

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Освітня програма	57580 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	104
Повна назва ЗВО	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Ідентифікаційний код ЗВО	02071180
ПІБ керівника ЗВО	Сокол Євген Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.kpi.kharkov.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/104>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	57580
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 туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра менеджменту, кафедра маркетингу
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61002, м. Харків, вул. Кирпичова, 2
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	278060
ПІБ гаранта ОП	Якименко-Терещенко Наталія Василівна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khi.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(095)-178-50-61
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(097)-452-24-86

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

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

Підготовку фахівців для сфери обслуговування у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» (надалі НТУ «ХПІ») започатковано у 2021 році на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти на основі системного вивчення ринку праці та потреб роботодавців м. Харкова та регіону. Необхідність освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» (ОП) другого (магістерського) рівня вищої освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» зумовлена вимогами регіонального і національного ринку праці, зростанням зацікавленості з боку майбутніх абітурієнтів, попитом та потребами стейкхолдерів кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, а також визначається відповідно до Стратегічного плану розвитку НТУ «ХПІ» на 2019–2025 роки» (<https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/strategichnyj-plan-rozvytku-ntu-hpi-na-2019-2025-roku/>), а саме реалізація широкого спектру освітніх послуг, затребуваних основними профільними ринками; забезпечення підготовки нової генерації професіоналів, зданих комплексно поєднувати дослідницьку, проектну і підприємницьку діяльність. Формування ОП здійснювалося на основі принципу студоцентрованого підходу, з урахуванням досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО та побажань зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів. Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» було розглянуто і затверджено Вченою радою НТУ «ХПІ» 05 травня 2023 року (протокол № 4) і введено в дію наказом ректора № 168 ОД від 09 травня 2023 р. Нормативно-правовою базою формування ОП слугували Закон України «Про вищу освіту», Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затв. та введено в дію наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26); Національна рамка кваліфікацій; Класифікатор професій ДК 003:2010; Методичні рекомендації щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ». Гарантом ОП (Накази №147 ОД від 21.04.2023р. та №104 ОД від 26.03.2024 р.) призначена д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу (ТГРБ) Якименко-Терещенко Наталія Василівна. Щорічно ОП «Готельно-ресторанний бізнес» оновлюється та модернізується відповідно до запитів стейкхолдерів та з урахуванням тенденцій розвитку національної економіки, галузі та ринку праці. До перегляду та оновлення ОП «Готельно-ресторанний бізнес» залучено роботодавців, академічну спільноту, здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/vwuryk>, <http://surl.li/ppvvpv>). ОП «Готельно-ресторанний бізнес» 2024 року розглянута та схвалена на засіданні Вченої ради НТУ «ХПІ» 26.04.2024 року протокол № 4 та затверджена ректором (Наказ № 157 ОД від 01.05.2024 р.)

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	18	11	4	0	0
2 курс	2023 - 2024	18	6	1	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	51148 Готельно-ресторанна справа 58659 Готельно-ресторанний бізнес
другий (магістерський) рівень	57580 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	282386	91582
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	282386	91582
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	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>ОП2023 Готельно-ресторанний бізнес.pdf</i>	nvklXKrDDBR+GoutKgGFNAiLN83kVbBMAX4441PgfoY= =
Освітня програма	<i>ОП2024 Готельно-ресторанний бізнес.pdf</i>	+xOtSqF474vM7DpCU74zZ39y2ZoPCYvy1umllD8EUa4= =
Навчальний план за ОП	<i>НП2024.pdf</i>	YuxhGxEFQT7xrm6yEiMHgef7wPo+Mm9cE5Sv6l15A= =
Навчальний план за ОП	<i>НП2024 заочная форма.pdf</i>	76bESupb+Aj/roO8ZCUTJN/UHbnDzjCx52Z/JplvWfk= =
Навчальний план за ОП	<i>НП2023.pdf</i>	k2/yznfbzXShhSxf58qYl6abrH1wCIuE/tgVDoKcSDg= =
Навчальний план за ОП	<i>НП2023 заочна форма.pdf</i>	457+OSCOJs6dQeaWFMNK/QJPLlwFiojQ4h6bPUwbwo= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Косенко Ю. 2024.pdf</i>	J7MNMngrU2CfdW5rip45y6gVS4zjd2qzakmP5F+NpQU= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Магалецька І. 2024.pdf</i>	MYzB8ifBYWNf4nPjs/Fbndz87Xf9ncwnenLhuby9ykM= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Шевелюк М. 2024.pdf</i>	fs2TXuUlnDNqNn/b2oXcgueU3wAOh9trYR68AXOVmBc= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Шеноголець В. 2024.pdf</i>	6QvOhkJDwYXdU7zW7uFYaUr1Y848ROgxDs+xoKo+TEo= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Юхновська Ю. 2024.pdf</i>	eBZ8BPC8mwJD3zOpQKFfUksVfAlc9N3WmxdCzZvSo/8= =

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОП 2023 та 2024 рр. розроблені відповідно до Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затв. та введено в дію наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26), всі зазначені в ОП ЗК, СК та ПРН відповідають компетентностям та результатам, регламентованим стандартом спеціальності. Послідовність вивчення ОК відображена в структурно-логічній схемі підготовки здобувачів, що наведена в ОП (<http://surl.li/gnnkmf>). Набуття загальних та фахових компетентностей надає можливість досягти програмних результатів навчання за відповідними ОК, взаємозв'язок яких представлений в матрицях ОП. Досягнення програмних результатів навчання, зазначених в ОП цілком забезпечується складом і змістом обов'язкових освітніх компонент навчального плану та поглиблюється вибірковими ОК, а саме (ОП 2024 року):

РН 1 – ЗП2, ЗП3, СП1, СП2, СП4, СП5; СП6;

РН 2 – ЗП3, СП1, СП3, СП5;

РН 3 – СП1, СП4, СП5;

РН 4 – ЗП2, СП4, СП5, СП6;

РН 5 – ЗП2, СП1, СП4, СП5, СП6;

РН 6 – ЗП1, ЗП2, СП1, СП2, СП3, СП5;

РН 7 – ЗП1, СП1, СП2, СП3, СП5;

РН 8 – ЗП3, СП1, СП2, СП3, СП5;

РН 9 – СП3, СП5;

РН 10 – ЗП3, СП5;

РН 11 – ЗП1, СП1, СП4, СП5;

РН 12 – ЗП1, СП1, СП5

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Оскільки професійний стандарт відсутній, зміст ОП «Готельно-ресторанний бізнес» орієнтований на набуття професійних компетентностей та програмних результатів, задекларованих Національною рамкою кваліфікацій (7 рівень) та стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня. Після завершення навчання здобувач вищої освіти отримує кваліфікацію магістр з готельно-ресторанної справи в галузі «Сфера обслуговування», спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів вищої освіти враховувались під час формулювання цілей та ПРН на ОП шляхом проведення опитування, особистих бесід зі здобувачами (<http://surl.li/uolxjb>). На кафедрі постійно діє науково-методичний семінар (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/naukovo-metodychni-seminary/>), проводяться зустрічі, засідання робочої групи ОП за участю здобувачів освіти (<http://surl.li/mugiev>), де обговорюються відповідність ОК ОП їх запитам, розкриттю потенціалу, особистих якостей, професійних здібностей, реальним потребам ринку праці, на основі чого оновлюється зміст ОП, перелік та наповнення ОК, що відповідають формуванню ЗК, СК.

У 2024 році за пропозиціями здобувачів освіти (<http://surl.li/lcrusd>) було додано СП6 «Revenue менеджмент», ОКП 12 «Туристично-рекреаційний потенціал територій», ОКП 14 «Концепції стійкого розвитку». За пропозицією М. Куркуріної (надана під час особистих бесід з гарантом ОП) розширено можливості формування мовних компетентностей та додано до дисциплін вільного вибору ОКП 15 «Іноземна мова для професійних цілей», що забезпечує формування РНО2; враховано пропозицію Є. Датченко (<http://surl.li/qivbff>) та включено ознайомлення з Uniform System of Accounts for the Lodging Industry до тем СП6 «Revenue менеджмент» для досягнення РНО7

- роботодавці

Щорічні зустрічі, громадські обговорення (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/obgovorennya/>), опитування роботодавців (<http://surl.li/nrlfdl>) з числа представників вітчизняних підприємств дозволяють враховувати рекомендації під час розробки та удосконалення ОП. Рекомендацію щодо формування у здобувачів компетенцій з принципів сталості галузі враховано в ОКП14 (РНО1, РНО7). Пропозицію щодо ОКП13 та ЗП3 враховано шляхом розширення тематики лекцій. За пропозицією роботодавців розширено можливості здобувачів обирати дисципліни вільного вибору. Ліквідовано блоковий підхід до вибору дисциплін та впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної (ОКП1-ОКП5) та загальної підготовки (ОКВ 1, ОКВ 2)

Враховано пропозиції, визначені в рецензіях на ОП: у 2023 р. - рекомендацію директора ТОВ «Рібас Хотелс Груп» у складі вибіркового блоку «Готельно-ресторанний менеджмент» передбачено ВП 2.1 «Антикризове управління готельними і ресторанными мережами»; у 2024 р. - за рекомендацією Косенко Ю. конкретизовано мету, методи

навчання, а рекомендацію щодо вивчення основ управління доходами (надана під час проведення гостьової лекції 20.10.23 р. (<http://surl.li/twmybm>), враховано в СП6 «Revenue менеджмент» (PH01, PH07).

За рекомендацією Фофанова А. сформовано Консультаційну групу стейкхолдерів кафедри (<http://surl.li/gzhjkr>), члени якої зустрічаються із науково-педагогічними працівниками та здобувачами ОП під час аудиторних та поза аудиторних заходів

- академічна спільнота

Формування цілей і ПРН ОП здійснювалося за участю академ. спільноти НТУ «ХПІ» шляхом аналізу та врахування пропозицій НПП на всіх етапах створення, впровадження й удосконалення ОП, у т.ч. на засіданнях наук.-метод. семінару кафедри (<http://surl.li/izuvuf>), засіданнях кафедри (<http://surl.li/tusiww>). Академ. спільнота НТУ «ХПІ», інших ЗВО, міжнар. академ. спільнота залучаються до перегляду та модернізації ОП при проведенні спільних наук.-практ. конференцій, реалізації договорів про співпрацю (<http://surl.li/scsyw>), під час обговорень на засіданнях науков. метод. семінару (Прот. №7 від 15.03.2024р.).

НПП кафедри ТГРБ беруть участь в опитуваннях (<http://surl.li/scsyw>), результати якого обговорюються на науково-метод. засіданнях кафедри. В ОП 2024 р. додано ОКП11 «Управління туристичними дестинаціями», що забезпечує СК1 та сприяє досягненню РН1. Академічна спільнота бере участь в анкетуванні (<http://surl.li/scsyw>). Зокрема, враховано пропозицію щодо збільшення кількості вибіркових дисциплін шляхом розширення переліку дисциплін вільного вибору профільної підготовки.

Враховано пропозиції академічної спільноти, які висловлювалися шляхом рецензування ОП (<http://surl.li/scsze>) (у 2023р. передбачено лабораторні заняття з ВП1.1 «Інноваційні ресторанні технології» та додано до ОП ВВП1 «Правове регулювання підприємницької діяльності»).

Питання практич. підготовки в межах ОПП; ефективної реалізації індив. траєкторії навчання здобувачів освіти, розвитку soft-skills обговорювалися на зустрічі гарантів (<http://surl.li/ukdjto>)

- інші стейкхолдери

Інтереси інших стейкхолдерів, відображаючи динаміку потреб на ринку праці, враховуються за результатами проведення спільних зустрічей, гостьових лекцій. До процесу удоскон. ОП залучилось керівництво Школи Гостинного Сервісу «Horeca school». 24.11.23 р. М. Шевелюк, під час зустрічі із студентством і НПП кафедри, рекомендував розширити інтернаціоналізацію ОП, напрямки удосконалення формування проф. компетентностей здобувачів освіти (<http://surl.li/scsxk>). Врахування в ОП наданих рекомендацій підтверджено рецензією на ОП. Рекомендації щодо впровадження європ. зеленого курсу в сфері гостинності і туризму та формування відповідних компетентностей щодо його реалізації надані директором Департ. культури, туризму та релігій Сум. ОДА на І Всеукр. наук.-практ. конф. «Маркет. та організ. механізми повоєн. розвитку галузі гостинності та туризму України» (14.11.23 р., Харків, НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/scsxt>)). При обговоренні змісту силабусів на 24/25 нр. розгляд екологіч. практик закладів гостинності додано до переліку тем ОКП14.

Юхновець М. (член правління Асоціації в'їзних тур. операторів України), на зустрічі 03.11.23 р., визначила доцільність розвитку комунікац. навичок здобувачів, вивчення турист. потенціалу України та глибоке опанування інструментів міжнар. маркетингу (<http://surl.li/scsyf>). Робоча група врахувала рекомендації шляхом включення ОКП1, ОКП12.

Беруться до уваги рекомендації закордон. фахівців галузі (Армаах С. О., Німеччина <http://surl.li/vmfady>)

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Цілі ОП «Готельно-ресторанний бізнес» відповідають місії <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/strategichnyj-plan-rozvytku-ntu-hpi-na-2019-2025-roky/> та основним стратегічним завданням НТУ «ХПІ» <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/metodotdel/wp-content/uploads/sites/28/2020/02/Statut-HPI-2.pdf> в контексті сприяння гармонійному розвитку особистості та забезпечення підготовки нової генерації професіоналів, які здатні комплексно поєднувати дослідницьку, проектну та підприємницьку діяльність за рахунок освоєння фундаментальних знань, оволодіння підприємницьким мистецтвом.

Основною метою освітньої діяльності НТУ «ХПІ» задекларована підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності фахівця готельно-ресторанної справи, креативне мислення та на основі комплексного поєднання дослідницької, проектною та підприємницької діяльності вирішують складні задачі інноваційного характеру в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Цілі і завдання ОП оновлюються з урахуванням сучасних тенденцій розвитку спеціальності за результатами обговорення з керівництвом Харків. обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді», Школи гостинності «Horeca School», ОКЗ «Харківський організ.-методич. центр туризму», зі стейкхолдерами на зустрічах; за результатами опитувань роботодавців, прийняття участі у міжнародних науково-практичних конференціях. В результаті коригується мета, особливості ОП, зміст підготовки. Керівництво ОП долучено до постійного моніторингу тенденцій розвитку спеціальності.

Наприклад, гарант ОП взяла участь в Всеукр.наук.-практ. конф. «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика» (30.05.2024 р.) (<https://cutt.ly/QexoAu8A>), міжнародній конференції «COLD START – 3» (30.01.2024 р., організатор – Асоціація готелів та курортів України (<https://cutt.ly/sexoH4Re>)), тренувальній програмі «Розвиток індустрій гостинності: тенденції сьогодення» (14-15.03.2024 р., Дніпро) (<https://cutt.ly/AexoDhme>), де науковці, фахівці галузі обмінювалися ідеями для інноваційного розвитку сфери гостинності та туризму. Гарант ОП закінчила курс «Школа готельного бізнесу» від Ribas Hotels Group та KSD (Kyiv school of development) (<http://surl.li/rreywg>) та

взяла участь у тренінгу від Асоціації готелів та курортів України «Уніфікована система обліку готельної галузі. Ознайомчий рівень» (<https://cutt.ly/OexoGmlV>)

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Про дефіцит кваліф. кадрів зазначають фахівці-практики на зустрічах з НПП та здобувачами, що дозволяє удосконалювати ОП враховуючи сучасні потреби ринку праці (<http://surl.li/rrfng>; <http://surl.li/rrfqo>).

Відгуки роботодавців доводять їх зацікавленість в реалізації ОП для вирішення проблем ринку праці, у т.ч. Харк. регіону.

При формуванні цілей та ПРН враховано галуз.та регіон.контекст. Оперативна мета 1.7. Стратегії розвитку Харків. області 2012-2027 (<http://surl.li/scszp>) підтверджує пріорит. розвиток інф.-ри гостинності; Стратегія розвитку туризму та курортів до 2026 р. (<http://surl.li/bpsgbt>) визначає актуальність розвитку до міжн. стандартів, системне підвищення якості продукту та використання високого нац. потенціалу за якісної підготовки кваліф. фахівців.

Враховуючи регіонал.ринок праці та дефіцит кваліф. кадрів, що викликано міграцією населення Харків. регіону до інших областей та країн за причини військових дій, зростає попит на фахівців, які здатні розвивати нові бізнеси та забезпечувати ефективне функціонування закладів ГРГ м. Харкова та області. ОП передбачає вивчення потенціалу регіону (ОКП12, ОКП11), сучасних концепцій розвитку закладів гостинності, методів та інструментів організації та удосконалення їх роботи (СП1, СП3-СП6, ОКП4, ОКП8, ОКП11). ОП готує фахівців для роботи за спеціальністю в Україні та за кордоном.

Галузевий та регіонал. контекст відображається у тематиці кваліф. робіт, завдань практики (<http://surl.li/ymfykg> , <http://surl.li/ocnpxv>)

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

При розробці ОП вивчався досвід Уманського національного університету садівництва (спільною є ОК «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі», «Інноваційні ресторани технології»); Національного університету біоресурсів і природокористування України (враховано прогресивний досвід та включено до ОП ОК, присвяченої діджиталізації та управлінню бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі); Державного торговельно-економічного університету (враховано досвід викладання управління девелоперськими проєктами; спільною є ОК «Revenue менеджмент»).

Вивчено досвід закладу –партнера - Львівського державного університету фізичної культури імені І. Боберського (<https://cutt.ly/Qexo8h8B>) та додано до вибіркової частини ОП ОКП 10 «Туризмолія» та ОКП6 «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві», а також враховано досвід викладання дисципліни «Сучасні ресторани тренди» при формуванні тематики лекцій СП4 «Інноваційні ресторани технології»

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Робочою групою ОП вивчався досвід EHL Hospitality Business School (Швейцарія) (визначено доцільність запровадження вивчення ОК, присвячених девелопменту та управління доходами готелів <http://surl.li/rrrcu>); University of Delaware (США) (ОП посилена навчальними дисциплінами щодо управління досвідом клієнтів, стратегічного менеджменту і маркетингу гостинності <http://surl.li/rrrbn>); Taylor's University (Малайзія) (ОП посилена освітніми компонентами щодо сталого розвитку гостинності, управління брендом готелю <http://surl.li/rrrhi>); Católica Universidad San Antonio de Murcia (Іспанія) (ОП посилено освітніми компонентами щодо формування управлінських навичок та управління людськими ресурсами (<http://surl.li/rrtrnp>))

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)?

62

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

28

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

Зміст ОП, ОК, їх структура, логічна послідовність та співвідношення відповідають предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що визначена Стандартом спеціальності (зокрема, об'єкт вивчення, цілі навчання, теоретичний зміст предметної області тощо) та спрямовані на формування компетентностей і ПРН, що в свою чергу забезпечують високий рівень професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності. Теоретичний зміст предметної області розкривають такі дисципліни: ЗП2, СП1, СП2, СП3, СП4, СП5, СП6; методи, методики та технології – СП2, СП3, СП4; інструментарій та обладнання – ЗП1, ЗП2, СП3, СП4, СП6. Здобуті в процесі вивчення ОК теоретичні знання та навички використання методів, методик та технологій, сучасного інструментарію, універсальних та спеціалізованих інформаційних систем та програмних продуктів, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, реалізуються здобувачами в процесі проходження дослідницької, переддипломної практик та написання кваліфікаційної роботи. Вибіркові (ОКП 1-5) впливають на поглиблення та вдосконалення знання предметної області спеціальності, а також дозволяють набутти навички ефективної комунікації та готовності до вирішення професійних завдань

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) регламентується: (<http://surl.li/jtvfwu> , <http://surl.li/fwypbc>) і реалізується через індивідуальний навчальний план студента. Процес інформування про ІОТ на ОП починається з ознайомлення здобувачів зі Стандартом вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП, навчальним планом (<http://surl.li/qpslfu>), силабусами вибіркового освітнього компонент (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/>); формується через виконання індивідуальних завдань з ОК, у т.ч. курсової роботи із СП1 «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі», через обрання індивідуального переліку ОКП (ОКП1-5), вибір напрямків дослідження з межох дослідницької практики та вибір баз переддипломної практики, вибір тематики та керівника кваліфікаційної роботи, вибір форм, способів, місця та керівників для апробації результатів досліджень, участь у розробці ОП в складі робочої групи, можливість участі у заходах неформальної освіти. На основі заяв здобувачів щодо вибору ОКП формуються індивідуальні навчальні плани студентів для реалізації ІОТ.

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

Можливість реалізації права здобувачів на вибір навчальних дисциплін в НТУ «ХПІ» регламентується: Полож. про орган. освіт. процесу (<http://surl.li/aqniyv>), Полож. про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір освітніх компонентів (<http://surl.li/fwypbc>). Вибіркові дисципліни на ОП складають 31,1% від загального обсягу освітньої складової навчального плану ОП. При щорічному перегляді ОП на основі вивчення пропозицій стейкхолдерів, тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці, з урахуванням особливостей освітньої програми формується перелік навчальних дисциплін вільного вибору професійної підготовки, які є фаховими дисциплінами, що визначають спеціалізовану підготовку здобувача вищої освіти та поглиблюють визначені стандартом та ОП загальні та фахові компетентності, сприяють особистісному розвитку здобувачів. В ОП 2024 р. враховано рекомендації стейкхолдерів та ліквідовано блоковий підхід до вибору дисциплін вільного вибору, впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної підготовки (5 дисциплін з ОКП 1-15) та загальної підготовки (2 дисципліни з ОКВ 1-9).

