

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Освітня програма	52880 Готельно-ресторанний бізнес
Рівень вищої освіти	Магістр
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	227
Повна назва ЗВО	Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Ідентифікаційний код ЗВО	02071211
ПІБ керівника ЗВО	Пономаренко Володимир Степанович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.hneu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/227>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	52880
Назва ОП	Готельно-ресторанний бізнес
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	-
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61166, м. Харків, пр-т Науки, 9а
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	399463
ПІБ гаранта ОП	Давидова Оксана Юріївна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	davydova_oks@ukr.net
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-147-64-04
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(066)-147-64-04

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 4 міс.

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

Підготовку фахівців для сфери обслуговування у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (надалі ХНЕУ) започатковано у 2020 р. на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти на основі системного вивчення ринку праці та потреб роботодавців м. Харкова та регіону.

Освітню програму «Готельно-ресторанний бізнес» розглянуто і затверджено вченою радою ХНЕУ 25.05.2022 р. (протокол № 4) і введено в дію наказом ректора № 123 від 25.05.2022 р. Інформація про ОП внесена до Правил прийому ХНЕУ ім. С. Кузнеця, і у 2022 р. на неї був оголошений перший набір.

На етапі розробки долучалися роботодавці за фахом: представники готельно-ресторанного бізнесу, ДП «Харківстандартметрологія», асоціацій галузі. Нормативно-правовою базою формування ОП слугували: Стандарт вищої освіти України, затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 26 від 05.01.2021 р., Класифікатор професій ДК 003:2010; «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (затверджене вченою радою ХНЕУ, протокол № 3 від 31.08.2020р.). Необхідність розроблення даної ОП зумовлена вимогами регіонального ринку праці та галузевою специфікою закладу вищої освіти, визначена відповідно до Стратегії розвитку ХНЕУ, а саме надання якісних освітніх послуг, забезпечення професійного зростання здобувачів вищої освіти, формування компетентностей, що визначають конкурентоспроможність випускників. Аналіз тенденцій розвитку індустрії гостинності міста Харкова та Східного регіону за останні роки, свідчить про неухильне збільшення кількості підприємств готельно-ресторанного бізнесу, оздоровчих та відпочинкових комплексів, що зумовлює зростання попиту на висококваліфікованих фахівців з унікальною підготовкою. Формування ОП здійснювалося на основі принципу студентоцентрованого підходу, з урахуванням досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО та побажань зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів.

Гарантом ОП «Готельно-ресторанний бізнес», за наказом ректора (№37 від 24.01.2022 р.), призначена д.е.н., професор, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу (ГРБ), Давидова Оксана Юріївна. На сьогодні ОП оновлено та удосконалено OPP-241-Mag-GRS-23-24.pdf (hneu.edu.ua), враховуючи рекомендації робочої групи і стейкхолдерів кафедри ГРБ (протокол №6 від 26.01.2023 р.).

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2023 - 2024	10	10	0
2 курс	2022 - 2023	13	13	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	39931 Готельно-ресторанний бізнес
другий (магістерський) рівень	52880 Готельно-ресторанний бізнес
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	70456	12125
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського	70456	12125

відання або оперативного управління)		
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	267	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП 23-24 н.р..pdf</i>	svjK1ohTEH57zJnPXlXWaOSuxIxxK2h9BF3wWjkAxQE =
Навчальний план за ОП	<i>НП_МАГ_241_2023-2024.pdf</i>	S2HKlEJK/RJme+oCh4NwGuw8z5GSazGLoPKdXzUogEE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Прісс О..pdf</i>	/OctfTzNebqzFMBaGjOT3/iQLk7IshL1KToNmREViBI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія М. Паска.pdf</i>	1W7bgFWg7z8C847MSpu8N1WHXaxnRvAFOkZgo3GqhDY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія.pdf</i>	pyenhg/K+8wwKu92NoW3znAu7HaNWM8iVK+VsilDy8k=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

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

ОП відповідає місії та стратегії ЗВО, спрям на форм. ЗК і СК, достатніх для успішн. розв'язання фах. складн. завдань та практ. проблем, що харак-ся комплексністю та невизнач. умов у ГРБ. Мета ОП - підготовка конкур. фахівців з ГРБ, здатних розуміти принципи бізнес-проект-я підпр. ГРБ, технології, аналізувати проц. і тенденції розв. ГРБ, оцін-ти, систем-ти, синтез-ти й впорядк-ти інф-ю для виріш. компл. складн. задач дослід-го та/або ін. хар-пу у нов. або незнайом. серед-ах за наявн. і неповн. або обмеж. інф-ції.

Фокус ОП - форм. системи знань та проф. нав-к щодо орг., сервісн., управл., орг.-технол., екон-х, маркет-х бізнес-процесів суб'єктів ГРБ у міжнар., крос-культурн. бізнес-середовищі, векторально-орієнтовані на досягн. стратег. розв. підпр. ГРБ в ум. невизнач-ті і альтернативності.

Особл-стю є можливість закордон. стаж-я та отрим. практ. досвіду в сфері ГРБ; багатопроф. підготовка фахівців з поглибл. практ. склад, які здатні концентрувати знання та навички на гол. атракторах розв. ГРБ, перманентно забезп. динам. розв-к суб'єктів ГРБ шляхом генер. та впровадж. ін. рішень у мультикульт. бізнес-сер-ці ГРБ.

Ун-сть ОП - її ОК, які дають можл-сть здобувачам досягти ПРН, набути зд. інтегрувати зн. і розв'язувати скл. задачі ГРБ у мультидисц. контекстах, у нов. або незнайом. сер-ах за наявності неповн. або обмеж. інф. і отримати фах. освіту шляхом поєдн. практ., особист. розв. здобувача, рег. і галуз. специфіки ЗВО

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

Місія університету - формування патріотичної, всебічно розвиненої, творчої особистості, здатної до самовизначення і самореалізації, компетентного професіонала для наукової, інноваційної та практичної роботи в суспільно-економічній сфері (Стратегія розвитку Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця <http://surl.li/bfycz>).

Цілі ОП «Готельно-ресторанний бізнес» повністю відповідають місії та стратегічній меті університету щодо підготовки висококваліфікованих працівників, які мають успішно працювати за фахом у розбудові суспільства, та реалізуються у відповідності до: Стратегії інтернаціоналізації ХНЕУ імені Семена Кузнеця <http://surl.li/bgprp>, Цілей сталого розвитку в інноваційній екосистемі ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxauv>, Стратегії рівності, різноманітності та інклюзивності ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxawp>

Враховано багаторічний досвід кращих ЗВО світу з підготовки фахівців у сфері гостинності, забезпечено посилену професійно-практичну складову і передбачено підвищення рівня Soft Skills та Hard Skills, як вагомих конкурентних переваг під час працевлаштування. Отже, цілеспрямована діяльність щодо результативної реалізації цілей ОП «Готельно-ресторанний бізнес» відповідає місії та стратегії ХНЕУ ім. С.Кузнеця

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів, як повноправних учасників освітнього процесу та зацікавленої сторони враховані робочою групою, орієнтуючись на студентоцентризований підхід, для забезпечення якості ОП. Під час розроблення ОП враховано пропозиції здобувачів щодо удосконалення освітніх компонентів «Інновації у готельному і ресторанному бізнесі», «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі», що підсилило СК4 та РН3, СК7 та РН1.

- роботодавці

ОП формувалася із урах. рекомендацій стейкхолдерів каф. ГРБ (<http://surl.li/gcdmc>). Співпраця із роботодавцями здійснюється шляхом обговорення та план-я змісту ОК з урах. потреб ринку (<http://surl.li/gbqxj>), проведення відкр. занять у вигляді гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів (<http://surl.li/gcdtd>, <http://surl.li/gcdsh>). Інтереси та пропозиції роботодавців враховані в практич. спрямуванні ОП ГРБ під час формування комп-ей майбутніх фахівців. В засіданнях роб. групи з розробки ОП ГРС були присутні роботодавці: Шевченко Ал. Мих., д-р ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ», Пелипенко Мар. Олекс, ДП «Харківстандартметрологія», Оболоник Артем Вол., бренд-шеф р-н "Vmeste", Темур Парцванія, бренд-шеф р-н «Гохо», Oval, Batumi, Georgia, Білоброва Нат. Юр., д-р ТОВ «Готель «ХАРКІВ»». Пропоз. і заув. роб-ців щодо форм. і коригування ОП сформульовані у виступах на розшир. засіданні каф. (прот. №4 від 10.03.2022р., прот. зас. каф. №6 від 26.01.2023р., <http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>), проп. відображені в ОК СК13 та рез-х навч. РН 13. Запроп. додати до вибірк. дисц-н такі ОК, як «Економічна ефективність сервісної та інновац. діяльності у ГРБ» та «Сучасні комунікації та дипл. протокол», «Етичні виміри та соціальна відповідальність у мультикульт. просторі», що підсилює реалізацію ОП, зокрема, у набутті комп.: ЗК1, ЗК5, ЗК8, СК5, СК10 і РН1, РН2, РН3, РН12. Представники роб-ців відзначили актуальність та доцільність ОП ОК, їх проф. спрямованість, підтвердили необх. та доц. практич. підг.

- академічна спільнота

під час формування ОП «Готельно-ресторанний бізнес» робочою групою враховано досвід провідних ЗВО України. Зокрема на етапі формування концепції програми та програмних результатів навчання вивчалися ОП другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (враховано при включенні ОК «Методологія і організація наукових досліджень»), Харківського національного університету міського господарства імені О.М.Бекетова, Київського національного торговельно-економічного університету, Одеської національної академії харчових технологій (ОК «Інноваційні технології у готельному бізнесі», формування практичної підготовки). Також вивчено та враховано досвід іноземних програм. Загальним у цих програмах є акцент на стратегічному управлінні, інноваціях, оптимізації бізнес-процесів, що було враховано під час формування ОП

- інші стейкхолдери

Дослідження сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу здійснюється шляхом постійної співпраці НПП кафедри із провідними підприємствами м.Харкова та Харківської області. Інтереси та пропозиції усіх груп стейкхолдерів систематично досліджуються та враховуються під час розробки та вдосконалення ОП

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

Тенденції розвитку спеціальності, головними з яких є інноваційність організації сервісної діяльності, підвищення якості надання послуг відображені в ОК «Інноваційні технології у готельному бізнесі» та ОК «Інновації у ресторанному бізнесі», «Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг». необхідність врахування міжнародного досвіду та впровадження стандартів якості – в ОК «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу», «Міжнародні бізнес-стратегії підприємства». Враховано необхідність розвитку Soft skills (комплексна з фаху та переддипломна практики).

На постійній основі здійснюється моніторинг ринку праці, вимог роботодавців сфери гостинності на сайтах з працевлаштування (Work.ua, rabota.ua та ін.), враховуються динаміка та тенденції ринку праці, що дозволило дійти висновку про наявність потреби у фахівцях, що володіють інноваційними підходами до вирішення проблем сфери гостинності, мають здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта готельно-ресторанних послуг

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

Тенденції розвитку сфери гостинності, зростання вітч. і іноз. туристів зумовлює високі вимоги до працівників сфери обслуг., які забезпечують проведення культурних, ділових заходів, реалізація ОП «Готельно-ресторанний бізнес» відповідає Стратегії розвитку Харківської області на 2021–2027 роки (<http://surl.li/bcurp>), Стратегію розвитку міста Харкова до 2030 року (<http://surl.li/fxihe>).

Для форм. цілей та ПРН ОП враховано галузевий та регіональний контекст підготовки майбутніх ерудованих, компетентних, з креативним мисленням професіоналів, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їхній соціальній мобільності та конкурентоспроможності на ринку праці. Для практич. підготовки здобувачів з метою реалізації галузевого та регіон. контексту ОП укладено договори про співпрацю з підприємствами сфери обслуг.. Галузевий контекст при розробці ОП враховується у тематиці випускних кваліф. робіт і вивченні обов'язкових ОК, що забезпечує володіння теор. знаннями і прикладними навичками, які дозволяють розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів ГРБ, розробляти, впроваджувати

та застосовувати інновації в ГРБ, оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи, ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів ГРБ. Зміст ОП дозволяє здобувачам набути необхідних професійних компетентностей та програмних результатів навчання для успішного працевлаштування та забезпечує мобільність на ринку праці

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП враховано досвід аналогічних вітчизняних ОП: Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, Харківський національного університету імені В.Н. Каразіна, Харківського національного університету міського господарства імені А.Н. Бекетова, Київського національного торговельно-економічного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Уманського національного університету садівництва, Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Зазначені програми є доволі різноманітними, але принципів відмінностей між ними практично немає, тому структурною основою ОП ГРС є Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затверджений Наказом МОН України №26 від 5 січня 2021 року (<http://surl.li/gczjm>). Вивчення іноземних програм дозволило вдосконалити ОП у напрямку розвитку компетентностей щодо умінь застосовувати креативні підходи до розробки бізнес-стратегій підприємств гостинності (ОК 6), девелопменту та управління ресурсами в закладах (ОК 10)

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

Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що затверджений Наказом МОН України №26 від 5 січня 2021 року (<http://surl.li/dozns>), визначає 12 результатів навчання. Результати навчання за СВО та ОП досягаються через освітні компоненти, що відображено у матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами, а також у робочих програмах навчальних дисциплін:

РН 1 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 10, ОК 13
РН 2 – ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9
РН 3 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 13
РН 4 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8
РН 5 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
РН 6 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 13
РН 7 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
РН 8 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 13
РН 9 – ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
РН 10 – ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
РН 11 – ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13
РН 12 – ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 11, ОК 12, ОК 13

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

Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затверджено Наказом МОН України №26 від 5 січня 2021 року. (<http://surl.li/dozns>)

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

65

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

25

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

ОП «Готельно-ресторанний бізнес» <https://cutt.ly/v4DUcvq> має чіткий структурований зміст, складений на підставі законодавчих та нормативних актів (<https://cutt.ly/f4Q4TeO>; <https://cutt.ly/O4Q4LGs>; <https://cutt.ly/C4Q7g8E>; <https://cutt.ly/E4Q5PoA>; <https://cutt.ly/v4Q5CtH>) та відображений у структурно-логічній схемі. Взаємопов'язані ОК ОП в сукупності дають змогу досягти заявленої мети, що полягає в підготовці висококваліф. конкур. фахівців з ГРБ. ОК, включені до ОП, мають підпорядкованість і логіку навчання, особливо ті, що є передумовами для вивчення інших ОК (OPP-241-Mag-GRS-23-24.pdf (hneu.edu.ua)). Структура ОП забезпечується ОК, що орієнтовані на формування у здобувачів комплексу системи знань та проф. навичок щодо організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технол-х, екон-х, маркет-х бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу у міжнародному, крос-культурному бізнес-середовищі. З метою векторально-орієнтованого досягнення стратег. розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та альтернативності.

Програма передбачає набуття ґрунтовної практ. підготовки шляхом участі у майстер-класах (<https://cutt.ly/z4ApTsu>), інтерактивних уроків майстерності, практ. і лабор. занять, із залученням стейкхолдерів та відомих фахівців-практиків з використанням мат.-техн. бази закладів ГРБ, відповідно до укладених угод про співпрацю. Програмою передбачено важливі ОК проф. підготовки здобувачів шляхом проходження комплексної практики за фахом та переддипл. практик обов'язково у закладах ГРБ.

Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти лабораторій. Інформаційне наповнення викладачами реалізується за допомогою стандартного програмного забезпечення пакету Microsoft Office 365 Education (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams), платформ Zoom, інформаційне середовище Персональні навчальні системи (ПНС) Університету <https://cutt.ly/f4AsB7K>, відеохостінга YouTube. Використання інтегрованих інструментів пакету Google Suite: Google Drive і Gmail, Google Form тощо. Формування сучасного освітнього контенту здійснюється за доп. платформ графічного дизайну та редагування відеоматеріалів InShot, Canva тощо.

Матриця відповідності визначених РН, компетентностей, ОК і силабуси навч. дисциплін ОП підтверджують забезпечення ПРН обов'язковими компонентами. Унікальність ОП визначають ОК з проф. блоку: “Інноваційні технології у готельному бізнесі”, “Інновації у ресторанному бізнесі”; “Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг”, “Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах ГРБ”, “Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності”, а також усі мейджори. Унікальність ОП у ХНЕУ підтверджуються її змістом, багатопрофільністю підготовки фахівців з поглибленою практ. складовою

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ОП відбувається відповідно статуту <https://cutt.ly/R4AleQZ>, Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця <https://cutt.ly/d4AjD7t>, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця <https://cutt.ly/74AzjSZ>. На основі п.п. 2.1 Положення здобувачі мають можливість формування ІНП на підставі НП та ОП спеціальності 241 ГРС відповідно навчального навантаження з урахуванням часу на аудиторні заняття, самостійну роботу, час проходження практик, атестації. ІНП включає обов'язкові (навчальні дисципліни, тренінги, практика, курсові та дипломні роботи) та вибіркові освітні компоненти (навчальні дисципліни, тренінги). У кожному із циклів підготовки, здобувач має можливість обрати вибіркові дисципліни, що за обсягом становлять за ОП 25 кредитів ЄКТС. Формування вибіркової складової ІНП здобувача здійснюється у відповідності до «Порядку формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <https://cutt.ly/S4AbuaV>. Інформацію про вибірку складової ОПП подано на офіційному сайті університету <https://cutt.ly/C4AbUoS>. Згідно опитування “Задоволеність якістю ОП”, 2022/23 навч.р. серед магістрів 1 року навчання, задоволеність за блоком питань “Індивідуальна траєкторія навчання” складає 100%

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

Відповідно п. 2. Порядку <https://cutt.ly/84Dxe4W> здобувачі вищої освіти мають право вільно обирати навчальні дисципліни МАГ-МАЙНОРів у таких напрямках, які відображають їх інтереси, уподобання і плани на майбутнє працевлаштування. МЕЙДЖОРИ обираються здобувачем вищої освіти з пулу ОПП, призначені для формування індивідуальної освітньої траєкторії та забезпечують можливості поглибити професійні знання та/або здобути додаткові не фахові компетентності. Відповідно ОП, НП та п. 4 Порядку <https://cutt.ly/84Dxe4W> вибір ОК у межах 25 кредитів ЄКТС, з них маг-майнорів 10 кредитів ЄКТС <https://cutt.ly/A4DY9hp>, мейджорів - 15 кредитів ЄКТС <https://cutt.ly/V4DYBhe>. В п. 4.4, 4.5 Порядку визначено алгоритм вибору дисциплін, що в подальшому будуть включені до ІНП здобувача.

Процедура формування пулу та обрання дисциплін здобувачем вищої освіти: не пізніше 1 листопада кафедра ГРБ рекомендує ВНД до загальноуніверситетського пулу. У разі затвердження вченою радою Університету, видається наказ ректора, який вводить їх у дію на наступний навчальний рік.

Навчально-методичний відділ оприлюднює силабуси затверджених ВНД на сайті Університету <https://cutt.ly/X4DI5j5> та сторінках спеціалізованого сайту для обрання дисциплін до початку навчального року. Вибір конкретних ВНД здобувачі вищої освіти здійснюють за допомогою використання спеціалізованого сайту для обрання навчальних дисциплін <https://cutt.ly/84DOP4h> та з консультативною допомогою навчально-методичного відділу, деканів факультетів. Маг-майнори здобувачі вищої освіти обирають протягом першого тижня навчання. Дисципліна вважається обраною, якщо на неї записалися 25 і більше осіб. Після вибору дисциплін здобувач вищої освіти на свою поштову скриньку отримує заяву про вибір дисциплін, що формується автоматично спеціалізованим сайтом для вибору дисциплін. Обрані дисципліни включають до ІНП на поточний навчальний рік. Відповідно до п. 6.27 Порядку відповідальність за вибір дисциплін покладається на здобувача. Відповідно п. 3.27 Положення <https://cutt.ly/I4DAuGa> контроль за реалізацією індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти ступенів

бакалавр та магістр на певних етапах виконання програми навчання (семестр, навчальний рік) здійснює гарант освітньої програми та декан факультету.

Усі мейджори забезпечені пакетом навчально-методичних документів, які розроблені виключно під специфіку готельно-ресторанної сфери.

