняття, які дозволяють поглибити знання з історії та розвитку фізичної культури, засвоїти	Спостереження, усний і письмовий контроль, тестування

суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.			практичні навички та вміння технічних елементів спортивних ігор, загальної фізичної підготовки, атлетичної гімнастики, аеробіки та заохотити до самостійних занять спортом.	
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	☒	Іноземна мова	Робота в групах; читання; переклад та переказ текстів іноземною мовою; відповідь на запитання за текстом; аудіювання; складання діалогів та презентацій за темою.	Тестування; письмовий переклад
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Українська мова професійного спрямування	Виконання практичних завдань із відповідного питання теми заняття. Оформлення вказаних документів у плані практичного заняття. Редагування текстів професійного мовлення. Переклад текстів професійного мовлення. Редагування запропонованих документів. Усне повідомлення на задану тему. Робота у групах.	Поточні контрольні заходи. Підсумкові модульні контрольні роботи. Тестові завдання. Відповіді на екзаменаційні питання.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її	☒	Історія України	Лекції, семінарські заняття, дискусії	Семінарські заняття з кожної атестації у відповідні аудиторні години; виконання атестаційних контрольних робіт; підсумковий семестровий контроль (екзамен).

<p>зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. РН 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. РН 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.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і</p>	☒	Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції-презентації, робота в групах, парах, дискусія, мозковий штурм, ділові ігри, кейс-метод, самостійна робота	Тестування, опитування, оцінювання виконання практичних завдань (задач, порівняльних аналізів, проєктів, есе тощо), захист індивідуального дослідницького завдання, залік

<p>ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>	☒	Світовий ринок готельно-ресторанних послуг	Групові та індивідуальні консультації	Публічний захист курсової роботи
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові</p>	☒	Організація готельного господарства	Групові та індивідуальні консультації	Публічний захист курсової роботи

поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність,

визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
РН 23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.

--

--

--

--