Після зарахування до НТУ «ХПІ» на ОП, Дирекція ННІ ЕММБ та керівництво кафедри ознайомлюють здобувачів з дисциплінами вільного вибору професійної підготовки, а також з відповідними силабусами, що оприлюднені на сторінці випускової кафедри (<http://surl.li/odzved>). Гарант ОП та куратор ознайомлює здобувачів з внутрішніми нормативними документами НТУ «ХПІ», що регламентують процес формування індивідуальної освітньої траєкторії, з переліком вибіркового дисциплін, пояснює порядок, терміни та особливості формування груп для вивчення ОКВ в Університеті. Після ознайомлення, здобувач освіти протягом двох тижнів визначає свій вибір (<http://surl.li/bkufes>) та подає письмову заяву на ім'я директора ННІ ЕММБ. На підставі поданих заяв, протягом двох тижнів з моменту завершення процедури їх отримання від здобувачів вищої освіти, директор інституту сумісно з гарантами освітніх програм формує академічні групи відповідно до обраних дисциплін. У випадку, якщо здобувачу відмовлено у здійсненому ним виборі із причин, зазначених у п. 2.3 «Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти НТУ «ХПІ» права на вільний вибір навчальних дисциплін, йому надається можливість здійснити повторний вибір із скоригованого переліку. Тривалість процедури повторного вибору не перевищує одного тижня

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

Практична підготовка здобувачів в НТУ «ХПІ» регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/svjfad>), Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/phhraf>). Навчальний план ОП включає такі види практик: дослідницька практика (6 кред. ЄКТС, 2 семестр); переддипломна практика (14 кред. ЄКТС, 3 семестр) <http://surl.li/uszwvd>. Загальний обсяг практик складає 20 кред. ЄКТС, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти. Розроблено силабуси відповідних видів практик (<http://surl.li/zgnznt>). З метою успішного виконання завдань практики, з базами практик укладаються короткострокові договори (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/praktika/>), а для налагодження тісних зв'язків з роботодавцями укладаються довгострокові угоди (<http://surl.li/sduer>). Практична підготовка за ОП формує наступні компетентності ЗК2,3,4,5,6,7, СК1,3,4,5,6,8,9,11,12. Набуття практичних навичок здобувачами ОП відбувається протягом всього періоду навчання на практичних заняттях, при виконанні індивідуал. завдань, під час участі в наук.-практ. конференціях, засіданнях наукового гуртка кафедри, зустрічах з фахівцями-практиками (<http://surl.li/sduqo>), що відповідає потребам здобувачів, про що свідчать результати анкетувань (<http://surl.li/sdtyo>). Роботодавці залучаються до формулювання змісту, баз практик, завдань практичної підготовки здобувачів, у т.ч. під час участі в опитуваннях

Продemonструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Складовою мети ОП є формування у здобувачів соціальних навичок (soft skills), а саме навичок комунікації, лідерства, вміння залагоджувати конфлікти, працювати в команді, керувати своїм часом, здатність логічно й системно мислити, креативність тощо. Soft skills формуються в основному за рахунок обов'язкових ОК : ЗП1, ЗП2, СП1; вибірових ОК: ОКП 1, ОКП 13 та інші. Основними методами розвитку soft skills у здобувачів ОП є самонавчання; вивчення досвіду успішних людей галузі під час практичних вебінарів (<http://surl.li/sduqo>, <http://surl.li/rrfng>, <http://surl.li/sduud>), виступи з доповідями щодо власних наукових розробок на міжнар. наукових конгресах (<http://surl.li/sdurt>), конференціях (<http://surl.li/sduto>, <http://surl.li/sduuq>), конкурсах (<http://surl.li/sdusd>, <http://surl.li/sdusn>), командна участь у Startup pyci (<http://surl.li/sgudt>), участь у Всеукр.олімпіади зі спец. 241 Готельно-ресторанна справа (<http://surl.li/sdyzc>); участь у внутрішній онлайн академічній мобільності (<http://surl.li/sdyzr>), проходження практичного онлайн тренінгу від стейкхолдера кафедри (<http://surl.li/sdzbu>). Створені умови для реалізації інтересів та творчих здібностей здобувачів завдяки діяльності наукового гуртка (<http://surl.li/sdyws>).

Продemonструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продemonструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Структура ОП відповідає чинним вимогам Методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/tarrha>). Опис освітньої програми містить: профіль освітньої програми (загальна інформація, фокус та мета програми, характеристика програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічна мобільність); перелік компонент освітньої програми; структурно-логічну схему освітньої програми; форму атестації здобувачів вищої освіти; матрицю відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів. Перелік компетентностей і результатів навчання, що передбачені Стандартами, представлені в ОП. Освітні компоненти дозволяють досягати цілей ОП. ОП має блоки обов'язкових компонентів (цикли загальної та спеціальної (фахової) підготовки) та блок навчальних дисциплін за вибором здобувача: 5 дисциплін вільного вибору професійної підготовки та 2 дисципліни загальної підготовки. Вибіркові ОК націлені на поглиблення знань та розширення навичок з тих компетентностей, які є найбільш привабливими для здобувачів освіти та формують їх індивідуальну освітню траєкторію. Навчальний план сформований відповідно до опису та структурно-логічної схеми ОП

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

У відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» для підготовки здобувачів за ОП відведено 90 кредитів ЄКТС. В НП ОП на аудиторні години виділено від 35,6% до 42,7% від загального обсягу годин на навчальну дисципліну, що відповідає Положенню. Навчальний час, відведений на самостійну роботу здобувача вищої освіти денної форми навчання складає від 57,3% до 65,3 % загального обсягу навчальної дисципліни. Тижневне аудиторне навантаження здобувачів (без урахування самостійної роботи) в першому семестрі складає 22 години, в другому семестрі – 24 години, в третьому – 24 години. Для виявлення проблем можливого перевантаження здобувачів та достатності часу, відведеного для самостійної роботи, проводяться опитування (<http://surl.li/vnatiy>), результати яких обговорюються на засіданнях кафедри, а також для швидкого реагування на пропозиції здобувачів функціонує інтерактивна сторінка зв'язку між здобувачами та кафедрою (<http://surl.li/bwiujy>). За результатами анкетування встановлено, що здобувачів задовольняє існуючий розподіл тривалості аудиторної та самостійної роботи. У силабусах (<http://surl.li/ktfwxh>) міститься інформація щодо обсягу освітніх компонент, змісту та обсягів самостійної роботи.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

В структурі ОП на практичну підготовку здобувачів відведено 22,2 % загального обсягу кредитів (20 кредитів ЄКТС). Практикоорієнтованість ОП забезпечується видами практичних завдань на заняттях з дисциплін ОП. Наприклад, практичні завдання СП4 «Інноваційні ресторани технології» включають розробку страв, стратегії використання нових технологій для підвищення ефективності роботи кухні, концепції екологічного ресторану тощо. В ЗП2 застосовується кейс-метод, в СПЗ – вивчається практика застосування інноваційних технологій та ІТ-рішень в готельній індустрії.

Практикоорієнтованість на освітній програмі забезпечується організацією зустрічей здобувачів з фахівцями, експертами галузі (<https://cutt.ly/nexpWu4x>, <https://cutt.ly/zexpWvoc>, <https://cutt.ly/gexpWKoi>, <https://cutt.ly/wexpEPQr>), участю в круглих столах (<https://cutt.ly/DexpRFDx>), участю в стартап-проектах з проблематики галузі. Вивчаються програмні продукти для автоматизації процесів та управління бізнес-процесами закладів гостинності.

Навчання за дуальною формою в НТУ «ХПІ» регламентується «Тимчасове положення «Про порядок організації та проведення дуального навчання в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»» (<http://surl.li/pmkpo>). Проте за даною ОП така підготовка не здійснюється.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року сприяє опанування знань з «Інновації та інноваційний інжиніринг в готельно-ресторанному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу», «Інноваційні ресторани технології».

Набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року забезпечується шляхом участі в:

- курсі за проектом-модулем Жана Моне «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація» 08.02.2024 по 31.05.2024 (<https://cutt.ly/6expIjRW>);
- курсах неформальної освіти з питань безпечості харчових продуктів (<https://cutt.ly/sexpOJMk>);
- 9-й Міжн. молодіж. конгрес «Сталий розвиток: охорона навколишнього середовища. Енергозбереження. Стале управління навколишнім середовищем» (<https://cutt.ly/3expPnHh>);
- конкурсі стартапів освітньо-стипендіальної програми CIG R&D LAB. Проєкт «Zero waste and climate friendle in HoReCa» (<https://cutt.ly/aexpAmoo>);
- Міжнародній наук.-практ. конф. «Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку» (<https://cutt.ly/1expSmve>);
- курсі за проектом-модулем Жана Моне «Стале мислення та підприємництво» (<https://cutt.ly/OexpDzZB>)

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

<http://vstup.kpi.kharkov.ua/>

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

Правила прийому (Правила) на навчання до НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/lziqtb>) щороку оновлюються та затверджуються рішенням Вченої Ради (Пр. №3 від 29.03.24 р.) та вводяться в дію наказом ректора (№ 113 ОД від 03.04.24 р.)

Правила є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, які обмежують вступ на ОП людей з особливими потребами; осіб, які мають підстави для спеціальних умов участі у вступній кампанії, забезпечують підтримку вступників з ТОТ України, територій актив. бойових дій.

Вступ на ОП на основі НРК6 або НРК7 за результатами вступних випробувань у формі ЄВІ 2023р. або 2024 р. та ЄФВВ 2024 р. У передбачених Правилами випадках замість результатів ЄВІ (обох компонентів) використовуються результати співбесіди з іноз. мови, результатів ЄФВВ – результат фахов. іспиту.

Спец. умовами вступу на основі НРК6 або НРК7 є переведення на вакантні місця держ. або регіон. замовлення осіб, які зараховані за інш. джерелами фінансування у передбачених Правилами випадках. Вступ на основі НРК7 передбачає складання мотив. листа.

Конкурсний бал на основі НРК6 та НРК7 розраховується з ваговими коефіцієнтами: 0,2 – для оцінки ТЗНК ЄВІ, 0,2 – для оцінки тесту з іноз. мови ЄВІ, 0,6 – для оцінки ЄФВВ або оцінка фах. іспиту в передбачених Правилами випадках.

Програми фахових іспитів для вступників на базі диплома спеціаліста/магістра переглядаються щорічно (Пр. БЕМ № 4 від 23.04. 2024р.) з урахуванням компетентностей, що потрібні для навчання на ОП (<http://surl.li/zbzizu>).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих на інших освітніх програмах, регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ», Положенням про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників, Положенням про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін»; Положенням про визнання результатів навчання у неформальній та інформальній освіті НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/wjrzlp>). Поінформованість здобувачів про можливість визнання результатів навчання забезпечується наявністю відповідної нормативної бази, що розміщена у публічному доступі на сайті НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pmkof>). Куратори груп доводять до відома здобувачів освіти можливість приймати участь у програмах обміну, про визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО. На сайті відділу міжнародних зв'язків розміщено актуальну інформацію про можливості участі у програмах обміну <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/oms/uk/>

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

Приклади визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах, під час реалізації ОП «Готельно-ресторанний бізнес» відсутні

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання ПРН, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ», Положенням про організацію освітнього процесу». Всі документи розміщено у вільному доступі на сайті НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pmkof>). Ознайомлення здобувачів відбувається на початку навчання гарантом ОП та викладачами ОП. На сайті кафедри у вкладці «Студентам» розміщено актуальну інформацію щодо онлайн-платформ, на яких здобувачі освіти мають можливість пройти безкоштовні курси (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/neformalna-ta-informalna-osvita/>). Визнання результатів навчання, набутих у неформальній освіті розповсюджується як на нормативні, так і на вибіркові освітні компоненти. Зарахована може бути як навчальна дисципліна повністю, так і її окремі складові (навчальні компоненти, змістовні модулі, окремі теми).

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

Здобутки неформал. освіти на ОП враховується при формуванні підсумкових балів оцінювання успішності здобувачів за питаннями окремих тем при їх тематичній відповідності та за умов наявності сертифікату, а також усної презентації отриманих знань, що ілюструють поглиблення відповідних ПРН даної ОК. Датченко Є. та Болюх І. отримали сертифікати платформи «Prometheus» з курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (<http://surl.li/sfutb>, <http://surl.li/sfutg>), представили результати проходження онлайн-курсу на аудитор. занятті з ОК «Інноваційні ресторани технології» за темою «Приклади інноваційних-ресторанних технологій – особливості виробництва, зберігання страв «cook&hold» та подавання «cook&serve». Здобувачі звернулися із заявою на ім'я відповідального лектора з проханням визнання результатів навчання, набутих у неформал.освіті. На засіданні кафедри Куница К.В. (лектор ОК) доповіла про утворення предмет.комісії, яка переглянула силабус ОК «Іннов. ресторани технології» та вирішила зарахувати вивчення теми «Приклади інноваційних-ресторанних технологій – особливості виробництва, зберігання страв «cook&hold» та подавання «cook&serve», яка включає питання тематики курсу неформал. освіти (прот. №3 від 22.04.2024 р.). Рішення щодо визнання Датченко Є. та Болюх І. результатів навчання, набутих у неформал. освіті, схвалено Вченою радою ННІ ЕММБ (прот. №4 від 23.04.2024 р) (<http://surl.li/lziqtb>, <http://surl.li/ometov>)

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОП відповідає вимогам ЗУ «Про освіту», «Про вищу освіту», Ліценз. умовам провадж. освіт. діял.-ті. Форми, методи навчання і викладання за ОП визначаються «Полож. про організацію освіт. процесу». Сприяння методів навчання досягненню ПРН відображено у табл. 3. Для досягнення здобувачами ОП заявлених ПРН застосовують організаційні форми навчання: аудиторна (лекції, практич. заняття з використанням інформ. технологій), позааудиторна (підготовка до аудитор.занять та контрол.заходів), індивідуальна (консультування), самостійна (інформац.проекти, реферати, презентації, наук. доповіді, тези тощо), групова (засідання наукового гуртка, наук.-практ. конф., доповіді на молодіж. конгресі, участь у проєктах тощо), дослідницька та переддипл. практики. Комплексне використання методів викладання забезпечує досягнення визначених ОП ПРН, що є постійним питанням наук.-метод.семінарів (<http://surl.li/sfirl>). Так, лекційні заняття, підготовка рефератів, презентацій сприяють формуванню теоретич. знань; практичні заняття, виконання інформац. проєктів, розв'язання проблем ситуацій, кейсів, задач сприяють набуттю та вдосконаленню практич. навичок проф. діял.-ті; засідання наук. гуртка, участь у розробці проєктів, підготовка спільних публікацій забезпечують формування навичок командної роботи, взаємодії в колективі. В надзвичайних умовах (воєнного стану) використовуються дистанційні технології для проведення лекційних, практич. занять (Microsoft Office 365)

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

Реалізація студентоцентр. підходу до навчання регламентується Полож. про організацію освіт. процесу, Полож. про академ.мобільність студентів, аспір., доктор., НПП ун.-ту, шляхом участі здобувачів та стейкхолдерів у формуванні та удосконаленні ОП. Студентоцентр. підхід реалізується на основі акцентування уваги на особистих здібностях, інтересах та потребах здобувачів. Застосовуються різні форми та методи навчання з використанням сучасних форм наочності, інтерактив. спілкування, індивідуал. та групових консультацій, формування навичок самонавчання.

Рівень задоволеності здобувачів ОП методами і формами навчання визначають шляхом зворот. зв'язку, опитування (<http://surl.li/sdtyo>). Підтримується самоосвіта шляхом участі у курсах, вебінарах, тренінгах, круглих столах (<http://surl.li/sficq>, <http://surl.li/sfidw>, <http://surl.li/sdusn>). Здобувачі ініціюють участь у наук.-практ. конф., конкурсах стартап-проектів та конкурсі студ. наук.робіт, публікують наук.праці (<http://surl.li/sfida>, <http://surl.li/sfiel>, <http://surl.li/sfifm>, <http://surl.li/sfilp>, <http://surl.li/sdusd>, <http://surl.li/sfins>). Для здобувачів, які поєднують роботу з навчанням, впроваджуються гнучкі форми дистанц. спілкування з викладачами для отримання консультацій, захисту індивідуал. завдань тощо. Для систематичного моніторингу якості освітніх послуг діє сторінка зворотного зв'язку на сайті кафедри (<http://surl.li/sfipm>).

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

Підтримка принципів академічної свободи (АС) представлена у Статуті НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/rstap>), «Кодексі етики академіч. взаємовідносин та доброчесності» (<http://surl.li/pghgg>), Полож.і про організацію освітнього процесу». АС НПП забезпечується правом на вільний вибір напрямів наук. досліджень, форм і місця підвищення кваліфікації, участь у міжнар. діял.-ті, обрання форм і методів роботи зі здобувачами. У 2022-2024 рр. НПП підвищено кваліфікацію в ДХТУ за різними напрямками. НПП брали участь у міжнародному стажуванні (<http://surl.li/sfiwq>, <http://surl.li/sfiyp>, <http://surl.li/sfizd>, <http://surl.li/sfjah>), школах педагогіч. майстерності (<http://surl.li/sfjcg>, <http://surl.li/sfjdd>, <http://surl.li/sfjpv>), міжнар. проєктах за напрямом модуля Jean Monet (<http://surl.li/sfjkz>, <http://surl.li/sfjml>, <http://surl.li/sfjni>, <http://surl.li/sfjou>), дистанційних курсах (<http://surl.li/sfjlp>, <http://surl.li/sfjra>, <http://surl.li/sfjrn>, <http://surl.li/sfjtn>), курсах підвищення кваліфікації (<http://surl.li/sfjfe>, <http://surl.li/sfjfv>, <http://surl.li/sfjhd>, <http://surl.li/sfjhz>, <http://surl.li/sfjiz>), що сприяло впровадженню сучасних методів навчання та викладання в освітній процес. АС здобувачів реалізується шляхом побудови індивідуал. освітньої траєкторії, вибору керівника та теми кваліф.роботи, напрямків наукової роботи, баз практики, форм і методів неформал. освіти тощо. З метою визначення дотримання принципів АС проводиться анкетування (<http://surl.li/sdtyo>).

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання згідно «Полож. про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/luobza>), Полож. про силабус освітнього компонента (програма навчальної дисципліни) (<http://surl.li/tdufgu>) на ОП «Готельно-ресторанний бізнес» знаходиться у відкритому доступі на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, де розміщується актуальна інформація щодо діючих ОП (<http://surl.li/scsze>), силабусів дисциплін (<http://surl.li/sdsto>) та доводиться перед початком занять (<http://surl.li/uhmgnv>). Інформування здобувачів відбувається і під час зустрічі з куратором академічної групи (гарантом).

Для інформування здобувачів та їх участі у формуванні змісту ОК запроваджені форми обговорення (<http://surl.li/sfkxa>), застосовуються форми комунікації за допомогою корпоративної пошти Microsoft Outlook, чатів у Microsoft Teams («Положення про систему корпоративної комунікації НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/oesuvn>). Така форма інформування здобувачів сприяє більш глибокому розумінню змісту ОК та цілей навчання, встановленню взаєморозуміння між викладачами та здобувачами

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

Навчання через дослідження відбувається за рахунок інтеграції результатів наукових досліджень викладачів в освітній процес при формуванні змісту та викладанні ОК. Забезпечення дослідницької спрямованості освітнього процесу відбувається шляхом: участі здобувачів в діяльності наукового гуртка кафедри (<http://surl.li/sdyws>, <http://surl.li/sftxm>), залучення здобувачів до написання наукових статей у фахових виданнях; апробації результатів наукової роботи через публікацію тез доповідей на наук.-практ. конференціях (<http://surl.li/sfins>), безпосередньої участі здобувачів в наукових заходах (конференціях (<http://surl.li/tldrj>, <http://surl.li/sftyd>, <http://surl.li/sfityr>, <http://surl.li/sftza>), конгресах (<http://surl.li/sfilp>), семінарах (<http://surl.li/sftxs>), участі здобувачів у всеукраїнських та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт (<http://surl.li/sftxc>, <http://surl.li/sdusn>), регіон. наук. конкурсах (<http://surl.li/tldqt>). Активізація участі здобувачів у науково-дослідницькій діяльності відбувається відповідно до Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/prpxix>) через заохочення шляхом отримання додаткових балів за наукову роботу при формуванні рейтингу студента (наприклад, за результатами осіннього та весняного семестрів 2023-2024 н.р. додаткові бали отримав Датченко Є.), а також при оцінюванні знань за ОК при наявності наукових публікацій за відповідною тематикою та підтвердженій участі в наукових заходах.

Основним підґрунтям для формування компетентностей у сфері дослідницької діяльності є ЗП 1 «Методологія і організація наукових досліджень в галузі» та ПП 1 «Дослідницька практика», що є важливим засобом підвищення підготовки висококваліфікованих фахівців, що спроможні творчо застосувати у практичній діяльності новітні досягнення науки.