Таким чином, право на вибір навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» реалізовано повною мірою. В опитуванні “Задоволеність якістю ОП” 2022/23 навч.р. всі респонденти 1 року навчання магістратури відзначили, що мали можливість вільного вибору навчальних дисциплін

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

Згідно п. 4.2.5 Положення <https://cutt.ly/I4DAuGa> та <https://cutt.ly/P4DFkfi> практична підготовка є ОК11, ОК12 ОП «Готельно-ресторанний бізнес». ОП та НП передбачено проходження поглибленої практичної підготовки обсягом 20 кредитів (комплексна практика за фахом: 3-й семестр, 14 кредитів ЄКТС, переддипломна: 3-й семестр, 6 кредитів ЄКТС), що відповідає вимогам Стандарту ВО. Практична підготовка спрямована на формування компетентностей: вміння генерувати та впроваджувати інноваційні рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельного і ресторанного бізнесу, формувати і реалізовувати стратегічний розвиток підприємств в умовах невизначеності та альтернативності, що дає можливість забезпечити досягнення усіх РН. Згідно Положення <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/Polozhennya-pro-organizatsiyu-praktyku-studentiv.pdf> та програми проходження практики базами практик є підприємства готельно-ресторанного господарства, установи тощо <https://cutt.ly/p4DGATX>, з якими Університет укладає прямі договори. Підбір баз практики здійснюється кафедрою ГРБ з урахуванням студентоцентрованого підходу, індивідуального вибору здобувача. Фокус програми практичної підготовки ОП: стажування здобувачів за кордоном (Болгарія, Туреччина, Греція). Вдосконалювати практичні навички здобувачі ОП можуть шляхом відвідування гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів провідних фахівців <https://cutt.ly/U4DGrop>, участю у роботі міжнародних конференцій, семінарі, конкурсів студентських наукових робіт <https://cutt.ly/J4DGpNS>

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

Соціальні навички (soft skills) здобувачами ОП "Готельно-ресторанний бізнес" другого (магістерського) рівня вищої освіти формуються шляхом застосування таких форм навчання: навчально-пізнавальної діяльності: стимулювання та мотивації; професійних змагань; конкурсів наукових робіт (<http://surl.li/gcqzj>, <http://surl.li/gcrku>, протокол № 9 від 25.04.2023р.); наукових конференцій студентів (<http://surl.li/gcqzj>, протокол № 9 від 25.04.2023р.); майстер-класів та зустрічей із провідними фахівцями-практиками (протокол № 8 від 21.03.2023 р., № 9 від 25.04.2023 р. <http://surl.li/gcdtd>, <https://cutt.ly/U4DGrop>, <http://surl.li/gczem>, <http://surl.li/gczpw>). Soft Skills здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП формуються шляхом набуття: емоційного інтелекту, здатності розуміти почуття свої та інших, вміння керувати емоціями та вирішувати конфліктні ситуації, вміння працювати в команді та дотримуватись етичної поведінки, критичного креативного мислення та лідерства, вміння дотримуватись дедлайнів та працювати у команді, відповідальності та дисциплінованості, здатність розв'язувати задачі у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації. Формування Soft-skill забезпечується та поглиблюється також вивченням вибіркових дисциплін та ОК: маг-майнорів та мейджорів

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній

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

Навантаж. і навч. час здобувача визн. у Положенні про орг.осв.процесу ХНЕУ <https://cutt.ly/I4DAuGa>, у Положенні про навч.здобувачів ВО за інд.граф.ХНЕУ <https://cutt.ly/V4GrhTz>, в яких врах.пріоритети здобувача у можливості вибору НД, темпу навч.(ПНС) та місця навч. Графік навч.проц. відп. п.2.3 Положення <https://cutt.ly/x4Gizo4> склад. з урах.облікових од.навч. часу: навч.день (не більше 9 акад.год.), навч.рік (6окр.ЄКТС). У структурі плану НП ауд.наван. для здобувачів ОП складає 15 год на тижд. (19,11% від заг.навант.). ОК-72,2%, ВК-27,8%. Структура ауд. год: практ.зан.-336 год. (46%), лаб.-26 год(5%), лекції-250год (48,8%). Практика-22,22% від обсягу ОП, кваліф. робота 11,11%. Під час військ. дій ЗВО створює усі умови для як.та ефект. осв.процесу, ауд.заняття проводяться на платформі MOODLE (ПНС). Зміст і обсяг сам.роботи визнач. роб.програмою (<https://pns.hneu.edu.ua/>). Моніт-г, контроль і відп-сть встановл. норм-ам факт.навант. здобувачів здійсн.роб.гр. шляхом опит-я, деканом МЕП, обговор. на зас. каф. (прот.№9 від 25.04.2023р.). По НД контроль за факт. обсягом навант. здійснює викл. шляхом розр. завдань та встановл. часу і терміну викон., врах. зміст ауд. год. та сам. роб., психол. норми засвоєння інф. здобувачами. Інф-я щодо сам. роб. відобр. у силабусі та роб. програмі (<http://surl.li/gczrt>). Отже, усі види ауд. год збалансовано. Згідно опит-я “Задоволеність якістю ОП” 2022/23 навч.р. усі респонденти задоволені обсягом навант. (розподілом часу на ауд. і сам. роботу)

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

завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Порядок запровадження та організації дуальної форми здобуття освіти в ХНЕУ визначає Положення про порядок організації та проведення підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ХНЕУ (<http://surl.li/fkduq>). Підготовка здобувачів ВО ОП «Готельно-ресторанний бізнес» дуальна форма освіти знаходиться на стадії впровадження, шляхом запровадження заходів для подолання розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом з метою підвищення якості підготовки із урахуванням вимог стейкхолдерів:

- залучення практиків, експертів сфери гостинності, стейкхолдерів до проведення аудиторних занять;
- організація комплексної практики 20 кредитів, що проходить виключно на базі діючих підприємств, організацій, установ сфери обслуговування;
- опитувань стейкхолдерів, формування і врахування їх побажань до випускників ОП;
- залучення стейкхолдерів до перегляду ОП та навчальних планів (протокол засідання кафедри №6 від 26.01.2023р., <http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>).
- проходження стажування та підвищення кваліфікації викладачів на базі діючих підприємств, організацій, установ готельно-ресторанного господарства;
- практичні заняття в обсязі 236 годин, що складає 46% від аудиторного навантаження

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://www.hneu.edu.ua/>, https://www.hneu.edu.ua/to_applicants/

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

Правила прийому на навч. до ХНЕУ за ОП є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, врах. особливості ОП і відповідає Порядку прийому МОН України на 2023р. (<http://mev.hneu.edu.ua/>), оприлюдненим на офіц. сайті ХНЕУ (<http://surl.li/gdsrp>). На сайті ХНЕУ у вкладці «Вступнику» <http://surl.li/gdnoe> інформація оновлюється щорічно з метою інформування вступників та забезпеч. їх безперебійного інформ. доступу. Прийм. комісія (<https://www.hneu.edu.ua/pryjmalna-komisiya/>) забезпечує цілорічне функціонування та конс-ня, як безпосередньо в ЗВО, так і в телеф. режимі тел. (057)702-18-37, моб. тел. (066)731-33-20 (viber, Telegram https://web.telegram.org/k/#/im?p=@khenu_live), ел. поштою (pk@hneu.edu.ua), на каналі Ютуб (<https://cutt.ly/a7hyZh8>), у соц. мережах (<https://www.facebook.com/khneu>), (<https://www.instagram.com/khneu/>), (<http://surl.li/gezgs>). Для вступу на навчання для здобуття ступ. магістра за ОП приймаються вступники на основі здобутого ступеня вищ. освіти бакалавра, магістра або ОКР спеціаліста. У поточному році передбачені: єдиний вступний іспит, який складається з ТЗНК та англ. мови, а також фаховий іспит (від 100 до 200 балів) та написання мотиваційного листа для вступників на базі ОКР “Спеціаліст”, “Магістр”. Програма вступного фах. іспиту розміщена на сайті ХНЕУ (<http://surl.li/ndygn>). Вимоги та критерії оцінювання мотив. листів для вступу до ХНЕУ розміщено на сайті (<http://surl.li/gdsie>) (<https://pk.hneu.edu.ua/motyvaczijnyj-lyst/>)

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти регулюються Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у тому числі зарубіжних, врегульоване Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу у ХНЕУ <https://cutt.ly/k7xtzak>, Положення про переведення, відрахування, поновлення та переривання у навчанні здобувачів вищої освіти у ХНЕУ <https://cutt.ly/V7xusFr>. Здобувачі ОП мають можливість брати участь у міжнародних освітніх та навчальних програмах <http://surl.li/gecjk>. Текст положень є чітким і зрозумілим. Для кращої поінформованості здобувачів із процедурою перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО студентів ознайомлюють викладачі кафедри, а також на сайті ХНЕУ. Усі положення розміщені у вільному доступі на сайті Університету (<http://surl.li/tfqf>).

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

У ХНЕУ забезпечено дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО. Опис дисциплін наведено в інформаційних пакетах дисциплін (<https://cutt.ly/C4AbUoS>). Вибір студентами дисциплін вибіркової компоненти на 2 семестр навчання відбувається у період з 1 по 10 лютого за розкладом, розробленим навчальним відділом. Викладачі кафедр презентують навчальні дисципліни студентам з метою ознайомлення їх з детальним змістом, методами навчання, очікуваними результатами. Узагальнені дані про вибір дисциплін та кількість студентів деканат передає до навчального відділу не пізніше 1 березня

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

У Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<http://surl.li/fsvnl>) передбачено право здобувачів вищої освіти на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті першого року навчання. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передує семестру, у якому згідно з навчальним планом конкретної освітньої програми передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірнені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. На першому занятті здобувачі отримують таку інформацію про можливості та порядок зарахування результатів навчання

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

Приклади застосування цього Положення на ОП у частині перезарахування результатів навчання неформальної освіти у вигляді повного обсягу окремих навчальних дисциплін 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

Відповідно до Положення про організацію осв. процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>) освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття, сам. робота, практична підготовка, контрольні заходи, консультації. Форми та методи навчання і викладання відповідають ОП та сучасним освітнім технологіям, зокрема контекстному, модульному, імітаційному, проблемному, дистанційному навчанням. Для проведення лекцій НПП використовують такі іннов. форми як: проблемна, лекція-консультація, мультимедійна, інтерактивна, бінарна, лекції-провокації, лекції-діалоги, міні-лекції тощо (<http://surl.li/fsman>). Практичні заняття проводяться за інтегрованими підходами, за змістом є імітаційними, дослідними, інформаційними (кейс-технології, робота в малих групах, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання). Окремою формою навчання є практична підготовка, яка забезпечує поглиблення і систем-ю теор. знань та набуття практичних навичок діяльності здобувачами ОП. Для досягнення ПРН передбачено сам. роботу, що дозволяє здобувачам саморозвиватись та самовдосконалюватись (<http://surl.li/gdvt>). Лабораторні заняття проводяться у спеціалізованих навчальних лабораторіях з використанням устаткування, пристосованого до умов навч. процесу, а також в умовах реального професійного середовища. ПРН за ОП, методи навчання і засоби діагностики представлені у робочих програмах навч. дисциплін (РПНД), які розробляють НПП відповідають "Положенню про робочу програму навчальної дисципліни у ХНЕУ" (<http://surl.li/lewxw>)

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

Ключовим принципом освітньої діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця є студентоцентризований підхід відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою в ХНЕУ (<http://surl.li/bewqj>), Положення про запобігання та протидію булінгу (цькування) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bgsdb>), Положення про організацію інклюзивного навчання у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bgrzi>), Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/fsvnl>). Результати опитування здобувачів вищої освіти, показали, що 90,9 % опитаних вважають форми і методи навчання, які використовують викладачі для викладання дисциплін за ОП, сучасними та ефективними (прот. №7 від 24.02.2023р. Результати щосеместрового анонімного опитування "Дисципліна очима здобувачів" серед здобувачів вищої освіти усіх рівнів на платформі персональних навчальних систем (ПНС) дозволяють забезпечувати якісний зворотній зв'язок "викладач-студент" (<http://surl.li/fsvti>). Середня оцінка по кафедрі за цим опитуванням за осінній семестр 2022/23 навч. р. складає 8,68 балів (за 10-бальною шкалою), за весняний семестр - 9,58 балів. Здобувачі висловили багато позитивних відгуків щодо дисциплін. НПП кафедри комунікують зі студентами через соціальні мережі (<http://surl.li/fsvyn>, <http://surl.li/fsvyz>)

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

Методи навчання і викладання на ОП дозволяють реалізовувати принципи академічної свободи, що проявляється у можливості вираження НПП і здобувачами освіти свободи слова і творчості: НПП мають право обирати методи і засоби навчання, які забезпечують якісну підготовку здобувачів вищої освіти. Обрані методи і засоби навчання представлені у РПНД, силабусах, технологічних картах (<http://surl.li/ftehn>, <http://surl.li/fsman>, <http://surl.li/gczrt>); під час вибору методів навчання і викладання НПП враховують особливості контингенту студентів, їх інтереси, психологічні особливості з метою максимального розкриття творчого й інтелектуального потенціалу студентів і, як

наслідок, одержання високих показників результатів навчання; здобувачі освіти мають право пропонувати теми для розгляду на лекціях, питання для вивчення на практичних і лабораторних заняттях, теми курсових і дипломних робіт, місця проходження практики (<http://surl.li/fkduk>); здобувачі мають право навчатися за програмами академічної мобільності (<http://surl.li/unvp>), за потреби переходити на індивідуальний графік навчання (<http://surl.li/fkebi>), використовувати технології дистанційного навчання (<http://surl.li/bgpqi>, <https://pns.hneu.edu.ua>), застосовувати елементи неформальної та інформальної освіти (<http://surl.li/fsvnl>). НПП університету відзначили, що задоволені (92,7 %) можливістю утілення академічної свободи в педагогічній та науковій діяльності (<https://www.hneu.edu.ua/opytuvannya-naukovo-pedagogichnyh-pratsivnykiv/>)

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 *

Здобувачі вищої освіти одержують інформацію щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання через: доступ здобувачів до ОП «Готельно-ресторанний бізнес», розміщеної на сайті університету та сторінці кафедри (<http://surl.li/fshqf>); зустріч гаранта ОП зі здобувачами вищої освіти для обговорення і роз'яснення положень ОП на початку навчального процесу; вступні заняття за кожною освітньою компонентою ОП починаються з ознайомлення викладачами здобувачів із силабусом, змістом РПНД, технологічною картою, що дає уявлення студентам про цілі, зміст та очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання знань; доступ здобувачів до університетського пулу вибіркових дисциплін (<http://surl.li/ftgtd>) для завчасного ознайомлення з вибірковою складовою ОП, що забезпечує студентам можливість розвитку найбільш актуальних для них компетентностей; доступ здобувачів до сайту “Персональних навчальних систем ім. С.Кузнеця” та платформі Moodle (<https://pns.hneu.edu.ua/>), на якому представлені освітні компоненти ОП. Студентам ОП забезпечується вільний та постійний доступ до робочих програм, силабусів, технологічних карт на веб-сторінці кафедри (<http://surl.li/fsman>, <http://surl.li/gczrt>). За результатами опитування всі здобувачі магістратури 1 року навчання розуміють критерії оцінювання.

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

Організація наук.-досл.роботи здобувачів здійснюється відповідно: Стратегії розвитку ХНЕУ <http://surl.li/bfyfcz>; Положення про студ.наук.товариство ХНЕУ (<http://surl.li/gdwbwg>), Стратегії розвитку кафедри ГРБ (<http://surl.li/gdwag>). Під час реалізації ОП застосовані такі елементи досліджень: розробка тем курсових робіт здобувачів з урахуванням їх наук.новизни і актуальності, наук.-досл.підхід до дослідження, аналізу і вирішення завдань, поставлених у курс.роботах, апробація одержаних результатів під час участі у наук.студ.конф.-х, а також під час проходження практик; розробка тем дипл.робіт здобувачів, виходячи з їх наук.значущості і затребуваності у сфері ГРБ; проведення опитувань серед працівників і споживачів підприємств ГРБ щодо якості надання послуг, що дає змогу студентам отримати статистичні матеріали для досліджень і аналізу показників діяльності закладів галузі; участь здобувачів у наук.студ. конф., публікація тез доповідей і статей у наук.збірниках; статей у фахових наук.зб. під керівництвом викладачів, які викладають навч.дисципліни за ОП; участь студентів у наук.гуртках (<http://surl.li/ftjab>). Кожен здобувач представляє результати наук.досліджень у сам.наук.статті і публікується у зб.наук.праць здобувачів ХНЕУ. Апробація результатів наук.діяльності здобувачів ОП: XVI Всеукр. студ.наук.-техн.конф. “Сталий розвиток міст” (88-а студ.наук.-тех.конф), 21-22 квітня 2023 р. (ХНУМГ ім.О.М.Бекетова), II Міжнар. студ.наук.конф. «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики», 22 березня 2023 року (ДЕТУ/КНТЕУ), III Всеукр.наук.-практ.конф. молодих учених, аспірантів і студентів з міжн.участю “Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика”, 18 травня 2023 року (ЛДУФК ім.І.Боберського). участь здобувачів освіти спеціальності ОП у Міжнар.студ.конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge», II (фінальний) тур якого відбувся 29 березня 2023 року у Київському держ.торг.-економічному університеті. магістр Бучнева Юлія зайняла 3 призове місце. <http://surl.li/gcrku>, <http://surl.li/gcqzj>, протокол № 9 від 25.04.2023 року). На кафедрі функціонують 2 наук студ.гуртки під керівництвом д.е.н.,проф.Давидової О.Ю. та доц.Черевичної Н.І. (прот.№4 від 13.12.2023р. <http://surl.li/ftjab>). НПП та здобувачі мають безкоштовний необмежений доступу до ел.баз даних Scopus та Web of Science. Дослідницькі і наук.досягнення студентів та НПП кафедри ГРБ доступні на сайті університету у розділі “Наука” (<https://www.hneu.edu.ua/>) та факультету МЕР (<http://mev.hneu.edu.ua/>), на оф.сторінці кафедри (<http://kafrb.hneu.edu.ua/>)

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

Один з ключових аспектів у роботі кафедри готельного і ресторанного бізнесу, який забезпечує якісне викладання дисциплін ОП «Готельно-ресторанний бізнес», – це постійне оновлення змісту освітніх компонент. Цей процес обумовлений постійним оновленням наукових досягнень і практик, які необхідно впроваджувати в освітні компоненти з метою покращення їх змісту. Оцінку рівня і якості оновлення освітніх компонент проводять завідувач кафедри і навчально-методичний відділ університету. Щорічно на початку навчального року кафедра проводить методичний семінар щодо перегляду змісту ОК, під час якого НПП обговорюють зміни, які необхідно внести, розглядають їх доцільність та очікувані результати від впровадження (<http://surl.li/gdwid>). Після семінару кафедра проводить розширене засідання кафедри, на яке запрошують викладачів інших кафедр університету, які залучені до викладання ОК ОП «Готельно-ресторанний бізнес» (Протокол № 2 від 30.09.2022 року). Так, доцент Жуков В.В. оновив зміст ОК 8 “Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг”, а саме в темі “Командоутворення і стимулювання персоналу в крос-культурному середовищі” оновлено інформацію за результатами проходження підвищення кваліфікації. Професор Давидова О.Ю. в межах ОК 9 “Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу” в темі “Організація готельного та ресторанного бізнесу у світовій індустрії гостинності” оновила інформацію за результатами дослідження питання формування стратегії розвитку

підприємств готельно-ресторанного господарства, а також представлення й обговорення його у межах конференції “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі” (Київ, травень 2022 р., <http://surl.li/dghvo>)

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

Інтернаціоналізація діяльності викладачів ХНЕУ ім. С. Кузнеця реалізується через підписання та реалізацію двосторонніх договорів із зарубіжними навчальними закладами та установами <https://www.hneu.edu.ua> (у розділі “Інтернаціоналізація” вкладка “Міжнародні програми”). Зміст освітніх компонент ОП містить результати дослідження й аналізу міжнародного досвіду у галузі готельно-ресторанного бізнесу (Франція, Італія, Польща, Словаччина та інших країн). Крім того, в університеті діють Положення щодо реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу (<http://surl.li/aesav>), про організацію практики за кордоном студентів (<http://surl.li/brmjs>), реалізації права на участь у Міжнародних програмах двох дипломів здобувачів вищої освіти. Викладачі кафедри публікують результати своїх досліджень у міжнародних журналах (Scientific Journal of Polonia University, Poland; International Information and Engineering Technology Association, Italy), беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях (International Conference “Circular Economy: Opportunities and Challenges”, Albany, листопад 2022 р.; “Integrated Computer Technologies in Mechanical Engineering” – Synergetic Engineering, Ukraine, листопад 2022 р.).

Викладачі ОПП беруть участь у міжнародному проєкті «Еразмус+» (ERASMUS Jean Monnet) Digital trade transformation: EU experience for Ukraine (DigiTrade. EU4UA) 2022-2025 pp

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?

Усі види контрольних заходів і організація процесу оцінювання знань здобувачів освіти визначені і описані в «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<http://surl.li/lewxe>), у пунктах 4.2.6 «Положення про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/aesal>. Самоконтроль здобувач здійснює використовуючи спеціально підготовлені запитання до кожної теми заняття. Ці запитання можна знайти в навчально-методичних матеріалах та на сайті ПНС для кожної теми дисципліни. Контроль викладачами кафедри проводиться на всіх етапах вивчення освітніх компонент. Він включає в себе поточний та підсумковий семестровий контроль. Поточний контроль виконується викладачами протягом семестру. Він здійснюється за допомогою накопичувальної бально-рейтингової системи оцінки успішності. Схема нарахування балів та критерії оцінки представлені в робочій програмі дисципліни та технологічній карті. Оцінювання здійснюється за шкалою, що прийнята в Університеті, та ECTS. Здобувач зобов’язаний отримати мінімальну оцінку з освітньої компоненти, яка дорівнює 60 балам. Максимальна кількість балів з освітнього компонента становить 100 балів. Мінімальна і максимальна оцінки є єдиними затвердженими оцінками в Університеті для всіх освітніх компонентів і не залежать від форм підсумкового контролю і методів оцінювання. Оцінка з екзамену, диференційованого заліку або заліку з конкретного освітнього компоненту, визначеного освітньою програмою, і в терміни які встановлені графіком навчального процесу, виставляється за прийнятою в університеті шкалою. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен вважається складеним – 25 балів. Для оцінювання результатів вивчення освітніх компонент застосовують різноманітні форми контрольних заходів: компетентнісно-орієнтовані завдання, вирішення практичних, аналітичних, ситуаційних завдань, контрольна робота, виконання творчих завдань, лабораторних, курсових робіт; індивідуальних завдань; тестів, атестація, захист кваліфікаційної роботи тощо. Проходження та оцінювання практики регламентується «Положенням про організацію практики студентів ХНЕУ» (<http://surl.li/fkduk>). Згідно Положення звіт з практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою) на відкритому засіданні у присутності комісії, до складу якої входять керівники практики від кафедри і, за можливості, від баз практики, викладачі, які викладають практикантам дисципліни фахової підготовки (<http://surl.li/gdwlk>). Узагальнена інформація про контрольні заходи, які використовуються в окремих освітніх компонентах для перевірки отриманих результатів навчання, представлені в табл. 3 даного звіту (<http://surl.li/gngao>)

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

Форми контр.заходів та критерії оцін-я навч.досягнень доводяться до здобувачів як на початку 1 курсу навчання в рамках лекцій, що знайомлять першокурсників з особливостями навч.процесу в університеті, так і викладачами кожної ОК на першому занятті. Вони відображені у роб.програмах та технол.картах дисциплін, які розміщені на сторінках ОК в ПНС у вільному доступі <http://surl.li/fsman>. Згідно пп. 4.2.6. «Положення про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/aesal>, контр.заходи це форма орг. освітнього процесу, яка є необх. елементом зворотного зв’язку під час навчання. Всі види контр. заходів і орг. процесу оцінювання знань здобувачів визначені у «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів за накопич.бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/lewxe>. Також на сайті ПНС університету: <https://pns.hneu.edu.ua/> у вільному доступі розміщені метод. матеріали з вивчення ОК ОП, одними з елементів якого є питання, завдання для поточн. і підсумкового контролю знань і вмінь здобувачів, для контр. робіт, передбач.навч.планом, а також приклади завдань семестр. екзаменів (залікових робіт). Здобувачі ознайомлюються з набраними поточн. балами у онлайн-режимі в журналі успішності ПНС упродовж усього семестру. Журнал оцінювання результатів навчання на сайті ПНС ХНЕУ є зручним

інструментом запису та зберігання оцінок студентів: <https://content.hneu.edu.ua/s/5tRAsDPhl#> Оцінки зберігаються автоматично після виконання та оцінювання завдання в ПНС

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

Інформація про форми контрольних заходів наведена в «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою»: <http://surl.li/gdwmg> деталізуються навчальними планами, робочими програмами та технологічними картами навчальних дисциплін <https://pns.hneu.edu.ua/>. Інформацію про форми контрольних заходів здобувачі додатково отримують завдяки документам про організацію навчального процесу, які знаходяться у відкритому доступі в тому числі і на сайті кафедри, зокрема графіки освітнього процесу <http://surl.li/ftjrm> і <http://surl.li/ftjrm>, розклад заліків та екзаменів, додаткового складання заліків та екзаменів, атестаційних екзаменів та захисту кваліфікаційних робіт <http://surl.li/gdwmo>. Інформація про форми контрольних заходів представлена на сайті факультету у розділі «Новини факультету», постійно оновлюється за необхідності: <http://mev.hneu.edu.ua/> Інформація щодо критеріїв оцінювання міститься в робочих програмах дисциплін та технологічних картах, з якими викладач знайомить здобувачів вищої освіти безпосередньо на першому лекційному, або семінарському занятті, що сприяє прозорості та зрозумілості критеріїв оцінювання для здобувачів вищої освіти. Вимоги до підготовки, оформлення та критерії оцінювання окремих видів завдань, зразки залікових та екзаменаційних завдань, запропонованих в методичних матеріалах з вивчення освітньої компоненти, представлені також на сайті ПНС по кожній ОК ОП <https://pns.hneu.edu.ua/>.