З метою залучення здобувачів освіти до наукової діяльності під керівництвом провідних науковців кафедри організовано проведено I Всеукр. наук.-практ. конф. (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/confere2023/>), а також заплановано проведення II Міжнар. наук.-практ. конф «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України» (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/confere2024/>)

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст

освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Відповідно до внутрішніх нормативних документів <http://surl.li/qlizv>, <http://surl.li/pgekj>, в рамках моніторингу та перегляду ОП постійно обговорюються та формуються пропозиції щодо внесення змін у зміст освітніх компонентів ОП за результатами системного проведення опитувань та зустрічей зі стейкхолдерами, за результатами наукових досліджень НПП та здобувачів (в тому числі в рамках НДР кафедри), науково-педагогічного стажування/підвищення кваліфікації НПП, результатами науково-методичних семінарів щодо сучасних наукових досягнень та практик, новітніх форм і методів викладання і доцільності їх використання в освітньому процесі, за результатами обговорення відкритих занять тощо. Наприклад, результати наук.досліджень Куниці К.В. оприлюднені в науковій статті «Розробка ароматизованої масляної композиції на основі конопляної олії з підвищеною стійкістю до окислення» та використані при розробці курсу «Інноваційні ресторани технології»; результати наук.досліджень Стригуль Л.С., Жадан Т.А. оприлюднені в наук. статті «Стандарти серії ISO 9000 в сфері туризму та гостинності України в концепції загального управління якістю TQ», акт впровадження від 04.09.2023 р.) – використано в курсі «Міжнародні стандарти та якості обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу» в темі «Вітчизняний та закордонний досвід розвитку управління якістю» та ін. (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/akty-vprovadzhennya-rezultativ-ndr/>) Результати підвищення кваліфікації Якименко-Терещенко Н.В. (участь в курсі «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» (Erasmus+ проєкт Жана Моне (25.03-17.06.2023 р.)) враховано при формуванні змісту ОК «Управління туристичними дестинаціями». Чайка Т.Ю. за результатами участі у проєкті Жана Моне «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація (04-05.2023 р.)» удосконалила зміст ОК «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу»; участі у навчального курсу “Event Management” (платформа CAMPSTER) - зміст ОК «Подієвий туризм та івент-менеджмент».

Результати досліджень за 2020-2022 рр. за темою: «Удосконалення орган.-екон. механізму функціонування та розвитку закладів гот.-рест.бізнесу (ДР 0120U100596)» використовуються у викладанні СП 3 та ОКП 3.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Згідно зі стратегією інтернаціоналізації (<http://surl.li/nvuqk>) результатами ОП є: доступ до міжнар. наукових ресурсів, баз даних (Scopus, Web of Science, співробітництво (<http://surl.li/sgugr>, <http://surl.li/sjyzi>), спільні наук. публікації (<http://surl.li/frsjns>), можливості міжнар. практики здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/sguhy>, <http://surl.li/sguij>, <http://surl.li/sguir>, <http://surl.li/sfusd>, <http://surl.li/sgujg>); міжнар. стажування (Якименко-Терещенко Н.В. «Освіта дорослих: досвід країн ЄС та України», Люблін, Польща, 2024 р.; Якименко-Терещенко Н.В., Жадан Т.А., Чайка Т.Ю., Стригуль Л.С. “Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management: european experience”, 2022 р.); участь НПП та здобувачів у проєктах Erasmus за напрямом модуля Jean Monet; міжнар. наук.-практ. конф., вебінарах, конгресах (<http://surl.li/sficq>, <http://surl.li/sgumc>, <http://surl.li/sguot>, <http://surl.li/sguox>, <http://surl.li/sgupa>, <http://surl.li/sgupf>); викладання СП3 іноз. мовою. Участь закорд. науковців у наук. заходах кафедри (<http://surl.li/scsyzy>, <http://surl.li/gxodcb>) В травні 2024 р. для здобувачів ОП лекцію провела N.Beridze (Батумський держ. ун.-т ім. Ш. Руставелі (Грузія), що є напрямком співпраці, який визначено Угодою про спів.-во (<http://surl.li/tldse>, <http://surl.li/sgugr>). Якименко-Терещенко Н.В., Чайка Т.Ю., Куница К.В., мають дипломи, які підтверджують володіння англ.мовою на рівні B2.

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентуються «Положення про організацію освітнього процесу», «Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/skhthc>).

Контрольні заходи на ОП здійснюються у формі поточного контролю (під час практичних занять, за результатами виконання завдань самостійної роботи, розв'язання модульних контрольних робіт), підсумкового контролю, а також атестації (захист кваліфікаційної роботи). Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять, контрольних робіт та включає усне опитування, тестування, письмові відповіді, презентації, перевірку робіт, що виконуються здобувачами в ході самостійної роботи. Форми поточного контролю визначаються специфікою та змістовим наповненням кожної ОК. Розподіл балів поточного контролю за ОК подається в силабусах та доводиться до відома здобувачів на першому занятті. Використання різних форм контрольних заходів дозволяє встановити рівень сформованості компетентностей здобувачів та перевірити досягнення програмних результатів навчання. Підсумкова оцінка за ОК, за якою передбачено форму підсумкового контролю «диференційований залік», формується в результаті накопичення оцінок за всіма видами робіт та у разі виконання здобувачем усіх видів поточних контрольних заходів. В підсумковій оцінці 40 балів відводиться за роботу на практичних заняттях, 30 балів – на виконання та захист індивідуального завдання з дисципліни, 30 балів - на модульні контрольні роботи (15 балів на кожну). Підсумкова оцінка за дисципліною, за якою передбачено форму підсумкового контролю «екзамен», формується під час екзамену. На екзамен виділено 20 балів в загальній кількості балів за дисципліну (<http://surl.li/kajonc>), що визначено в силабусах. Здобувач вважається допущеним до екзамену якщо виконав усі види робіт, які передбачені силабусом ОК на семестр.

Проходження та оцінювання практики регламентується «Положення про порядок проведення практичної

підготовки здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pgepa>). Письмовий звіт з практики оцінюють члени комісії із прийому диференційованого заліку із практики

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

Форми контрольних заходів та вимоги до критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентуються внутрішніми документами: Положення про організацію освітнього процесу», «Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти», «Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ», «Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ». Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів ОП розроблені кафедрою відповідно до зазначених положень, відображені в силабусах ОК та оприлюднені у відкритому доступі на сайті кафедри (<http://surl.li/sdsto>). Зміст силабусів сформований з врахуванням студентоцентрованого підходу, що забезпечує прозорість та зрозумілість для здобувачів. У силабусах ОК наводяться дані щодо розподілу балів для відповідної дисципліни та форми контролю.

Забезпеченню чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання сприяє проведення опитувань та анкетування здобувачів.

На сайті університету розміщені ОП, графік освітнього процесу для здобувачів та розклад екзаменів (<http://surl.li/shpxh> , <http://surl.li/shpwx>), які доводяться до відома здобувачів завідувачем та куратором групи.

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

Інформацію про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводять до здобувачів шляхом: розміщення на сайті Дирекції та Університету графіків освітнього процесу та розкладу екзаменів (<http://surl.li/shpxh> , <http://surl.li/shpwx>); розміщення силабусів (<http://surl.li/sdsto>) ОК на сайті кафедри та на внутрішньому сайті кафедри в MsOffice 365; організації настановчих конференцій із проведення практик, під час яких здобувачі ознайомлюються з формами контролю та критеріями оцінювання практик; розміщення на сайті кафедри графіку ліквідації академічної заборгованості (<https://cutt.ly/iexpMzxq>). Інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводиться до здобувачів НПП, які забезпечують викладання відповідного ОК, на початку вивчення ОК. Питання щодо стану поточної успішності здобувачів, результатів екзаменаційних сесій та основні завдання з удосконалення організації ОП і підвищення якості підготовки фахівців розглядають що семестру на засіданнях кафедри та засіданнях вченої ради навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Форма атестації здобувачів відповідає вимогам Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затв. та введено в дію наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26), відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, яка передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Відповідно до «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності» (<http://surl.li/shpyi>), матеріали кваліфікаційної роботи мають перевірятися на плагіат за допомогою сервісу перевірки текстів.

Акредитація ОП – первинна, захистів кваліфікаційних робіт на момент акредитаційної експертизи не було.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу», Положенням про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти» , Положенням про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ», Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» , які розміщено у вільному доступі на сайті університету (<http://surl.li/wfrmqg>). Процедура фахового іспиту до магістратури регулюється «Правилами прийому» (<http://surl.li/ntyft>) та Програмою для проведення вступних випробувань за фахом (<http://surl.li/ugolkk>).

На першому занятті лектор доводить до відома здобувачів процедуру проведення контрольних заходів та надає посилання на відповідні нормативні документи. Силабуси ОК містять інформацію про види та форми контролю і критеріїв оцінювання знань здобувачів (<http://surl.li/sdsto>).

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

«Полож. про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів вищої освіти» , «Полож. про екзамен. комісію» містять процедури врегулювання конфлікту інтересів та доводяться до здобувачам під час кураторських годин. Об'єктивність екзаменаторів забезпечують єдині критерії оцінки, рівні умови для всіх здобувачів, відкритість інформації про ці умови, завчасне оприлюднення термінів проведення контрольних заходів. Об'єктивному оцінюванню досягнень за ОК сприяє проведення незалежного онлайн тестування, захист курсової

роботи перед комісією з двох НПП, публічний захист звітів з дослідницької та переддипл. практик (<http://surl.li/nwbyyd>).

Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час екзамену, має право звернутися до апеляц. комісії у день оголошення результатів оцінювання. Апеляція має бути розглянута не пізніше наступного дня.

У випадках конфлікт. ситуації за заявою здобувача чи викладача, розпорядженням директора інституту створюється комісія для проведення екзамену у складі: завідувач і викладачі кафедри, представники дирекції, профспілк. комітету здобувачів та органів студент. самоврядування.

Якщо студент не згоден з оцінкою, яка отримана на захисті кваліфікаційної роботи, він подає Ректору заяву на апеляцію. Апеляція розглядається протягом трьох календарних днів.

За результатами щорічного анкетування здобувачів порушень об'єктивності не виявлено, випадків застосування процедур врегулювання конфлікту інтересів за ОП не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Полож. про організацію освітнього процесу, Полож. про екзаменаційну комісію, Полож. про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів, Полож. про порядок ліквідації академ. заборгованості» (<http://surl.li/rjykvu>).

Здобувач, який має 1-2 академ.заборгованості з навчал.дисциплін, може ліквідувати їх до початку або протягом перших двох тижнів наступного навчал. семестру у визначені дирекцією інституту терміни. В разі одержання незадовільної оцінки 35-59 бали - перескладання атестації, 0-34 бали - проходження повторного вивчення дисципліни. Перескладання заліків, екзаменів допускається не більше трьох разів. При повторному третьому перескладанні підсумкового контролю заходи контролю проводить комісія, яку формує директор інституту.

Здобувач, який не пересклав заліки/екзамени, відраховується за академічну неуспішність або має право на повторне навчання, що передбачає повторне проходження навчальних дисциплін, з яких не отримано 60 балів. Право на повторне навчання мають здобувачі, які не виконали до початку екзамен. сесії навчальний план поточного семестру з поважних причин. Магістри першого року навчання правом на повторне навчання не користуються.

Якщо під час надання повторного курсу навчання виникає академ. різниця, за результатами змін у навчал. плані, здобувач повинен її ліквідувати до початку семестрового контролю.

За результатами 1 та 2 семестрів 2023/2024 нр. академ. заборгованості за навчал. дисциплінами здобувачі ОП не мали.

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

Урегулювання процедур та порядок оскарження здобувачами результатів контрольних заходів відбувається відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» та «Положенню про екзаменаційну комісію» (<http://surl.li/tzghrd>). Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися до апеляційної комісії у день оголошення результатів оцінювання. Апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного дня після її подання. Здобувач, який подав апеляцію, має право бути присутнім при розгляді своєї заяви.

Прикладів застосування відповідних правил на ОП немає.

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

На сайті НТУ «ХПІ» розміщено нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності (<https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akredytatsiya/akademichna-dobrochesnist/>): Статут НТУ «ХПІ»; Правила внутрішнього розпорядку НТУ «ХПІ»; Опис системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти НТУ «ХПІ»; Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»; Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ»; Положення про репозитарій «Електронний архів НТУ «ХПІ»; Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ».

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

До технологічних рішень, які використовуються на ОП, як інструменти протидії порушення АД, належать: розміщення наукових та методичних публікацій НПП, кваліфікаційних робіт в електронному репозитарії НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/sicme>, <http://repositorygt.kpi.kharkov.ua/>); використання «Unicheck» у 2023-2024 нр. (<https://unicheck.com/uk-ua>) та системи StrikePlagiarism (<https://strikeplagiarism.com/en/>) компанії Plagiat.PL (<https://plagiat.pl/>), з якою університет уклав відповідну угоду. Технічний адміністратор та координатор перевірок створює облікові записи операторів системи (осіб, відповідальних за перевірку робіт) та розподіляє доступ до перевірок. Процедура перевірки на плагіат визначена спеціальною інструкцією. Процедури встановлення фактів академічного плагіату на ОП включає, окрім автоматизованої перевірки робіт за допомогою програмних засобів, аналіз роботи керівником.

Також до інструментів протидії порушення АД на ОП належать: інформування здобувачів (<http://surl.li/sifsn>), стимулювання їх участі у заходах з питань академічної доброчесності <http://surl.li/sifpr>, <http://surl.li/sftxs>, <http://surl.li/sifqb>, проходження онлайн курсів (<http://surl.li/tldub>), підвищення кваліфікації НПП (<http://surl.li/siftc>, <http://surl.li/sifur>, <http://surl.li/sifve>), розробка та впровадження в освітній процес ЗПп «Методологія і організація наукових досліджень в галузі».

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

З метою популяризації академічної доброчесності серед здобувачів ОП здійснюються заходи: ознайомлення здобувачів з норматив. документами, що регламентують порядок дотримання АД (Кодекс етики академіч. взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»; Положення про систему запобігання та виявлення академіч. плагиату у випускних кваліфікац. роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ»); інформування учасників освітнього процесу через сайт кафедри (<http://surl.li/sifzu>); обговорення питань на засіданнях кафедри; здійснення перевірки наукових та кваліфікац. робіт, підвищення кваліфікації НПП («Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» на платформі Prometheus (<http://surl.li/sifve>); навчальний курс «6 кроків до доброчесності: від теорії до практики» (<http://surl.li/sigap>); участь здобувачів у курсі «Академічна доброчесність в європейському освітньому і науковому просторах: багатовимірний імерсивний модель» грудень 2023р. – лютий 2024 р. (<http://surl.li/tldub>). 20.02.2024 р. бібліотекою НТУ «ХПІ» організовано наук.-практ. семінар «ІІІ – виклик для академічної доброчесності (спікер - голова Європейської Мережі Академічної Доброчесності (<http://surl.li/sftxs>)); 18.06.2024 р. - вебінар CEST «ІІІ і етика: місце нових технологій в університетських місцях» Європейської асоціації університетів (спікер керівник Нац.ком.-ту дослідницької етики в Наука і технології (NENT), Бергенський університет, Норвегія (<http://surl.li/pdxztl>). В заходах взяли участь НПП та здобувачі ОП.

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

Види порушень та відповідальність за них прописані в «Кодексі етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/shpyi>). За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії. На даній ОП випадки порушення академічної доброчесності не було.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Викладацький склад має науково-педагогічний потенціал для забезпечення підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти. Освітній процес за обов'язковими компонентами ОП забезпечують 7 НПП, серед яких 1 доктор наук, професор, 5 кандидатів наук, доценти, 1 кандидат наук. Академічна та професійна кваліфікація викладачів, які забезпечують реалізацію освітніх компонентів ОП, відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (Таблиця 2). Всі викладачі, які викладають дисципліни спеціальної (фахової) підготовки мають вищу освіту із спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Гарант ОП є експертом НАЗЯВО щодо акредитації ОП із спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Викладачі мають підвищення кваліфікації та стажування за останні 5 років, у т.ч. на підприємствах галузі, що наведені в таблиці 2. Зведена інформація про викладачів наведена на сайті кафедри (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>).

На ОП сформовано потужне наукове середовище. Усі НПП є активними дослідниками, регулярно підвищують професійну кваліфікацію (в тому числі й у формі стажування), мають наукові та науково-методичні праці, що відповідають пункту 38 Ліцензійних умов. Наукові публікації НПП відповідають тематиці дисциплін, які ними викладаються.

Якименко-Терещенко Н.М. та Чайка Т.Ю. мають диплом про вищу освіту, а Куниця К.В. сертифікат, що підтверджують володіння англійською мовою на рівні B2.

Відповідність НПП вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. П 1, 3,4, 8, 9,11,12, 14, 19

Доц. Літвиненко М. В. П 1, 2, 3,4, 8, 11, 12, 14, 19

Доц. Кармінська-Белоброва М.В. П 1,2,3,4,12,14,19

Доц. Куніца К.В. П. 1, 3, 4, 12, 14

Доц. Жадан Т.А. П 1, 3, 4, 8, 11, 12, 19

Доц. Стригуль Л.С. П 1, 3, .4, 7, 8, 11, 12, 14, 19

Доц. Чайка Т.Ю. П. 1, 3, 4, 8, 12, 13, 14, 19

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Відповідно до «Положення про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/poktk>) конкурсний відбір проводиться на засадах прозорості, відкритості, колегіальності та обґрунтованості прийняття рішення конкурсною комісією. Процес конкурсного набору викладачів ОП (<http://surl.li/lebzmz>), що є докторами економічних наук, професорами та кандидатами економічних наук, доцентами, відбувається на конкурсних засадах з урахуванням їх академічної та професійної кваліфікації та відповідності, згідно із зазначеними у п. 37, 38 чинної редакції Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, за ОК: наявність у претендентів повної вищої освіти, наукового ступеня та вченого звання за спеціальністю,

підвищення кваліфікації; сертифікатів про знання англійської мови та стажування; досвід викладацької і практичної роботи; наявність наукових фахових публікацій, в т.ч. (SCOPUS, Web of Science та ін), підручників, навчальних посібників, участь у професійних об'єднаннях, а також виконання цільових показників ефективності діяльності викладача, результатів опитувань здобувачів.

До викладання дисциплін на даній ОП залучені 7 висококваліфікованих викладачів, які мають академічну та/або професійну кваліфікацію, 100% мають науковий ступінь/вчене звання і постійно підвищують свою кваліфікацію, яка забезпечує досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання (<http://surl.li/qodqmb>).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Роботодавці залучені до консультаційної групи стейкхолдерів кафедри (<http://surl.li/rrfyc>); перегляду ОП (Фофанов А.), проведення на безоплатній основі онлайн-лекцій (<http://surl.li/scsxk>, <http://surl.li/scsyf>, <http://surl.li/sduud>, <http://surl.li/tlmbz>), практич. тренінгів (<http://surl.li/sjzxt>), участі в наук.-практ. конф. (<http://surl.li/sftyf>), формуванні переліку об'єктів практики, тематики кваліфік.робіт; участі у підготовці розділу навчал. посібнику для магістрів (Шевелюк М.М., керівник Школи Гостинності «Horeca School» (м. Львів) <http://surl.li/skabg>). Кафедра співпрацює з ОКЗ «Харківський організаційно-методичний центр туризму» (<http://surl.li/sliup>), з ТОВ «Школа професійної підготовки» (Школа гостинності «Horeca School») (<http://surl.li/sljop>) та іншими (<http://surl.li/sduer>). Для аудитор.занять на ОП, а саме до проведення гостьових онлайн-лекцій, практич. тренінгів залучаються професіонали-практики та експерти галузі (М. Шевелюк, М. Юхновець, Ю. Косенко, М. Гейко, Д. Бойченко (<http://surl.li/scsxk>, <http://surl.li/scsyf>, <http://surl.li/sduud>, <http://surl.li/sjzxt>). В межах інституційної співпраці кафедри з ЗВО (<http://surl.li/sduer>) здобувачі освіти мали відкриті лекції, вебінари: А. Магалецький, президент Асоціації кулінарів України (<http://surl.li/sjzur>); О. Чернега - ГО «Цифровізація туризму та культури» (<http://surl.li/slkqq>) О. Немодрук, готель «Оптіма Кропивницький» (<http://surl.li/rrfng>); М. Опанашук – Commis chef ресторану Альфреско готелю Hyatt Regency (<http://surl.li/slqmy>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Система сприяння проф.розвитку НПП регламентується Полож. про підвищення кваліфікації (ПК) НПП <http://surl.li/gbxhov> та реалізується шляхом різних форм та видів ПК: здобуття першого, другого рівня вищої освіти - Якименко-Терещенко Н., Чайка Т., Стригуль Л., Жадан Т.; навчання за програмою ПК (2024); стажування (Якименко-Терещенко Н. «Освіта дорослих: досвід країн ЄС та України», Польща, 2024; Кармінська-Белоброва М.В. «Обмін досвідом у досл.-ні та орган. навч. процесу з економіки, упр.-ня та надання можливостей її фінансування», Польща, 2020; Якименко-Терещенко Н., Жадан Т., Чайка Т., Стригуль Л. “Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management: european expereans”, 2022.; участь у модулі Jean Monet; навчання на платформах онлайн-курсів, інші види інформ. освіти (<http://surl.li/sgumc>, <http://surl.li/sguot>, <http://surl.li/sguox>, <http://surl.li/sgupa>, <http://surl.li/sgupf>, <http://surl.li/slrll>). Рівень професіоналізму НПП підтверджується на відкритих заняттях (<http://surl.li/slrzg>, <http://surl.li/slvdm>, <http://surl.li/slvdu>), фіксується у рейтингу НПП (<http://surl.li/wolleu>). Ун.-т сприяє профес. розвитку НПП створюючи умови для наук.досліджень, користування ресурсами бібліотеки та доступом до баз даних; організації наук.-практ. семінарів (<http://surl.li/slvwo>, <http://surl.li/slwom>, <http://surl.li/slwpk>), воркшопів <http://surl.li/slvya>, школи-семінару «Сучасні педаг.технології в освіті» <http://surl.li/pghso>