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

За ОП другого (магістерського) рівня «Готельно-ресторанний бізнес» є Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» <http://surl.li/dozns>, згідно з яким метою атестації є здатність продемонструвати здобувачу сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності, набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією відкрито і гласно після повного виконання навчального плану за ОП і включає: захист в ЕК дипломної роботи магістра. Зміст дипломної роботи повинен відповідати конкретним професійним завданням, містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково практичної проблеми для сфери готельно-ресторанного бізнесу. Дипломні роботи проходять перевірку на відсутність академічного плагіату згідно з «Кодекс академічної доброчесності ХНЕУ»: <http://surl.li/bgmxi>. Під час проведення захистів дипломних робіт на засіданні ЕК здобувач мусить зробити доповідь та презентувати результати дослідження, наукову новизну, прикладне значення тощо. Рішенням ЕК здобувачу, який успішно виконав індивідуальний навчальний план за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти присвоюється кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи.

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

Проведення контр.заходів регулюється «Положенням про орг.осв.процесу у ХНЕУ» (<http://surl.li/gdwmr>), «Порядком оцінювання результатів навчання здобувачів в.о.за накопич.бально-рейтинг.системою»: <http://surl.li/bewqj>, <http://surl.li/lewxe>. Для забезп.заг.доступності для всіх уч.осв.процесу використ.технології ДН-сайт ПНС ХНЕУ (<https://pns.hneu.edu.ua>). Мон-г обізнаності здобувачів із процедурами пров.контр.заходів здійсн. заступником декана з навч. роботи, зав.кафедри та викладачем. Також, деканат і кафедра знайомлять здобувачів із графіком осв.процесу, гр.конс-й викладачів, розкладом осн. і дод.складання заліків і екзаменів <http://mev.hneu.edu.ua/> В умовах воен.положення і пов'яз.із ним обмежень пров. контр.заходів рег. також такими док-ми: «Порядок проведення екзамен.сесії під час введення воен.стану в Україні в ХНЕУ»: <http://surl.li/fbaov> і «Порядок пров. атестації здобувачів в.о.в ХНЕУ під час введення воен.стану в Україні»: <http://surl.li/fbava>. Відп-о до Положення про орг.осв. проц. у ХНЕУ всі форми контр. заходів наводяться у технол.карті кожн.навч.дисц., які є доступними на сайті ПНС. Доступ до сайту забезп.своєчасною реєстрацією на курс здобувачів, що може бути здійснена як викладачем, так і шляхом самореєстрації. Вбудований календар і система повідомлень дозволяють студентам своєчасно отримувати інф-ю та нагадування про поточні форми контролю й результатів оцін-я. Підсум.контроль здійсн. за окрем.графіками сем.іспитів, що склад.деканатом і розміщ.на сайті деканату

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

Орг-я проведення екзаменів регулюється «Положенням про атестацію здобувачів» та «Положенням про апеляцію рез.підсумк.контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/gdwoj>. Сем. екзамени пров.у письмовій формі. В університеті діє «Положення про порядок оцін.рез.навч. здобувачів в.о. за накопич.бально-рейтинг.системою»: <http://surl.li/lewxe>, в якому визначено форми контр.знань: екзамен/залік, порядок орг.контролю знань. Об'єктивність екз-в забезп.через доступність інформації на ПНС. Сем.екзамени приймаються лекторами, які викладали курс. У випадку виникнення конфл.ситуацій здобувачі можуть зверн. до зав.каф.або декана. Врегулювання конфл.ситуацій здійсн. згідно Положення про політику та процедури врегулюв.конфл.ситуацій у ХНЕУ <http://surl.li/bjsex>. Випадків конфлікту інтересів на ОП зафіксовано не було. За результатами опитування «Задоволеність якістю ОП» 2022/23 навч.р. всі респонденти 1 року магістратури знають, що робити у разі сперечливою ситуації оцінювання. Відповідно до Стандарту в.о.за спец. 241 «ГРС» атестація здобувачів здійсн. у

формі публ.захисту кваліф. роботи та регламентується Положенням (<http://surl.li/mylcn>), Порядком (<http://surl.li/fbapa>). Атестація здійсн. ЕК, Головою признач. фахівець ГРБ. Вимоги до змісту, структури, оформл. ДП наведено в "МР до ДП" (<http://surl.li/ndyux>). Здобувачі сам-о обирають тематику ДР. ДР перевіряються на наявність акад. плагіату та фальсифікацій. ДР розміщ. на сайті репозитарію для ознайомл. широким загалом

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

Процедури повторного проходження контр. заходів регулюється «Положенням про проведення письмових екзаменів (іспитів) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/aesox> та «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/gdwoj>. Повторне проходження контр. заходів можливе за кількох умов: здобувач не з'явився на попереднє складання ОК з поважних причин, і цьому є док.-е підтвердження (наприклад, довідка); здобувач отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби складання. Повторне проходження контр. заходів проводиться відповідно до розкладу додаткового складання заліків та екзаменів. Повторне складання сем. екзамену, підсумкової залікової роботи, контрольної роботи, індивідуального завдання допускається не більше трьох разів. За результатами опитування всі респонденти знають про процедуру апеляції підсумкового контролю. У випадку виникнення у здобувача академічної заборгованості, відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою в ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/lewxe>) здобувач має право на дві спроби усунення академічного боргу перескладанням: спочатку предметної комісії, а потім - у разі якщо спроба виявилася невдалою - комісії факультету, що затверджується деканом

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу: <http://surl.li/aesal> здобувач вищої освіти має бути ознайомлений із результатами своєї екзаменаційної (підсумкової залікової) письмової роботи не пізніше, ніж через п'ять робочих днів після її написання й одержати пояснення щодо отриманої оцінки. У разі незгоди з оцінкою здобувач вищої освіти відповідно до «Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/aesoy> має право подати в день оголошення оцінки або наступний робочий день завідувачу кафедри письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Апеляція має бути розглянута апеляційною комісією протягом двох днів з моменту її подання. Для уточнення окремих питань на засідання апеляційної комісії запрошуються завідувачі відповідних кафедр або викладачі відповідної навчальної дисципліни. За результатами роботи комісії приймається рішення: залишити оцінку без змін або підвищити оцінку на певну кількість балів. Випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за акредитованою ОП не було.

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

Дотримання академічної доброчесності у ХНЕУ всіма учасниками освітнього процесу здійснюється спираючись на низку документів: «Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця»: <http://surl.li/gdwpd> «Наказ Про введення в дію декларацій про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу»: <http://surl.li/bjufq>, Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bgmxy>), Наказ "Про введення в дію декларацій про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу" (<http://surl.li/bgolc>); Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/aesoz>), Декларація про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (<http://surl.li/bjufy>). Також є «План заходів з розвитку академічної доброчесності у ХНЕУ ім. С. Кузнеця на 2022-2023 навчальний рік»: <http://surl.li/gdwqi>. Порядок проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів проводиться згідно з регламентом: «Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом»: <http://surl.li/fufnq>.

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

У ХНЕУ діє система запобігання та виявлення акад. плагіату в наук.і навч. працях співробітників і здобувачів в.о.. Інструментом виявлення акад. недоброчесності при проведенні перевірки кваліф. робіт магістрів ОП є перевірка антиплагіатною системою StrikePlagiarism.com (Ліцензійний Договір з ТОВ «Плагіат» №/218-52 від 22.05.2019р. (StrikePlagiarism.com); Договір №89-59 від 11.02.2020р., №32-52 від 27.01.2021р., №51-58 від 02.02.2022р.)). НДП, реферати та звіти з практики проходять перевірку через он-лайн системи антиплагіат, що знаходяться у вільному доступі (наприклад, ContentWatch). З метою формування освітнього середовища на основі гідності, довіри, відповідального ставлення до навчання в університеті строком на п'ять років створена дворовізна комісія з розгляду порушень акад. доброчесності на рівні факультетів та Університету. До складу як Комісії Університету, так і Комісії факультету входять 15% студентів. За заявою учасника освітнього процесу про факт порушення Кодексу акад. доброчесності, Комісія факультету приймає рішення щодо порушення/не порушення норм Кодексу, яке може бути оскаржене у Комісії Університету. Також, важливо самостійно перевіряти роботу на унікальність на онлайн-сервісах: Plagiarisma <http://plagiarisma.net/>, який має онлайн-версію або може завантаж. на комп'ютер. Ресурс підтримує понад 190 мов. [Edu-Birde](https://edubirdie.com/perevirka-na-plagiat) <https://edubirdie.com/perevirka-na-plagiat> – безкоштовна онлайн-платформа для перевірки текстів на плагіат.

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

На сайті ЗВО міститься низка документів для популяризації принципів АДЧ серед усіх учасників осв. процесу: «Кодекс АДЧ ХНЕУ»: <http://surl.li/gdwpd>, «План заходів з розвитку АДЧ у ХНЕУ на 2022-2023н.р.»: <http://surl.li/fbajk>. У ХНЕУ діє антикорупційна програма <http://surl.li/aeszsh>. Постійно працює комісія з АДЧ «Наказ про затв. складу комісії з АДЧ ХНЕУ ім. С.Кузнеця 2022» <http://surl.li/fqhfq>. Університет популяризує АДЧ шляхом координації дій керівників структ. підрозділів, наук. товариства студентів, аспірантів, докт-в та мол. вчених, молодіжної організації. Заходами з популяризації АДЧ є: інформ.-просвітницька робота в сфері недопущення плагіату, списування, фабрикації та фальс-ції даних, обману в ході навч. процесу; проведення тренінгів для здобувачів 1 курсу; презентація інф-х матеріалів; пров-я тренінгів, семінарів, стажувань з якості акад. письма, правил цитування, розгляд практ. прикладів порушення АДЧ; підтримання інф-ї веб-сторінки (<http://surl.li/bgolg>), а також сторінки у Facebook (<http://surl.li/fuftp>). Розроблено План заходів з розвитку АДЧ (<http://surl.li/ljzjd>). Кожен здобувач і викладач підписує декларацію про дотримання АДЧ. Відбулися заходи: 16.03.2023р. – вебінар «Дотримання принципів АДЧ в навч. процесі» (<http://surl.li/fufvj>). 26.04.2023р. – вебінар «Дотримання принципів АДЧ в дипломних та курсових роботах студентів: практичні поради» Сторінка 14 (<http://surl.li/lwijo>), «Тренінг з АДЧ»: «Конкурс відеоробіт з АДЧ»: <http://surl.li/gdwpw>.

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/aesal>, «Кодексу академічної доброчесності ХНЕУ імені Семена Кузнеця»: <http://surl.li/bgmxi> та процедур реагування на прояви недоброчесної поведінки, що визначаються Положенням про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bjsgl>) і Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bjsex>) у разі виявлення академічної недоброчесності в кваліфікаційних роботах магістрів, та недопущення роботи до попереднього захисту студенту надається можливість усунути виявлені заповзичення. Якщо повторна перевірка виявляє, що недоліки, що були виявлені у роботі під час перевірки антиплагіатною системою, не були ліквідовані, то робота не допускається до захисту в Екзаменаційній комісії. Протягом звітного періоду порушень академічної доброчесності за ОП, що акредитується, виявлено не було

6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір НПП відбувається згідно Конституції України, Кодексу законів про працю України, Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», Статуту ХНЕУ <http://surl.li/gdwqy>, «Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) ХНЕУ» (<http://surl.li/aesq>). На заміщення посад науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають відповідну вищу освіту і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, установленим до НПП Законами України "Про освіту", "Про вищу освіту", умовам оголошеного конкурсу та Положенню (<http://surl.li/aesqt>). ХНЕУ враховує «Рекомендації щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» <http://surl.li/gedap>. Оголошення про конкурс на заміщення вакантних посад оприлюднюється у ЗМІ та на сайті ХНЕУ <http://surl.li/aesqw/>. Згідно з Положенням п. 1.4 (<http://surl.li/aesq>) проводиться конкурсний відбір, згідно п.2.1 на посади науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають повну вищу освіту (ступінь магістра або спеціаліста), науковий ступінь та/або вчене (почесне) звання, відповідають кваліфікаційним вимогам до відповідній посади п.3.5.

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

З метою забезпечення та посилення якості підготовки здобувачів ОП кафедра співпрацює зі стейкхолдерами (<http://surl.li/gcdmc>) та укладено угоди про співпрацю із діючими закладами готельно-ресторанного бізнесу (<http://surl.li/gdwlk>). Роботодавці надають рецензії і відгуки на ОП, в яких пропонують шляхи удосконалення ОП та освітнього процесу (<http://surl.li/fshqf>). До освітнього процесу на ОП ГРБ активно залучаються відомі вчені та провідні практики (<http://surl.li/gcdsh>). Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів та у формах: рецензування ОП (Пелипенко М.О. ДП «Харківстандартметрологія, Шевченко А.М. ТОВ «Готель «КІРОФФ»» KIROFF HOTEL, Білоброва Н.Ю. ТОВ «Готель «ХАРКІВ»»), професійні тренінги, нетворкінги, гостьові лекції фахівцями (<http://surl.li/geegx>, (<http://surl.li/geely>, <http://surl.li/gcdtd>, <https://fb.watch/jyBjHQwAji/>, <http://surl.li/gcdtd>, <https://cutt.ly/U4DGrop>, <http://surl.li/gcdsh>, <http://surl.li/gczem>, <http://surl.li/gczpw>, протокол № 8 від 21.03.2023 р., № 9 від 25.04.2023 р.); головування на захистах ЕК (посилання буде пізніше) (зокрема); стажування викладачів у закладах ГРБ (<http://surl.li/frqdm>); участь роботодавців у Днях кар'єри ХНЕУ (<http://surl.li/geecs>) та профорієнтації (<http://surl.li/geedg>).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на

ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу активно залучає професіоналів-практиків до проведення практичних, лабораторних занять, практик (<http://surl.li/gcdsh>). відомих бренд-шефів: Парцванія Темура, Оболоника Артема. 2 березня 2023 р. проведено гостьову лекцію для здобувачів ОП «Готельно-ресторанний бізнес» на тему: «Сучасне обладнання закладів ресторанного господарства». Спікер Петро Яковчук - амбасадор компанії Kenwood (<http://surl.li/gcdsh>, <https://cutt.ly/E7ljkbb>, <https://cutt.ly/a7lj6O>). 7 лютого 2023 року Михайло Кухар, головний економіст Ukraine Economic Outlook, виступив із онлайн-лекцією "Уроки військової економіки для України та макроекономічний прогноз на 2023-2030 роки" (<https://cutt.ly/f7ljzHX>), 10 березня 2023 р. проведено інтерактивний майстер-клас "Мусові десерти – тренд серед кондитерських виробів". кондитер Олена Гладкова (<http://surl.li/gcdsh>), 22 березня - вебінар "Суб'єктивні пріоритети у предметах" для здобувачів вищої освіти, спікер - засновник проєктів закладів ресторанного бізнесу Тарас Кліпін (<http://surl.li/gcdsh>, <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>, https://www.instagram.com/HRB_HNEU/).

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

ХНЕУ сприяє кадровому забезпеченню та проф. розвитку НПП ОП «Положення про підвищення кваліфікації НПП» (<https://cutt.ly/S7lstLn>). Ст.1.5-НПП мають можливість підвищувати свою квал-ю в Україні і за кордоном. В п.1.9 визначено осн. види підв. кваліф.: стажування, підв. квал-ції, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах, вебінарах. НПП мають підвищувати проф. кваліф. не рідше 1 разу на 5 років заг. обсягом 6 кр.ЄКТС. Важливо враховувати окремі види діяльності НПП (участь у програмах акад. мобільності, самоосвіта, здобуття наук. ступеня). НПП мають можливість підв. кваліф. в університеті, проходячи курси (п.2.1 цього положення). На кафедрі ГРБ кожного року розробл. план підвищ. кваліф. (<https://cutt.ly/k7lftuC>). НПП постійно підвищують свій рівень за різними формами та у різних суб'єктів ГРБ (<https://cutt.ly/k7lftuC>, <https://cutt.ly/B7lfg7q>, <http://surl.li/geqog>). Проф. розвитку ОП також сприяє проведення конф., наук.-метод семінарів, онлайн-зустрічей, круглих столів, студ. конкурсів, стартапів тощо. У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<http://surl.li/aestp>). Додатком до контракту з НПП є КРІ, який визначає набір зобов'язань з навч.-метод., наук. роботи, міжнар. діяльності, орг-х та інших видів робіт, що є критерієм рейтингового оцінювання та стимулом до проф. розвитку. За результатами опитування НПП університету у 2022/23 навч.р. задоволеність викладачів за блоком питань "Умови проф. і пед. розвитку" складає 89 % <http://surl.li/escun>.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

ХНЕУ стимулює розвиток викладацької майстерності викладачів. Форми і система оплати праці, матер. заохочення працівників Університету здійснюється відповідно до вимог законодавства та Положення «Про преміювання науково-педагогічного, наукового, адміністративно-управлінського, навчально-допоміжного та обслуговуючого персоналу ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (додаток К стор. 49), що є додатком до Колективного договору між університетом (адміністрацією) та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2021-2023 роки (<https://cutt.ly/K7lsuJ>). З метою стимулювання викладацької майстерності в університеті діє «Положення про рейтингове оцінювання діяльності НПП, кафедр і факультетів ХНЕУ (<http://surl.li/geqps>). Згідно п. 1.2 головною метою оцінювання є досягнення макс. суми балів за рахунок постійної інтенсивної діяльності НПП та спрямування на постійне підв. рівня показників розвитку. Дотримання АДЧ НПП передбачено у п.3.2 «Кодексу академічної доброчесності університету» (<https://cutt.ly/M7lsAeo>). Викладацька майстерність відображається і в науковому рівні. За результатами наук. досліджень публікуються статті, які індексуються в міжнар. наукометричних базах Scopus, Web of Science (<http://surl.li/geqoe>). З метою розвитку викладацької майстерності викладачі беруть участь у нац. і міжнар. конференціях, тренінгах та семінарах (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>, <https://cutt.ly/B7lfg7q>, <http://surl.li/geqog>).

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?

МТЗ ХНЕУ у повній мірі забезпечують досягнення визнач. цілей ОП та ПРН (<https://cutt.ly/87ii6no>). У ЗВО безкошт. Wi-Fi в усіх корпусах. За допом. використання сучасної інфраструктури здійснюється досягн. цілей ОП та ПРН: 1)бібліотека з безкошт. Інтернетом (<http://library.hneu.edu.ua>), онлайн сервісом отрим. УДК, вільним доступом до наук.баз Scopus і Web of Science, публікацій в-ва Springer Nature, підрозділу Рег. депозитарної бібл. Світов.банку реконстр. й розвитку, системи інф.-прав. забезп "Ліга-Закон", міжнар. журналів World Scientific News; устаткований ел. бібл. (<https://bit.ly/3chaTdn>), що забезп. ел.еквівалентами друк. видань; ел.каталогами, архівом наук. та навч.-метод. праць співробітників (<http://www.repository.hneu.edu.ua/>); 2)репозитарій (<http://www.repository.hneu.edu.ua>); 3)лекційні аудиторії оснащ. обладн. аудіовізуальної підтримки лекцій; 4)лабораторії 5)актова зала; 6)спортивні зала та стадіон; 7)зони відпочинку. У ПНС (<https://pns.hneu.edu.ua>) завант. НМЗ усіх ОК ОП (<http://surl.li/mieki>). У ЗВО налаштов. віддалений доступ, працює "Коворкінг-центр" <http://surl.li/geqiv>. Створено цифрове середовище для розвитку soft skills – хаби, коворкінги, комп. класи для геймерів, простори для спілкування, СМАРТ-лабораторії, спорт-зона; студія ресторанного сервісу, готельної справи - для розвитку hard skills. План роботи ХНЕУ, стратегія розвитку, що обумовлюють необх. фін. ресурси, розробл. на перспективу і розгляд. кожного фін. року (<https://bit.ly/3tFLBv4>).

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?

У ЗВО створені сприятливі соц.-побутові умови, які гарантують безпечність життя та здоров'я здобувачів. Університет для задоволення освітніх потреб здобувачів за ОП формує, підтримує і удосконалює середовище здійснення осв. процесу, а також забезп. комфортні умови для студентів і співробітників. З метою забезп. задоволеності в навчанні проводять систематичні опитування студентів. Річний план опитувань доступно за посиланням (<http://surl.li/aesax>). Заходи відносно покращення якості осв. процесу втілюються згідно програми заходів до 2023р. (<https://cutt.ly/o7ip0Qj>). Здобувачі ОП мають можливість проявити свої таланти та креативні здібності за допомогою молодіжної організації (<http://surl.li/fkhvk>), молод. центру (<http://surl.li/gequz>). На базі ЗВО функціонує наук. товариство студентів, аспірантів, докт-в і мол. вчених (<https://cutt.ly/47ipFJO>). У складі ХНЕУ є первинна профспілк. орг-я студентів, аспірантів, докт-в (<https://cutt.ly/87igfe7>). ЗВО постійно проводить опитня здобувачів щодо їхніх потреб та інтересів, 100% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище. Усі здобувачі, за їх потребою, забезпечені місцями у гуртожитку. Студмістечко ХНЕУ - це комплекс гуртожитків (7 корпусів) із медичним і побутовим обслуг., спорт. спорудами, виробн. приміщеннями <http://surl.li/geqxh> із приміщ. для самопідготовки, спорту та дозвілля, пральнею, мед. ізолятором та кафетерієм. Рішення стосовно покращення осв. сфери приймаються ректоратом, вченою радою, членами яких є представники студ. самоврядування

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

Стратегія розвитку ХНЕУ на 2020-2027 н.р. (<http://surl.li/bfycz>) містить питання безпеки осв. середовища для життя і здоров'я здобувачів. З метою забезп. безпечності в навчанні підтримуються оптим. фізіол. умови, умови безпеки відповідно до закон-ва, сприятливі для розвитку особистості соц. і психол. умови (відсутність дискримінації, безконфл-сть, позитивний моральний клімат). На базі ХНЕУ діє соц.-психол. служба (<https://cutt.ly/S7igetV>, <http://surl.li/flden>), яка здійснює постійний моніторинг шляхом соц. досліджень, надає безкошт. психол. консультації, проводить психол. тренінги, досліджує ефект-сть осв. процесу. ХНЕУ гарантує відповідність середовища вимогам охор. праці. Відповідальні на кафедрі за забезп. безпеки: зав. каф., зав. лаб., викладачі. Безпечність осв.процесу забезп-я: 1) перевірка стану будівель, споруд, мереж, обладнання; 2) проведення навчань з евакуації під час надзв. ситуацій, користування первин. засобами пожежогасіння; 3) інструктажі перед провед.лаб.занять; 4) провед. профілакт. роботи серед здобувачів про необхідність дотрим. вимог особист. безпеки у побуті. Проходять щорічні опит-я здобувачів щодо умов і безпечності осв. процесу (<https://www.hneu.edu.ua/orytuvannya-studentiv/>) (наприклад: «Я знаю, що в ун-ті є можл-сть отримати конс-ю практ. психолога»; «У разі виникн. небезп. ситуації (прояву насильства, дискримінації, секс. домагань, корупції) в ун-ті є можл-сть скористатися процедурами захисту»; «Мої права та свободи як особистості не порушувались (релігійні, статусні, гендерні, етнічні тощо»).