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Університет стимулює розвиток викладацької майстерності декількома шляхами. Одним із шляхів є присвоєння працівникам вчених звань та наукових ступенів. Система професійної мотивації охоплює відзнаки Університетом кращих науково-педагогічних працівників подякою, грамотою ректора, директора інституту (<http://surl.li/lkqasr>). Стимулювання розвитку викладацької майстерності в НТУ ХПІ регулюється Колективним договором <http://surl.li/mjdzr>. Система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності науково-педагогічних працівників передбачає матеріальні та моральні заохочення. Матеріальне заохочення включає надбавки, премії, матеріальна допомога, премії за публікацію SCOPUS та WebOfScience <http://surl.li/qdmsu> (Якименко-Терещенко Н.В., Носирєв О.О., Чайка Т.Ю.), а також додаткове матеріальне стимулювання викладачів за викладання англійською мовою (Чайка Т.Ю.), щорічно висвітлюється у Звітах ректора <http://surl.li/mjzde>. Університет є організатором школи-семінару «Сучасні педагогіч.технології в освіті» <http://surl.li/pghso>. Викладачі кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу були спікерами та слухачами школи-семінару у 2021-2024 рр. <http://surl.li/slxdk>, <http://surl.li/slxdo>, <http://surl.li/sfjeg>, <http://surl.li/slxbv>. Чайка Т.Ю. отримала премію як спікер школи-семінару.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Фінанс. здійсн. за рахунок надходження коштів з держ. бюджету та спец. фонду, що є необхідним для забезпечення

реалізації ОП. Розвинена матер.-техніч. база забезпечує потреби навчал. процесу та наук. роботи та є достатньою для подальшого розвитку самого ЗВО та ОП. (<http://surl.li/ctxdng>). У навчал. процесі університету одночасно задіяно 211 аудиторій і лабораторій загальною площею 78 994 кв. Комп'ютерні лабораторії університету розташовані на площі 4901 кв. Університет має 160 мультимедійних проекторів. Науково-технічна бібліотека НТУ «ХПІ» (загальна площа 7 018,9 м²) має 9 читальних залів, кількість посадкових місць – 194, з них 50 – робочі місця при абонентах; у бібліотеці фондів навчальної літератури за обсягом 800 904 примірників, наукової літератури – 493 736 примірників (<http://surl.li/ldwads>). У розпорядженні кафедри ТГРБ лабораторія «Технології виробництва продукції та організації ресторанного обслуговування» та навчал. лаб. «Готель «Політехнік». Усі ОК забезпечені НМКД, яке розміщується у репозитарію та на внутрішньому сайті в MsOffice 365 (<http://surl.li/hqmkjb>), що забезпечує надання здобувачам ОП навчал. матеріалів, доступу до бази даних Scopus, Web of Science, навичок роботи з комп'ютерною технікою, засобами візуалізації, можливості проведення презентацій. Процес життєдіяльності, соціальні потреби учасників освітн. процесу забезпечують: 15 гуртожитків, медпункт, Палац студентів НТУ «ХПІ», спорт. комплекс «Політехнік», буфети, їдальня тощо.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Створено освіт. середовище для задоволення потреб та інтересів здобувачів та НПП за рахунок доступу до сучасної наук.-техніч. бібліотеки з можливістю вільного доступу до Інтернету, Wi-Fi, електрон. каталогу повнотекст. бази, бази даних Scopus, Web of Science (<http://library.kpi.kharkov.ua/>); тренінгового стартап центру Spark (<http://surl.li/sxsrx>) та інноваційного центру “Innovation Campus” (<http://campus.kpi.kharkov.ua/ua/>), які оснащені сучасними засобами візуалізації; соціально побутових умов Палацу студентів (<http://surl.li/limjrh>), спортивного центру «Політехнік» (<http://surl.li/bergcr>), спортивно-оздоровчого табору, стадіону, спорт. майданчиків, власного оздоровчого центру; співпраці з органами студ. самоврядування (StudAlliance, StudHeads) та студ. первинна профспілкова організація.

Здобувачі та викладачі мають можливість користуватися гуртожитками, безоплатно отримувати психологічну підтримку <http://surl.li/poklh>, брати участь в наук.-практ. конф. та інших заходах НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/sxsor>, <http://surl.li/sxspx>, <http://surl.li/ojujsi>)

Здобувачі та НПП мають цілодобовий безоплатний доступ до Microsoft Office 365. За співпраці НТУ «ХПІ» з ТОВ «Сервіо Софт» (<https://cutt.ly/oexz8Xhu>) отримано безкоштовний доступ до спеціаліз. програм. забезпечення Servio HMS, що налаштовано на базі готелю «Політехнік» (лабораторії кафедри ТГРБ) (<https://cutt.ly/jexxuqnN>). Навч.-метод. матеріали з ОК розміщено на внутрішньому сайті в MsOffice 365 (<https://cutt.ly/CexxrLQw>).

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

На базі НТУ «ХПІ» створено освітнє середовище для задоволення потреб та інтересів здобувачів та НПП ОП за рахунок доступу до сучасної науково-технічної бібліотеки з можливістю вільного доступу до Інтернету, Wi-Fi, електронного каталогу повнотекстові бази, бази даних Scopus, Web of Science (<http://library.kpi.kharkov.ua/>); тренінгового стартап центру Spark НТУ ХПІ (<http://surl.li/sxsrx>) та інноваційного центру “Innovation Campus” (<http://campus.kpi.kharkov.ua/ua/>), які оснащені сучасними засобами візуалізації; соціально побутових умов Палацу студентів (<http://surl.li/limjrh>), спортивного центру «Політехнік» (<http://surl.li/bergcr>), спортивно-оздоровчого табору, стадіону, спортивних майданчиків, власного оздоровчого центру; співпраці з органами студентського самоврядування (StudAlliance, StudHeads) та студентська первинна профспілкова організація.

Здобувачі та викладачі мають можливість користуватися гуртожитками, безоплатно отримувати психологічну підтримку <http://surl.li/poklh>, брати участь в наук.-практ. конф. та інших заходах, що проводяться НТУ «ХПІ» та кафедрою (<http://surl.li/sxsor>, <http://surl.li/sxspx>, <http://surl.li/ojujsi>)

Для врахування потреб та інтересів здобувачів вищої освіти проводиться опитування на рівні університету та кафедри (<http://surl.li/ceuisy>, <http://surl.li/nocbkn>).

Здобувачі є членами всіх діючих рад та комісій ННІ ЕММБ НТУ «ХПІ». Виявлення потреб здобувачів здійснюють також шляхом зворотного зв'язку під час навчальних занять.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

В НТУ «ХПІ» забезпечується всебічна і різнопланова підтримка здобувачів. Освітня і організаційна підтримка здобувачів даної ОП забезпечується дирекцією ННІ ЕММБ, іншими підрозділами НТУ «ХПІ» відповідно до Положення про організацію освітнього процесу. Інформаційна підтримка здобувачів реалізується через сайт університету (зміст ОП, нормативні документи, вкладка «Студенту» (<https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/ntu-hpi/>), оголошення тощо), сайт інституту (<https://web.kpi.kharkov.ua/emmb/>), випускової кафедри (<http://surl.li/sxyvo>), а також через сторінки НТУ «ХПІ» та структурних підрозділів у соціальних мережах, що дає можливість забезпечити зворотній зв'язок між здобувачами вищої освіти та адміністрацією університету. Сторінки у Facebook, Instagram, канали в Telegram та YouTube НТУ «ХПІ», інституту та кафедри інформують про поточні новини. Здійснення консультативної підтримки відбувається усіма підрозділами НТУ «ХПІ» щодо організації освітнього процесу, Центром «Кар'єра» НТУ «ХПІ» - з питань побудови кар'єри, пошуку вакансій та програм стажування (<http://career.kharkov.ua/?p=2674>, <http://career.kharkov.ua/?p=2602>). Механізм соціальної підтримки здобувачів реалізується через призначення стипендій (<http://surl.li/sxzbi>), роботу «Студентського альянсу» (<http://surl.li/sxzcu>) і профкому (<http://surl.li/mlmqb>), забезпечення всіх бажаних здобувачів місцем у гуртожитку

(<https://web.kpi.kharkov.ua/hostels/>). Питання побутового та виховного характеру вирішуються на рівні інституту. Психологічна підтримка надається здобувачам вищої освіти соціально-психологічною службою НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/poklh>). Згідно результатів опитування, 88,9% здобувачів цілком задоволені доступністю інформації, рівнем взаємодії з Дирекцією (<http://surl.li/sdtyo>, <http://surl.li/sxzgh>). В НТУ «ХПІ» реалізується інститут кураторства, що дозволяє здобувачам отримувати актуальну інформацію про освітній процес, наукові заходи, можливості неформальної освіти та стажування тощо.

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)

НТУ «ХПІ» створює безбар'єрний освітній простір із належними умовами для рівного і вільного доступу здобувачів з інвалідністю та особливими потребами до освітнього процесу, що регулюють Правила прийому до НТУ «ХПІ» (http://vstup.kpi.kharkov.ua/admission/admission_rules/), Порядок супроводу осіб з обмеженими фізичними можливостями та інших маломобільних груп населення на території НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/pgihd>), Стратегічний план розвитку НТУ «ХПІ» на 2019–2025 роки (<http://surl.li/pmkmq>). Здобувачі можуть здобувати освіту за індивідуальним графіком навчання (<http://surl.li/pgihh>). На базі науково-технічної бібліотеки створено Інформаційно-ресурсний центр «Без бар'єрів», серед завдань якого організація безбар'єрного доступу до інформації у фізичному та віртуальному середовищі бібліотеки університету, проведення заходів «З толерантністю в серці» (<http://surl.li/mlnga>). Корпуси університету обладнані пандусами та ліфтами, що дає можливість здобувачам з обмеженими можливостями навчатися. Серед здобувачів ОП осіб з особливими освітніми потребами на даний час немає.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) регламентують: «Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/pgggg>), «Порядок розгляду скарг здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/pgghf>), «Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування), реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у НТУ «ХПІ»» <http://surl.li/pysri>, Антикорупційна програма НТУ «ХПІ» на 2024-2026 роки (<http://surl.li/syyrf>). Здобувачі мають право звернутися до ректора, проректора, директора інституту зі скаргою стосовно вищезазначених питань, ситуацій та знайти підтримку у соціально-психологічній службі НТУ «ХПІ». Здобувачі вищої освіти НТУ «ХПІ» проходять анонімне анкетне опитування, за результатами якого 100% здобувачів ОП підтвердили, що ознайомлені з процедурою вирішення конфліктних ситуацій під час навчання, подання та розгляду заяв про випадки булінгу (<http://surl.li/sdtyo>). На забезпечення врегулювання конфліктних ситуацій та відстоювання права здобувачів спрямована діяльність органів студентського самоврядування, профспілкової організації, які співпрацюють з юридичним відділом для надання здобувачам освіти консультативно-правової допомоги. З будь-якими питаннями здобувачі можуть звернутися особисто до керівництва Університету, Дирекції, завідувача кафедри, гаранта, використовуючи можливості корпоративної електронної пошти; скористатися скринькою довіри, формою для звернень, яка розміщена на сайті кафедри (<http://surl.li/sfipm>). За час реалізації ОП зі скаргами щодо врегулювання конфліктних ситуацій здобувачі освіти не зверталися.

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 на своєму вебсайті

Під час процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного переперегляду ОП в НТУ «ХПІ» керуються Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ»; Методичними рекомендаціями щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» (Протокол Вченої ради № 3 від 19.03.2024 р. <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/dokumenty/normatyvni-dokumenty/>), Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НТУ «ХПІ» Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (<https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/dokumenty/normatyvni-dokumenty/>)

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

Щорічно ОП оновлюється та модернізується відповідно до запитів стейкхолдерів та з урахуванням тенденцій розвитку нац. економіки, галузі та ринку праці. До перегляду та оновлення ОП залучено роботодавців, НПП, академ. спільноту, здобувачів. Оновлення ОП здійснюється робочою групою відповідно до існуючих методичних

рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм,, зміни обговорюються на наук.-метод.семінарах та засіданнях кафедри (<http://surl.li/sfirl>, <http://surl.li/phpvcl>). ОП проходить схвалення на засіданнях кафедри, Вченої ради ННІ ЕММБ, методичній раді НТУ «ХПІ», затверджується Вченою радою НТУ «ХПІ». Підставою для оновлення, удосконалення ОП є: зміни в стандарті вищої освіти; ініціатива і пропозиції гаранта та/або стейкхолдерів, методичної ради і/або НПП, які її реалізують; результати оцінювання якості <http://surl.li/tlmgd> ; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації ОП.

В 2023- 2024 рр. в ОП відбулися зміни (<http://surl.li/twfqke>): у 2024 р. за пропозиціями здобувачів (<http://surl.li/tlwir>) додано СП6, ОКП12, ОКП14. За пропозицією М. Куркуріної розширено можливості формування мовних компетентностей – додано ОКП15, що забезпечує формування РНО2; враховано пропозицію Є.Датченко (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/naukovo-metodychni-seminary/>) та включено ознайомлення з Uniform System of Accounts for the Lodging Industry до тем СП6 для досягнення РНО7.

Рекомендації роботодавців, які надано під час опитування та торкалися питань включення в ОП дисциплін з проблем вирішення конфліктів, знайшло відображення у дисциплінах ОКП13 та ЗПЗ шляхом розширення тематики лекцій. За пропозицією роботодавців, академічної спільноти розширено можливості здобувачів обирати дисципліни вільного вибору. Ліквідовано блоковий підхід до вибору дисциплін та впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної (ОКП1-15) і загальної підготовки (ОКВ1-9). У 2023 р. за рекомендацією директора ТОВ «Рібас Хотелс Груп» у складі вибіркового блоку «Готельно-ресторанний менеджмент» передбачено ВП 2.1 «Антикризове управління готельними і ресторанными мережами». За пропозицією Косенко Ю. у 2024 р. конкретизовано мету ОП, методи навчання. Рекомендацію щодо вивчення здобувачами освіти основ управління доходами надано Косенко Ю. під час гостьової лекції 20.10.2023 р., що враховано в дисципліні СП6 «Revunue менеджмент»(РНО1, РНО7). Враховано пропозиції академічної спільноти, які висловлювалися шляхом рецензування ОП (<http://surl.li/scsze>).(у 2023р. передбачено лабораторні заняття з ВП1.1 «Інноваційні ресторанны технології» та додано ВВП1 «Правове регулювання підприємницької діяльності»).

Враховано рекомендації стейкхолдерів (М.Юхновець) щодо розвитку комунікаційних навичок здобувачів (додано ОКП1 «Ефективне ділове спілкування та основи корпоративних DIGITAL-комунікацій»).

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

До перегляду ОП здобувачі залучаються в якості партнерів. Кожного навчального року проводяться спільні заходи за участю здобувачів (анкетування <http://surl.li/tlmgd> , розширені засідання робочих груп, наук.-метод. семінари <http://surl.li/tlwlv>), на яких надаються та обговорюються пропозиції щодо вдосконалення ОП та розвитку внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Сформована база пропозицій здобувачів є підґрунтям для щорічного перегляду ОП, формування гнучкої навчальної траєкторії здобувачів, перегляду з урахуванням їх побажань та професійних інтересів бази вибірових дисциплін, впровадження нових форм та методів навчання. Так, у 2023 році в робочу групу ОП було включено здобувача Є. Датченко (Прот. №7/1 від 16.11.23 р. <http://surl.li/tlwlv>). У 2024 році за пропозицією М. Куркуріної розширено можливості формування мовних компетентностей за рахунок додавання до переліку дисциплін вільного вибору ОКП15 «Іноземна мова для професійних цілей»; за пропозицією Є. Датченко вивчення Uniform System of Accounts for the Lodging Industry передбачено у темах СП6 «Revunue менеджмент».

У 2024 році за пропозиціями здобувачів освіти (<http://surl.li/acswdp>) додано СП6«Revunue менеджмент», ОКП 12 «Туристично-рекреаційний потенціал територій», ОКП14 «Концепції стійкого розвитку».

Керівництво ОП відреагувало на зауваження під час опитування здобувачів та впровадило практику формування відео контенту за проведеними аудитор. заняттями (<http://surl.li/qzutse>).

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

Представники органів студентського самоврядування є основним органом, згідно із Статутом НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/qeuuo>) входять до складу колегіальних органів управління, громадського самоврядування університету, беруть участь щодо забезпечення якості (при обговоренні, затвердженні, перегляді ОП, створенні нових ОП, стратегії розвитку якості освіти), беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу. ОП розглядається на вчентій раді інституту та університету, членами яких є представники студентського самоврядування, СтудАльянсу (<https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/tag/studalyans/>).

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

На ОП співпраця з роботодавцями ведеться на постійній системній основі в різних напрямках через: співпрацю із Школою Гостинного Сервісу «Noreca school» (онлайн заходи, консультування, спільні навчальні розробки), залучення представників підприємств та організацій сфери обслуговування та туризму, зокрема через Консультаційну групу стейкхолдерів кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу (<http://surl.li/rffyc>), у складі робочої групи з перегляду ОП; участі в аудиторних та позааудиторних заняттях. Роботодавці залучені до організації науково-практичних заходів (<http://surl.li/tmbnn>); анкетування (<http://surl.li/tmbrw>).

В результаті співпраці з роботодавцями підписано договори про проходження практики, стажування, у т.ч. за кордоном (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dogovory-kafedry/> , <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/praktika/>). Пропозиції роботодавців опрацьовуються та реалізуються при регулярному перегляді ОП.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Проходження акредитації відбувається вперше, інформація щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» поки не має. В НТУ «ХПІ» функціонує Центр «Кар'єра»: <http://career.kharkov.ua/>, на базі якого постійно проводяться заходи з працевлаштування, та створена на базі ГО «Асоціація випускників НТУ «ХПІ» (<https://alumni.kpi.kharkov.ua/>), яка допомагає зміцнювати зв'язки між випускниками, здобувачами та НПП, а також сприяє налагодженню та розширенню мережі професійних знайомств.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Згідно документів здійснення процесів і процедур забезпечення якості освіти в НТУ „ХПІ” (<https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/quality/normatyvna-baza/>) за час реалізації ОП були здійснені наступні процедури внутрішньої системи забезпечення якості: здобувачам надається можливість вибору індивідуальної траєкторії навчання, проводяться опитування здобувачів, НПП, академічної спільноти, роботодавців та заходи із виявлення та запобігання академічному плагіату http://library.kpi.kharkov.ua/files/documents/code_ethics.pdf, пропозиції роботодавців та інших стейкхолдерів обговорюються на засіданнях робочої групи, науково-методичних семінарах, засіданнях кафедри, стейкхолдери кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу прийняли участь у громадських обговореннях ОП, проводили онлайн-лекції, вебіари, зустрічі із НПП та здобувачами освіти тощо (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/novini-ta-ogoloshennya/>). Вузким місцем при реалізації ОП було застосування блоковості вибору вибіркових дисциплін, а саме одного з двох профільних пакетів дисциплін. Такий підхід до вибору звужував можливості реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. В ОП 2024 р. ліквідовано блоковий підхід до вибору дисциплін вільного вибору та впроваджено вибір із переліку дисциплін професійної (ОКП1-15) і загальної підготовки (ОКВ1-9). Перелік враховує рекомендації здобувачів, роботодавців, НПП.

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

Оскільки програма акредитується вперше, інформація щодо врахування зауважень і пропозицій попередніх акредитацій відсутня. Однак кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу вивчає досвід проведення акредитацій інших ОП НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/letiyi>), ЗВО України, тренінгів від НАЗЯВО та враховує сильні та слабкі сторони при перегляді ОП.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом участі в проведенні моніторингу ОП; в обговоренні ОП; проведенні опитувань; засіданнях кафедри, вчених рад інституту та університету, що присвячуються питанням якості і процедурам її забезпечення. Гарант, учасники робочої групи ОП здійснюють наступні дії: вдосконалюють структуру та зміст ОП з урахуванням пропозицій стейкхолдерів; удосконалюють навчальні плани, раціоналізують аудиторне навантаження; вивчають зміст силабусів дисциплін ОП; контролюють оновлення навчальної і навчально-методичної літератури, беруть участь в оцінці фахової придатності претендента на посаду викладача.

Кафедра відповідно до угод про співробітництво (<http://surl.li/tmfvw>) за участю НПП та представників академічної спільноти інших ЗВО організовує конференції, гостьові лекції (<http://surl.li/tmbnn>, <http://surl.li/sdyzr>,). 21.02.2024 р. гостьову лекцію провела М.Белобородова, доцент кафедри туризму та економіки підприємства НТУ «Дніпровська політехніка» на тему «Відповідальний туризм: як і навіть подорожувати свідомо?».

Представники академічної спільноти є учасниками Консультативної групи стейкхолдерів кафедри (<http://surl.li/rtrfyc>).

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Полож. про забезп. якості освіт. діяльності (ЯОД) та якості вищої освіти, затверджено документи щодо системи управління якістю (<https://cutt.ly/TexhWttS>), Кодекс етики академіч. взаємовідносин та доброч.-ті, Полож. про систему запобігання та виявлення акад. плагіату у вип.квал. роботах, Полож. про порядок визнання результатів неформ. та інформ. освіти, Полож. про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навч. дисциплін тощо. Популяризуються принципи АД, діють механізми забезпечення АД через перевірку курсових, кваліф.робіт та наукових текстів на плагіат; підвищення кваліфікації НПП з питань АД, участь здобувачів у курсі з АД, проведення заходів на тему популяризації АД та формування академ. культури. Постійний характер моніторингу ЯВО в НТУ «ХПІ» та на ОП, результати якого застосовуються для удосконалення ОП. Система забезп. якості має чіткий розподіл відповідальності між структур. підрозділами: проректори, вчені ради інститутів - контроль функціон. системи забезп. ЯВО; відділ забезпечення ЯОД - створення інструм. управ.ЯВО; навч.відділ - контроль за якістю та ефектив.навч. процесу; метод.відділ – рекомендації, впровадження сучасн. освітніх техн.; відділ кадрів - моніторинг відповідності кадр. забезпечення профілю ОП; дирекція - координація та контроль реалізації кафедрами системи забезп.ЯОД; кафедра - коригування ОП спільно з ключовими стейкхол., популяризація АД;

9. Прозорість і публічність

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

Основними документами, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу є: Статут НТУ «ХПІ»; Правила внутрішнього розпорядку; Правила поведінки здобувачів освіти НТУ «ХПІ»; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в НТУ «ХПІ»; Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників університету; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів тощо.