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 ХНЕУ реалізується студентоцентрикований підхід до організації освітньої діяльності. Працює особлива система створення інд. навчального плану (ІНП). Вибір ОК здійснюється в обов'язку, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС. Стратегія розвитку ХНЕУ ім. С. Кузнеця на 2020-2027 н.р. (<http://surl.li/bfycz>) забезпечує освітню, орг., інформ., консультативну та соц. підтримку через реалізацію наук.-техн. здобутків, впровадження пед. інновацій та інд.-орієнтованого підходу. Усі структурні підрозділи ЗВО підтримують здобувачів під час навчання: НМВ (розклад, графік освітнього процесу) (<http://www.teach.dep.hneu.edu.ua/>); НДС (<http://surl.li/gerbr>) дає змогу студентам реалізовувати проекти наук. спрямування. кафедра (<http://surl.li/ndzyx>) активно залучає до участі у наук. конф., семінарах, форумах, круглих столах тощо. Відділ маркетингу та корпоративних комунікацій (<http://surl.li/ndzss>) (сайт, соц. мережі), сайт ПНС підтримує організацію освітнього процесу в умовах дистанційного навчання (ДН) (<https://pns.hneu.edu.ua/>). В умовах ДН активізовано використовуються канали соц. месенджерів (Viber, Telegram). До процесу комунікації також залучаються роботодавці та стейкхолдери, що, за відгуками здобувачів, позитивно впливає на ставлення до процесу навчання та виконання наук. роботи. Інформ. допомога відбувається завдяки доступу до інформації на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://www.hneu.edu.ua/>), система ДН забезпечується ПНС на платформі Moodle (<https://pns.hneu.edu.ua>). На першому занятті з ДН викладач інформує щодо особливостей ДН, оцінювання протягом семестру. Ця інформація відображається в силабусі, який розміщений на навч. платформі moodle (<https://pns.hneu.edu.ua/>). Соц. підтримка полягає: у стипендіальному забезпеченні студентів університету. Первинна профспілк. орг-я ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://www.ppo.hneu.edu.ua/>) забезпечує соц. підтримку, організовує екскурсії, новорічні подарунки для дітей, безплатні спорт. та культурні заходи; матер. допомогу. У ХНЕУ створена та активно функціонує Лабораторія кар'єри, в рамках якої проводяться заходи щодо інформації про вакансії працевлаштування випускників і здобувачів (ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, екскурсії, відкриті дискусії, золотий компас, зустрічі з кращими випускниками Університету минулих років тощо) (<http://job.hneu.edu.ua/>, <http://surl.li/geecs>). Інф. підтримка також здійснюється за допомогою сторінки кафедри на офіційному сайті університету, у соціальних мережах (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>, <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>, https://www.instagram.com/HRB_HNEU/). На сторінці відділу забезпеч. якості освіти є вкладинка "Зробимо освіти краще разом", яка надає кожному учаснику освітнього процесу за бажанням висловити відгук чи пропозицію. За блоком питань "Академічна підтримка і освітнє середовище" всі респонденти 1 року навчання магістратури 2022/23 навч.р. ОП "Готельно-ресторанний бізнес" виявили задоволеність 100%.

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)

На базі ХНЕУ створені всі можливості для виконання права на освіту особам з особливими освітніми потребами (<https://www.hneu.edu.ua/inklyuziya/>). ЗВО має «Технічний звіт щодо доступності та безперешкодного доступу для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до будівель головного навчального корпусу» (<http://surl.li/aeszd>). Нормативні умови навчання осіб з особливими потребами регулюються «Положенням про організацію інклюзивного навчання в Університеті» (<http://surl.li/aeszf>). Даним положенням втілюється організація супроводу осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення на території Університету. З метою задоволення потреб осіб з особливими освітніми потребами облаштована прилегла територія (місце для паркування автотранспорту), організовано пандус на вході до будівлі. Під потреби осіб з особливими освітніми потребами виділено навчальну аудиторію. У будь-якому корпусі ХНЕУ на вході можна довідатися контактний телефон чергової людини для супроводу осіб з обмеженими можливостями та маломобільних груп населення; чергова людина сприяє вирішенню проблем, з якими особа з обмеженими фізичними можливостями звернулася до університету; після закінчення відвідування чергова людина сприяє потраплянню до виходу з навчальних корпусів та впевнитися, що відвідувачам надано транспортні засоби. Уся інформація щодо вищезазначених умов доступна на сайті Університету (<https://www.hneu.edu.ua/inklyuziya/>). За ОП «Готельно-ресторанна справа» здобувачі з особливими потребами відсутні.

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?

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу етики та гідності, Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки, положення регламентуються: з «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<http://surl.li/bjsex>). «Положенням про політику запобігання, попередження та боротьбу з сексуальними домаганнями та дискримінацією в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<http://surl.li/lkflz>). Студенти мають можливість звернутися письмово через скриньку довіри з проблем врегулювання конфліктних ситуацій або за допомогою електронної пошти (anticonflict@hneu.net). Згідно з положенням існує Комісія з запобігання, попередження та боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією. Скарга подається до Комісії в письмовій формі та повинна містити опис порушення права особи, зазначення місця й моменту, коли відбулося порушення, факти та можливі докази, що підтверджують скаргу. Скаргу може бути подана протягом 30 днів з дня вчинення діяння або з дня, коли стало відомо про його вчинення. Скаргу може бути направлено до поштової скриньки (скриньки довіри) в Університеті або надіслано на електронну адресу. З метою запобігання та протидія булінгу впроваджено «Порядок подання та реагування на доведені випадки булінгу (цькування) учасників освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://cutt.ly/z7isrwV>). Повідомлення можуть бути в усній та/або письмовій формі, в тому числі із застосуванням засобів електронної комунікації (телефон, соціальні мережі, електронна пошта, електронні месенджери, офіційні веб ресурси та ін.). У ХНЕУ затверджено «Положення про Уповноваженого з питань запобігання корупції» (<http://surl.li/aeszi>). Створена Комісія з питань запобігання корупції (<http://surl.li/aeszh>), що регулює заходи з протидії корупції в Університеті, Антикорупційного законодавства та питання врегулювання конфліктів. Згідно з планом роботи СПС адміністрація Університету, органи студентського самоврядування та СПС реалізують проект «ЗВО: корупція – СТОР». Серед працівників ЗВО та викладачів ОП не було осіб, яких притягнуто до відповідальності за корупційні правопорушення або порушення, пов'язані з корупцією. Випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією на ОП зафіксовано не було. Для встановлення комунікації зі здобувачами на сторінці кафедри ГРБ відкрита електронна скринька, на яку можна відправляти зауваження і побажання до ОП, скарги або інші повідомлення щодо конфліктних ситуацій (<http://surl.li/fshqf>). Також усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, куратором), письмово (листом-зверненням).

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 освітніх програм регулюються документами, що є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу університету, основними з яких є «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/aesek> «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/aesal> «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bepsx> «Порядок формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bgmV>. У положенні <http://surl.li/febbr> визначено порядок розроблення та запровадження ОП, формування та основні завдання робочої групи, до складу якої входять провідні фахівці ХНЕУ, зовнішні стейкхолдери та здобувачі, порядок моніторингу та удосконалення

освітніх програм в процесі їх реалізації, а також регламентовано зміни до структури освітньо-професійної програми. Гарант ОП призначається наказом ректора із числа членів робочої групи

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 відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/neaqf>. Відповідно ОП «Готельно-ресторанний бізнес» переглядається щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу освітньої програми відповідно рівня вищої освіти; в разі зміни законодавчої та нормативної бази. Під час перегляду ОП враховані побажання здобувачів освіти, стейкхолдерів та гаранта ОП. Результати перегляду ОП фіксуються протоколом засідання кафедри готельного і ресторанного бізнесу (протокол №4 від 13.12.2022 р., протокол №6 від 26.01.2023 р.) та подаються на розгляд до вченої ради факультету МЕР з подальшим схваленням вченою радою Університету. План навчального процесу включає Цикл загальної підготовки та Цикл професійної підготовки. Цикл загальної підготовки становить 16 кредитів – 2 обов'язкових ОК, та 2 вибіркового ОК. На цикл професійної підготовки виділено 74 кредити, з яких 59 – обов'язкові ОК (у тому числі 14 кредитів складає Комплексна практика за фахом, 6 кредитів - Переддипломна практика) та 15 кредитів - Вибіркові ОК. У 2020-2022 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях стейкхолдерів щодо структурно-логічної структури викладання за семестрами. Таким чином, внесено зміни у структурно-логічній схемі викладання ОК за семестрами. Для перегляду ОП використовуються: онлайн опитування, робота фокус-груп, персональні контакти гаранта, членів груп забезпечення, аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно вимог до структури та змісту ОП.

Прийняті протоколами засідання кафедри готельного і ресторанного господарства зміни в ОП дозволяють сформувати доцільне поєднання навчальних дисциплін, особливо мовних і фахових предметів, що дозволяє формувати високі практичні навички майбутніх фахівців

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 залучені до постійного комунікативного процесу щодо покращення осв. процесу. На початку навч. року готується план проведення опитувань <http://surl.li/florm>: щосеместрово проводяться опит-я на сайті ПНС у межах кожної навч. дисципліни щодо її якості. Відповідно до результатів досліджень «Задоволеність якістю ОП у ХНЕУ 2022/2023н.р.» <http://surl.li/fkibg> середня оцінка рівня задоволеності якістю ОП - 88,1%. Найбільш високо оцінено запитання щодо організації навчання після початку війни з використанням ZOOM, ПНС (99,5 %); можливості вибору тематики інд. завдань, КР, ДР тощо (99,5 %); дотримання об'єктивного оцінювання (96,8 %); проведення викладачами консультацій, надання допомоги в разі звернення (95,7 %); ознайомлення з політикою ун-ту щодо АДЧ (95,1 %). У кожному опитуванні є можливість надати свій відгук, зауваження, пропозицію у вільній формі. Щорічно здійснюються Громадські обговорення ОП, із запрошенням всіх здобувачів <http://surl.li/aetab>. До роб. групи з розробки ОП у жовтні 2022 р. увійшла здобувач 1 курсу Подушко Юлія. Керуючись досвідом навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією щодо доцільності і актуальності розвитку ОП відповідно трендам ринку осв. послуг, досвіду кращих ЗВО України та світу, відповідно осв. і проф. компетентностям для успішного працевлаштування і діяльності у проф. середовищі. Зауваження були враховані: внесено зміни до структурно-логічної схеми викладання ОК за семестрами (протокол № 6 від 26.01.2023 р.)

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

Відповідно до «Положення про добровільне студентське об'єднання «Правопорядок» <http://surl.li/fkxay> а також «Положення про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/gerlm> в університеті функціонує студентське самоврядування, що забезпечує захист інтересів та підтримку ініціативи при участі в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу. Члени студентського самоврядування є частиною робочих груп ОП, вченої ради факультету, а також беруть участь у публічних обговореннях освітніх програм <http://surl.li/aetab>. Також активно практикується комунікація зі студентами через заповнення анкет на сайті в розділах «Якість освіти», «Відкрита лінія», «Зробимо освіту краще разом» <http://surl.li/aeuui>. Форма анонімного звернення від студентів за даним посиланням дозволяє отримати неупереджену і точну оцінку навчального процесу.

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

Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання. Стейкхолдери беруть участь у засіданнях робочої групи та вносять пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення тощо. Співпраця із зовнішніми партнерами регламентовано через договори/меморандуми про співробітництво, що дають можливість залучати професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів, а також подальшого працевлаштування здобувачів освіти та стажування НПП (<http://surl.li/gcdmc>).

Протягом навчання студенти та викладачі кафедри організують комунікацію з роботодавцями на зустрічах та загальноуніверситетських заходах: тренінг «Професійне самовизначення молоді» <http://surl.li/gerlx>, проект «Erasmus+» <http://surl.li/germa>.

Серед стейкхолдерів активну участь в процес розробки та затвердження ОП ГРС внесла директор ТОВ «Готель «КІРОФФ»» Шевченко А.М., яка є членом робочої групи. Її участь та результати перегляду ОП запротокольовано протоколом засідання кафедри готельного і ресторанного бізнесу №6 від 26.01.2023 р.

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

Випускники за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» наразі відсутні. Планується проведення онлайн-опитувань випускників та особисте спілкування щодо їх кар'єрного шляху після завершення навчання у ХНЕУ. Університетом розроблена процедура моніторингу <http://surl.li/germf.>, збору та обробки інформації щодо кар'єрного шляху випускників відділом «Лабораторія кар'єри ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://job.hneu.edu.ua/>

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?

Для визначення ставлення здобувачів до якості ОП та освітньої діяльності загалом щорічно проводиться анкетування «Задоволеність якістю ОП» серед здобувачів 2 року навчання магістратури <http://surl.li/fkibg>. Через відсутність випускників у 2022/23 навч. р. було проведено опитування серед здобувачів 1 р.навч. магістратури. Недоліків та зауважень респондентів за освітньою програмою виявлено не було. Щосеместрове опитування «Дисципліна очима студентів» також показало високу оцінку якості навчальних дисциплін. Більшість відкритих відгуків є позитивними, за деякими навчальними дисциплінами були виявлені невеликі зауваження, які були проаналізовані та виправлені.

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

ОП «Готельно-ресторанний бізнес» акредитується вперше

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

Залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається згідно Положення ХНЕУ (<http://surl.li/febbr>). Учасники академічної спільноти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах: від розгляду пропозицій до її реалізації. Розгляд, ухвалення рішень щодо забезпечення якості ОП з постійною періодичністю відбувається на засіданнях кафедри, вчених радах факультетів, вченої раду університету.

Академічна спільнота залучена до процедури забезпечення якості освіти шляхом проведення опитувань, анкетувань за допомогою Google анкет, Громадського обговорення ОП <http://surl.li/aetab>. Внутрішнє забезпечення якості освіти в ХНЕУ здійснюють такі підрозділи: відділ забезпечення якості освіти, навчально-методичний відділ, кафедри, а також «Лабораторія кар'єри», відділ молодіжної політики та соціального розвитку, відділ маркетингу та корпоративних комунікацій, відділ міжнародних зв'язків, відділ аспірантури та докторантури, відділ післядипломної освіти, відділ електронних засобів навчання, бібліотека. Координацію основних процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ здійснює Відділ забезпечення якості освіти (<http://surl.li/fzuig>, <http://surl.li/geyrv>).

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

Згідно з Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ХНЕУ (<http://surl.li/bepsx>) та Розподіл відповідальності між структурними підрозділами щодо внутрішнього забезпечення якості освіти (<http://surl.li/mieod>) відповідальними за функціонування та постійне вдосконалення системи внутрішнього забезпечення якості освіти (СВЗЯО) ХНЕУ є ректор та, за його дорученням, керівник Відділу забезпечення якості освіти (ВЗЯО) ХНЕУ. Відповідальними за процеси СВЗЯО та діяльність в межах процесів є проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, керівники підрозділів, керівники груп забезпечення спеціальностей, гаранті освітніх програм та уповноважені особи, які підпорядковуються керівнику ВЗЯО ХНЕУ в межах результативного функціонування та постійного удосконалення системи управління якістю. Керівник ВЗЯО ХНЕУ є підпорядкованим та підзвітним безпосередньо ректору ХНЕУ.

Здійснення процесів і процедур ВЗЯО у ХНЕУ ім. С. Кузнеця відбувається в зоні відповідальності таких підрозділів: гарант ОП, випускова кафедра, навчальний-методичний відділ, відділ забезпечення якості освіти, Лабораторія кар'єри ХНЕУ ім. С. Кузнеця, бібліотека, вчені ради факультету та Університету. Розподіл відповідальності між структурними підрозділами щодо ВЗЯО здійснюється на основі Положення Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та відповідних Положень про структурні підрозділи та відділи (<http://surl.li/fzufa>)

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?

Важливими чинниками регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу є дотримання положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються: Статутом ХНЕУ (<http://surl.li/brnlx>), Колективним договором між ХНЕУ та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2021-2023 роки (<http://surl.li/bgoyi>), Правилами внутрішнього трудового розпорядку для працівників ХНЕУ (<http://surl.li/fkdsi>), Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Кодексом академічної доброчесності ХНЕУ (<http://surl.li/aesaw>) та іншими документами, які є у вільному доступі на офіційному сайті ХНЕУ (<https://www.hneu.edu.ua>).

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

З метою одержання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті ХНЕУ (<http://surl.li/aetab>). За місяць до затвердження ОП, проект оприлюднюється на сайті університету для отримання пропозицій та зауважень від стейкхолдерів. Проекти ОП оприлюднюються у відкритому доступі на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця у розділі «Якість освіти» – вкладка «Громадське обговорення освітніх програм» <http://surl.li/aetab>). Зауваження, пропозиції або побажання від роботодавців, представників бізнес-структур, випускників, здобувачів, НПП та інших стейкхолдерів надсилаються на поштову скриньку qa@hneu.net. На сайтах всіх структурних підрозділів зазначено контактні телефони, адреси електронної пошти, за допомогою яких бажаючі можуть звернутися зі своїми зауваженнями та пропозиціями.

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

Затверджені ОП оприлюднюються на офіційному веб-сайті ХНЕУ (<http://surl.li/ercap>), на сторінці факультету міжнародної економіки і підприємництва (<http://mev.hneu.edu.ua/>) та на сторінці кафедри готельного і ресторанного бізнесу: (<http://surl.li/gezgm>, <http://surl.li/fshqf>).

Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи ХНЕУ, факультету міжнародної економіки та підприємництва, кафедри готельного і ресторанного бізнесу в мережі Інтернет:

Мета, очікувані результати навчання та компоненти ОП системно оприлюднюються у відкритому доступі: головна сторінка ХНЕУ в Facebook <https://www.facebook.com/khneu>.

головна сторінка ХНЕУ в Instagram (<https://www.instagram.com/khneu/>),

головна сторінка ХНЕУ на Youtube (<http://surl.li/gezgs>),

головна сторінка кафедри готельного і ресторанного бізнесу в Facebook <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>,

головна сторінка кафедри готельного і ресторанного бізнесу в Instagram https://www.instagram.com/HRB_HNEU/,

головна сторінка кафедри готельного і ресторанного бізнесу в TikTok <http://surl.li/gezgn>.

Інформація про ОП є повною, точною та достовірною, що дозволяє в достатньому обсязі та вчасно інформувати усіх зацікавлених сторін та суспільство

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Перевагами ОП є:

можливість закордонного стажування та отримання практ. досвіду в сфері ГРБ;

багатофункціональна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку ГРБ, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів ГРБ шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі ГРБ.

постійна актуалізація ОП відповідно до вимог ринку праці та ринку послуг сфери обслуговування,

врахування потреб усіх груп стейкхолдерів, узгодженість ОП з всесвітньо визнаними закордонними науково-освітніми ЗВО;

унікальність змісту ОП через авторські курси з професійно-орієнтованих ОК;

інтердисциплінарність ОП через формування пулу ВК та hard skills (комунікативний, економічний, правовий, психологічний, науково-дослідний);

унікальність ОП полягає у досягненні збалансованої синергії від поєднання нормативної та практичної складової ОП;

наявність внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;

унікальність ОП полягає в активній співпраці із внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами;

активне залучення професіоналів-практиків, відомих фахівців галузі, коучів, бренд-шефів, науковців до реалізації освітнього процесу;

система моніторингу якості реалізації ОП;

реалізація студентоцентрированого підходу та культивування культури якості та культури АДЧ, можливості для особистісного розвитку;

інтернаціоналізація, академічна мобільність здобувачів та викладачів;

тісна співпраця з провідними ЗВО України та зарубіжжя, участь у програмах Еразмус+

визнання результатів неформального навчання;

наявність процедури забезпечення дуальної освіти;

мотивація здобувачів до наукового пошуку через написання наукових статей, тез доповідей, конкурсних наукових робіт, стартапів як чинника апробації наукових результатів;
активні комунікації через: веб-сторінки університету, факультету та кафедри, платформу дистанційного навчання MOODLE- Персональні навчальні системи, сторінки та групи у соц. мережах;
НПП – активні дослідники, мають наукові публікації за ОК у міжнар. наукометричних базах даних, високі індекси Хірша, систематично проходять стажування, у т.ч. міжнар. мають авторські метод. розробки, підручники та навчальні посібники;
прозорість процедур контролю та оцінювання;
унікальна освітня інфраструктура (хаби, SMART-лабораторії, спеціалізовані Студії ресторанного сервісу, готельної справи, аудиторії та інш.);
умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;
відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій;
функціонування психологічної служби.
Слабкі сторони ОП:
кризові процеси - військові дії стали стримуючим чинником розвитку ГРБ, що відображається на попиті навчання за магістерськими програмами;
обмежена участь здобувачів освіти у програмах міжнародного академічного обміну через військові дії;
відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон

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

подальший розвиток змісту ОП у напрямі діджиталізації та інтернаціоналізації освітнього процесу;
мотивування випускників до навчання в аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі;
подальша реалізація дуальної та неформальної форм освітнього процесу;
розширення співпраці із закордонними університетами-партнерами на основі укладення меморандумів про взаєморозуміння та договорів;
розширення пулу ОК, які викладатимуться англійською мовою.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Пономаренко Володимир Степанович

Дата: 15.11.2023 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	навчальна дисципліна	<i>OK2.pdf</i>	gT24VX4Z7mtIquuVWfdEKcs4snxhm7ZfGOkd9ClsPs4=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK3.pdf</i>	Gkk7hZqjweK49u+lzoQEFmoITgfS8sJREtvuO1dteXM=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ)	навчальна дисципліна	<i>OK5.pdf</i>	9fKIGHp6MdW8UquxnhNH6j/azZHs1ctznAIRyAoC/bU=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК6 Міжнародні бізнес-стратегії підприємства	навчальна дисципліна	<i>OK6.pdf</i>	qToCXXKRVY7wc8FbdQZZpaEu+O1y3LUdUpi9N156j9vs=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК7 Інновації у ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK7.pdf</i>	9GwyTJ5bBiknD1i11mVrwZ4l7jKmmSvbk2c6YkZ3/Hw=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного

				навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	навчальна дисципліна	OK8.pdf	a6v7UaJkVyMka54I VBeulZEyy112eEHKA 4i4F/hANjw=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	навчальна дисципліна	OK9.pdf	QqV2kOZ1KKHyCv5 CD5/k6tQlKztUfnK1 ro4oasVeVo=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК10 Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності	навчальна дисципліна	OK10.pdf	uAh32pDv+U4xAq5i yKttwJAUujf+sL41Fq UfUlhk4dg=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК11 Комплексна практика за фахом	практика	OK11,12.pdf	+ryup8Z5PL1bKc1Zn XnZkRUXKFLa/lGm korMO/HogWk=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних онлайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК12 Переддипломна практика	практика	OK11,12.pdf	+ryup8Z5PL1bKc1Zn XnZkRUXKFLa/lGm korMO/HogWk=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних

				навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК4 Курсова робота	курслова робота (проект)	ОК 4.pdf	7MwtzWfsaqf/SEYfUvXL5Tneci3UHNcMSrsWOhiVCEc=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК13 Дипломна робота	підсумкова атестація	ОК 13.pdf	zTBdbaIJK53qKwT/oXtDunvNw6GelzEQbXpRODOWoc8=	Використовується сучасне комп'ютерне та мультимедійне обладнання. Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua . Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП
ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень.pdf	qlQrurwH15Crf9NjkkkMOTWHN3FRuu6AurA4eNlpfcs=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А) Комплекс мультимедійного обладнання; екран; персональний комп'ютер. Лабораторії дистанційного навчання ХНЕУ на платформі Moodle - ПНС, корпоративних он-лайн ресурсів в MS Office 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
199467	Жуков Владлен Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємств а	Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення:	24	ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Відповідає пунктам: 1,4,12,20 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що