Всі нормативні документи та положення, які регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу, своєчасно оприлюднюються на сайті Університету та у розділах відповідних структурних підрозділів (<http://surl.li/pmkof>, <http://surl.li/qnmza>).

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

На сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу щорічно для ознайомлення та проведення громадського обговорення оприлюднюється інформація про Проєкт освітньої програми (<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/obgovorennya/>)

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Затверджені освітні програми за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, а також Таблиці змін, внесених до проєктів освітніх програм за результатами громадського обговорення, зустрічей зі стейкхолдерами, опитувань здобувачів та НПП розміщено на офіційному сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу (<http://surl.li/scsze>). На сторінці <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/silabusi/> розміщено силабуси обов'язкових та вибіркових дисциплін. Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти описані за посиланням <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vilnyj-vybir-dystsyplin/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Основними сильними сторонами та позитивними практиками при реалізації освітнього процесу за ОП є:

- 1) Участь здобувачів; роботодавців, експертів галузі, студентського самоврядування, академічної спільноти в процесах удосконалення ОП, у т.ч. шляхом участі в загальноуніверситетських та кафедральних опитуваннях.
- 2) Тісна системна співпраця з роботодавцями через інституційне утворення (Консультаційна група стейкхолдерів кафедри); організацію зустрічей, гостьових лекцій, вебінарів, практики тощо
- 3) Поєднання навчання і досліджень у освітньому процесі на ОП, оновлення змісту освітніх компонент на основі власних та спільних наукових досягнень, результатів стажувань НПП.
- 4) Розроблена політика з питань дотримання академічної доброчесності, яка активно популяризується як на рівні кафедри, так і Університету в цілому.
- 5) Високий рівень академічної та професійної кваліфікації науково-педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на ОП, постійне підвищення кваліфікації викладачів.
- 6) Якісне матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу, у т.ч. лабораторна база, яка застосовується при викладанні обов'язкових ОК ОП.
- 7) Широке залучення здобувачів до наукової роботи та її висока результативність.
- 8) Активна участь здобувачів в неформальній освіті та визнання її результатів на ОП.

Слабкі сторони:

- 1) Низька мотивація здобувачів вищої освіти до участі в програмах академічної мобільності та міжнародних стажуваннях.
- 2) Недостатня міжнародна мобільність НПП кафедри.
- 3) Потреба у розширенні можливостей внутрішньої академічної мобільності для здобувачів ОП

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує

здійснити задля реалізації цих перспектив?

Проведений самоаналіз ОП є підґрунтям визначення перспектив її розвитку.

Зокрема, упродовж найближчих трьох років найбільш вагомими перспективами є такі.

- розробка заходів щодо участі здобувачів ОП в програмах академічної мобільності;
- більш посилена інтеграція кафедри в міжнародний освітній простір ;
- запрошення до викладання на ОП професіоналів-практиків, що підвищить практикоорієнтованість програми;
- удосконалення інформаційного забезпечення освітнього процесу шляхом розширення наповнення бібліотечного фонду Університету за рахунок власних навчальних праць;
- покращення матеріально-технічної бази лабораторного фонду кафедри відповідно сучасним технологічним вимогам;
- розширення профорієнтаційної роботи для залучення абітурієнтів до ОП;
- інтернаціоналізація програми через залучення іноземних студентів.

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:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
Атестація	підсумкова атестація	Атестація (Кваліфікаційна робота) 2024.pdf	YiyZqPUfb8z6En8W3BAwsZEUbgP5SGxzNXDjM1+jX2M=	Під час атестації використовується ауд. 63 бібліотеки Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (найновіша - в рамках програми Microsoft Education: - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
Методологія і організація наукових досліджень в галузі	навчальна дисципліна	ЗП1 Методологія і організація наукових досліджень 2024.pdf	WPX7CIB+/K4yAiEvfHn4mKNfh/tCXypA1txW+txBhj4=	Під час вивчення дисципліни використовуються ауд. 63 та 69 бібліотеки Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (найновіша - в рамках програми Microsoft Education: - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Проектор EPSON, мультимедіана дошка
Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	навчальна дисципліна	ЗП2 Стратегічне управління маркетинговою діяльністю 2024.pdf	txg8hXtmE5Bqeg7Y8CxyGDNYWIBn3KvKotSI5V6y32k=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 604 У2 (лаб.) Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (Найновіша - в рамках програми Microsoft Education: - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
HR-менеджмент та етика бізнесу	навчальна дисципліна	ЗП3 HR-менеджмент та етика бізнесу 2024.pdf	ZjMBPNgcoHFY7BPog8Cs9ZD3T3WJkBTLxR3wzVAXkbE=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 618 У2 (лекц.) 1. Intel Core i3-8100 (1 шт., 2018р.) 2. Microsoft 365 (безкоштовний план А1 для навчальних закладів):

				- Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	СП1 Інновації та іннов інж-г в ГРБ 2024.pdf	RmKFYRO9hbCu1THQqCAHwTgplXt5Ds35hALgnOuGMrM=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 618 У2 (лекц.) 1. Intel Core i3-8100 (1 шт., 2018р.) 2. Microsoft 365 (безкоштовний план А1 для навчальних закладів): - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	СП2 Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах ГРБ 2024.pdf	ANUhw+WYFd5PKDoJZts5utHu156/phxTRjLygyefmew=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 605 У2(лаб.) Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (Найновіша - в рамках програми Microsoft Education: - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License)
Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	навчальна дисципліна	СП 3 Modern Digital Technologies Syllabus ENG 2024.pdf	S64mS7n+JNf4EeTExKvqrBZevfazPs44C2QkCOAISPk=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 719 У2 (лаб.) 1. LG 22MP55D-P 22", Intel Core i5 4440 (14 шт., 2014 р.) 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Microsoft 365 (безкоштовний план А1 для навчальних закладів): - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 4. BizAgi (Open Source License)
Інноваційні ресторани технології	навчальна дисципліна	СП4 Інноваційні ресторани технології 2024.pdf	LBSM6P3mqtd45RKgVQBoXl6IPpDhhJzI1GS8ofvupfw=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 605 У2(лаб.) Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (Найновіша - в рамках програми Microsoft Education: - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive

				- PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License)
Девелопмент та управління ресурсами	навчальна дисципліна	СП5_Девелопмент_та_управління_ресурсами 2024.pdf	tjPyBo8CcJeAf8EMxBzhjFiVZAпWdSLrck5PTXmpZ+Y=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 604 У2 (лаб.) Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (Найновіша - в рамках програми Microsoft Education): - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
Revenue менеджмент	навчальна дисципліна	СП6 Revenue менеджмент 2024.pdf	4Jg6gJzfX76wk+VPyJk4DSWTemUiMTizqFoaQURXPzw=	Під час вивчення дисципліни використовується аудиторія 617 У2 (лаб.) 1. Philips 227e 22", Intel Core i5 4690k (14 нм., 2017 р.) 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Microsoft 365 (безкоштовний план А1 для навчальних закладів): - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 4. Програмний модуль SERVIO HMS
Дослідницька практика	практика	Дослідницька практика 2024.pdf	KwdH7oncNGZbXPBfKWHLFCmygmQfqZyPIDtyKkRT31k=	Використовується ауд. 63 бібліотеки Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (Найновіша - в рамках програми Microsoft Education): - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive - PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
Переддипломна практика	практика	Переддипломна практика 2024.pdf	YpooV+x/vMXdAHwwww/xA7N2Cd7CwcHd9IoGB9LdDNQ=	Під час захисту звітів використовується ауд. 63 бібліотеки Програмне забезпечення: 1. Microsoft Office 365 (Найновіша - в рамках програми Microsoft Education): - Teams - Outlook - Calendar - Forms - OneDrive

				- PowerPoint - Word - Excel - Visio 2. Windows 10 Education (Academic Open License) 3. Проектор EPSON, мультимедійна дошка
--	--	--	--	--

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
194139	Чайка Тетяна Юріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом бакалавра, Приватний вищий навчальний заклад Харківський гуманітарний університет "Народна українська академія", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом магістра, Український державний університет залізничного транспорту, рік закінчення: 2019, спеціальність: 071 Облік і оподаткування, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2020, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра,	25	Revenue менеджмент	П.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. Чайка Т. Ю. Система коефіцієнтів рентабельності активів: сучасні тенденції розрахунку й аналізу (на прикладі підприємств сфери гостинності) / Т. Ю. Чайка, В. В. Мартинова, Д. В. Невмирич // Проблеми системного підходу в економіці : зб. наук. пр. Київ : НАУ, 2019. Вип. 2 (70). С. 113-120 2. Чайка Т. Ю. Система коефіцієнтів рентабельності продажів підприємств сфери гостинності: розрахунок за фінансовою звітністю та сучасні тенденції аналізу / Т. Ю. Чайка, В. В. Мартинова, Є. Ю. Ісіченко // Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер. : Економічні науки. 2019. Вип. 33. С. 236-242. 3. Portna O. V., Iershova N. Y., Tereshchenko D. A., Chaika T. Y., Dubynskyi G. Analytical provision for managing innovation activities within the company

				Сумський державний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2022, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом магістра, Харківська державна академія культури, рік закінчення: 2023, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 017763, виданий 21.11.2013, Атестат доцента АД 008181, виданий 29.06.2021		considering the interests of stakeholders. Acta Innovations. 2020. Tom 34. P. 25-39. 4. Чайка Т. Ю. Оптимізація системи показників матеріальних потоків у готельно-ресторанному бізнесі: логістичний аспект / Т. Ю. Чайка // Інтернаука. Сер. : Економічні науки = Internauka. Ser. : Economic sciences. 2020. № 11 (43), т. 2. С. 9-13. 5 Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Холодок В. Д. Оптимізація впливу регіональних структур управління на сталий розвиток індустрії туризму та гостинності: міжнародний досвід. Наукові праці Міжрегіональної академії управління персоналом. Економічні науки. 2023. Вип. 2 (69). С. 66-72. П.З. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с. 2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с.
--	--	--	--	---	--	---

								П.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: 1. Методичні вказівки до передипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с. 2. Revenue Management: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 69 с. 3. Revenue менеджмент: методичні вказівки до виконання розрахункового завдання для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / уклад. Н.В.ЯкименкоТерещенко, Т. Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31с. 4. Revenue менеджмент: методичні вказівки до практичних занять для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / уклад. Н.В.Якименко-Терещенко, Т. Ю.
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 32 с. П.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: 1. Відповідальний виконавець ініціативної НДР 0123U103224 "Організаційно-економічний механізм функціонування сфери гостинності та туризму в контексті перспективи сталого розвитку економіки України" (07.2023-12.2027 рр.). Наказ НТУ «ХПІ» №197 ОД від 21.06.2023р. №ДР 0123U103224 від 13.07.2023. 2. Відповідальний виконавець ініціативної НДР 0123U103238 "Стратегічні пріоритети розвитку туристичного бізнесу та індустрії гостинності в умовах соціально-економічних трансформацій" (07.2023-12.2027 рр.). Наказ НТУ «ХПІ» №197 ОД від 21.06.2023р. П.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. Чайка Т. Ю. Аналіз динаміки грошових коштів українських підприємств індустрії гостинності [Electronic resource] / Т. Ю. Чайка, А. Н. Джабраїлов // Actual problems of science and practice : abstr. of 16th Intern. Sci. Conf., May 31 – June 02, Stockholm, Sweden / European Conference. – Electron. text data.
--	--	--	--	--	--	---

Stockholm, 2021. P. 50-52.

2. Чайка Т. Ю. Вивчення динаміки необоротних активів українських підприємств, що надають послуги з тимчасового розміщення та організації харчування [Electronic resource] / Т. Ю. Чайка, С. В. Понасенкова // Modern approaches to the introduction of science into practice : abstr. of 15th Intern. Sci. Conf., May 24 – 26, 2021, San Francisco, USA / European Conference. Electron. text data. San Francisco, 2021. P. 98-100.

3. Чайка, Т.Ю., Підгорна, В.В. Розрахунок компонентів моделі беніша і проблема моніторингу можливих маніпуляцій з фінансовою звітністю (на прикладі індустрії гостинності) / Т.Ю. Чайка, В.В. Підгорна // Результати наукових 87 конференцій Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу НТУ «ХПІ» за 2020 рік в 2 т. – Харків : НТУ «ХПІ», 2020. Т. 1 : Труді XVI-ої Міжнародної науково-практичної конференції «Дослідження та оптимізація економічних процесів «Оптимум-2020» 2-4 грудня 2020 р. 2020. С. 81–87.

4. Чайка Т. Ю. Використання модифікованої формули Дюпона при факторному аналізі впливу нематеріальних активів на рентабельність власного капіталу / Т. Ю. Чайка, В. Гасанов // Європейський вектор модернізації економіки: креативність, прозорість та сталий розвиток : матеріали 12-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 27-28 травня 2020 р. Харків : Панов А. М., 2020. С. 532-534.

5. Chaika T. Yu.

							Adaptation of the financial fraud detection model (Beneish model) taking into account the analytical capabilities of Ukrainian companies' open financial statements / T. Yu. Chaika // Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management : training. Ostrowiec Świętokrzyski : WSBiP, 2020. – P. 102-106. П.13. проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік Проведення навчальних занять з дисципліни «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу» (англ. мовою) у студентів магістерського рівня вищої освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 2023/2024 нр. П.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: 1. Керівництво студентом, який є переможцем I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2021/2022 навчальному році. Спеціальність
--	--	--	--	--	--	--	---

							"Готельно-ресторанна справа". Тема: Кейтеринг МІСЕ-індустрії. 2022 р. 2. Керівництво проблемною групою "Діджиталізація та Startup-проекти у сфері туризму і гостинності" студентського наукового гуртка "HoReCa&Tourism". П.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Асоціації індустрії гостинності України (з 2021 року). Підвищення кваліфікації 1. Здобуття ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, диплом магістра М20 №145767 від 31.12.2020 р. Наказ №1457С від 13.10.21 р. (3 кредит ЄКТС); 2. Проходження навчання за програмою школи-семінара «Стартап-інтенсив для викладачів» на базі Стартап-центру «Спарк» НТУ ХПІ. Наказ №31С від 16.01.23 р. (0,5 кредити ЄКТС); 3. Участь у ХІХ Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті», Харків, Україна .Наказ №31С від 16.01.23 р. (0,6 кредити ЄКТС); 4. Науково-педагогічне міжнародне стажування на базі суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу республіки Болгарія по програмі стажування: «Сучасні методи та тренди організації та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу: Європейський досвід (на прикладі готелів мережі HVD (Болгарія))» (сертифікат №217/05.03.2022 від 05.03.2022 р., 180
--	--	--	--	--	--	--	--

							год). Наказ №31С від 16.01.23 р. 5. Здобуття ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю «Освітні, педагогічні науки» у Українській інженерно-педагогічній академії, диплом магістра М22 №068913 від 31.12.2022 р. Наказ №198С від 13.02.2023 р. (6 кредитів ЄКТС); 6. Програма підвищення кваліфікації працівників закладів вищої освіти та отримання акредитації на інтеграцію курсу «Створення та розвиток ІТ-продуктів», сертифікат № 168/02-2023. Наказ №915С від 28.06.23 р.; 7. Навчання за програмою підвищення кваліфікації проєкту «Школа наставників дуальної форми здобуття освіти», м. Київ, Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти МОН України сертифікат № СС 38282994/2429-23). Наказ № 915С від 28.06.23 р. (2 кредити ЄКТС); 8. Участь в онлайн-майстерні для педагогів «Створюємо електронні освітні ресурси», м. Київ, Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти МОН України. Наказ № 915С від 28.06.23 р. (0,23 кредити ЄКТС); 9. Участь у проєкті Erasmus+ 101085651 – BeSustainAble за напрямом модуля Jean Monet “Business models for sustainability challenges and digital transformation” («Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація»), м. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023 р. (сертифікат № BSA 163/2023). Наказ № 915С від 28.06.23 р. (3 кредити ЄКТС); 10. Вебінар «Європейські моделі соціального бізнесу», під егідою програми
--	--	--	--	--	--	--	--

							ЕС Еразмус+, напрям ім. Жана Моне у рамках проєкту 101085348-EUROSECRET-ERASMUS-JMO-2022-HEI-THC-RSCH «Європейські практики соціального підприємництва: сталість, інклюзія, креативність», Запоріжжя (Сертифікат № 02125243-5434/2024 від 25.01.2024). Наказ № 544С від 04.04.24 р (0,5 кредити ЄКТС). 11. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і технологій, 26.02-26.05.2024 р. (6 кредитів ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
469010	Куниця Катерина Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом бакалавра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2009, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 091705 Технологія жирів і жирозамінників, Диплом кандидата наук ДК 026259, виданий 22.12.2014	9	Девелопмент та управління ресурсами	П.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. Якименко-Терещенко Н., Куниця К.. Особливості системи управління персоналом та її вплив на конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2023. Вип. 6. С.120–126. 2 Якименко-Терещенко Н., Куниця К., Жадан Т. Девелопмент як форма інвестиційної діяльності на ринку готельної нерухомості. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2024. Вип. 1. С.121–125

						3. Якименко-Терещенко Н., Куниця К., Кармінська-Белоброва М. Управління персоналом як основним ресурсом діяльності сфери послуг . Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2024. Вип. 2. С. 77–82. 4. Якименко-Терещенко Н., Куниця К. Аспекти розвитку девелоперських проєктів та управління готельною нерухомістю в девелоперській діяльності. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2023. Вип. 4. С. 113–117. 5. Якименко-Терещенко Н., Куниця К., Стригуль Л. Девелоперський проєкт як основа девелоперської діяльності в готельно-ресторанному бізнесі. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2024. Вип. 3. С. 26–32. 6. Стригуль Л.С., Жадан Т.А., Куниця К. В. Дослідження перспектив впровадження інноваційних підходів управління якістю в бізнес-плануванні готельно-ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). № 2. С. 129–133. П.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі
--	--	--	--	--	--	--

							видані у співавторстві: Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко- Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. (Розділ.10 Девелопмент та управління ресурсами) П.4. наявність виданих навчально- методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів вказівок/рекомендаці й/ робочих програм, інших друкованих навчально- методичних праць: 1. Девелопмент та управління ресурсами: методичні вказівки до практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. К. В. Куниця, Н. В. Якименко- Терещенко. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 101 с. 2. Девелопмент та управління ресурсами: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. К. В. Куниця, Н. В. Якименко- Терещенко. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 94 с. 3. Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи) з дисципліни «Девелопмент та управління ресурсами» для студентів другого (магістерського) рівня
--	--	--	--	--	--	--	---

							освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, К.В. Куниця. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 14 с. 4. Методичні вказівки до передипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с. П.12. наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультативних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Якименко-Терещенко Н.В., Куниця К.В. Проблеми і шляхи подальшого розвитку девелопменту готельно-ресторанного бізнесу в Україні: тези доповідей XXXII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 942. 2. Куниця К.В., Якименко М.О. Крос-культурні особливості функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу: тези доповідей XXXII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), – Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). Харків : НТУ
--	--	--	--	--	--	--	--

							«ХПІ», 2024. С. 941. 3. Шевцов Т.М., Куниця К.В. Управління інфраструктурою в готельно- ресторанному господарстві як важливий етап девелопменту. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»: тези доповідей XXXII міжнародної науково- практичної конференції MicroCAD-2024, 22-25 травня 2024 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 924 4. Копейченко Є.А., Куниця К.В. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Тези XI Міжнародної науково- практичної інтернет- конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», Київ травня 2024 р. Київ. Вид. центр КНУКіМ, 2024 р. С. 49-53. 5. Назаренко М.В., Куниця К.В. Аспекти організації обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства як розвиток національного туристичного продукту Тези XI Міжнародної науково- практичної інтернет- конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», Київ травня 2024 р. Київ. Вид. центр КНУКіМ, 2024 р. С. 172-175. П.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: Переможець I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей на 2023/2024 н.р., спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. Тема «Технологія кондитерських виробів із цукрового тіста з використанням продуктів переробки насіння ріпаку». Наказ № 552 СТ від 13 березня 2024 р. Підвищення кваліфікації 1.Участь у навчанні на курсах підвищення кваліфікації наукових працівників при Інституті олійних культур Національної академії аграрних наук України за тематикою «Генетика, селекція, агротехніка та переробка олійних культур». Наказ №544 від 04.04.24 р. (1 кредит ЄКТС). 2. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і технологій, 26.02-26.05.2024 р. (6 кредитів ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
469010	Куниця Катерина Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом бакалавра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2009, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011,	9	Інноваційні ресторани технології	П.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. Kunitsia E., Popov M., Gontar T., Stankevych S., Zabrodina I., Stepankova G., Zolotukhina O., Filenko O., Novozhylova T., Nechyporenko D. Determination of the influence of hemp oil-based emulsion systems composition on the