1998,
спеціальність:
050106 Облік і
аудит, Диплом
магістра,
Харківський
національний
університет
імені В.Н.
Каразіна, рік
закінчення:
2022,
спеціальність:
241 Готельно-
ресторанна
справа,
Диплом
кандидата наук
ДК 018095,
виданий
09.04.2003,
Атестат
доцента 12/ДЦ
018962,
виданий
18.04.2008

включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection
1. Жуков В. В.
Системна
характеристика
методів проектного
фінансування / В. В.
Жуков //
Причорноморські
економічні студії. –
2019. – № 48-3 – С.
63-67 – Режим
доступу до ресурсу:
http://bses.in.ua/journals/2019/48_3_2019.pdf (фахове видання)
(0,8 ум. др. арк.
власного внеску).
(фахове, категорія Б)
2. Жуков В. В.
Особливості
урахування ризиків та
невизначеності при
оцінці інвестиційних
проектів / В. В. Жуков
// Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. Серія
«Економічні науки». –
2018. – Випуск 28. –С.
58-62. – Режим
доступу до ресурсу:
<http://ej.journal.kspu.edu/index.php/ej/issue/view/6/24> (фахове
видання) (0,65 ум. др.
арк. власного внеску).
(фахове, категорія Б)
3. Жуков В. В. Оцінка
інвестиційного
проекту як спосіб
відбору найбільш
привабливих проектів
/ В. В. Жуков //
Бізнес-Навігатор. –
2018. – №1-2 (44).– С.
94-97. – Режим
доступу до ресурсу:
<http://business-navigator.ks.ua/2018/44-2018> (фахове
видання) (0,8 ум. др.
арк. власного внеску).
(фахове, категорія Б)
4. Жуков В. В.
Напрями розвитку та
вдосконалення бізнес-
планування в Україні.
/ В. В. Жуков //
Економічний вісник
Запорізької державної
інженерної академії. –
2018. – № 1(13) – С.
111-114 – Режим
доступу до ресурсу:
<http://e-visnyk.dniprondise.in.ua/journals/1-13-2018.pdf> (фахове
видання) (0,75 ум. др.
арк. власного внеску).
(фахове) 5. Жуков В.В.
Методичні підходи до
оцінки привабливості
інвестиційних

проектів / В. В. Жуков
// Науковий вісник
Ужгородського
національного
університету. Серія
Міжнародні
економічні відносини
та світове
господарство . –2017.
– №13(1) –С. 100-105.
[http://www.visnyk-
econom.uzhnu.uz.ua/in
dex.php/13-2017](http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/index.php/13-2017)
(фахове видання) (0,8
ум. др. арк. власного
внеску). (фахове,
категорія Б) 6. Жуков
В.В. Теоретичні
основи становлення і
розвитку проектного
фінансування в
Україні / В. В. Жуков
// Науковий вісник
Міжнародного
гуманітарного
університету. Серія:
Економіка і
менеджмент. – 2017. –
№28 – С. 177-182. –
Режим доступу до
ресурсу:
[http://hdl.handle.net/1
23456789/19057](http://hdl.handle.net/123456789/19057)
(фахове видання) (0,8
ум. др. арк. власного
внеску). (фахове,
категорія Б)

4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування
1. Інвестиційне
кредитування: робоча
програма навчальної
дисципліни для
студентів
спеціальності 072
"Фінанси, банківська
справа та
страхування" першого
(бакалаврського)
рівня [Електронний
ресурс] / укл. В.В.
Жуков; Харківський
національний
економічний
університет ім. С.
Кузнеця. - Електрон.
текстові дан. (855,51
КБ). – Х. : ХНЕУ ім. С.
Кузнеця, 2020. - 19 с.
– Режим доступу:

<http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/24218> 2. Проектне фінансування. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт для студентів спеціальності 072 "Фінанси, банківська справа та страхування" другого (магістерського) рівня [Електронний ресурс] / укл. В.В. Жуков; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. - Електрон. текстові дан. (282 КБ). - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2017. - 29 с. - Режим доступу: <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/19768> 3. Проектне фінансування: робоча програма для студентів спеціальності 072 "Фінанси, банківська справа та страхування" другого (магістерського) рівня [Електронний ресурс] / укл. В.В. Жуков ; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. - Електрон. текстові дан. (676,09 КБ). - Х. : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2017. - 47 с. - Режим доступу: <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/19920>

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1. Жуков В.В. Тенденції розвитку проектного фінансування в готельно-ресторанному бізнесі в Україні. / В.В. Жуков // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. ІІ Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – С. 83-85. –

URL:
<http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27736> (дата звернення 23.05.2022). 2. Жуков В.В. Сучасні підходи до оцінки інвестиційних проектів / В.В. Жуков // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми економіки, обліку, фінансів і права»: тези доповідей, 7 травня 2020р. – Полтава: Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2020. – частина 8 - С. 31 – 33 (0,25 ум. др. арк). Режим доступу: <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/23652> (дата звернення 7.10.2021)

3. Жуков В.В. Проблеми і перспективи розвитку сучасного ринку проектного фінансування в Україні / В.В. Жуков // Міжнародні економічні відносини на сучасному етапі: стан, проблеми та розвиток: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 16 лютого 2019 р.- Дніпро:НО «Перспектива», 2019.- С.101-105. (0,2 ум. др. арк). Режим доступу: <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/21348>, (дата звернення 7.10.2021)

4. Жуков В.В. Впровадження механізму бізнес-планування у банку / В.В. Жуков // Напрями та сучасні чинники розвитку міжнародних відносин: економічні та політичні аспекти: матеріали доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, 8 вересня 2017 р. – Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2017. – С. 58-61. (0,2 ум. др. арк). Режим доступу: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/19220>, (дата звернення 7.10.2021)

5. Жуков В. В. Впровадження механізму бізнес-планування у банку /

						<p>В. В. Жуков // Напрями та сучасні чинники розвитку міжнародних відносин: економічні та політичні аспекти: матеріали доповідей міжнарод. науково-практ. конф., 8 вер. 2017 р. : тези доповід. – Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2017. – С. 58-61. Режим доступу: http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/19220 , (дата звернення 7.10.2021)</p> <p>6. Жуков В. В. Шляхи удосконалення діяльності банків на фондовому ринку України / В. В. Жуков // Наукові підходи до модернізації економіки та системи управління : матеріали міжнарод. науково-практ. конф., 15-16 груд. 2017р. : тези доповід. - Київ: Таврійський нац. ун-т ім. В.І. Вернадського, 2017.- С. 136-138. Режим доступу: http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/19217 , (дата звернення 7.10.2021)</p> <p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю (спеціалізацією)/професією не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді 18.08.2015 р. по теперішній час трейдер, Інвестиційна компанія «Dragon Capital». Договір на брокерське обслуговування № 000053299 від 18 серпня 2015 р.</p>	
452115	Черевична Наталія Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 1995, спеціальність: Товарознавство і торгівля продовольчими товарами, Диплом спеціаліста, Харківська державна	27	ОКЗ Інноваційні технології у готельному бізнесі	<p>Відповідає пунктам: 1,3,8,12,14,19</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;</p> <p>1. Черевична Н.І. Якість вітчизняних коньяків у контексті європейських норм</p>

академія
технології та
організації
харчування,
рік закінчення:
1999,
спеціальність:
Технологія
харчування,
Диплом
кандидата наук
ДК 061640,
виданий
06.10.2010,
Атестат
доцента 12/ДЦ
034799,
виданий
28.03.2013

захисту географічних
зазначень товарів /
Черевична Н.І.,
Середенко В.В.,
Мілінтєєв Б.А. //.
Інфраструктура
ринку. 2022. № 68. с.
67-71. Режим доступу
до ресурсу:
<https://doi.org/10.32782/infrastuct68-11>
(фахове, категорія Б)
(0,2 ум. др. арк.
власного внеску).
2. Akmen, V. Research
of the market and
economic situation state
of the cosmetics
industry in the context
of reforming the
regulatory framework
and harmoni-zation in
accordance with the
requirements of the EU
regulations / Akmen,
V., Sorokina, S.,
Kruhlova, O.,
Pavlyshyn, M.,
Volynets, L., Kot, O.,
Sevostianova, A.,
Cherevychna, N.,
Zabrodska, H., Lutsiv,
N. // Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies, 3 (13
(117)), 24–36. (2022).
Режим доступу до
ресурсу:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258652>
(Scopus). (0,07 ум. др.
арк. власного внеску).
3. Черевична Н.
Сучасні реалії та
перспективи
підготовки фахівців у
сфері торгівлі та
підприємництва /
Черевична Н.,
Гапонцева О.,
Фролова Т. //
Таврійський науковий
вісник. Серія:
Економіка, №12,
23.05.2022. с. 71-75.
Режим доступу до
ресурсу :
<https://doi.org/10.32851/2708-0366/2022.12.10>
(фахове, категорія Б)
(0,2 ум. др. арк.
власного внеску).
4. Гапонцева О.
Формування якості
квашеної редьки /
Гапонцева О.,
Селютіна Г.,
Черевична Н. //
Наукове видання
«Вчені записки»
Таврійського
національного
університету ім. В.І.
Вернадського. Серія:
технічні науки, 2019.
№3, т. 30(69), ч. 2. С.
63-67. Режим доступу
до ресурсу:
<https://doi.org/10.3283>

8/2663-5941/2019.3-2/12 (фахове, категорія Б) (0,15 ум. др. арк. власного внеску).
5. Papchenko, V. Investigation of anthoicians availability in sunflower seed husks. /Papchenko, V., Matveeva, T., Belinska, A., Rudniev, V., Zviahintseva, O., Cherevichna // Technology Audit and Production Reserves N., 3(36), 2018. P. 31–34. Режим доступу до ресурсу: <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.108369> (0,15 ум. др. арк. власного внеску). (фахове, категорія Б)

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);
1. Сенсорний аналіз : підручник / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева, В.С. Купріянова – Харків : НАУ «ХАІ», 2022. – 260 с. (особистий внесок автора 8 д.а.) (особистий внесок автора 2,3 д.а.) Режим доступу: <http://library.khai.edu/catalog>
2. Все про алкогольні напої. Навчальний посібник / Н.І. Черевична, Л.О. Радченко, О.В. Гапонцева, А.Е. Радченко. – Харків: ХТЕК КНТЕУ, 2021. – 197 с. (особистий внесок автора 2,3 д.а.) Режим доступу: <https://elib.htek.edu.ua/handle/123456789/4207>
3. Товарознавча оцінка редьки різних господарсько-ботанічних сортів та формування якості продуктів її переробки: монографія / А.А. Дубініна, О.В. Гапонцева, Н.І. Черевична (6 авт). – Харків: ХДУХТ, 2018. – 151 с. (особистий внесок 1,5 д.а.) Режим

доступу до ресурсу:
<https://repo.btu.kharko.v.ua/handle/123456789/8931>

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;
Відповідальний виконавець науково-дослідних тем № 32-17-18 Д «Розробка рекомендацій щодо впливу різних факторів на якість харчових продуктів» та № 09-18-19 Б (0117U005366) «Наукове обґрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринознижуючим ефектом»
<https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0218U001752/>

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Черевична Н.І. Дослідження інновацій на світовому ринку вина / Черевична Н.І., Герошенко І.О. // матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі», Харків, 02.11.2022. с. 62-63. Режим доступу до ресурсу
<https://repo.btu.kharko>

v.ua/bitstream/123456789/14088/1/AKTUALNI_%20PROBLEMY_HOSTYNNOSTI_22-63-64.pdf

2. Сучасна методологія споживчого дослідження / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева, Т.В. Фролова // Зб. матеріалів V Міжн. Наук.-практ. конф. «Modern directions of scientific research development», Чикаго, США, 28-30.10.2021. – с. 871-879. Режим доступу до ресурсу <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/11/MODERN-DIRECTIONS-OF-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-28-30.10.21.pdf>

3. Ліквідація Держспоживслужби України: причини та можливі наслідки / О.В. Гапонцева, Н.І. Черевична // Зб. тез Міжнар. наук.-практ. конф. «Зміни харчового законодавства в Україні відповідно до вимог ЄС», 15 грудня 2020, с. 22-24. Режим доступу до ресурсу <https://ojs.htek.com.ua/index.php/htek/article/view/94>

4. Сучасні балові системи оцінки якості вина / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева // Науковий журнал «Молодий вчений», 2019, №5. – с. 39-42. Режим доступу до ресурсу <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-5-69-62>

5. Проблеми та перспективи просування вітчизняних товарів на міжнародний ринок / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева // Зб. тез Міжнар. наук.-практ. конф. «Підприємництво і торгівля: тенденції розвитку», 23-24 травня 2019. Одеса, Одеський національний політехнічний університет, с. 233-235. <http://dspace.opu.ua/jsru/bitstream/123456789/8762/1/%D0%84%D1%80%D0%BC%D0%>

Bo%Do%BA%2o%Do%
A1.%Do%9E._%Do%A5
%Do%Bo%D1%8o%D1
%96%D1%82%Do%BE
%Do%B2%Do%Bo%2o
%Do%9E.%Do%9o..pdf

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка

							<p>світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;</p> <p>1. 1 місце у I турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань зі спеціальності «Підприємництво», що проходив у Національному аерокосмічному університеті ім. М.С. Жуковського «ХАІ» https://khai.edu/assets/files/osvita/NMON-N1179.pdf</p> <p>2. Студентський науковий гурток «Підприємництво або публічне управління. Як обрати свій професійний шлях» https://faculty6.khai.edu/gu/site/novini.html</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Член Громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» https://www.facebook.com/people/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5-%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE-%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%86%D1%96%D0%B2-%D1%96-%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B2-%D0%A3%D0%A2%D0%A2/100069244958301/?sk=about</p>
166008	Салун Марина Миколаївна	Завідувач кафедри, Основне	Факультет міжнародної економіки і	Диплом спеціаліста, Харківський	26	ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У	Відповідає пунктам: 1,4,8,10,12,13,14

		місце роботи	підприємств а	державний економічний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: Менеджмент у виробничій сфері, Диплом доктора наук ДД 004403, виданий 30.06.2015, Диплом кандидата наук ДК 014789, виданий 12.06.2002, Атестат доцента 02ДЦ 002163, виданий 17.06.2004	ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННО МУ БІЗНЕСІ (англ)	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. Salun M, Konstantynovsky L. Corporate Social Responsibility: interpretation in Ukraine and abroad // Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 31. https://doi.org/10.36477/2522-1256-2021-31-08 (1,0 ум. друк. арк. / 0,5 ум. друк. арк. власного внеску) (фахове, категорія Б) 2. Maryna, Salun, Kateryna, Zaslavska, Maryna, Berest, Oksana, Tsukan, Kolisnyk M. Entrepreneurship in higher education: the formation of entrepreneurial universities / The 12th international scientific conference "New Challenges in Economic and Business Development – 2020: Economic Inequality and Well-Being": Riga, Latvia, October 2, 2020. Proceedings. Riga: University of Latvia, 2020, p. 256 – 263. – Режим доступу: https://www.bvef.lu.lv/fileadmin/user_upload/LU.LV/Apaksvietnes/Fakultates/www.bvef.lu.lv/Konferences/2020/Proceeding_of_Reports_2020.pdf (0,85 ум. друк. арк. / 0,17 ум. друк. арк. власного внеску). (Web of Science) 3. Kalashnikova T., Salun M., Katan L., Marenych T. Edu-business: prerequisites for commercial quality management in Ukrainian higher education / T. Kalashnikova, M. Salun, L. Katan, T. Marenych // International Journal for Quality Research, Vol. 14, Issue 04, 2020. (doi: 10.24874/IJQR14.04-16). (0,75 ум. друк.
--	--	--------------	---------------	--	---------------------------------------	--

арк. / 0,18 ум. друк.
арк. власного внеску)
(Web of Science Core
Collection, Scopus)
Режим доступу:
<http://www.ijqr.net/journal/v14-n4/16.pdf> 4.
Salun M., Zaslavska K.,
Zmicerevska D.
Entrepreneurial
Universities: Literature
Review // Economics of
Development. – № 3
(18). – 2019. – pp. 12-
18.
[http://dx.doi.org/10.21511/ed.18\(3\).2019.02](http://dx.doi.org/10.21511/ed.18(3).2019.02)
(1,0 ум. друк. арк. / 0,3
ум. друк. арк. власного
внеску) (фахове,
категорія Б) 5. Salun
M., Zaslavska K.,
Palyanychka Y. The
competitiveness of
entrepreneurship in
industry: the Ukrainian
experience //
Науковий вісник
Ужгородського
національного
університету. Серія:
Міжнародні
економічні відносини
та світове
господарство. –
Ужгород : УНУ, 2018.
– 19. – С. 20-25 (1,0
ум. друк. арк. / 0,3 ум.
друк. арк. власного
внеску) Режим
доступу:
http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/19_3_2018ua/19_3_2018.pdf (дата
звернення 07.10.2021
р.) (фахове, категорія
Б) 6. Salun M. M. Trust
at the workplace:
experience of Ukrainian
It-companies
[Електронний ресурс]
/ М. М. Salun, Dominic
McCloughlin, К. А.
Zaslavska // Глобальні
та національні
проблеми економіки :
електронне фахове
видання. – 2017. –
Вип. 17. – С. 306-313. -
Режим доступу:
<http://global-national.in.ua/issue-17-2017/26-vipusk-16-kviten-2017-r-2/3126-salun-m-dominic-mccloughlin-zaslavska-k-trust-at-the-workplace-experience-of-ukrainian-it-companies>. (1,0 ум.
друк. арк. / 0,3 ум.
друк. арк. власного
внеску) (фахове,
категорія Б)

4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної

роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Соціальне підприємництво : робоча програма навчальної дисципліни для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» другого (магістерського) рівня [Електронне видання] / укл. М. М. Салун, К. А. Заславська. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. – 10 с. (укр. мов.) Режим доступу: <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27094>

2. Основи підприємництва (Basics of entrepreneurship) Сертифікат ПНС № 4912-210702143310

3. Операційний менеджмент Сертифікат ПНС № 6841-210702143517

4. Організація виробництва Сертифікат ПНС № 7404-210702143634

5. Салун М. М. Організація виробництва : робоча програма навчальної дисципліни для студентів спеціальності 051 «Економіка» першого (бакалаврського) рівня: Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2020. Режим доступу: <http://surl.li/ftht> (дата звернення 07.10.2021 р.)

6. Салун М. М., Матвієнко-Біляєва Г. Л. Економічний аналіз: методичні рекомендації до самостійної роботи для студентів спеціальності 051 "Економіка" першого (бакалаврського)

рівня: Харків : ХНЕУ
ім. С. Кузнеця, 2019. –
Режим доступу:
<http://surl.li/fthqa>
(дата звернення
07.10.2021 р.)

8) виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного
редактора/члена
редакційної
колегії/експерта
(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних базах
Керівник бюджетної
кафедральної НДР
(2020/2021 н.р.)
«Фінансово-
економічні та
соціальні аспекти
розвитку готельної
справи як виду
підприємницької
діяльності» (№ ДР
0121U107869), наказ
№ 24/1 від
02.09.2020)

10) участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх проектах,
залучення до
міжнародної
експертизи, наявність
звання “суддя
міжнародної
категорії”
Участь у
міжнародному
освітньо-наукового
проекту «Навчання
соціальному
підприємництву в
університеті (FESU)»
Університетської
агенції Франкофонії
(Наказ № 16 від
06.01.2021 р.). Участь
у міжнародному
науковому проекті
«Preference of colors of
project team members’
in the didactic context
of education in higher
education in EU
countries» IGA №
004DTI/2019 (Наказ
№ 156/2 від
02.09.2019). Участь у
проекті
«Структуризація
співпраці щодо
аспірантських
досліджень, навчання
універсальних
навичок та
академічного письма

на регіональному рівні України» (DocHub (аплікаційний номер 8 574064-EPP-1-2016-1-LT-EPPKA2-SVNE-SP)) у межах програми Еразмус+ (2017 – 2019 рр.) наказ № 234 від 15.11.2017 р. Участь у проєкті «International Credit mobility project» (Вища школа менеджменту інформаційних систем (ISMA), м. Рига, Латвія (аплікаційний номер 2017-1-LV01-KA107-035219)) у межах програми Еразмус+ (2017 – 2019 рр.) наказ № 61-В від 03.04.2018 р.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій
1. Maksym Kolisnyk, Anatolii Matviichuk, Vitalina Ozel, Maryna Petchenko, Maryna Salun, Oksana Tsukan
THIRD MISSION OF HIGHER EDUCATION: CASE OF UKRAINIAN UNIVERSITIES // 14th international scientific conference "New Challenges in Economic and Business Development – 2022: Responsible Growth", University of Latvia, Riga, Latvia (13th of May, 2022) Режим доступу: https://www.bvef.lu.lv/fileadmin/user_upload/LU.LV/Apaksvietnes/Fakultates/www.bvef.lu.lv/Programma_2022.pdf (дата звернення 14.06.2022 р.)
2. Salun M., Zaslavska K., Vaníčková R. Students' entrepreneurial skills formation in the changing world / Salun M., Zaslavska K., Vaníčková R. // International Conference on Entrepreneurial Competencies in a Changing World (ECCW 2020) Ceske Budejovice, Czech Republic 19.11.2020
Режим доступу: <http://podnikatelskekompetence.cz/programme> (дата звернення

07.10.2021 р.) 3. Іпполітова І. Я., Салун М. М. Оцінювання збалансованості бізнес-портфеля підприємства / Іпполітова І. Я., Салун М. М // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції "Економічний розвиток і спадщина Семена Кузнеця" : тези доповідей, 30-31 листопада 2020 р. – Харків : ДІСА ПЛЮС, 2020. – С.62-63. (0,25 ум. друк. арк. / 0,125 ум. друк. арк. власного внеску) Режим доступу: http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/24608/1/Tezis_Ippolitova_Salun.pdf (дата звернення 07.10.2021 р.) 4. Salun M., Zaslavska K. HE reforms in Ukraine: challenges and possibilities / M.Salun, K.Zaslavska // Information Technologies, Management and Society. The 17th International Scientific Conference “Informational Technologies and Management 2019” (April 25 – 26, 2019). Theses. – ISMA. Riga, 2019. – P. 181. (0,15 ум. друк. арк. / 0,07 ум. друк. арк. власного внеску) Режим доступу: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/21336> (дата звернення 07.10.2021 р.) 5. Салун М. М., Іпполітова І. Я. Маркетинг соціальних медіа (SMM): переваги та недоліки / М. М. Салун, І. Я. Іпполітова // Економічний розвиток і спадщина Семена Кузнеця : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 31 травня – 1 червня). – Харків : ХНЕУ імені Семена Кузнеця, 2019. – С. 294 – 295. (0,25 ум. друк. арк. / 0,125 ум. друк. арк. власного внеску) Режим доступу: <http://surl.li/ftmax> (дата звернення 07.10.2021 р.) 6. Zaslavska K., Salun M. Formation and

reinforcing of global competencies for future work / K. Zaslavska, M. Salun // Економічний розвиток і спадщина Семена Кузнеця : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 31 травня – 1 червня). – Харків : ХНЕУ імені Семена Кузнеця, 2018. – С. 294 – 295. (0,3 ум. друк. арк. / 0,15 ум. друк. арк. власного внеску) Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/348300897_Formation_of_Entrepreneurial_Skills_in_Students_in_a_Changing_World (дата звернення 07.10.2021 р.)