				спеціальність: 091705 Технологія жирів і жирозамінників, Диплом кандидата наук ДК 026259, виданий 22.12.2014		oxidation products content during storage / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024, 3(6-129) 2. Модифіковані жири: окиснювальна стабільність і визначення шляхів застосування у складі харчових продуктів / Удовенко О.О., Гладкий Ф.Ф., Литвиненко, О.А., Куниця К.В., Ситнік Н.С Наукові праці Національного університету харчових технологій. Scientific Works of National University of Food Technologies. – 2020. – Т. 26, № 2. – С. 177- 186. 3. Investigation of the intensive technology of food sprouts using organic acids / Kovaliova O., Tchursinov Y., Kalyna V., Khromenko T., Kunitsia E. «EUREKA: Life Sciences». Food Science and Technology. 2020. Number 2. P. 45-53. 4. Development of a flavored oil composition based on hemp oil with increased resistance to oxidation / Kunitsia, E., Kalyna, V., Haliasnyi, I., Siedykh, K., Kotliar, O., Dikhtyar, A., Polyansky, P., Ivanov, G., Baranova, O., & Bolhova, N. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies, 2023, 5(11 (125), 26–33. 5. Kunitsia E., Popov M., Gontar T., Stankevych S., Zabrodina I., Stepankova G., Zolotukhina O., Filenko O., Novozhylova T., Nechyporenko D. Determination of the influence of hemp oil- based emulsion systems composition on the oxidation products content during storage / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024, 3(6-129). 6. Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В., Болюх І.О. Молекулярна кухня як інноваційна ресторанна технологія. Причорноморські економічні студії. 2024. Вип. 87. С. 183- 187.
--	--	--	--	---	--	--

								П.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. (Розділ.10 Девелопмент та управління ресурсами) П.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць: 1. Методичні вказівки до передипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 31 с. 2. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології», для студентів другого (магістерського) рівня освіти, усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Уклад. К. В. Куниця, Н. В. Якименко-Терещенко. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 75 с. 3. Методичні вказівки
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							до практичних занять з дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 42 с. 4. Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи) з дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. К.В. Куниця, Н.В. Якименко-Терещенко. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 13 с. 5. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 21 с. П.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. Ніколаєва О. О., Куниця К. В. Сучасні технології кулінарної продукції в ресторанному бізнесі : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України», м. Харків, 14-15 листопада 2023 р. Харків, 2023. С. 409-
--	--	--	--	--	--	--	--

							412. 2. Назаренко М. В. Куниця К. В. Аспекти використання нетрадиційної жирової сировини для інноваційних кулінарних виробів : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України», м. Харків, 14-15 листопада 2023 р. Харків, 2023. С. 403-405. 3. Копейченко Є. А., Куниця К. В. Продукти переробки насіння ріпаку в технології кондитерських виробів із цукрового тіста : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України», м. Харків, 14-15 листопада 2023 р. Харків, 2023. С. 347-349. 4. Копейченко Є.А., Куниця К.В. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Тези XI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», Київ травня 2024 р. Київ. Вид. центр КНУКіМ, 2024 р. С. 49-53. 5. Назаренко М.В., Куниця К.В. Аспекти організації обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства як розвиток національного туристичного продукту Тези XI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», Київ травня 2024 р. Київ. Вид. центр КНУКіМ, 2024 р. С. 172-175. 6. Куниця К., Ніколаєва О., Організація
--	--	--	--	--	--	--	--

							діяльності крафтового виробництва як запорука успіху ресторанного господарства. «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації»: матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. – С. 86-87. П.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: Переможець I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей на 2023/2024 н.р., спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. Тема «Технологія кондитерських виробів із цукрового тіста з використанням продуктів переробки насіння ріпаку». Наказ № 552 СТ від 13 березня 2024 р. Підвищення кваліфікації 1. Участь у навчанні на курсах підвищення кваліфікації наукових працівників при Інституті олійних культур Національної академії аграрних наук України за тематикою «Генетика, селекція, агротехніка та переробка олійних культур». Наказ №544 від 04.04.24 р. (1 кредит ЕКТС). 2. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і
--	--	--	--	--	--	--	---

							технологій, 26.02-26.05.2024 р. (6 кредитів ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
278060	Якименко-Терещенко Наталія Василівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом бакалавра, Приватний вищий навчальний заклад Харківський гуманітарний університет "Народна українська академія", рік закінчення: 2021, спеціальність: 035 Філологія, Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Харківська державна академія культури, рік закінчення: 2024, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 002071, виданий 31.05.2013, Диплом кандидата наук ДК 046870, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 024160, виданий 09.11.2010, Атестат професора 12ПР 011406, виданий 25.02.2016	19	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	П.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. Якименко-Терещенко Н. В., Побережна Н. М., Хо Жань Визначення проблем розвитку готельно-ресторанного бізнесу на основі фінансово-статистичної звітності. Ефективна економіка. 2021. № 6. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8966 2. Якименко-Терещенко, Н., Побережна, Н., Фальченко, О., Побережний, Р. (2020). Обліково-аналітичне забезпечення управління трудовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки), Вип. 6. С. 55–60. 3. Проектування та аналіз якості добового раціону харчування для дітей молодшого шкільного віку Г. В. Запаренко, А. О. Борисова, Н. В. Якименко-Терещенко, Н. Ю. Олійник, Т. Б.Гонтар. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків : НТУ «ХПІ», 2022. № 1(11). 4. Стригуль Л.С., Александрова В.О., Якименко-Терещенко Н.В. Формування методів ефективного відбору устаткування

							для закладів туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2023. № 2 (2023). С. 31-36. 5. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Холодок В. Д. Оптимізація впливу регіональних структур управління на сталий розвиток індустрії туризму та гостинності: міжнародний досвід. Наукові праці Міжрегіональної Академії управління персоналом. Економічні науки». 2023. Вип. 2 (69). С. 66-72. 6. Бухкало С., Якименко-Терещенко Н.В. Методи дослідження товарознавчих товарів в ресторанному бізнесі . Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. 2023. № 2. С. 88-95. 7.Світовий та вітчизняний досвід впровадження принципів сталості в туристичну галузь та сферу гостинності / Н.В. Якименко-Терещенко, Т.Ю. Чайка, М.О. Якименко, Д.В. Білоусов, О.М. Булдаков. // Вісник Національного технічного університету «ХПІ» (економічні науки). – Харків: НТУ «ХПІ». 2023. №4. С. 77-83. 8. Якименко-Терещенко Н.В., Чайка Т.Ю., Маслюк Ю. В. Віртуальні гід в гастрономічному туризмі: перспективи розробки та впровадження. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка і управління. 2024. Вип. 11. https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/1f7364c3-3894-4d36-98d5-8355aed504f6/content 9. Devadze A, Yakymenko-
--	--	--	--	--	--	--	--

							Tereshchenko N, Chaika T. The impact of interactive hotel mapping technology on business processes in the hospitality industry. Економіка та суспільство. 2024. № 63. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4090 П.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. 549 с. 2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. 3. Якименко-Терещенко Н.В., Носирєв О.О. Стратегічні пріоритети туризму і готельного бізнесу в концепції сталого розвитку регіонів : монографія. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 320 с. П.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: 1. Методичні рекомендації до виконання та захисту випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»), галузь знань 24 Сфера обслуговування/уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Жадан Т. А., Стригуль Л.С., Чайка Т.Ю. Харків: НТУ «ХПІ», 2023. 27 с 2. Методичні вказівки до передипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с. 3. Методичні рекомендації до проходження та захисту дослідницької практики для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Л.С. Стригуль, Т.А. Жадан. 2-е видання. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с. 4. Методологія і організація наукових досліджень в галузі: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Л.С. Стригуль. Харків:
--	--	--	--	--	--	--	--

							НТУ «ХПІ», 2024. 59 с. 5.Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень в галузі» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»; 2-ге видання / уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Стригуль Л.С. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 34 с. 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень в галузі» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Л. С. Стригуль. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. – 17 с. 7.Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи) з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень в галузі» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Л. С. Стригуль. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 16 с. П.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: НДР «Удосконалення організаційно-економічного механізму
--	--	--	--	--	--	--	--

							функціонування та розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу» (2020-2022рр.). Державний обліковий номер 0120U100596. П.9. робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії: Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з акредитації освітніх програм за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм і рекреація. П.11. наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): Розроблення рекомендацій щодо удосконалення методики формування та аналізу системи ключових показників ефективності підприємства готельно-ресторанного бізнесу із застосуванням регламентованої фінансової та статистичних звітності (з 10.06.2021 по 11.06.2026 р. №66/342-2021 від 21.05.2021 р.) П.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. Якименко-Терещенко Н. В. Концепція стійкого розвитку в сфері гостинності // Культура та
--	--	--	--	--	--	--	---

							інформаційне суспільство XXI століття : матеріали міжнар. наук.-теорет. конф. молодих учених, 20–21 квітня 2023 р. У 2 ч. Ч. 2 / За ред. Н. Рябухи та ін. Харків : ХДАК, 2023. С. 249-251. 2. Носирєв О., Якименко-Терещенко Н., Чайка Т., Александрова В. Стратегічні орієнтири поствоєнного відновлення туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку: збірник матеріалів II Міжнародної науково-практичної конференції, 08-09 грудня 2022 р. Запоріжжя: ЗНУ, 2023. С. 37–42. 3. Якименко-Терещенко Н., Стальмаков М. , Булгаков С. Переваги екологічних практик в індустрії гостинності // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С. 158-160. 4. Якименко-Терещенко Н.В., Коваль Є. Значення рекреаційних готелів у повоєнний час в Україні // Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей I Всеукр. наук.-практ. конф. (14-15 листопада 2023 року, м. Харків). Частина 1.– Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. .С. 515-516. 5.Якименко-Терещенко Н.В., Білоусов В. А., Титаренко Є.О. Впровадження принципів безвідходного виробництва в діяльність готелів. Всеукраїнська науково-практична конференція «Маркетингові та
--	--	--	--	--	--	--	--

							організаційні механізми пововснного розвитку галузі гостинності та туризму України». Секція 3. Фінансово-економічні та організаційні засади розвитку сфери гостинності і туризму (14-15 листопада 2023р.). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», 2023 С. 176-178. 6. Якименко-Терещенко Н., Стальмаков М., Удосконалення матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства// Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: зб. тез доп. VII Міжнар. наук.-практ. конф. (26 квітня 2024 року, м. Кривий ріг), 2024. С. 184-186. 7. Бухало С. І., Якименко-Терещенко Н. В. Голованенко І. К. Моделі якості продукції та послуг сталого розвитку діяльності закладів ресторанного господарства. Сталій розвиток: захист навколишнього середовища. Енергоощадність. Збалансоване природокористування : зб. матеріалів 9-го Міжнар. молодіжного конгресу, м. Львів, 28-29 березня 2024 р. Електрон. текст. дані. Київ : ФОП Яроченко Я. В., 2024. С. 113. П.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: 1. Керівник наукового
--	--	--	--	--	--	--	---

							гуртка «HoReCa&Tourism»; 2. Переможець I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей на 2022/2023 н.р., спеціальність 241 (Наказ № 142 ОД від 13.04.2023 р.) П.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Асоціації індустрії гостинності України (з 2021 року). Підвищення кваліфікації 1. Науково-педагогічне міжнародне стажування на базі суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу республіки Болгарія по програмі стажування: «Сучасні методи та тренди організації та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу: Європейський досвід (на прикладі готелів мережі HVD (Болгарія))» (сертифікат №217/05.03.2022 від 05.03.2022 р., 180 год). Наказ №31С від 16.01.23 р.; 2. Навчання за програмою підвищення кваліфікації. Ресторанний комплекс «НЕ ГОНІ», за темою: «Економічні, організаційні та технологічні механізми діяльності закладу ресторанного бізнесу. Наказ №911С від 22.04.2019 р.. Наказ №1978С від 01.10.2019 р. (6 кредитів ЕКТС); 3. Участь у XIX Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті», Харків, Україна 02-04 лютого 2022 року . Наказ №31С від 16.01.23 р. (0,6 кредити ЕКТС); 4. Участь у Міжнародній школі педагогічної майстерності Create Creative Entrepreneurs Leaders School. Наказ №64С від 23.01.23 р.
--	--	--	--	--	--	--	--

						(0,5 кредити ЕКТС); 5. Участь у проєкті Erasmus, програмний модуль Jean Monnet «Sustainability thinking and entrepreneurship» («Стале мислення та підприємництво»), Харків, Україна). Наказ №64С від 23.01.23 р. (3,0 кредити ЕКТС); 6. Участь у проєкті Erasmus, програмний модуль Jean Monnet Chair SCAES-620635-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-CHAIR – intensive course «European Policy of Social Innovations» «European Social Model», «European Policy of Social Cohesion», «European Social Policy», «Eu Inclusion Policy in Education», Київ, Україна. Наказ №389С від 17.03.23 р. (3,2 кредити ЕКТС); 7. проходження навчання за програмою школи-семінара «Стартап-інтенсив для викладачів» на базі Стартап-центру «Спарк» НТУ ХПІ 01.02.2022-01.03.2022 року (сертифікат 027/2022). Наказ №31С від 16.01.23 р. . (0,5 кредитів ЕКТС); 8. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Освіта дорослих: досвід країн Європейського Союзу та України», IESF Міжнародна фундація науковців та освітян, Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку, Люблин, Республіка Польща, 11-20 березня 2024 р. (сертифікат ESN№ 18889); 9. Курс підвищення кваліфікації «Прогресивне викладання інстенсив від Острівців», ГО «Прогресивні», 04.03-04.04.2024 р.; 10. Підвищення кваліфікації шляхом проходження тренувальної програми «Розвиток індустрії гостинності: тенденції сьогодення», м. Дніпро, ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний
--	--	--	--	--	--	---

							університет», 14-15 березня 2024 року (1,0 кредит ЄКТС); 11. участь в Модулі Jean Monnet «Стале мислення та підприємництво» (StepUp-101080031), м. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023 р. (3,0 кредити ЄКТС); 12. участь в курсі підвищення кваліфікації «Штучний інтелект та майбутнє освіти», ГО «Прогресильні», Міністерство цифрової трансформації України, 07-23 листопада 2023 р. (1,0 кредит ЄКТС); 13. Дистанційний курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» за підтримки програми Erasmus+ в рамках проєкту за напрямом Jean Monnet № 620720-EPP-1-2020-I-UA-EPPIMO-MODULE “Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT)”, 25 березня – 17 червня 2023 р., Запоріжжя, ЗНУ 3,0 кредити ЄКТС) 14. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і технологій, 26.02-26.05.2024 р. (6 кредитів ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
199839	Стригуль Лариса Станіславівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом спеціаліста, Харківський політехнічний інститут ім. В. І. Леніна, рік закінчення: 1991, спеціальність: електронні обчислювальні машини,	23	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	П.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:

				Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2019, спеціальність: 071 Облік і оподаткування, Диплом магістра, Державний біотехнологічн ий університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 005161, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 037630, виданий 17.01.2014		1. Стригуль Л. С., Александрова В.О. Готельно-ресторанний бізнес, як складова індустрії сервісної економіки: проблеми та перспективи розвитку. Електронний науковий журнал «Приазовський економічний вісник». Запоріжжя, 2020. № 6 (23). С. 151-156. 2. Стригуль Л. С., Александрова В.О., Жадан Т.А. Дослідження сучасного стану та визначення перспектив функціонування індустрії туризму та гостинності України. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2022. № 4 (2022). С. 54-58. 3. Стригуль Л. С., Александрова В.О., Жадан Т.А. Стандарти серії ISO 9000 в сфері туризму та гостинності України в концепції загального управління якістю TQM . Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2023. № 1 (2023). С. 40-44. 4. Стригуль Л.С.,Жадан Т.А. , Куниця, К. В. Дослідження перспектив впровадження інноваційних підходів управління якістю в бізнес-плануванні готельно- ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки), № 2, С. 129– 133. 5. Стригуль Л.С., Т.А. Жадан, Н.В. Якименко-Терещенко Інновації управління якістю бізнес- планування логістики готельно-ресторанних послуг Вісник Національного технічного університету «Харківський
--	--	--	--	---	--	--

							політехнічний інститут» (економічні науки). 2024. № 4. С. 3-7. П. 3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с. 2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. П.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: 1. Конспект лекцій з дисципліни «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу». Частина I : Загальні положення. Для студентів другого (магістерського) рівня
--	--	--	--	--	--	--	--

							освіти, денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / В 2-х частинах. Ч. І. Уклад. Л. С. Стригуль. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 143 с. 2. Методичні вказівки до проходження та захисту дослідницької практики для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно - ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В. Якименко -Терещенко, Л.С. Стригуль, Т.А. Жадан. 2-е видання. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с 3. Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання (розрахункового завдання) з дисципліни «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Л. С. Стригуль. Харків : НТУ «ХПІ», 2023. 22 с. 4. Конспект лекцій з дисципліни «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу». Частина II : Імплементация положень. Для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / В 2-х частинах. Ч.ІІ. Уклад. Л. С. Стригуль. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 129 с. 5. Методичні вказівки до переддипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 31 с. 6. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Л. С. Стригуль. Харків : НТУ «ХПІ», 2023. 44 с. П. 7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад Вчений секретар, член постійної спеціалізованої вченої докторської ради Д64.050.02 НТУ «ХПІ»(з 2014 р.) Наказ МОН України № 530 від 06 червня 2022р. П.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 ініціативної наукової теми № К6606 "Організаційно-економічний механізм функціонування сфери гостинності та туризму в контексті перспективи сталого розвитку економіки України" на 07.2023-12.2027 рр. Наказ НТУ «ХПІ» №197 ОД від 21.06.2023р.№ДР
--	--	--	--	--	--	--	---

							0123U103224 від 13.07.2023 П.11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): 1.Наукове консультування Договор про науково-технічне співробітництво та наукове консультування ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» від 31.01.2022 р. № 66/367 – 2022 терміном на 5 років з 20.02.2022 р. до 19.02.2027 р. 2. Договір про науково-технічне співробітництво та наукове консультування з ДП «Харківський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» №203/09-2022 від 30.11.2022 р. (з 01.12.2022 р. по 31.12.2028 р.). Тема: «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві туристичної сфери». П.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. Інновативний підхід до підвищення активності організаційно-економічної діяльності підприємства сфери гостинності / Стригуль Л.С., Вишняков Олександр Віталійович Всеукраїнська науково-практична конференція «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України».
--	--	--	--	--	--	--	---

							Секція 3. Фінансово-економічні та організаційні засади розвитку сфери гостинності і туризму (14-15 листопада 2023р.). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», 2023. Ч.2 . С. 28-29. 2. Стригуль Л.С., Павленко Л.Р. НАССР – система гарантування безпеки і якості послуг в сфері гостинності України . XI Всеукраїнська науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Проблеми і перспективи розвитку транспорту». Секція Готельний бізнес. (21 квітня 2023р.) Одеський національний морський університет, 2023 С. 149. 3. Стригуль Л.С., Александрова В.О., Черноіван А.С. Дослідження впливу війни на діяльність сфери туризму та гостинності України. Труди XIX-ї Міжнародної науково-практичної конференції «Дослідження та оптимізація економічних процесів» («Оптимум–2022») (7–9 грудня 2022 р.). Харків : НТУ «ХПІ», 2022. С. 73-75. 4. Стригуль Л.С., Болюх І. Лояльність споживачів на підприємствах індустрії гостинності . III Міжнародна науково-практична конференція «Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку» Секція 4. Економіка, фінанси, статистика в туризмі й готельно-ресторанній індустрії (30 листопада 2023р.). Запорізький національний університет, 2023 С. 128-131. 5. Стригуль Л.С., Чистикова В. Конкурентоспроможність суб'єктів туристичного бізнесу / Всеукраїнська
--	--	--	--	--	--	--	--

						науково-практична конференція «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України». Секція 3. Фінансово-економічні та організаційні засади розвитку сфери гостинності і туризму (14-15 листопада 2023р.). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», 2023. Ч.2 – С. 162-165. 6. Стригуль Л.С., Т.А. Жадан, Н.В. Якименко-Терещенко Інноваційні підходи удосконалення системи якості на підприємствах ресторанного господарства Тези доповідей XXXII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), – Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 895. П.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: 1. Керівник проблемною групою наукового гуртка «HoReCa&Tourism»; 2. Переможець I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей на 2023/2024 н.р.,
--	--	--	--	--	--	--

							спеціальність 241Готельно-ресторанна справа. Наказ № 552 СТ від 13 березня 2024 р. П.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Асоціації індустрії гостинності України (з 2021 року). Підвищення кваліфікації 1. Участь у XX Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті», м Харків, НТУ «ХПІ». Наказ №969 С від 10.07.23 р. (1 кредит ЄКТС); 2. Участь у проєкті Erasmus+ 101085651 – BeSustainAble за напрямом модуля Jean Monet “Business models for sustainability challenges and digital transformation” («Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація»), м. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023 р. Наказ №969 С від 10.07.23 р. (3 кредити ЄКТС); 3. Здобуття ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» у Державному біотехнологічному університеті, диплом магістра M22 №094091 від 31.12.2022 р. Наказ №198С від 13.02.23 р. (6 кредитів ЄКТС); 4. Науково-педагогічне міжнародне стажування на базі суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу республіки Болгарія по програмі стажування: «Сучасні методи та тренди організації та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу: Європейський досвід (на прикладі готелів мережі HVD (Болгарія))» (сертифікат №217/05.03.2022 від 05.03.2022 р., 180 год). Наказ №31С від 16.01.23 р.; 5. Навчання за програмою
--	--	--	--	--	--	--	--

							підвищення кваліфікації. Ресторанний комплекс «НЕ ГОНИ», за темою: «Економічні, організаційні та технологічні механізми діяльності закладу ресторанного бізнесу. Наказ №911С від 22.04.2019 р.. Наказ №1978С від 01.10.2019 р. (6 кредитів ЄКТС); 6. Участь в Модулі Jean Monet «Стале мислення та підприємництво» (StepUp-101080031), м. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 27 грудня 2023 р. (3 кредити ЄКТС). 7. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і технологій, 26.02-26.05.2024 р. (6 кредитів ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
202421	Жадан Тетяна Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом спеціаліста, Харківський політехнічний інститут імені В.І. Леніна, рік закінчення: 1987, спеціальність: Промислова теплоенергетика, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2009, спеціальність: облік і аудит, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2009, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення:	17	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	П.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. Линник О.І., Жадан Т.А. Основні елементи адаптивної системи управління підприємством готельно-ресторанного господарства в умовах нестабільної економіки [Електронний ресурс] Інфраструктура ринку. 2019. № 36. С. 199-203. 2. Жадан Т.А., Мелень О.В., Якименко-Терещенко Н.В. Банкрутство підприємства: сутність поняття та основні ризик-фактори його виникнення в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] . Інфраструктура ринку: електрон.