13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік
2 семестр 2021-2022 н. р. - 60 год. (Time-management – практичні заняття) 1 семестр 2021-2022 н. р. - 60 год.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних,

всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу
Член журі Галузевої конкурсної комісії Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціалізації «Міжнародна торгівля» (2021 р.)
Керівництво студенткою факультету інформаційних технологій 1 курсу освітнього ступеня «магістр» Спільної франко-української магістерської програми МВА «Бізнес-інформатика» Кравченко Д. А., яка зайняла 3 місце на Міжнародному

						конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Економіка і управління» (2021 р.)	
452114	Крамаренко Дмитро Павлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 044289, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 023127, виданий 17.06.2010</p>	23	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	<p>Відповідає пунктам: 1,2,3,4,6,8,12 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; Крамаренко Д. П. Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для фаршевої маси з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ. Хмельницький, 2022. №3(309) С. 189-193. Режим доступу: http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962 (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Дослідження впливу кріостабілізуючих добавок на мікроструктурні показники фаршу з м'ясом та рослинними гідробіонтами під час заморожування-розморожування / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко, В. В. Дуб // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. ЛТЕУ. Львів, 2022. №29. С. 53-58. Режим доступу: http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1100 (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Перспективні напрями використання у ресторанному господарстві нових заморожених фаршевих напівфабрикатів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Науковий вісник</p>

Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022, №1. 18-22. Режим доступу: <http://puet.poltava.ua/index.php/technical/issue/view/59> (фахове видання, категорія Б). 0,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Підвищення професійно-педагогічної компетентності майстра виробничого навчання за профілем "Харчові технології" / Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П. // Education and pedagogical sciences" ("Освіта та педагогічна наука"). № 1(173). 2020. С. 26–36 Режим доступу: <http://hdl.handle.net/123456789/6032> (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Економічна ефективність виробництва напівфабрикату «Фарш з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 4 / Національний університет харчових технологій. - Київ : НУХТ, 2019.- С. 93-101. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2019_25_4_11. (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

Спосіб одержання комбінованого фаршу з м'ясом та рослинними гідробіонтами: пат. 119205 Україна. № а201801081; заявл. 05.02.2018;

опубл.10.05.2019,
Бюл. № 9. 7 с.
Спосіб виробництва
емульсійної системи з
гідролізатом колагену
риби: пат. 117886
Україна. №
a201709598; заявл.
12.10.2017;
опубл.10.10.2018, Бюл.
№ 19. 6 с.
Спосіб виробництва
емульсійної системи з
гідролізатом колагену
риби: пат. 123450
Україна. №
u201709611; заявл.
18.10.2017; опубл.
26.02.2018, Бюл. № 4.
6 с.
Спосіб одержання
комбінованого фаршу
з м'ясом птиці та
рослинними
гідробіонтами: пат.
118317
Україна. №
a201710405; заявл.
27.10.2017;
опубл.26.12.2018, Бюл.
№ 24. 6 с.
Спосіб одержання
комбінованого фаршу
з м'ясом птиці та
рослинними
гідробіонтами: пат.
123536 Україна. №
u201710406; заявл.
27.10.2017;
опубл.26.02.2018,
Бюл. № 4. 6 с.
Спосіб одержання
комбінованого фаршу
з м'ясом та
рослинними
гідробіонтами: пат.
126915 Україна. №
u201801082; заявл.
05.02.2018;
опубл.10.07.2018,
Бюл. № 13. 6 с.
Спосіб одержання
комбінованого фаршу
з рибною сировиною
та рослинними
гідробіонтами: пат.
118244 Україна. №
a201710408; заявл.
12.10.2017;
опубл.10.12.2018, Бюл.
№ 23. 6 с.
Спосіб одержання
комбінованого фаршу
з рибною сировиною
та рослинними
гідробіонтами: пат.
123537 Україна. №
u201710407; заявл.
27.10.2017;
опубл.26.02.2018,
Бюл. № 4. 6 с.
Спосіб одержання
фаршу з молочним
білком для млинців
для формування
раціону
військовослужбовців:
пат. 116709 Україна.
№ a201608956; заявл.
08.09.2016.
опубл.25.04.2018,

Бюл. № 8. 6 с.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу [Текст] : колект. монографія / [Аксьонова О. В. та ін.] ; за ред. проф. В. В. Євлаш [та ін.] ; Нац. акад. Нац. гвардії України, Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : НА НГУ, 2020. - 636 с. : рис., табл. (С. 207–253.) - ISBN 978-966-8671-58-6, 2,0 ум. др. арк. / власний внесок 1,0 авторських аркушів.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; Електронний курс «Сучасні інструментальні методи контролю якості та безпеки харчової сировини» Електронний курс «Організація управління якістю у харчовій галузі на основі НАССР» Електронний курс «Системи експертизи в харчовій галузі» Електронний курс «Санітарія і гігієна харчових виробництв» Електронний курс «Інноваційні технології харчових

виробництв»
Конспект лекцій з
дисципліни «Сучасні
інструментальні
методи контролю
якості та безпеки
харчової сировини»
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
четвертого року
навчання денної
форми. Спеціальність:
181 Харчові технології.
Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології».
Факультет: біолого-
технологічний. НМВ
ХДАЕУ, 2023. 72 с.

б) наукове
керівництво
(консультування)
здобувача, який
одержав документ про
присудження
наукового ступеня;
Здобувач Гіренко Н.І.
Дисертація
«Технологія
напівфабрикатів з
використанням
продуктів переробки
гідробіонтів» на
здобуття наукового
ступеня кандидата
технічних наук за
спеціальністю 05.18.16
- технологія харчової
продукції. -
Харківський
державний
університет
харчування та торгівлі
Міністерства освіти і
наук України,
Харків, 2021

8) виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного
редактора/члена
редакційної
колегії/експерта
(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних
базах;
Науковий керівник за
темами:
- госпдоговірної теми
№ 10-18 Д
(0118U000960)
«Наукові та практичні
основи виробництва
фаршевих
напівфабрикатів з
використанням

продуктів переробки гідробіонтів» № держ.реєстрації 0218U007250 <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0218U007250>
бюджетних тем:
- «Технологія напівфабрикатів з використанням продуктів переробки гідробіонтів» № держ.реєстрації 0221U105243 <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0221U105243>
- «Розробка продуктів з підвищеною харчовою цінністю для формування раціонів українських військовослужбовців» № держ.реєстрації 0221U105242 <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0221U105242>

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І. Перспективи використання нових фаршевих напівфабрикатів для харчування військовослужбовців. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни. Міжнародний науковопрактичний форум (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. Львів: «Камула», 2023. 466 с. С. 439-443. <https://lpnu.ua/tur/mi-zhnarodnyi-forum>
- Вплив добавок гідробіонтів на технологічні властивості та показники якості борошняних виробів // Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І., Дуб В. В. / Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-

практичної конференції / [відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б.]. □ Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2022. □с.345-347 https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj554-SuYyBAxVoFBAIHS47DhsQFnoECBMQAQ&url=http%3A%2F%2Fwww.lute.lviv.ua%2Ffileadmin%2Fwww.lac.lviv.ua%2Fdata%2Fkafedry%2FTovaroznavstva_mitn_oji_spravi_ta_upravlin_nja_jakistju%2FDoc%2F005_Materiali_konferenciji_Suchasni_naprjami_rozvitku_1-2_chervnja_2022_roku.pdf&usg=AOvVaw2zPiV_jNnPL41y-LrAxM_3&opi=89978449

- Дослідження витрат маси напівфабрикатів із використанням фаршу з молочним білком для млинців по час теплової обробки // Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І., Дуб В.В. // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: матеріали Міжнар. наук-практ. конф. ХДУХТ. Харків, 14 травня 2020. С.31-32. https://scholar.google.com.ua/scholar?oi=bibs&hl=ru&cites=10671868127785763558&as_sdt=5

- Водні біоресурси України – стан та перспективи використання у харчовій промисловості // Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. // Сучасні технології харчових виробництв: матеріали III Міжнар. конф. студентів та аспірантів Дніпро, 14-15 травня 2020, Д. : ЛІРА. С. 37-41. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiBzsrAsoyBAxXAKRAIHVTrBTsQFnoEC>

BQQAQ&url=http%3A%2F%2Fspace.puet.edu.ua%2Fbitstream%2F123456789%2F9302%2F1%2F%25D0%2593%25D0%25BE%25D0%25BD%25D1%2587%25D0%25B0%25D1%2580%2520%25D0%25A2.%25D0%259C..doc&usg=AOvVaw30PC4w4HGMwK8RNC0-FmF&ori=89978449

- Дослідження витрат маси напівфабрикатів з використанням фаршу з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами під час теплової обробки // Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнарод. наук-практ. конф. 19-20 листопада 2020 р. / НУХТ. Київ, 2020 р. С. 89-90.
https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiImaq-sYyBAxXMHBAIHdHbDG8QFnoECBYQAQ&url=https%3A%2F%2Fspace.nuft.edu.ua%2Fjspace.nuft.edu.ua%2Fbitstream%2F123456789%2F34046%2F1%2FHealth_foods_and_dietary_supplements_technology%252C_quality_and_safety.pdf&usg=AOvVawoxMtY5tnOgx3quAqsUnyOW&ori=89978449

- Вплив добавок гідробіонтів на мікроструктуру фаршевого напівфабрикату для млинців після заморожування-розморожування // Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: матеріали Міжнарод. наук-практ. конф. ХДУХТ. Харків, 15 травня 2019. Ч. 1. С. 62-63.
<https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/25329>

- Вплив водоростевої добавки на теплофізичні характеристики фаршу з молочним

						<p>білком для формування раціону військовослужбовців // Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. // Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: матеріали II Міжнар. наук-практ. конф., 19-20 вересня 2019 р. ХДУХТ. Харків, 2019. С. 93-96. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjytMiZsIyBAxWnFBAINTggBZQQFnoECBYQAQ&url=https%3A%2F%2Fdspace.nuft.edu.ua%2Fjspui%2Fbitstream%2F123456789%2F28840%2F1%2Fmaterials.pdf&usg=AOvVawoY9MVyhGOUOswxen2cCIsv&opi=89978449</p>	
367217	Чернуха Тетяна Станіславівна	Викладач, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом бакалавра, Харківський національний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050104 Фінанси і кредит, Диплом магістра, Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, рік закінчення: 2014, спеціальність: Фінанси і кредит, Диплом кандидата наук ДК 058128, виданий 26.11.2020</p>	8	ОК6 Міжнародні бізнес-стратегії підприємства	<p>Відповідає пунктам: 1,4,5,12,14,19</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Chernukha T. Formation of the mechanism of innovative development of insurance companies in the market environment / I. Litvinova, O. Davydova, V. Kozub, S. Kozub, T. Chernukha // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2022. – Vol. 3. – Is. 13 (117). – P. 67-77. – Режим доступу: http://journals.uran.ua/eejet/article/view/260372/256907 (Scopus) 1,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.</p> <p>2. Чернуха Т.С. Development prospects and benefits of production of goods with the geographical indication “melitopol cherry” / Т.С. Чернуха // Бізнес Інформ. – 2021. - №11. - С. 315-321. Режим доступу: http://repository.hneu</p>

edu.ua/bitstream/123456789/26892/1/Chernukha_Novorovska.pdf. (Фахове, категорія Б) власний внесок 0,5 ум. друк. арк. 3. Чернуха Т. С. Стратегія та форми виходу консалтингової компанії на міжнародний ринок / Чернуха Т.С., Бунчикова Т.С. // Бізнес Інформ. - 2021. - №5. - С. 48-56. - Режим доступу: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/25630> (фахове, категорія Б). 1 ум. друк. арк./ власний внесок 0,5 авторських аркушів. 4. Чернуха Т. С. Особливості трансформації засад інституціональної комплементарності української системи вищої освіти / В. В. Липов, Т. С. Чернуха // Науковий електронний журнал «Проблеми економіки та політичної економії». – 2019. – № 1 (8). – С. 168 – 191. - Режим доступу: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILE=&2_S21STR=пере_2019_1_15 (фахове видання). 3 ум. друк. арк. / власний внесок 1,5 авторських аркушів 5. Чернуха Т. С. Особливості інституціональних блоків системи вищої освіти України в умовах економічних трансформацій та глобалізації / Т. С. Чернуха // Development Management. – 2019. – № 3. – С. 54 – 67. Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/337807959_Peculiarities_of_the_institutional_blocks_of_the_Ukrainian_higher_education_system_in_the_conditions_of_economic_transformation (фахове видання, категорія Б). Власний внесок 1,08 авторських аркушів. 6. Чернуха Т. С. Компаративний

аналіз в дослідженні систем вищої освіти / В. В. Липов, Т. С. Чернуха // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Економіка. – 2019. – Вип. 1, Ч. 53. – С. 27 – 33. - Режим доступу: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/21552> (фахове видання, категорія Б). (1,76 ум.друк.арк./ власний внесок 0,88 авторських аркушів).

7. Чернуха Т. С. Об'єднання ЗВО, як перспектива розвитку інституціональної системи вищої освіти в умовах глобалізації / Т. С. Чернуха // Науковий економічний журнал «Інтелект XXI». – 2019. – № 5. – С. 100 – 103. Режим доступу: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2019/2019_5/22.pdf (фахове видання, категорія Б). Власний внесок 0,5 авторських аркушів

8. Чернуха Т. С. Система вищої освіти в контексті інституціональної теорії / Т. С. Чернуха // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2018. – № 6 (18). – С. 28 – 33. - Режим доступу: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=evzdia_2018_6_7 (фахове видання). Власний внесок 0,68 авторських аркушів.

9. Чернуха Т. С. Інституціональні передумови формування систем вищої освіти країн світу: порівняльний аналіз / Т. С. Чернуха // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2018. – № 22. – С. 103 – 107. - Режим доступу: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?

I21DBN=LINK&P21DB
N=UJRN&Z21ID=&S21
REF=
10&S21CNR=20&S21ST
N=1&S21FMT=ASP_me
ta&C21COM=S&2_S21
P03=FILA=&2_S21STR
=Nvuumevcg_2018_22
(3) 27(фахове
видання, категорія Б).
Власний внесок 0,56
авторських аркушів.

4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування
1. Міжнародний
бізнес-аналіз,
сертифікат ПНС №
7492-220618171409 2.
Економіка зарубіжних
країн, сертифікат
ПНС № 7523-
220618170822 3.
Міжнародні бізнес-
стратегії
підприємства,
Сертифікат № 8520-
220624135048 4.
Міжнародні бізнес-
стратегії
підприємства,
сертифікат ПНС №
7487-210601144850 5.
Міжнародні бізнес-
стратегії
підприємства,
сертифікат ПНС №
3631-210602105036 6.
Міжнародний
маркетинг, сертифікат
ПНС № 4311-
211116221702 7.
Міжнародні ринки
товарів та послуг,
сертифікат ПНС №
7144-211116222344

5) захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня
Кандидат
економічних наук,
08.00.01. Економічна
теорія та історія
економічної думки,
тема дисертації:
Комплементарність
розвитку системи
вищої освіти в умовах
економічної
глобалізації. Диплом

ДК №058128 від 26 листопада 2020р., Міністерство освіти і науки України, ХНУ ім В.Н. Каразіна

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Чернуха Т. С. Формування стратегій підвищення конкурентоспроможності консалтингових компаній на міжнародному ринку / Т. С. Чернуха // Конкурентоспроможність та інновації: проблеми науки та практики: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 19 листопада 2021р. – Х.: ХНЕУ, 2021. – С. 379-382. - URL: http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/27197/1/TEZU_2021_%282%29.....pdf (дата звернення 15.12.21р.). 2. Чернуха Т.С. Key guidelines for innovative development of finance, accounting and auditing in the context of digital modernization of the economy / Т.С. Чернуха // Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектору економіки: тези доповідей VI Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю, 17 листопада 2021 р. – Полтава: ПДАУ. - С. 326-328. – URL: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27726> (дата звернення 18.11.21р.). 3. Чернуха Т. С. Особливості інституціональної системи вищої освіти України / Т. С. Чернуха, Т. О. Ставерська // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки : проблеми, перспективи, міжнародний досвід : матеріали II міжнар. наук.-практ. конф., 23

квіт. 2021 р. – Харків : ХДУХТ, 2021. – С. 241-243. - URL: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/25849> (дата звернення 25.05.2021р.) 4. Чернуха Т. С. Причини та наслідки конфронтації між універсальними та специфічними знаннями випускників ЗВО //Тези. третьої Міжнар. наук-метод. конф., 27 травня 2021р. – Х.: ХДУХТ, 2021. – С. 281-283. - URL: <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/25629> (дата звернення 28.06.2021р.) 5. Чернуха Т. С. Конкурентоспроможність здобувачів вищої освіти в часи глобальної цифровізації / Т. С. Чернуха, Ю. Б. Доброскок // Конкурентоспроможність та інновації: проблеми науки та практики: Матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 13 листопада 2020 р. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2020. - с. 131-133. - URL: http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/24840/1/TEZUi_2020_...pdf (дата звернення 05.01.2021р.) 6. Чернуха Т.С. Зміни інституціональних форм системи вищої освіти при впровадженні smart-освіти // Т.С. Чернуха // Smart education in a smart society: possible ways of adaptation: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 14 лютого 2019 р. – Народна українська академія, 2019. – С. 238 – 242. - URL: <https://nua.kharkov.ua/wp-content/uploads/2020/08/fevral-2019.pdf> (дата звернення 18.03.2019р.) 7. Чернуха Т. С. Інституціональна система вищої освіти як інструмент забезпечення соціального розвитку в контексті інтеграції України до ЄС / Т. С. Чернуха // Економічний розвиток і спадщина

Семена Кузнеця: тези доповідей міжнар. наук. конф., 30 – 31 травня 2019 р. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. – С. 180 – 182. - URL: <http://www.econom.kharkov.ua/upim/trZkVOxp.pdf> (дата звернення 05.06.2019р.) 8.

Чернуха Т. С. Інтеграція української системи вищої освіти в європейський освітній простір: компаративні засади / Т. С. Чернуха // Стратегічні напрями зовнішньої політики Європейського Союзу: тези доповідей міжнар. наук. конф., 11 квітня 2019 р. – Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2019. – С. 180 – 182. - URL: <http://dspace.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/15152/2/...29.pdf> (дата звернення 17.05.2019р.) 9.

Чернуха Т. С. Вплив культури на систему вищої освіти країн англосаксонської соціально-економічної моделі / Т. С. Чернуха // Актуальні тенденції розвитку освіти, науки та технологій: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 16 – 17 травня 2019 р. – Бахмут: Навчально-науковий професійно-педагогічний інститут Української інженерно-педагогічної академії, 2019. – С. 77 – 79. - URL: <http://www.econom.kharkov.ua/upim/trZkVOxp.pdf> (дата звернення 20.06.2019р.) 10.

Чернуха Т. С. Специфіка інституціональних блоків системи вищої освіти України / Т. С. Чернуха // Економіка, освіта, технології в контексті глобальних трансформаційних імператив розвитку: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 жовтня 2019 р. – Черкаси: ЧДБК. С. 248 – 251. - URL: <http://csbc.edu.ua/documents/conferences/2019/1.pdf> (дата звернення 20.11.2019р.) 11.

Чернуха Т. С. Інституціональні механізми об'єднання

закладів вищої освіти в умовах економічних трансформацій та глобалізації / Т. С. Чернуха // Передові освітні практики: Україна, Європа, Світ: збірник тез Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада, 2019 р. - Київ, 2019. – С. 336-338. - URL: <http://enpuir.npu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/31475/TsymbaI%20S.M.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (дата звернення 20.01.2020р.) 12.

Чернуха Т. С. Вплив культури на організацію систем вищої освіти в умовах глобалізації / В. В. Липов, Т. С. Чернуха // Vzdelávanie a spoločnosť IV. Medzinárodný nekonferencny zbornik. – Presov, 2019. – С. 206 – 216. 13.

Чернуха Т. С. Освіта як соціальний інститут в умовах глобалізаційних перетворень / Т. С. Чернуха // Сучасні тенденції розвитку світової економіки: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2018 р. – Харків: Харківський автомобільно-дорожній університет, 2018. – С. 242 – 243. - URL: https://fmab.khadi.kharkov.ua/uploads/media/Conf__18.05.2018_KhNAHU_.pdf. (дата звернення 07.06.2018р.)

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом

Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу
Робота у складі оргкомітету / журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Міжнародна торгівля» у 2021-2022 рр. (Наказ ректора ХНЕУ ім. С. Кузнеця №81 – НДС від 24.12.2021 р.).

19) діяльність за спеціальністю у формі

							участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Член громадської організації «Українська асоціація викладачів і дослідників європейської Інтеграції» (Сертифікат від 07 лютого 2022р.). https://aprei.com.ua/contact-us/ , ukrainian.association.european.integration
29648	Вільхівська Ольга Володимирівна	Доцент 0,5 ст., Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	Диплом бакалавра, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0804 Комп'ютерні науки, Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 080401 Інформаційні управляючі системи та технології, Диплом кандидата наук ДК 048655, виданий 23.10.2018	19	ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Відповідає пунктам: 4,5,8,10,12,13,15 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Управління ІТ-проектами: робоча програма навчальної дисципліни для студентів спеціальності 126 «Інформаційні системи та технології» освітньої програми «Інформаційні системи та технології» першого (бакалаврського) рівня / уклад. О. В. Вільхівська, Г. О. Плеханова. – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. – 11 с. Режим доступу: http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26538 2. Якість програмного забезпечення та тестування: робоча програма навчальної дисципліни для студентів спеціальності 126 «Інформаційні системи та технології» освітньої програми «Інформаційні системи та технології» першого (бакалаврського) рівня / уклад. О. В. Вільхівська, С. Г. Удовенко, Ю. І. Скорін. – Харків:

ХНЕУ ім. С. Кузнеця,
2021. – 9 с. Режим
доступу:
<http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26542> 3.
Організація баз даних
і знань: робоча
програма навчальної
дисципліни для
студентів
спеціальності 126
«Інформаційні
системи та технології»
освітньої програми
«Інформаційні
системи та технології»
першого
(бакалаврського)
рівня / уклад. О. В.
Вільхівська, В. В.
Федько. – Харків:
ХНЕУ ім. С. Кузнеця,
2021. – 11 с. Режим
доступу:
<http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26536> 4.
Системи прийняття
рішень в
міжнародному бізнесі
: робоча програма
навчальної
дисципліни для
студентів
спеціальностей 051
"Економіка" та 073
"Менеджмент"
другого
(магістерського) рівня
/ уклад. С. Г.
Удовенко, О. В.
Вільхівська, Н. О.
Бринза – Харків :
ХНЕУ ім. С. Кузнеця,
2019. – 14 с. Режим
доступу:
<http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/23057> 5. Бізнес-
інформатика : робоча
програма навчальної
дисципліни для
студентів
спеціальності 076
"Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність" першого
(бакалаврського)
рівня / уклад. С. Г.
Удовенко, О. В.
Вільхівська, Н. О.
Бринза – Харків :
ХНЕУ ім. С. Кузнеця,
2019. – 12 с. Режим
доступу:
<http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/23058> 6. Основи
інформатики і
обчислювальної
техніки. Робоча
програма для слухачів
підготовчого
відділення усіх
спеціальностей
[Електронний ресурс]
/ укл. С. Г. Удовенко,
Н. О. Бринза, О. В.
Вільхівська;
Харківський

						<p>національний економічний університет ім. С. Кузнеця. - Електрон. текстові дан. (958 КБ). - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. - 53 с. Режим доступу: http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/225907. Електронний документообіг. Робоча програма для студентів спеціальності 051 "Економіка" спеціалізації "Бізнес-статистика і аналітика" першого (бакалаврського) рівня [Електронний ресурс] / укл. С.Г. Удовенко, Н.О. Бринза, О.В. Вільхівська; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. - Електрон. текстові дан. (727 КБ). - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2017. - 41 с. Режим доступу: http://www.repository.hneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/18313</p>	
452115	Черевична Наталя Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1995, спеціальність: Товарознавство і торгівля продовольчими товарами, Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1999, спеціальність: Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061640, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 034799, виданий 28.03.2013</p>	27	ОК7 Інновації у ресторанному бізнесі	<p>Відповідає пунктам: 1,3,8,12,14,19</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;</p> <p>1. Черевична Н.І. Якість вітчизняних коньяків у контексті європейських норм захисту географічних зазначень товарів / Черевична Н.І., Середенко В.В., Мілінгєєв Б.А. // Інфраструктура ринку. 2022. № 68. с. 67-71. Режим доступу до ресурсу: https://doi.org/10.32782/infrastruct68-11 (фахове, категорія Б) (0,2 ум. др. арк. власного внеску).</p> <p>2. Akmen, V. Research of the market and economic situation state of the cosmetics industry in the context of reforming the regulatory framework and harmonization in</p>

accordance with the requirements of the EU regulations / Akmen, V., Sorokina, S., Kruhlova, O., Pavlyshyn, M., Volynets, L., Kot, O., Sevostianova, A., Cherevychna, N., Zabrodska, H., Lutsiv, N. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (13 (117)), 24–36. (2022). Режим доступу до ресурсу: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258652> (Scopus). (0,07 ум. др. арк. власного внеску).