				2022, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 036684, виданий 01.07.2016, Атестат доцента АД 000924, виданий 16.05.2018		наук.-практ. журн. 2019. Вип. 37. С. 243- 250. 3. Жадан Т. А., Жадан Ю.В., Соколова Є.Б. Сучасні тенденції та основні проблеми розвитку підприємств готельного господарства в Україні. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. 2022. Вип. 101, Ч.2. С. 234- 246. 4. Стригуль Л.С., Александрова В.О., Жадан Т.А. Дослідження сучасного стану та визначення перспектив функціонування індустрії туризму та гостинності України. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2022. № 4 (2022). С. 54-58. 5. Жадан Т.А., Александрова В.О., Стригуль Л.С. Антикризове управління туристичним і готельно-ресторанним бізнесом: теоретичний аспект. Науковий вісник Льотної академії. Серія: Економіка, менеджмент та право. 2023. Вип. 8. С. 122- 129. 6. Жадан Т.А., Жадан Ю.В., Стригуль Л.С. Особливості формування системи антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності та туризму. Вісник Національного технічного університету «ХПІ» (економічні науки). – Харків: НТУ «ХПІ». 2023. № 6. С. 28-33. 7. Якименко- Терещенко, Н., Куниця, К., Жадан, Т. . Девелопмент як форма інвестиційної діяльності на ринку готельної нерухомості. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2024. Вип.1, С, 121–125
--	--	--	--	---	--	--

							8. Стригуль Л.С., Жадан Т.А., Куниця, К. В. Дослідження перспектив впровадження інноваційних підходів управління якістю в бізнес-плануванні готельно-ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки), № 2, С. 129–133. 9. Стригуль Л.С., Т.А. Жадан, Н.В. Якименко-Терещенко Інновації управління якістю бізнес-планування логістики готельно-ресторанних послуг Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2024. № 4. С. 3-7. П.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків, 2022. 549 с. 2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Розділ. 6. Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі. П.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: 1. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі» для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»/уклад. Т. А. Жадан. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 86 с. 2. Методичні рекомендації до проходження та захисту дослідницької практики : для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форм навчання /уклад.: Н. В. Якименко-Терещенко, Л. С. Стригуль, Т. А. Жадан ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2023. – 34 с. 3. Методичні рекомендації до виконання та захисту випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»),
--	--	--	--	--	--	--	---

							галузь знань 24 Сфера обслуговування/ уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Жадан Т. А., Стригуль Л.С., Чайка Т.Ю. Харків: НТУ «ХПІ», 2023. 27 с
							4. Методичні вказівки до передипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с.
							5. Методичні рекомендації до проходження та захисту дослідницької практики для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Л.С. Стригуль, Т.А. Жадан. 2-е видання. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с.
							6. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з навчальної дисципліни «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі» для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Т. А. Жадан. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 34 с.
							7. Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інновації та інноваційний інжиніринг в готельно-ресторанному бізнесі» для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» / укл.: Т. А. Жадан. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 29 с.

							П.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: НДР «Формування організаційно-економічного механізму управління галузевими і підприємницькими ризиками», договір № 66774 від 08.10.2018 р., термін виконання з 08.10.2018 р. по 31.01.2021 р. № ДР 0118U007156 П.11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): Наукове консультування Договор про науково-технічне співробітництво та наукове консультування ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» від 31.01.2022 р. № 66/367 – 2022 терміном на 5 років з 20.02.2022 р. до 19.02.2027 р. П.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. Павленко Л., Мозольський Е., Жадан Т. Тенденції розвитку міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. Формування сучасних концепцій
--	--	--	--	--	--	--	---

							управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку: збірник матеріалів ІІІ Міжн. наук.-практ. конф. (Запоріжжя, 30 листопада 2023 р.). Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2023. С. 81–84. 2. Лепетень Д.А., Жадан Т.А. Інноваційні напрями розвитку туристичної індустрії в Україні. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 - 17 травня 2023 р.). – Київ : НУХТ, 2023 р. С. 187-188. 3. Бутенко А.О., Жадан Т.А. Технологічні інновації в готельному бізнесі. Стан та перспективи розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи: тези доповідей Всеукраїнської студентської наук.-практ. конф. (м. Харків, 22 травня 2023 р.). Харків: Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2023. С. 8–10. 4. Жадан Т., Глінкіна В. Організаційні аспекти створення готельного бізнесу в Україні. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. ІІІ Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С. 84-86. 5. Стригуль Л.С., Т.А. Жадан, Н.В. Якименко-Терещенко Інноваційні підходи удосконалення системи якості на підприємствах ресторанного господарства: тези доповідей XXXІІ Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія,
--	--	--	--	--	--	--	---

							освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), – Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 895. 6. Якименко-Терещенко Н.В., Жадан Т.А. Інноваційні рішення в ресторанному господарстві. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: Тези доповідей XXXII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), – Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 940. П.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Асоціації індустрії гостинності України (з 2021 року). Підвищення кваліфікації 1. Навчання за програмою підвищення кваліфікації. Ресторанний комплекс «НЕ ГОНИ», за темою: «Економічні, організаційні та технологічні механізми діяльності закладу ресторанного бізнесу. Наказ №911С від 22.04.2019 р.. Наказ №1978С від 01.10.2019 р. (6 кредитів ЄКТС) 2. Науково-педагогічне міжнародне стажування на базі суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу республіки Болгарія по програмі стажування: «Сучасні методи та тренди організації та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу: Європейський досвід (на прикладі готелів мережі HVD
--	--	--	--	--	--	--	--

							(Болгарія))» (сертифікат №217/05.03.2022 від 05.03.2022 р., 180 год). Наказ №31С від 16.01.23 р. 3. Здобуття ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» у Державному біотехнологічному університеті, диплом магістра М22 №094091 від 31.12.2022 р. Наказ №198С від 13.02.23 р. 4. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і технологій, 26.02- 26.05.2024 р. (6 кред. ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
349625	Літвиненко Марія Владиславна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом бакалавра, Харківський політехнічний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: інженерної механіки, Диплом спеціаліста, Харківський державний політехнічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: технологія машинобудува ння, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2019, спеціальність: 075 Маркетинг, Диплом кандидата наук ДК 027085, виданий 10.11.2004, Атестат доцента 12ДЦ 025586, виданий 01.07.2011	19	Стратегічне управління маркетингово ю діяльністю	П.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. Літвиненко М.В. , Галушка Д.В Формування стратегії компанії, ґрунтуючись на потреби споживача. Вісник національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). №4 (2020), С 32-36. 2. Літвиненко О.О., Літвиненко М.В. Власний бізнес на хвилі сучасності. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2020. № 2. С. 28-34. 3. Літвиненко М.В., Карпутова К.В., Алфімцева О.І. Сучасні тенденції організації власного бізнесу в Україні. Вісник Національного

							технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2020. № 5. С. 12-16. 4. Літвиненко М.В., Тверська Я.М. Зміни в стратегії розвитку малого підприємництва у зв'язку зі світовою пандемією COVID-19. Вісник Національного технічного університету «ХПІ» (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences). Збірник наукових праць. Харків: НТУ «ХПІ». 2021. № 2 . С.43-47. 5. Літвиненко М.В., Мірошник М.В. Результати вимушеного «апгрейду» електронної комерції. Вісник Національного технічного університету «ХПІ» (економічні науки) . Збірник наукових праць. Харків: НТУ «ХПІ». 2022. № 3 С.9-13. 6. Мірошник М.В., Літвиненко М.В. Застосування новітніх технологій маркетингу у практиці власного бізнесу під час воєнного стану в Україні. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2023. №9. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/71319 П. 2 Наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення: 1. Інноваційний підхід при оцінці ключового показника ефективності КПП дистрибуторської компанії №90589. 2. Визначення інноваційного напрямку розвитку хлібопекарських підприємств №90585 3. Реалізація підприємницького потенціалу шляхом спроби створення першого власного бізнесу №90672. 4. Аналіз змін конкурентного середовища
--	--	--	--	--	--	--	---

							виробників меблів в Харківській області №90587. 5. Сучасна бізнес-модель Internet просування товару №90586. П.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Конкуренція на промислових ринках. Маркетинг промислового підприємства : навч. посібник. А. І. Яковлев [та ін.] / ред.: А. І. Яковлев, М. І. Ларка ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Київ: Кондор, 2019. С. 191- 226 (504 с.) http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/42123 2. Diana Raiko, Irina Fedorenko, Olena Kitchenko, Valerii Kobieliev, Mariia Litvynenko, Tatiana Romanchik Management of the interaction of the enterprise with partners and consumers: models, methods and information interaction Logistics systems: technological and economic aspects of efficiency: collective monograph. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 2022. С.135 - 165 (182 с) SCOPUS DOI: https://doi.org/10.15587/978-617-7319-66-4 3. Маркетингова діяльність підприємств : підручник / О. П. Косенко [та ін.] ; ред. О. П. Косенко ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : ТОВ "Оберіг", 2023. 1155 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/62858 4. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-
--	--	--	--	--	--	--	---

						Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. Авторський внесок: Розділ4: Стратегічне управління маркетинговою діяльністю готелів і ресторанів (С.102-141) П.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: 1. Стратегічне управління маркетинговою діяльністю: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. М. В. Літвиненко. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 53 с. 2. Методичні вказівки до виконання практичних занять, самостійної роботи та індивідуального завдання з дисципліни «Стратегічне управління маркетинговою діяльністю» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання/ Уклад. М. В. Літвиненко. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 42 с. 3 Методичні вказівки з до проведення практичних занять з дисципліни «Основи наукових досліджень» для здобувачів освітньої програми «Маркетинг» спеціальності 075 «Маркетинг» другого (магістр) рівня освіти заочної форми навчання/ Уклад.:
--	--	--	--	--	--	--

							М.В. Літвиненко. Харків: НТУ «ХПІ», 2023. 39 с. 4. Методичні вказівки щодо виконання індивідуального завдання з дисципліни «Стратегічне управління маркетинговою діяльністю» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання/ Уклад. М. В. Літвиненко. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 11 с. 5. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Розробка стартап проектів» для здобувачів економічних спеціальностей першого (бакалавр) рівня освіти денної форми навчання/Уклад.: М.В. Літвиненко. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 26 с. П. 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: 1. Відповідальний виконавець ініціативної НДР K1702 «Обґрунтування шляхів забезпечення конкурентоспроможн ості організації бізнесу в умовах мінливого ринкового середовища» Наказ НТУ «ХПІ» №1480Д від 01 квітня 2021р. (ДР0121U110942) . Термін: 04.2021- 04.2023 2. Відповідальний виконавець ініціативної НДР «Методи та інструменти маркетингу і менеджменту в цифровій економіці».
--	--	--	--	--	--	--	--

						Термін: 01.07.2023-30.12.2025 3. Відповідальний виконавець госпдоговірної теми №17099 «Новітні технології маркетингу та їх специфіка в діяльності підприємств України». Теомін: 01.02.2024-31.01.2025 П. 11 Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): - Керівник договору на надання наукових консультацій за напрямками: 051 Економіка, 056 Міжнародні економічні відносини, 071 Облік і оподаткування, 072 Фінанси, банківська справа та страхування, 073 Менеджмент, 075 Маркетинг, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність відповідно до договорів №88/173-2018 та №88/174-2018. Підприємства AERO-IMMOBILIERE DE MANAGEMENT ET D'ENTREPOTS (Франція) та PROCOPTERE AVIATION (Франція). Термін: 2018-2028 р.р. П. 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. Алфимцева О.І. Особливості маркетингу в сучасному електронному бізнесі/ О.І. Алфимцева, С.В. Потапенко, М.В. Литвиненко // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2020, 28-30 жовтня 2020 р.: у 5 ч.
--	--	--	--	--	--	---

							Ч. ІІІ. / за ред. проф. Сокола Є.І. – Харків: НТУ «ХПІ». С. 26. 2. Літвиненко О.О. Необхідність впровадження концепції свідомого споживання в сучасній Україні/ О.О. Літвиненко, М.В. Літвиненко // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2020, 28-30 жовтня 2020 р.: у 5 ч. Ч. ІІІ. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 186. 3. Літвиненко М.В. Аналіз зв'язку маркетингу з цілями бізнесу у соціальних мережах Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУХТ, 2020. С.200-202. 4. Літвиненко О.О., Літвиненко М.В. Цілісна концепція управління торговим простором і асортиментом фармацевтичної продукції для аптечних мереж. Тези ІХ Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції «Менеджмент та маркетинг у складі сучасної економіки, науки, освіти, практики. Харків: Нац. фармац. ун-т, 2021. С.363-364. 5. Літвиненко О.О., Літвиненко М.В. Застосування інструментарію маркетингового управління в ринковій діяльності підприємств. Тези Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Сучасні технології менеджменту». Луцьк. 2021.С.66-68. 6. Зайцев Д.С., Літвиненко М.В. Комерційна діяльність як конкурентна перевага
--	--	--	--	--	--	--	--

							підприємства на ринку. Тези XI Міжвузівської науково-практичної конференції Національної академії Національної гвардії України. Харків. 2021. С. 96-98. 7. Скорик І.М., Літвиненко М.В. Дослідження системи управління маркетингом на сучасному підприємстві. Тези XI Міжвузівської науково-практичної конференції Національної академії Національної гвардії України. Харків. 2021. С. 98-100 . 8. Сушко Є.І., Літвиненко М.В. Конкурентоспроможність продукту на сучасному ринку. XIV Міжнародна науково-практична конференція магістрантів та аспірантів «Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців» (14–16 грудня 2022 року): матеріали конференції / за ред. проф. Є.І. Сокола. – Харків : НТУ «ХПІ», 2022. С.209-210. 9. Дрепін І.М., Літвиненко М.В. Особливості інтернет-маркетингу підприємств України для світового ринку. XIV Міжнародна науково-практична конференція магістрантів та аспірантів «Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців» (14–16 грудня 2022 року): матеріали конференції / за ред. проф. Є.І. Сокола. – Харків : НТУ «ХПІ», 2022. С.220. 10. Літвиненко М.В., Шиладзе Р.Ш. Просування на ринку B2B: особливості та чинники. Тези Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції Світ наукових досліджень. Випуск 22, 2023р. С.35-39. П. 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: 1. Керівник діючої проблемної групи наукової студентської спільноти «Startup» Наказ НТУ ХПІ № 423 ОД від 13.11.2023 2. Керівництво студентом, який зайняв I місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт 1 туру. Наказ №142ОД від 13.04.23, Наказ №552СТ від 13.03.24. П. 19 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1) Асоційований член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес освіти (Свідоцтво №456 від 22 жовтня 2018 р.) 2) Член Української асоціації маркетингу (Сертифікат №278 від 22 вересня 2018 р.) Підвищення кваліфікації: 1. Зараховано як проходження індивідуальної форми підвищення кваліфікації здобуття другої вищої освіти у НТУ «ХПІ» у грудні 2019 р. (наказ НТУ «ХПІ» №382С від 24.02.20). 2. Запорізький національний університет, Свідоцтво про підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників СС02125243/35-22 (наказ ПК № 1491С від 13.12.2022 р.), «Управління системою маркетингових комунікацій сучасних підприємств», 29.10.2022 р., 6
--	--	--	--	--	--	--	---

							кредитів (180 год)
41206	Кармінська-Белоброва Марина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія культури, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 065098, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 003262, виданий 15.10.2019	8	HR-менеджмент та етика бізнесу	П.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. Перерва П.Г., Кармінська-Белоброва М.В. Проскурня О.М. Менеджмент в сфері регіонального туризму: сучасний стан та перспективи Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки) : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2020. – № 4 (6). – С. 55-59. 2. Кармінська-Белоброва М.В., Шматько Н.М. Ризик-менеджмент, як аспект операційного менеджменту Вісник Національного технічного університету "ХПІ" (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences) : зб. наук. пр. Харків : НТУ "ХПІ", 2021. No No 1. С. 36-40. 3. Кармінська-Белоброва М.В., Шматько Н.М., Пантелєєв М.С, Новік І.О. Бізнес-комунікації і бізнес-культура підприємництва у міжнародному туризмі Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Економічні науки: зб. наук. пр. Харків : НТУ "ХПІ", 2019. No 24 (1323). С. 101-105. 4. Шматько Н. М., Кармінська-Белоброва М. В. Пантелєєв І.В Концепції етичного організаційного розвитку великомасштабних економіко-виробничих систем Вісник Національного технічного університету "ХПІ" (економічні науки) = Bulletin of the National

						Technical University "KhPI" (economic sciences) : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2023. No 2. С. 17-22. 5. Шматько Н. М., Кармінська-Белоброва М. В. Аналіз сучасних методів та підходів до управління ризиками на підприємстві Вісник Національного технічного університету "ХПІ" (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences) : зб. наук. пр. Харків : НТУ "ХПІ", 2023. No 1. С. 26- 32. 6. Шматько Н. М., Кармінська-Белоброва М. В.Боротьба з конфліктами в колективі в операційному менеджменті. Вісник Національного технічного університету "ХПІ" (економічні науки): зб. наук. пр. 2021. № 2. С. 52-57. 7. Якименко-Терещенко Н.В., Куниця К.В., Кармінська-Белоброва М.В. Управління персоналом як основним ресурсом діяльності сфери послуг. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). 2024. № 2. С.77-82. П 2. 1. Свідотство про реєстрацію авторського права на твір No 96897 від 26.03.2020 року. Науковий твір «Туристична привабливість регіону як один із ключових факторів його - конкурентоспроможності» 2. Свідотство про реєстрацію авторського права на твір No 96896 від 26.03.2020 року. Науковий твір «Організаційно-економічні засади інноваційної діяльності підприємств туристичної індустрії» 3. Свідотство про реєстрацію
--	--	--	--	--	--	---

							авторського права на твір No 96898 від 26.03.2020 року. Науковий твір «Організаційно-економічні засади управління знаннями в туристичному бізнесі» 4. Свідотство про реєстрацію авторського права на твір No 96937 від 27.03.2020 року. Науковий твір «Комерціалізація інтелектуальних технологій на підприємствах туристичного бізнесу» 5. Свідотство про реєстрацію авторського права на твір No 96828 від 27.03.2020 року. Науковий твір «Конкурентні бізнес-перспективи туристичної індустрії: економіка, маркетинг, менеджмент.» П.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Управління підприємницькою діяльністю. Навч. посібник / Н. М. Шматько [та ін.] ; ред.: П. Г. Перерва, М. С. Пантелєєв ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2019. – 1100 с. 2. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності Навч. посібник [Електронний ресурс] / П. Г. Перерва [та ін.] ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Електрон. текст. дані. Харків, 2020. – 893 с. 3. Організаційно-економічні засади управління знаннями в туристичному бізнесі . Монографія: Інструменти та методи управління знаннями в системі інноваційного розвитку організації : монографія / заг. ред. Ю. С. Шипуліна. – Суми : Триторія, 2019.
--	--	--	--	--	--	--	---

							– Розд. 3.6. – С. 214-237. 4. Стратегія розвитку інноваційної політики промислових підприємств: проблеми і перспективи формування. Монографія: Управління стратегіями випереджаючого інноваційного розвитку : кол. монографія / заг. ред. Н. С. Ілляшенко. Суми : Триторія, 2020. Розд. 4.1. – С. 224-242. 5. Sustainable development of the organizational structure of a large-scale economic production system based on the theory of life cycles. Колективна монографія: Управління розвитком економічного середовища в умовах глобальних трансформацій: за заг. ред. д.е.н., проф. Прохорової В.В. Монографія: Х. УІПА. Вид-во Іванченко, 2023. С. 244-254 6. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. П.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: 1. Методичні вказівки до практичної роботи з дисципліни «HR-менеджмент та етика бізнесу» для студентів другого (магістерського) рівня
--	--	--	--	--	--	--	---

								вищої освіти всіх форм навчання із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; 2-ге видання / уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Кармінська-Белоброва М.В. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 34 с. 2. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «HR-менеджмент та етика бізнесу» для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Кармінська-Белоброва М.В. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 22 с. 2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни “Ризик і прийняття управлінських рішень в підприємницькій діяльності” [Електронний ресурс] : для студентів за спец. 073-06 “Управління підприємницькою діяльністю” / НТУ “ХПІ”; Шматько, М. В. Кармінська-Белоброва. - Електрон. текст. дані. - Харків : НТУ “ХПІ”, 2020. уклад.: Н. М. - 52 с. 3. Методичні вказівки звиконання курсової роботи з дисципліни “Операційний менеджмент” [Електронний ресурс] : для студентів ден. та заоч. форм навчання спеціальності 073 “Менеджмент”, освітньої програми “Менеджмент підприємств та організацій” / НТУ “ХПІ”; уклад.: Н. М. Шматько, М. С. Пантелєєв, М. В. Кармінська-Белоброва. - Електрон. текст. дані. - Харків : НТУ “ХПІ”, 2021.- 20 с. 4. Методичні вказівки до виконання завдання з дисципліни “Діагностика діяльності підприємств та організацій” [Електронний ресурс] : для студентів спец. 073 “Менеджмент”
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							ден. та заоч. форм навчання / НТУ “ХПІ” ; уклад.: Н. М. Шматько, М. С. Пантелєєв, М. В. Кармінська-Белоброва. - Електрон. текст. дані. Харків : НТУ “ХПІ”, 2021- 63 с. 5. Методичні вказівки допрактичних занять з дисципліни “Операційний менеджмент” [Електронний ресурс] : для студентів спец. 073 “Менеджмент” ден. та заоч. форм навчання / НТУ “ХПІ” ; уклад.: Н. М. Шматько, М. С. Пантелєєв, М. В. Кармінська-Белоброва. - Електрон. текст. дані. - Харків : Скан+, 2021. 23 с. П.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. Кармінська-Белоброва М.В. Особливості мотивації персоналу на підприємстві. Тези доповіді конференції інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я [Текст] = Information Technologies: Science, Engineering, Technology, Education, Healths : тези доп. XXVII міжнар. наук.-практ. конф. MicroCad-2019, м. Харків, 15-17 трав. 2019 р. : у 4 ч. Ч. 3/ Харків : НТУ “ХПІ”, 2019. - 425 с. 2. Кармінська-Белоброва М.В. Актуальні аспекти компетентнісного підходу в управлінні персоналом. Дослідження та оптимізація економічних процесів "Оптимум–2019" : тр. 15-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 4-6 грудня 2019 р. / ред. Є. М. Строков ; Нац. техн. унт "Харків. політехн. ін-т" [та ін.]. – Харків : Томенко Ю. І., 2019. – С. 185-188.
--	--	--	--	--	--	--	---