3. Черевична Н. Сучасні реалії та перспективи підготовки фахівців у сфері торгівлі та підприємництва / Черевична Н., Гапонцева О., Фролова Т. // Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, №12, 23.05.2022. с. 71-75. Режим доступу до ресурсу : <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2022.12.10> (фахове, категорія Б) (0,2 ум. др. арк. власного внеску).

4. Гапонцева О. Формування якості квашеної редьки / Гапонцева О., Селютіна Г., Черевична Н. // Наукове видання «Вчені записки» Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. №3, т. 30(69), ч. 2. С. 63-67. Режим доступу до ресурсу: <https://doi.org/10.32838/2663-5941/2019.3-2/12> (фахове, категорія Б) (0,15 ум. др. арк. власного внеску).

5. Papchenko, V. Investigation of anthoicians availability in sunflower seed husks. /Papchenko, V., Matveeva, T., Belinska, A., Rudniev, V., Zviahintseva, O., Cherevichna // Technology Audit and Production Reserves N., 3(36), 2018. P. 31–34. Режим доступу до ресурсу: <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.108369> (0,15

ум. др. арк. власного внеску). (фахове, категорія Б)

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Сенсорний аналіз : підручник / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева, В.С. Купріянова – Харків : НАУ «ХАІ», 2022. – 260 с. (особистий внесок автора 8 д.а.) (особистий внесок автора 2,3 д.а.) Режим доступу: <http://library.khai.edu/catalog>

2. Все про алкогольні напої. Навчальний посібник / Н.І. Черевична, Л.О. Радченко, О.В. Гапонцева, А.Е. Радченко. – Харків: ХТЕК КНТЕУ, 2021. – 197 с. (особистий внесок автора 2,3 д.а.) Режим доступу: <https://elib.htek.edu.ua/handle/123456789/4207>

3. Товарознавча оцінка редьки різних господарсько-ботанічних сортів та формування якості продуктів її переробки: монографія / А.А. Дубініна, О.В. Гапонцева, Н.І. Черевична (6 авт). – Харків: ХДУХТ, 2018. – 151 с. (особистий внесок 1,5 д.а.) Режим доступу до ресурсу: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/8931>

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

видання, що індексується в бібліографічних базах;
Відповідальний виконавець науково-дослідних тем № 32-17-18 Д «Розробка рекомендацій щодо впливу різних факторів на якість харчових продуктів» та № 09-18-19 Б (0117U005366)
«Наукове обґрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринознижуючим ефектом»
<https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0218U001752/>

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Черевична Н.І. Дослідження інновацій на світовому ринку вина / Черевична Н.І., Герошенко І.О. // матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі», Харків, 02.11.2022. с. 62-63. Режим доступу до ресурсу https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/14088/1/AKTUAL_NI_%20PROBLEMY_HOSTYNNOSTI_22-63-64.pdf
2. Сучасна методологія споживчого дослідження / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева, Т.В. Фролова // Зб. матеріалів V Міжн. Наук.-практ. конф. «Modern directions of scientific research development», Чикаго, США, 28-30.10.2021. – с. 871-879. Режим доступу до ресурсу <https://sci-conf.com.ua/wp->

content/uploads/2021/11/MODERN-DIRECTIONS-OF-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-28-30.10.21.pdf
3. Ліквідація Держспоживслужби України: причини та можливі наслідки / О.В. Гапонцева, Н.І. Черевична // 36. тез Міжнар. наук.-практ. конф. «Зміни харчового законодавства в Україні відповідно до вимог ЄС», 15 грудня 2020, с. 22-24. Режим доступу до ресурсу <https://ojs.htek.com.ua/index.php/htek/article/view/94>
4. Сучасні балові системи оцінки якості вина / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева // Науковий журнал «Молодий вчений», 2019, №5. – с. 39-42. Режим доступу до ресурсу <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-5-69-62>
5. Проблеми та перспективи просування вітчизняних товарів на міжнародний ринок / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева // 36. тез Міжнар. наук.-практ. конф. «Підприємництво і торгівля: тенденції розвитку», 23-24 травня 2019. Одеса, Одеський національний політехнічний університет, с. 233-235. <http://dspace.opu.ua/jsru/bitstream/123456789/8762/1/%D0%84%D1%80%D0%BC%D0%Vo%D0%BA%20%D0%A1.%D0%9E.%D0%A5%D0%Vo%D1%80%D1%96%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%Vo%20%D0%9E.%D0%90..pdf>

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

студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;
1. 1 місце у I турі Всеукраїнського

						<p>конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань зі спеціальності «Підприємництво», що проходив у Національному аерокосмічному університеті ім. М.Є. Жуковського «ХАІ» https://khai.edu/assets/files/osvita/NMON-N1179.pdf</p> <p>2. Студентський науковий гурток «Підприємництво або публічне управління. Як обрати свій професійний шлях» https://faculty6.khai.edu/ru/site/novini.html</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних об'єднаннях; Член Громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» https://www.facebook.com/people/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5-%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE-%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%86%D1%96%D0%B2-%D1%96-%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B2-%D0%A3%D0%A2%D0%A2/100069244958301/?sk=about</p>	
399463	Давидова Оксана Юрївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної</p>	28	<p>OK10 Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності</p>	<p>Відповідає пунктам: 1,3,4,5,7,8,11,12,13,19</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Davydova O. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva, K. Nechepurenko, I.</p>

діяльності,
Диплом
магістра,
Харківський
державний
університет
харчування та
торгівлі, рік
закінчення:
2019,
спеціальність:
241 Готельно-
ресторанна
справа,
Диплом
магістра,
Українська
інженерно-
педагогічна
академія, рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
073
Менеджмент,
Диплом
доктора наук
ДД 008213,
виданий
05.03.2019,
Диплом
кандидата наук
ДК 005616,
виданий
12.01.2000,
Атестат
доцента ДЦ
010434,
виданий
17.02.2005,
Атестат
професора АП
001253,
виданий
15.10.2019

Zolotukhina // Rivista
Di Studi Sulla
Sostenibilita. 2/2022,
pp. 289-303, DOI:
10.3280/RISS2022-
002017 Режим
доступу:
<https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It>
(SCOPUS) 1,5 ум. др.
арк. / власний внесок
0,3 авторських
аркушів.
2. Davydova O.
Formation of the
mechanism of
innovative development
of insurance companies
in the market
environment / I.
Litvinova, O. Davydova,
V. Kozub, S. Kozub, T.
Chernukha // Eastern
European Journal of
Enterprise
Technologies. 2022.
Vol. 3. Is. 13 (117). P.
67-77. ISSN 1729-3774.
UDC 005:342:368.
DOI: 10.15587/1729-
4061.2022.260372.
Режим доступу:
<http://journals.urau.ua/eejet/article/view/260372/256907>
(SCOPUS) 1,6 ум. др.
арк. / власний внесок
0,3 авторських
аркушів.
3. Давидова О. Ю.
Концептуальні
напрями
забезпечення і
підвищення якості
послуг підприємств
готельно-
ресторанного
господарства /
Давидова О.Ю.,
Сисоева С.І.
// Міжнародний
науковий журнал
«Інтернаука». Серія:
«Економічні науки».
2022. № 12(68).
Режим доступу:
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2022-12-8475> (фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 1,8 ум. др.
арк./ власний внесок
0,9 авторських
аркушів.
4. Давидова О. Ю.
Диджиталізація як
драйвер зростання
конкурентоспроможн
ості підприємства
готельно-
ресторанного бізнесу /
Давидова О.Ю.,
Колесникова В.Д. //
Бізнес Інформ: наук.
журнал. 2022. № 12. С.
113–120. DOI:
<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-12-113-120>
(фахове видання,

категорія Б, Index Copernicus). 1,2 ум. др. арк./ власний внесок 0,8 авторських аркушів.

5. Давидова О. Ю. Організаційні аспекти формування та впровадження комплексних тренінгових програм навчання персоналу готелів / О. Ю. Давидова, О. А. Давидова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 199-211. – Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/5931> (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк./ власний внесок 0,3 авторських аркушів.

6. Давидова О. Ю. Система організації мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах / О. Ю. Давидова О.Ю., В. І. Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 188-199. – Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.

7. Davydova O., Kashchena N., Stavarska T., Chmil H. Sustainable Development Of Enterprises With Digitalization Of The Economic Management. International Journal of Advanced Science and Technology. Vol. 29 No. 8s (2020), pp. 2370–2378. 10.05.2020. Retrieved from <http://sersc.org/journals/index.php/ijast/article/view/14712>. (SCOPUS). 1,20 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.

8. Babenko V., Kulczyk Z., Perevosova I., Syniavska O., Davydova O. Factors of the development of international e-

commerce under the conditions of globalization. CEUR Workshop Proceedings, 2019, pp. 345-356. <http://ceur-ws.org/Vol-2422/paper28.pdf>. (SCOPUS, Index Copernicus, DOAJ, EBSCO). 1,20 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів.

9. Havlovska N., Savina H., Davydova O., Savin S., Rudnichenko Y., Lisovskyi I. Qualitative Substantiation of Strategic Decisions in the Field of Cost Management using the Methods of Economic Mathematical Modeling. TEM Journal. Volume 8, Issue 3, Pages 959-971, ISSN 2217-8309, DOI: 10.18421/TEM83-38, August 2019. – Режим доступу: http://www.temjournal.com/content/83/TEMJournalAugust2019_959_971.pdf. (SCOPUS, Web of Science). 1,20 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркуші.

10. Давидова О.Ю. Формування системи адаптивного інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства.: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2019. Вип. 1 (29). С. 195–207. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19. (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,1 ум. др. арк.

11. Давидова О.Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. / НАУ. Київ, 2019. Вип. 2 (70). С. 93-98. Режим доступу: http://www.psae-jrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf. (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,9 ум. др. арк.

12. Давидова О.Ю. Сучасний стан розвитку підприємств

готельно-ресторанного господарства України / Інфраструктура ринку. 2019. № 29. С. 151-164. Режим доступу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/25.pdf. (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,1 ум. др. арк.

13. Prokhorova V., Davydova O., Protsenko V. Methodological Aspects of Implementation of the Safety System in the Activity of Hotel and Catering Industry Enterprises. International Journal of Engineering & Technology, 7 (4.3). 2018, pp. 502–506. Website: www.sciencepubco.com/index.php/IJET. (SCOPUS). 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,5 авторських аркушів.

14. Давидова О.Ю. Соціально-економічні передумови ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / Економічний форум: наук. журнал / ЛНТУ. 2018. № 3. С. 98–104. Режим доступу: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/2062/1> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,9 ум. др. арк.

15. Давидова О.Ю. Технологія впровадження інноваційних методів управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства на основі синергетичного підходу / Бізнес Інформ : наук. журнал. – № 2 (481), 2018. – С. 278–273. Режим доступу: <http://surl.li/fterf> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,2 ум. др. арк.

16. Давидова О.Ю. Оцінка складових інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методичні аспекти / Бізнес Інформ : наук. журнал. – № 4 (483),

2018. С. 436–444.
Режим доступу:
<http://surl.li/ftern>
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 0,9 ум. др.
арк.

17. Давидова О. Ю.
Науково-практичні
методи оцінки
інноваційного
управління розвитком
підприємств // Вісник
економіки транспорту
і промисловості: зб.
наук.-практ. статей /
УкрДУЗТ. Харків,
2018. № 62. С. 289–
297. Режим доступу:
[http://btie.kart.edu.ua/
article/view/133957](http://btie.kart.edu.ua/article/view/133957)
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 0,90 ум.
друк. арк.

18. Давидова О. Ю.
Наукові основи
розробки та
формування
інтегрованого
механізму
інноваційного
управління розвитком
підприємств готельно-
ресторанного
господарства // Бізнес
Інформ. 2018. № 5. С.
489–494. Режим
доступу:
<http://surl.li/fteru>
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 1,2 ум.
друк. арк.

19. Давидова О.Ю.
Інноваційне
управління розвитком
підприємств готельно-
ресторанного
господарства:
концептуальний
аспект / Бізнес
Інформ: наук. журнал.
2018. № 6(485). С.
139–144. Режим
доступу:
<http://surl.li/ftery>
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 0,9 ум. др.
арк.

20. Давидова О. Ю.
Використання
технології
когнітивного
моделювання при
розробці
управлінських рішень
на основі
альтернативних
сценаріїв розвитку
підприємств готельно-
ресторанного
господарства //
Адаптивне
управління: теорія і
практика. Економіка.
2018. № 4 (8). URL:
[http://am.eor.by/index.
php/gallery/127-
vipusk-4-8-2018.pdf](http://am.eor.by/index.php/gallery/127-vipusk-4-8-2018.pdf).

(фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,0 друк. арк.
21. Давидова О. Ю. Розробка комплексу концепції маркетинг-мікс 11Р на підприємствах готельно-ресторанного господарства // Соціальна економіка. 2018. Вип. 55. С. 89–96. Режим доступу: <https://periodicals.karazin.ua/socseconom/article/view/11700> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,90 друк. арк.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Давидова О.Ю. Організація виробництва : підручник / О.Ю. Давидова. – Х. : Видво Світ Книг, 2021. – 266 с. Режим доступу: <https://profbook.com.ua/organizaciya-vyrobnytva-davydova.html>
2. Терешкін О.Г., Малюк Л.П., Давидова О.Ю. Готельно-ресторанна справа. Дипломне проектування : навчальний посібник / О.Г. Терешкін, Л.П. Малюк, О.Ю. Давидова. Харків: ХДУХТ, 2018. 155 с. <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/3871>
3. Прохорова В. В. Організація виробництва : навч. посібник / В.В. Прохорова, О.Ю. Давидова. – Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2018 – 276 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2754>
4. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О.Ю.

Давидова. – Х. :
Видавництво
Іванченка І.С., 2018 –
488 с. Режим доступу:
<https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2748>.
5. Давидова О. Ю.
Інноваційне
управління розвитком
підприємств готельно-
ресторанного
господарства:
методологія, теорія і
практика :
монографія. Харків :
Вид-во Іванченка І.С.,
2018. 448 с. Режим
доступу:
<http://surl.li/ftvm>
6. Давидова О. Ю.
Організація в
ресторанному
господарстві
(виробництво) :
підручник / О. Ю.
Давидова, Н. В.
Полстяна. – Х. :
Видавництво
Іванченка І.С., 2017. –
331 с. Режим доступу:
<https://scholar.google.com/scholar?cluster=11906691007044438246&hl=en&oi=scholar>.

4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування

1. Міжнародні
стандарти та якість
обслуговування у
закладах готельно-
ресторанного бізнесу
Сертифікат ПНС
№9238-230324144215
<https://pns-stat.hneu.edu.ua/cert/9238-230324144215/>
2. Традиції та культура
харчування народів
світу. Сертифікат ПНС
№8439-220629150659
<https://pns-stat.hneu.edu.ua/cert/8439-220629150659/>
3. Гігієна і санітарія в
галузі.
Сертифікат ПНС
№8438-230124143104

<https://pns-stat.hneu.edu.ua/cert/8438-230124143104/>

4. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків: ХДУХТ – 2019, 1 електрон опт. диск (CD-ROM); 12 см. 78 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2118>.

5. Методичні рекомендації до виконання індивідуальної роботи з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків: ХДУХТ – 2019, 1 електрон опт. диск (CD-ROM); 24 см. 27 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2115>.

6. Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Моделювання пріоритетності послуг туристичного бізнесу» для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків: ХДУХТ – 2019, 1 електрон опт. диск (CD-ROM); 12 см. 30 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/3970>

7. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства» для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» <https://elib.hduht.edu>.

ua/handle/123456789/1873

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 11 грудня 2018 р. Тема дисертації: «Методологія інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства» у Спеціалізованій вченій раді Д 64.088.02 Харківського державного університету харчування та торгівлі. Отримано диплом доктора наук ДД № 008213 від 5 березня 2019 року.

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

1. Член постійної спеціалізованої вченої ради Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця Д 64.055.01 по захисту докторських та кандидатських дисертацій із спеціальностей: 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) 08.00.11 – математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці. Наказ МОН №530 від 06.06.2022 р.

2. Член разової спеціалізованої вченої ради - опонент дисертаційної роботи Никиги Оксани Василівни на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 242 Туризм. Захист 14 вересня 2022 р.

ЛДУФК ім. І. Боберського.
3. Офіційний опонент на дисертаційну роботу Юхман Ярини Василівни на тему: «Формування адаптивно-орієнтованої системи управління промисловими підприємствами на засадах інновінгу», представленій на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Захист 11 березня 2021 р. у Спеціалізованій вченій раді К 64.108.05 в Українській інженерно-педагогічній академії.
4. Член разової спеціалізованої вченої ради - рецензент дисертаційної роботи Єрмаченка Є. В. на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 «Менеджмент». Захист 19 лютого 2021 р. ХДУХТ
5. Офіційний опонент на дисертаційну роботу Лохман Наталії Володимирівни на тему «Розвиток інноваційного потенціалу туристичних підприємств: теорія, методологія, практика», представленій на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Захист 28 листопада 2019 р. у Спеціалізованій вченій раді Д 08.120.01 у Вищому навчальному закладі «Університет імені Альфреда Нобеля».

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта

(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних базах

1. Член редакційної
колегії Вісника
Харківського
національного
аграрного
університету ім. В.В.
Докучаєва -
<https://visen.knau.kharkov.ua/>

2. Член редакційної
колегії Вісника
економіки транспорту
і промисловості
Українського
державного
університету
залізничного
транспорту
<https://kart.edu.ua/unit/visnik-etp/redakcijna-kolegija>

3. Член редакційної
колегії збірника
наукових праць
Харківського
державного
університету
харчування та торгівлі
<http://surl.li/ftexq>

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

Консультування
установ, підприємств,
організацій готельно-
ресторанного бізнесу в
рамках виконання
наукових тем:

1. № 03-19-20Б
«Рекомендації щодо
розробки стандартів
обслуговування
споживачів у засобах
розміщення».

2. «Формування
конкурентної стратегії
підприємства» (номер
державної реєстрації
0119U102081)

3. «Управління
стійким розвитком
суб'єктів
господарювання в
умовах соціально
орієнтованої
економіки» (номер
державної реєстрації
0116U001487), 2017-
2019 рр.

4. «Методологія
управління
підприємствами
різних організаційно-

правових форм та форм власності» (номер державної реєстрації 0107U001146), 2017-2019 рр.
№ 1-15-18 Д «Розробка проектів нормативних документів для підготовки бакалаврів в галузі послуг за спеціальністю «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»» АО «Университет Нархоз», м. Алмати, Казахстан, з 02.01.2015 р. по 01.12.2018 р.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Давидова О.Ю. Особливості послуг готельного бізнесу як невід'ємної складової індустрії гостинності / О.Ю. Давидова // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : матеріали ІІ наук.-практ. конф. мол. учених, аспірантів і студентів. 19 травня 2022 р. / ЛДУФК. Львів, 2022. – С. 65-67. – URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/32533>. вільний (дата звернення 19.05.2022 р.)

2. Давидова О.Ю. Актуальні аспекти формування ефективного складу персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Давидова О.Ю. // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : матеріали ІІ наук.-практ. конф. мол. учених, аспірантів і студентів, 19 травня 2022 р. / ЛДУФК. Львів, 2022. С. 68-70. - URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/32533>. вільний (дата звернення 19.05.2022 р.)

3. Давидова О.Ю. Формування стратегії розвитку підприємств готельно-

ресторанного господарства / О.Ю. Давидова // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф., присвяченій до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. 17-18 травня 2022 р. / НУХТ. Київ, 2022. С. 157-158. URL: вільний (дата звернення 19.05.2022 р.)

4. Давидова О.Ю. Стратегічні орієнтири формування інноваційного розвитку туристичних підприємств України / О. Ю. Давидова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2021 р. / ЛНУ ім. Т.Г. Шевченка. – Старобільськ, 2021. – С. 37-39. – URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/7441/1/Perspektyvy_vykorystannya.pdf вільний (дата звернення 19.11.2021 р.)

5. Давидова О.Ю. Наукові аспекти формування інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О.Ю. Давидова // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 30.04.2021 р. / ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг, 2021. – С. 291-292. – URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2263/1/IDoHaRIF_2021_DonNUET.pdf. вільний (дата звернення 09.05.2021 р.)

6. Давидова О.Ю. Стратегічні напрями формування інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / О.Ю. Давидова // Фінансово-економічні

механізми розвитку підприємництва: теоретичний та практичний аспекти : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти та молодих учених, 25-26 листопада 2021 р. / НМетАУ. Дніпро, 2021. – С. 202-204. – URL: https://nmetau.edu.ua/file/zbirnik_2021.pdf вільний (дата звернення 29.11.2021 р.).

7. Давидова О.Ю. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 7-8 жовтня 2021 р. / ЛДУФК. Львів, 2021. С. 25-27. Режим доступу: <http://sportsceience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1110> вільний (дата звернення 09.12.2021 р.).

8. Давидова О.Ю. Innovative management of the development of enterprise: the scientific and practical approach to the generating management solutions // Management and administration in the field of services: selected examples: Monograph. Opole : The Academy of Management and Administration in Opole, 2020. С. 280–287. (Заг. обсяг 347 с.). http://pedagogika.wszia.opole.pl/ebook/11_2020.pdf

9. Давидова О.Ю. Формування стратегії реалізації ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства: науково-практичний підхід // Управління економічними системами та процесами в умовах глобалізаційних трансформацій: колективна монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2020. С. 167-176. (Заг. обсяг 297 с.). Режим доступу: <http://surl.li/fteyl>.

10. Давидова О.Ю. Кластеризація

підприємств готельно-ресторанної та туристичної індустрії як основа формування інноваційних управлінських рішень // Інноваційні платформи управління економічними процесами в умовах цифровізації економіки : колективна монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2020. С. 91-99. (Заг. обсяг 293 с.). Режим доступу: <http://surl.li/fteyw>.

11. Давидова О.Ю. Актуальні проблеми інноваційного розвитку кластерного підприємництва в Україні: 36. статей за Матеріалами IV Всеукр. наук.-практ. конф. 27.03.2020. КНУТД. Київ. С. 90-95. Режим доступу: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/144>

11.

12. Давидова О.Ю. Концептуальні аспекти інноваційного управління розвитком підприємств у контексті його формування // Territories' development: social, economic and humanitarian issues : Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019. С. 44-51. (pp. 524). Режим доступу: <http://surl.li/ftfai>.

13. Давидова О.Ю. Комплексний аналіз та рейтингова оцінка інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства // Адаптаційно-інтеграційні механізми управління інноваційними процесами в економіці : колективна монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2019. С. 186-199. Режим доступу: <http://surl.li/ftevm> (Заг. обсяг 302 с.).

14. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова //

Проблеми системного підходу в економіці. - 2019. - Вип. 2(1). - С. 93-98. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_2%281%29__16

15. Давидова О.Ю. Теоретико-методичний підхід до оцінювання інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства // Управління соціально-економічним розвитком країни, регіону, підприємства в умовах кризи (фінансова, аграрна галузі та невиробнича сфера) : колективна монографія. Дніпро: Видавець Біла К.О., 2019. С. 365-380. (Заг. обсяг 472 с.). Режим доступу: <http://surl.li/ftfbq>

16. Давидова О.Ю. Методологічна основа формування інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / Economy and Society: the Modern Foundation for Human Development : III International Scientific Conference: Conference Proceedings, April 26th, 2019. / LEIPZIG UNIVERSITY FACULTY OF ECONOMICS AND MANAGEMENT SCIENCE. Leipzig, Germany: Baltija Publishing, 2019. pp. 51-52. Режим доступу: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Ffir.nusta.edu.ua%2Fjspui%2Fbitstream%2Fdoc%2F3785%2F1%2F3991_IR.pdf&clen=188141

13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік

Проведення занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

						<p>англійською мовою для іноземців, Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2020/2021 н.р. Обсяг – 50 годин.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>Член Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» https://aigu.org.ua/association-members/</p>	
399463	Давидова Оксана Юрївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет міжнародної економіки і підприємництва	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008213, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 005616,</p>	28	<p>ОК9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</p>	<p>Відповідає пунктам: 1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,13,19</p> <p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>1. Davydova O. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva, K. Nechepurenko, I. Zolotukhina // Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. 2/2022, pp. 289-303, DOI: 10.3280/RISS2022-002017 Режим доступу: https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It (SCOPUS) 1,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.</p> <p>2. Davydova O. Formation of the mechanism of innovative development of insurance companies in the market environment / I. Litvinova, O. Davydova, V. Kozub, S. Kozub, T. Chernukha // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2022. Vol. 3. Is. 13 (117). P. 67-77. ISSN 1729-3774. UDC 005:342:368. DOI: 10.15587/1729-</p>

виданий
12.01.2000,
Атестат
доцента ДЦ
010434,
виданий
17.02.2005,
Атестат
професора АП
001253,
виданий
15.10.2019

4061.2022.260372.
Режим доступу:
<http://journals.urau.ua/eejet/article/view/260372/256907>
(SCOPUS) 1,6 ум. др.
арк. / власний внесок
0,3 авторських
аркушів.
3. Давидова О. Ю.
Концептуальні
напрями
забезпечення і
підвищення якості
послуг підприємств
готельно-
ресторанного
господарства /
Давидова О.Ю.,
Сисоєва С.І.
//Міжнародний
науковий журнал
«Інтернаука». Серія:
«Економічні науки».
2022. № 12(68).
Режим доступу:
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2022-12-8475> (фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 1,8 ум. др.
арк./ власний внесок
0,9 авторських
аркушів.
4. Давидова О. Ю.
Диджиталізація як
драйвер зростання
конкурентоспроможн
ості підприємства
готельно-
ресторанного бізнесу /
Давидова О.Ю.,
Колесникова В.Д. //
Бізнес Інформ: наук.
журнал. 2022. № 12. С.
113–120. DOI:
<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2022-12-113-120>
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus). 1,2 ум. др.
арк./ власний внесок
0,8 авторських
аркушів.
5. Давидова О. Ю.
Організаційні аспекти
формування та
впровадження
комплексних
тренінгових програм
навчання персоналу
готелів / О. Ю.
Давидова, О. А.
Давидова //
Економічна стратегія і
перспективи розвитку
сфери торгівлі та
послуг: зб. наук. пр.
Харків: ХДУХТ, 2020.
– Вип. 2 (32). – С. 199-
211. – Режим доступу:
<http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/5931> (фахове видання,
категорія Б). 0,6 ум.
др. арк./ власний
внесок 0,3 авторських
аркушів.
6. Давидова О. Ю.
Система організації

мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах / О. Ю. Давидова О.Ю., В. І. Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 188-199. – Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.

7. Davydova O., Kashchena N., Staverska T., Chmil H. Sustainable Development Of Enterprises With Digitalization Of The Economic Management. International Journal of Advanced Science and Technology. Vol. 29 No. 8s (2020), pp. 2370–2378. 10.05.2020. Retrieved from <http://sersc.org/journals/index.php/ijast/article/view/14712>. (SCOPUS). 1,20 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів.

8. Babenko V., Kulczyk Z., Perevosova I., Syniavska O., Davydova O. Factors of the development of international e-commerce under the conditions of globalization. CEUR Workshop Proceedings, 2019, pp. 345-356. <http://ceur-ws.org/Vol-2422/paper28.pdf>. (SCOPUS, Index Copernicus, DOAJ, EBSCO). 1,20 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів.

9. Havlovska N., Savina H., Davydova O., Savin S., Rudnichenko Y., Lisovskyi I. Qualitative Substantiation of Strategic Decisions in the Field of Cost Management using the Methods of Economic Mathematical Modeling. TEM Journal. Volume 8, Issue 3, Pages 959-971, ISSN 2217-8309, DOI: 10.18421/TEM83-38, August 2019. – Режим доступу: <http://www.temjournal>

.com/content/83/TEM
JournalAugust2019_95
9_971.pdf. (SCOPUS,
Web of Science). 1,20
ум. др. арк. / власний
внесок 0,2 авторських
аркуші.

10. Давидова О.Ю.
Формування системи
адаптивного
інноваційного
управління розвитком
підприємств готельно-
ресторанного
господарства.: зб.
наук. пр. / ХДУХТ.
Харків, 2019. Вип. 1
(29). С. 195–207.
Режим доступу:
http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19
.
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus).
1,1 ум. др. арк.

11. Давидова О.Ю.
Аналіз та оцінювання
ризиків інноваційного
управління розвитком
підприємств готельно-
ресторанного
господарства.
Проблеми системного
підходу в економіці:
зб. наук. пр. / НАУ.
Київ, 2019. Вип. 2 (70).
С. 93-98. Режим
доступу:
http://www.psaejrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf
df.
(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus).
0,9 ум. др. арк.

12. Давидова О.Ю.
Сучасний стан
розвитку підприємств
готельно-
ресторанного
господарства України
/ Інфраструктура
ринку. 2019. № 29. С.
151-164. Режим
доступу:
http://www.marketinfr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/25.pdf.

(фахове видання,
категорія Б, Index
Scopernicus).
1,1 ум. др. арк.

13. Prokhorova V.,
Davydova O., Protsenko
V. Methodological
Aspects of
Implementation of the
Safety System in the
Activity of Hotel and
Catering Industry
Enterprises.
International Journal of
Engineering &
Technology, 7 (4.3).
2018, pp. 502–506.
Website:
www.sciencepubco.com/index.php/IJET.
(SCOPUS). 1,0 ум. др.

арк. / власний внесок 0,5 авторських аркушів.

14. Давидова О.Ю. Соціально-економічні передумови ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / Економічний форум: наук. журнал / ЛНТУ. 2018. № 3. С. 98–104. Режим доступу: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/2062/1> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,9 ум. др. арк.

15. Давидова О.Ю. Технологія впровадження інноваційних методів управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства на основі синергетичного підходу / Бізнес Інформ : наук. журнал. – № 2 (481), 2018. – С. 278–273. Режим доступу: <http://surl.li/fterf> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,2 ум. др. арк.

16. Давидова О.Ю. Оцінка складових інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методичні аспекти / Бізнес Інформ : наук. журнал. – № 4 (483), 2018. С. 436–444. Режим доступу: <http://surl.li/ftern> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,9 ум. др. арк.

17. Давидова О. Ю. Науково-практичні методи оцінки інноваційного управління розвитком підприємств // Вісник економіки транспорту і промисловості: зб. наук.-практ. статей / УкрДУЗТ. Харків, 2018. № 62. С. 289–297. Режим доступу: <http://btie.kart.edu.ua/article/view/133957> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,90 ум. друк. арк.

18. Давидова О. Ю. Наукові основи розробки та формування інтегрованого механізму

інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства // Бізнес Інформ. 2018. № 5. С. 489–494. Режим доступу: <http://surl.li/fteru> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,2 ум. друк. арк.

19. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: концептуальний аспект / Бізнес Інформ: наук. журнал. 2018. № 6(485). С. 139–144. Режим доступу: <http://surl.li/ftery> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,9 ум. др. арк.

20. Давидова О. Ю. Використання технології когнітивного моделювання при розробці управлінських рішень на основі альтернативних сценаріїв розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства // Адаптивне управління: теорія і практика. Економіка. 2018. № 4 (8). URL: <http://am.eor.by/index.php/gallery/127-vipusk-4-8-2018.pdf>. (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 1,0 друк. арк.

21. Давидова О. Ю. Розробка комплексу концепції маркетинг-мікс 11P на підприємствах готельно-ресторанного господарства // Соціальна економіка. 2018. Вип. 55. С. 89–96. Режим доступу: <https://periodicals.karazin.ua/socseconom/article/view/11700> (фахове видання, категорія Б, Index Copernicus). 0,90 друк. арк.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських

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

1. Давидова О.Ю. Організація виробництва : підручник / О.Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Світ Книг, 2021. – 266 с. Режим доступу: <https://profbook.com.ua/organizaciya-vyrobnyctva-davydova.html>
2. Терешкін О.Г., Малюк Л.П., Давидова О.Ю. Готельно-ресторанна справа. Дипломне проектування : навчальний посібник / О.Г. Терешкін, Л.П. Малюк, О.Ю. Давидова. Харків: ХДУХТ, 2018. 155 с. <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/3871>
3. Прохорова В. В. Організація виробництва : навч. посібник / В.В. Прохорова, О.Ю. Давидова. – Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2018 – 276 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2754>
4. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О.Ю. Давидова. – Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2018 – 488 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2748>.
5. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с. Режим доступу: <http://surl.li/ftvfm>
6. Давидова О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2017. – 331 с. Режим доступу:

<https://scholar.google.com/scholar?cluster=11906691007044438246&hl=en&oi=scholar>.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу Сертифікат ПНС №9238-230324144215 <https://pns-stat.hneu.edu.ua/cert/9238-230324144215/>

2. Традиції та культура харчування народів світу. Сертифікат ПНС №8439-220629150659 <https://pns-stat.hneu.edu.ua/cert/8439-220629150659/>

3. Гігієна і санітарія в галузі. Сертифікат ПНС №8438-230124143104 <https://pns-stat.hneu.edu.ua/cert/8438-230124143104/>

4. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків: ХДУХТ – 2019, 1 електрон опт. диск (CD-ROM); 12 см. 78 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2118>.

5. Методичні рекомендації до виконання індивідуальної роботи з дисципліни «Управління якістю

продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків: ХДУХТ – 2019, 1 електрон опт. диск (CD-ROM); 24 см. 27 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2115>.

6. Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Моделювання пріоритетності послуг туристичного бізнесу» для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків: ХДУХТ – 2019, 1 електрон опт. диск (CD-ROM); 12 см. 30 с. Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/3970>

7. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства» для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» <https://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/1873>

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 11 грудня 2018 р. Тема дисертації: «Методологія інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства» у Спеціалізованій вченій раді Д 64.088.02 Харківського державного університету

харчування та торгівлі. Отримано диплом доктора наук ДД № 008213 від 5 березня 2019 року.

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

1. Член постійної спеціалізованої вченої ради Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця Д 64.055.01 по захисту докторських та кандидатських дисертацій із спеціальностей: 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) 08.00.11 – математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці. Наказ МОН №530 від 06.06.2022 р.

2. Член разової спеціалізованої вченої ради - опонент дисертаційної роботи Никиги Оксани Василівни на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 242 Туризм. Захист 14 вересня 2022 р. ЛДУФК ім. І. Боберського.

3. Офіційний опонент на дисертаційну роботу Юхман Ярини Василівни на тему: «Формування адаптивно-орієнтованої системи управління промисловими підприємствами на засадах інновінгу», представленої на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Захист 11 березня 2021 р. у Спеціалізованій вченій раді К 64.108.05 в Українській інженерно-педагогічній академії.

4. Член разової

спеціалізованої вченої ради - рецензент дисертаційної роботи Єрмаченка Є. В. на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 «Менеджмент». Захист 19 лютого 2021 р. ХДУХТ

5. Офіційний опонент на дисертаційну роботу Лохман Наталії Володимирівни на тему «Розвиток інноваційного потенціалу туристичних підприємств: теорія, методологія, практика», представлена на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Захист 28 листопада 2019 р. у Спеціалізованій вченій раді Д 08.120.01 у Вищому навчальному закладі «Університет імені Альфреда Нобеля».

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

1. Член редакційної колегії Вісника Харківського національного аграрного університету ім. В.В. Докучаєва - <https://visen.knau.kharkov.ua/>

2. Член редакційної колегії Вісника економіки транспорту і промисловості Українського державного університету залізничного транспорту <https://kart.edu.ua/unit/visnik-etp/redakcijna-kolegija>

3. Член редакційної колегії збірника наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі <http://surl.li/ftexq>

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

Консультування установ, підприємств, організацій готельно-ресторанного бізнесу в рамках виконання наукових тем:

1. № 03-19-20Б «Рекомендації щодо розробки стандартів обслуговування споживачів у засобах розміщення».

2. «Формування конкурентної стратегії підприємства» (номер державної реєстрації 0119U102081)

3. «Управління стійким розвитком суб'єктів господарювання в умовах соціально орієнтованої економіки» (номер державної реєстрації 0116U001487), 2017-2019 рр.

4. «Методологія управління підприємствами різних організаційно-правових форм та форм власності» (номер державної реєстрації 0107U001146), 2017-2019 рр.

№ 1-15-18 Д «Розробка проектів нормативних документів для підготовки бакалаврів в галузі послуг за спеціальністю «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»» АО «Університет Нархоз», м. Алмати, Казахстан, з 02.01.2015 р. по 01.12.2018 р.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною

кількістю не менше п'яти публікацій

1. Давидова О.Ю. Особливості послуг готельного бізнесу як невід'ємної складової індустрії гостинності / О.Ю. Давидова // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : матеріали ІІ наук.-практ. конф. мол. учених, аспірантів і студентів. 19 травня 2022 р. / ЛДУФК. Львів, 2022. – С. 65-67. – URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/32533>. вільний (дата звернення 19.05.2022 р.)
2. Давидова О.Ю. Актуальні аспекти формування ефективного складу персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Давидова О.Ю. // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : матеріали ІІ наук.-практ. конф. мол. учених, аспірантів і студентів, 19 травня 2022 р. / ЛДУФК. Львів, 2022. С. 68-70. - URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/32533>. вільний (дата звернення 19.05.2022 р.)
3. Давидова О.Ю. Формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / О.Ю. Давидова // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф., присвяченій до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. 17-18 травня 2022 р. / НУХТ. Київ, 2022. С. 157-158. URL: вільний (дата звернення 19.05.2022 р.)
4. Давидова О.Ю. Стратегічні орієнтири формування інноваційного розвитку туристичних підприємств України / О. Ю. Давидова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали І

Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2021 р. / ЛНУ ім. Т.Г. Шевченка. – Старобільськ, 2021. – С. 37-39. – URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/7441/1/Perspektyvy_vykorystannya.pdf вільний (дата звернення 19.11.2021 р.).

5. Давидова О.Ю. Наукові аспекти формування інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О.Ю. Давидова // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 30.04.2021 р. / ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг, 2021. – С. 291-292. – URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2263/1/IDoHaRIF_2021_DonNUET.pdf. вільний (дата звернення 09.05.2021 р.).

6. Давидова О.Ю. Стратегічні напрями формування інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / О.Ю. Давидова // Фінансово-економічні механізми розвитку підприємництва: теоретичний та практичний аспекти : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти та молодих учених, 25-26 листопада 2021 р. / НМетАУ. Дніпро, 2021. – С. 202-204. – URL: https://nmetau.edu.ua/file/zbirnik_2021.pdf вільний (дата звернення 29.11.2021 р.).

7. Давидова О.Ю. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 7-8 жовтня 2021 р. / ЛДУФК. Львів, 2021. С. 25-27. Режим доступу:

<http://sportsscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1110>
вільний (дата звернення 09.12.2021 р.).

8. Давидова О.Ю. Innovative management of the development of enterprise: the scientific and practical approach to the generating management solutions // Management and administration in the field of services: selected examples: Monograph. Opole : The Academy of Management and Administration in Opole, 2020. С. 280–287. (Заг. обсяг 347 с.). http://pedagogika.wszi.a.opole.pl/ebook/11_2020.pdf

9. Давидова О.Ю. Формування стратегії реалізації ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства: науково-практичний підхід // Управління економічними системами та процесами в умовах глобалізаційних трансформацій: колективна монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2020. С. 167-176. (Заг. обсяг 297 с.). Режим доступу:

<http://surl.li/ft eyl>.

10. Давидова О.Ю. Кластеризація підприємств готельно-ресторанної та туристичної індустрії як основа формування інноваційних управлінських рішень // Інноваційні платформи управління економічними процесами в умовах цифровізації економіки : колективна монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2020. С. 91-99. (Заг. обсяг 293 с.). Режим доступу:

<http://surl.li/ft eyw>.

11. Давидова О.Ю. Актуальні проблеми інноваційного розвитку кластерного підприємництва в Україні: 36. статей за Матеріалами IV Всеукр. наук.-практ. конф. 27.03.2020. КНУТД. Київ. С. 90-95. Режим доступу:

<https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/144>
11.

12. Давидова О.Ю. Концептуальні аспекти інноваційного управління розвитком підприємств у контексті його формування // Territories' development: social, economic and humanitarian issues : Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019. С. 44–51. (pp. 524). Режим доступу: <http://surl.li/ftfai>.

13. Давидова О.Ю. Комплексний аналіз та рейтингова оцінка інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства // Адаптаційно-інтеграційні механізми управління інноваційними процесами в економіці : колективна монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2019. С. 186-199. Режим доступу: <http://surl.li/ftevm> (Заг. обсяг 302 с.).

14. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Проблеми системного підходу в економіці. - 2019. - Вип. 2(1). - С. 93-98. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_2%281%29__16

15. Давидова О.Ю. Теоретико-методичний підхід до оцінювання інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства // Управління соціально-економічним розвитком країни, регіону, підприємства в умовах кризи (фінансова, аграрна галузі та невиробнича сфера) : колективна монографія. Дніпро: Видавець Біла К.О., 2019. С. 365-380. (Заг. обсяг 472 с.). Режим доступу: <http://surl.li/ftfbq>

					<p>16. Давидова О.Ю. Методологічна основа формування інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / Economy and Society: the Modern Foundation for Human Development : III International Scientific Conference: Conference Proceedings, April 26th, 2019. / LEIPZIG UNIVERSITY FACULTY OF ECONOMICS AND MANAGEMENT SCIENCE. Leipzig, Germany: Baltija Publishing, 2019. pp. 51-52. Режим доступу: chrome-extension://efaidnbmnppnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Ffir.nusta.edu.ua%2Fjspui%2Fbitstream%2Fdoc%2F3785%2F1%2F3991_IR.pdf&cflen=188141</p> <p>13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік</p> <p>Проведення занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» англійською мовою для іноземців, Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2020/2021 н.р. Обсяг – 50 годин.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p> <p>Член Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» https://aigu.org.ua/association-members/</p>
--	--	--	--	--	---

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

Програмні	ПРН	Обов'язкові освітні	Методи навчання	Форми та методи
-----------	-----	---------------------	-----------------	-----------------

результати навчання ОП	відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	компоненти, що забезпечують ПРН		оцінювання
<p><i>ПН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</i></p>	☒	ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<p><i>ПН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу</i></p>	☒	ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

		ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ)	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК7 Інновації у ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-провокації), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<i>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	☒	ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК6 Міжнародні бізнес-стратегії підприємства	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання,	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Лекції (проблемні, інтерактивні, бінарні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання,	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
<i>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати</i>	☒	ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні),	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий

сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі			лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції) практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК7 Інновації у ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-провокації), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК4 Курсова робота	Самостійна робота	Курсова робота
		ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.	☒	ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ)	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК7 Інновації у	Лекції (проблемні,	Поточний контроль –

		ресторанному бізнесі	інтерактивні, лекції-провокації), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	☒	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік

		БІЗНЕСІ (англ)	інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	
		ОК7 Інновації у ресторанному бізнесі	лекції-провокації), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	екції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<i>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорації)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Лекції (проблемні, інтерактивні, бінарні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК6 Міжнародні бізнес-стратегії підприємства	міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

		ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<i>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення</i>	☒	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	екції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК7 Інновації у ресторанному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-провокації), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ)	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігр	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
<i>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного</i>	☒	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік

бізнесу		ОК10 Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, бінарні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань	☒	ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ)	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК10 Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Екзамен
РН 11. Здійснювати	☒	ОК 2 Сучасні ІТ-	Лекції (проблемні,	Поточний контроль –

дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах		технології у сфері послуг	інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
		ОК4 Курсова робота	Самостійна робота	Курсова робота
		ОК12 Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		ОК13 Дипломна робота	Самостійна робота	Дипломна робота
		ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК11 Комплексна практика за фахом	Самостійна робота	Звіт
		ОК12 Переддипломна практика	Самостійна робота	Звіт
		ОК13 Дипломна робота	Самостійна робота	Дипломна робота
		ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних	<input type="checkbox"/>	ОК 2 Сучасні ІТ-технології у сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, мультимедійні), лабораторні, самостійна робота, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
		ОК3 Інноваційні технології у готельному бізнесі	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри,	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен

рішень		тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	
	ОК5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (англ)	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, ділові ігри, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
	ОК8 Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг	Лекції (проблемні, інтерактивні, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік
	ОК10 Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності	Лекції (проблемні, інтерактивні, бінарні, лекції-діалоги, міні-лекції), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – екзамен
	ОК1 Методологія і організація наукових досліджень	Лекції (проблемні, інтерактивні, лекції-діалоги), практичні заняття з використанням інформаційних технологій, робота у фокус-групах, кейс-технології, інтерактивні заняття, рольові ігри, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання, самостійна робота	Поточний контроль – опитування, тестування, презентації; підсумковий контроль – залік