							3. Кармінська-Белоброва М.В. Assessment Center як нова технологія в системі управління персоналом. Професійний менеджмент у сучасних умовах розвитку ринку : матеріали доп. 8-ї наук.-практ. конф. з міжнар. участю, 1 листопада 2019 р. = Professional management in modern conditions of development of market : reports of the 8th sci.-practical conf. with intern. participation, 1 November 2019. – Харків : Монограф, 2019. – С. 241- 243. 4. Кармінська-Белоброва М.В. Методи прийняття управлінських рішень, як основа ефективної системи управління підприємством. Економіка, менеджмент та бізнес-адміністрування в системі транскордонного співробітництва : збірник наукових праць I Міжнародної європейської науковопрактичної конференції (м. Київ, 22-23 жовтня 2020 р.). К. : ПЗВО «Міжнародний європейський університет», 2020. С.24-25 5. Кармінська-Белоброва М.В Неруш Є.І., Іванко О.Є. Сучасні проблеми менеджменту персоналу в Україні . Результати наукових конференцій Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу НТУ «ХПІ» за 2020 рік в 2 т. – Харків : НТУ «ХПІ», 2020. Т. 2 : Труди XI-ої Міжнародної науково– практичної Internet - конференції студентів та молодих вчених «Стратегії інноваційного розвитку економіки України: проблеми, перспективи, ефективність «Форвард-2020» 25 грудня 2020 р. С. 201–204. 6. Кармінська-Белоброва М.В., Бєлянінова А.І . Роль керівника в процесі
--	--	--	--	--	--	--	--

							управління стресом в організації. Інновації для відродження: національний, регіональний, міжнародний контекст. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, Запоріжжя, 12-13 жовтня 2023 р. [Електронний ресурс] / Редкол.: В. А. Шаломєєв (відпов. ред.) Електрон. дані. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. – С. 480-481. 7. Кармінська-Белоброва М.В., Шматько Н.М. Вдосконалення менеджменту і ділової етики у сфері готельного бізнесу: тези доповідей XXXII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), – Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 777. 8. Кармінська-Белоброва М.В., Шматько Н.М. HR-менеджмент у готельному бізнесі: важливість навчання : тези доповідей XXXII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» (MicroCAD-2024), – Секція 5. Економіка, менеджмент та міжнародний бізнес. (Харків, 22-25 травня 2024 р.). – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. С. 778. П.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 студентською науковою проблемною групою «Психологія управління діяльності менеджера», наказ НТУ ХПІ № 423 ОД від 13.11.2023 р. П.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: ☐ 1) Асоційований член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (Свідоцтво УАРМБОНо 419 від 22 жовтня 2018 року.) ☐ 2) Член громадської наукової організації «Всеукраїнська Асамблея докторів наук з державного управління» Режим доступу: https://vadnd.org.ua/ua/members/кармінська-білобровамарина-володим/ Підвищення кваліфікації 1. Проходження навчання за програмою школи-семінара «Стартап-інтенсив для викладачів» на базі Стартап-центру «Спарк» НТУ ХПІ 01.02.2022-01.03.2022 року Наказ №31С від 16.01.23 р. . (0,5 кредитів ЄКТС); 3. Підвищення кваліфікації проходження навчання та участь в онлайн-курсі «Venture Capital and Entrepreneurship Financing» від стартап-центру «Спарк» НТУ «ХПІ» та Tulane University (США) з 25 квітня 2023 по 06 червня 2023.(1,5 кредитів ЄКТС). Наказ № 1016 С від 24.07.2023 р. 4. Участь в Модулі Jean Monnet «Стале мислення та підприємництво» (StepUp-101080031), Сертифікат — 068-2023, м. Харків, ХНУ
--	--	--	--	--	--	---

							імені В.Н. Каразіна, 2023 р. (3,0 кредити ЄКТС). Наказ № 257С від 19.02.2024 р. 5. Науково-освітнє стажування «Colleggium Mazovia Sniversity» м. Седльці, Польща, на тему «Обмін досвідом у дослідженні та організації навчального процесу з економіки, управлінні та надання можливостей її фінансування –досвід в Україні, Польщі, Естонії та Словаччині» (180 годин, 6 кредитів, 2020 рік, № 012/2020). Наказ № 1237С від 14.09.2020 р.
194139	Чайка Тетяна Юріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом бакалавра, Приватний вищий навчальний заклад Харківський гуманітарний університет "Народна українська академія", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: Економічна кібернетика, Диплом магістра, Український державний університет залізничного транспорту, рік закінчення: 2019, спеціальність: 071 Облік і оподаткування, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2020, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Сумський державний	25	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	П.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. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Белікова О. С. Кейтеринг у MICE-індустрії: тренди розвитку, міжнародний досвід і перспективи digital-трансформації. Економіка та суспільство. 2021. № 34. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-39 2. Devadze A, Yakymenko-Tereshchenko N, Chaika T. The impact of interactive hotel mapping technology on business processes in the hospitality industry. Економіка та суспільство. 2024. № 63. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4090 3. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Яріко М. О. Квест-екскурсії з віртуальним гідом як інноваційні події продукції індустрії туризму та гостинності. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. Т. 1. № 7. С.42-47.

				університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Українська інженерно- педагогічна академія, рік закінчення: 2022, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом магістра, Харківська державна академія культури, рік закінчення: 2023, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 017763, виданий 21.11.2013, Атестат доцента АД 008181, виданий 29.06.2021		4. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Маслюк Ю. В. Віртуальні гіді в гастрономічному туризмі: перспективи розробки та впровадження. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2024. №11. https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-03-05 5. Portna O. V., Iershova N. Y., Tereshchenko D. A., Chaika T. Y., Dubynskyi G. Analytical provision for managing innovation activities within the company considering the interests of stakeholders. Acta Innovations. 2020. Tom 34. P. 25-39. 6. Koval L., Turski I., Kolomiets O., Komarnitskyi I., Chaika T. New Opportunities for Restaurant Business Development Based on Computer Modeling of Consumer Preferences. Studies of Applied Economics. Sustainable Economics. 2021. Vol. 39. №3. DOI: https://doi.org/10.25115/eea.v39i3.4714. 7. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Холодок В. Д. Оптимізація впливу регіональних структур управління на сталий розвиток індустрії туризму та гостинності: міжнародний досвід. Наукові праці Міжрегіональної академії управління персоналом. Економічні науки. 2023. Вип. 2 (69). С. 66-72. П.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві: 1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм
--	--	--	--	---	--	---

							навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с. 2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. П.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: 1. Методичні вказівки до передипломної практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 31 с. 2. Lecture summary on the discipline Modern Digital Technologies for Business Process Management in the Hospitality Industry for students of specialty 241 "Hotel and restaurant business" of the second (master's) level of education of all forms of education / compiled by T. Chaika. Kharkiv: NTU "KhPI", 2024. 57 p. 3. Modern digital technologies for business process management in the hospitality industry: Guideline for practical lessons for students of
--	--	--	--	--	--	--	--

							specialty 241 “Hotel and restaurant business” of the second (master's) level of higher education of all forms of education / compiled by. N. Yakymenko - Tereshchenko, T. Chaika. Kharkiv: NTU “KHPI”, 2024. 33 p . 4. Modern digital technologies for business process management in the hospitality industry: Guideline for self-study for students of specialty 241 “Hotel and restaurant business” of the second (master's) level of higher education of all forms of education / compiled by. N. Yakymenko - Tereshchenko, T. Chaika. Kharkiv: NTU “KHPI”, 2024.12 p . 5. Guidelines for performing the calculation task on the discipline Modern Digital Technologies for Business Process Management in the Hospitality Industry for students of the second (master's) level of education of all forms of study / compiled by T. Chaika. Kharkiv: NTU "KhPI", 2024. 22 p. П.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: 1) Відповідальний виконавець ініціативної НДР 0123U103224 "Організаційно-економічний механізм функціонування сфери гостинності та туризму в контексті перспективи сталого розвитку економіки України" (07.2023-12.2027 рр.). Наказ НТУ «ХПІ» №197 ОД від 21.06.2023р. №ДР 0123U103224 від 13.07.2023. 2) Відповідальний виконавець ініціативної НДР
--	--	--	--	--	--	--	--

						0123U103238 "Стратегічні пріоритети розвитку туристичного бізнесу та індустрії гостинності в умовах соціально- економічних трансформацій" (07.2023-12.2027 рр.). Наказ НТУ «ХПІ» №197 ОД від 21.06.2023р. П.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. Чайка Т. Ю., Шевцов Т. М., Путятіна С. Б. Формування нових екскурсійних продуктів на основі використання технологій віртуальної та доповненої реальності. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали 1-ї Всеукр. наук.-практ. конф., 14- 15 листопада 2023 р. Харків: НТУ «ХПІ», 2023. С. 302-306. 2. Чайка Т. Ю., Бондарук Р. О., Васильєв Д. К. Доповнена реальність і ресторанне меню. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали 1-ї Всеукр. наук.-практ. конф., 14- 15 листопада 2023 р. Харків: НТУ «ХПІ», 2023. С. 299-301. 3. Чайка Т. Ю., Чернат А. А. Квест-екскурсії з віртуальним гідом як ІТ-продукт. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доповідей X Міжнародної науково- практичної конференції 6-7 квітня 2023 р. Київ: КНУКіМ, 2023. С. 392- 395. 4. Вишняков О. В., Чайка Т. Ю. Використання додатка Google Calendar для
--	--	--	--	--	--	---

						складання календаря подієвих активностей ресторану. Проблеми і перспективи розвитку транспорту: тези доп. 11-ї Всеукр. наук.-практ. конф. студентів та молодих вчених, 21 квітня 2023 р. Одеса: Одес. нац. морський ун-т, 2023. Ч. 2. С. 178-179. 5. Чайка Т. Вплив інноваційних засобів навчання на якість вищої освіти (на прикладі спеціальностей 241 "Готельно-ресторанна справа" та 242 "Туризм"). Сталій розвиток економіки, суспільства та підприємництва: матеріали Міжнар.наук.-практ. конф., 27-28 квітня 2023 р. Івано-Франківськ: Івано-Франківський нац. техн. ун-т нафти і газу, 2023. С. 403-406. 6. Чайка Т. Ю. Використання додатків Google в навчальному процесі вищої школи при формуванні компетентностей студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». Методологія сучасних наукових досліджень: XIX Міжнародна науково-практична конференція 23-24 лютого 2023 р. Харків: ХНПУ ім. Г. С. Сковороди, 2023. URI:https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/64161 П.13. проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік Проведення навчальних занять з дисципліни «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу» (англ. мовою) у студентів магістерського рівня вищої освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (група БЕМ-
--	--	--	--	--	--	--

							М2523а 32 години лекції, 16 годин практичні заняття; група БЕМ-М2523з 6 годин лекції, 6 годин практичні заняття); 2023/2024 навчальний рік. П.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: 1. Керівництво студентом, який є переможцем I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2021/2022 навчальному році. Спеціальність "Готельно-ресторанна справа". Тема: Кейтеринг МІСЕ-індустрії. 2022 р. 2. Керівництво проблемною групою "Діджиталізація та Startup-проекти у сфері туризму і гостинності" студентського наукового гуртка "HoReCa&Tourism". П.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Асоціації індустрії гостинності України (з 2021 року). Підвищення кваліфікації 1. Здобуття ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, диплом магістра М20 №145767 від 31.12.2020 р. Наказ №1457С від 13.10.21 р.
--	--	--	--	--	--	--	--

						(3 кредит ЄКТС); 2. Проходження навчання за програмою школи-семінара «Стартап-інтенсив для викладачів» на базі Стартап-центру «Спарк» НТУ ХПІ. Наказ №31С від 16.01.23 р. (0,5 кредити ЄКТС); 3. Участь у XIX Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті», Харків, Україна .Наказ №31С від 16.01.23 р. (0,6 кредити ЄКТС); 4. Науково-педагогічне міжнародне стажування на базі суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу республіки Болгарія по програмі стажування: «Сучасні методи та тренди організації та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу: Європейський досвід (на прикладі готелів мережі HVD (Болгарія))» (сертифікат №217/05.03.2022 від 05.03.2022 р., 180 год). Наказ №31С від 16.01.23 р. 5. Здобуття ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю «Освітні, педагогічні науки» у Українській інженерно-педагогічній академії, диплом магістра М22 №068913 від 31.12.2022 р. Наказ №198С від 13.02.2023 р. (6 кредитів ЄКТС); 6. Програма підвищення кваліфікації працівників закладів вищої освіти та отримання акредитації на інтеграцію курсу «Створення та розвиток IT-продуктів», сертифікат № 168/02-2023. Наказ №915С від 28.06.23 р.; 7. Навчання за програмою підвищення кваліфікації проєкту «Школа наставників дуальної форми здобуття освіти», м. Київ, Науково-методичний центр вищої та фахової
--	--	--	--	--	--	--

						передвищої освіти МОН України сертифікат № СС 38282994/2429-23). Наказ № 915С від 28.06.23 р. (2 кредити ЄКТС); 8. Участь в онлайн-майстерні для педагогів «Створюємо електронні освітні ресурси», м. Київ, Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти МОН України. Наказ № 915С від 28.06.23 р. (0,23 кредити ЄКТС); 9. Участь у проєкті Erasmus+ 101085651 – BeSustainAble за напрямом модуля Jean Monet “Business models for sustainability challenges and digital transformation” («Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація»), м. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023 р. (сертифікат № BSA 163/2023). Наказ № 915С від 28.06.23 р. (3 кредити ЄКТС); 10. Вебінар «Європейські моделі соціального бізнесу», під егідою програми ЄС Еразмус+, напрям ім. Жана Моне у рамках проєкту 101085348-EUROSECRET-ERASMUS-JMO-2022-HEI-THC-RSCH «Європейські практики соціального підприємництва: сталість, інклюзія, креативність», Запоріжжя (Сертифікат № 02125243-5434/2024 від 25.01.2024). Наказ № 544С від 04.04.24 р (0,5 кредити ЄКТС). 11. Підвищення кваліфікації (стажування) в Українському державному університеті науки і технологій, 26.02-26.05.2024 р. (6 кредитів ЄКТС). Тема: Вивчення сучасних підходів до викладання спеціальних освітніх компонентів в умовах дистанційного навчання». Наказ № 1139 С від 10.07.2024 р.
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РНО1 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 імовірні наслідки їх впливу.</i> <i>РНО6 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</i> <i>РНО7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i> <i>РНО8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення</i>	☒	Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	Словесний метод (лекція-дискусія, дистанційні, мультимедійні лекції); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій; метод проблемного викладання (кейс-метод); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, презентація з виконання індивідуальних завдань); дослідницько-пошуковий метод	Поточний контроль: (опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань, Підсумковий контроль: іспит
<i>РНО1 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів</i>	☒	Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі	Словесні методи (лекції (дистанційні, мультимедійні тощо); наочний метод (пояснювально-ілюстративний);	Поточний контроль (опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань, у т.ч. на прикладі реальних

готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. РНО2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу РНО3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РНО5 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 РНО6 Відшуковувати 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 РНО7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) РНО8 Ініціювати,			практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, презентація досліджень); методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії; проблемні ситуації, творчі завдання); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій); дослідницько-пошуковий метод (у т.ч. при виконанні курсового проєкту)	об'єктів, презентації результатів виконаних завдань та досліджень (у тому числі виступи на науково-практичних заходах). Підсумковий контроль: іспит
---	--	--	--	---

розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РН11 Здійснювати 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 РН12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються				
РНО1 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 імовірні наслідки їх впливу. РНО2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу РНО8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням	☒	HR-менеджмент та етика бізнесу	Словесний метод: лекції (дистанційні, мультимедійні тощо); практичні заняття (навчальні дискусії, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів, доповіді); робота з навчально-методичною літературою; самостійне навчання (індивідуальна робота, тестування)	Поточний контроль (опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань, презентації результатів виконаних завдань). Підсумковий контроль: диференційований залік

інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РН10 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.				
РНО2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу РНО6 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 РНО7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) РНО8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РНО9 Застосовувати	☒	Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу (анг.мова)	Інтерактивні лекції (дистанційні, мультимедійні, веборієнтовані); практичні заняття (навчальні дискусії, розв'язування задач, ситуаційних завдань); інтерактивне навчання (веб-квести, групова робота); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання; дослідницько-пошуковий метод	Поточний контроль: опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань. Підсумковий контроль: диференційований залік

спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				
<i>РНО1. 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 імовірні наслідки їх впливу.</i> <i>РНО2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i> <i>РНО3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</i> <i>РНО4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</i> <i>РНО5. 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> <i>РНО6. Відшукувати</i>	☒	Переддипломна практика	Консультації із викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики. Інструктаж, індивідуальні завдання, самоконтроль, вирішення практичних кейсів, демонстрація, презентація	Захист звіту. Підсумковий контроль: диференційований залік

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. РНО7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). РНО8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РН11. Здійснювати 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. РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.				
РНО1. 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,	☒	Дослідницька практика	Консультація з керівником, самонавчання, науково-дослідна робота студентів, підготовка матеріалів для звіту з практики. Індивідуальні завдання, самоконтроль, демонстрація, презентація	Захист звіту. Підсумковий контроль: диференційований залік

оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. РНО2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. РНО3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. РНО4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. РНО5. 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. РНО6. 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. РНО7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). РНО8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів				
---	--	--	--	--

готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РН11. Здійснювати 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. РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.				
РНО6 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 РНО7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) РН11 Здійснювати 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 РН12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки	☒	Методологія і організація наукових досліджень в галузі	- словесний метод (лекція, зокрема, на основі проблемного викладу, дискусія тощо); - практичний метод (практичні заняття); - наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); - робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування); - відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні); - дослідницько-пошуковий метод	Поточний контроль (опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань, у т.ч. на прикладі реальних об'єктів, презентації результатів виконаних завдань та досліджень (у тому числі виступи на науково-практичних заходах). Підсумковий контроль: диференційований залік

та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються				
РНО1 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 імовірні наслідки їх впливу. РНО2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу РНО3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РНО4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг РНО5 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 РНО6 Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та	☒	Девелопмент та управління ресурсами	Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемно-пошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), робота з навчально-методичною літературою, практичні методи (розв'язування ситуаційних завдань, кейсів); комп'ютерні і мультимедійні методи (у т.ч. використання мультимедійних презентацій); дослідницько-пошуковий метод.	Поточний контроль: (опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань, вирішення кейсів). Підсумковий контроль: іспит

оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності РНО7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) РНО8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. РНО9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН10 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 РН11 Здійснювати 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 PH12 Зрозуміло і недовозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються				
PH01 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 імовірні наслідки їх впливу PH04 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг PH05 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	☒	Стратегічне управління маркетинговою діяльністю	Словесний метод: лекції (дистанційні, мультимедійні тощо); практичні заняття (навчальні дискусії, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів, доповіді); робота з навчально-методичною літературою; самостійне навчання (індивідуальна робота, тестування)	Поточний контроль (опитування, тестування, групова дискусія, виконання практичних завдань, у т.ч. на прикладі реальних об'єктів, презентації результатів виконаних завдань та досліджень (у тому числі виступи на науково-практичних заходах). Підсумковий контроль: іспит
PH01. 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 імовірні наслідки їх впливу. PH04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.	☒	Revenue менеджмент	Словесні методи (лекції (дистанційні, мультимедійні тощо); наочний метод (пояснювально-ілюстративний); практичний метод (практичні заняття; , робота з навчально-методичною літературою) ; методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії; проблемні ситуації, кейси); відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо)	Поточний контроль (опитування, тестування , групова дискусія, виконання практичних завдань, вирішення кейсів). Підсумковий контроль: іспит

РНО5. 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.				
РНО1 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 імовірні наслідки їх впливу. РНО3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РНО4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг РНО5 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 РН11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та	☒	Інноваційні ресторанні технології	Словесні методи (лекції (дистанційні, мультимедійні тощо); наочний метод (пояснювально-ілюстративний); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, презентація); методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії; проблемні ситуації); метод проєктів, дослідницько-пошуковий метод (у т.ч. при виконанні групового інформаційного проєкту)	Поточний контроль: (опитування, тестування, групова робота, виконання практичних завдань), Підсумковий контроль: диференційований залік

видів послуг
(продукції) в сфері
готельно-
ресторанного
бізнесу та в
ширших
мультидисципліна
рних контекстах

--	--	--	--	--