НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"**
Освітня програма	**47167 Готельно-ресторанна справа**
Рівень вищої освіти	**Молодший бакалавр**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	**123**
Повна назва ЗВО	**Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"**
Ідентифікаційний код ЗВО	**01597997**
ПІБ керівника ЗВО	**Нестуля Олексій Олексійович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**http://puet.edu.ua**

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/123

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**47167**
Назва ОП	**Готельно-ресторанна справа**
Галузь знань	**24 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Молодший бакалавр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Повна загальна середня освіта**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Кафедра туристичного та готельного бізнесу (ТГБ), кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (ТХВіРГ), кафедра педагогіки та суспільних наук, кафедра ділової іноземної мови, кафедра української, іноземних мов та перекладу, кафедра фізичного виховання**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**36014, м. Полтава, вулиця Коваля, 3**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**148665**
ПІБ гаранта ОП	**Володько Ольга Василівна**
Посада гаранта ОП	**доцент**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**ovolodko@naga.gov.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(095)-881-93-08**
Додатковий телефон гаранта ОП	*відсутній*

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 10 міс.
заочна	1 р. 10 міс.

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

Зовнішні та внутрішні економічні перетворення у сфері обслуговування спонукали викладачів кафедри ГРКС здійснити впродовж 2018-2019 років моніторинг ринку праці у галузі готельного та ресторанного бізнесу Полтавського регіону та його потреби у професійних кадрах. Визначено гостру затребуваність кваліфікованих фахівців, які працюють на первинних засадах, та підписано низку угод про співпрацю з підприємствами Полтавського регіону, Херсонської області та міста Львів (https://inlnk.ru/kX7jO). Це стало передумовою для розробки освітньої програми (далі – ОП) «Готельно-ресторанна справа» (далі – ГРС) для початкового рівня вищої освіти освітнього ступеня «Молодший бакалавр» (далі – МБ). Відповідно до наказу № 965-л МОН України «Про ліцензування освітньої діяльності» 03.10.2019 р. отримано ліцензію на підготовку фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» початкового рівня вищої освіти освітнього ступеня «Молодший бакалавр". Науково-методичною групою зі спеціальності, до якої ввійшли науково-педагогічні працівники (далі – НПП): завідувач кафедри ГРКС, д. т. н., професор Капліна Т.В.; доценти кафедри ГРКС, к.т.н. Володько О.В; к.т.н. Столярчук В.М. та стейкголдери (потенційні роботодавці, випускники та здобувачі вищої освіти за спеціальністю ГРС), а саме: керуюча готельно-ресторанним комплексом «Садиба Буланово» та рестораном «Панорама» Чижова В.А., випускниця спец. «Готельно-ресторанна справа» (2017 р.), виконавчий директор кафе «Feeling Happy» Хіміч Е.С.; здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» Акулович А.С. розроблено ОПП для набору 2020 року, яку затверджено ВР ПУЕТ (протокол № 9 від 31.08.2020р.) та здійснено перший набір здобувачів. За результатами анкетування стейкголдерів (https://inlnk.ru/AKpjA) щодо якості надання освітніх послуг за ОП у 2020-2021 н.р. та задоволеності отриманими програмними результатами, були враховані пропозиції щодо удосконалення ОП та внесено відповідні зміни (протокол засідання кафедри ГРКС № 9 від 29.04.2021). На ОП отримано схвальні рецензії доцента кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Навчально-наукового інституту економіки і права Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького, к.е.н. Красномовець В.А., директора готелю «Алмаз» міста Полтава Однойко Н.О., директора готелю «Аристократ І» міста Полтава Балкового Ю.В. Актуалізовану ОП 2021 року схвалено науково-методичною комісією Навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу (протокол №5 від 12.05. 2021 р.), затверджено ВР ПУЕТ (протокол № 6 від 19.05.2021) та введено в дію з 1.09.2021 р. (наказ № 90-Н від 19.05.2021 р.).

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2021 - 2022	25	21	4	0	0
2 курс	2020 - 2021	16	13	3	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)	**47167 Готельно-ресторанна справа**
перший (бакалаврський) рівень	**5273 Готельно-ресторанна справа**
другий (магістерський) рівень	**5779 Курортна справа** **8585 Готельно-ресторанна справа**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	*програми відсутні*

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

	Загальна площа	Навчальна площа

Усі приміщення ЗВО	46005	25246
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	46005	25246
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж 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	*2021_ОП241_ГРС_МБ.pdf*	xhdY5MB747O9OlCe3ffHgAcM7ol10IfCwR7P8uf4Mjk=
Освітня програма	*2020 _ОП 241_ГРС_МБ.pdf*	3PG1NpVPUpiTKqY1WVLsneS7TsOU884QOHy4TYljExo=
Навчальний план за ОП	*НП ГРС Молодший Бак 2020 .pdf*	qE58JbH0WGllasNgy6FvHeR9XtgpO7aF9CWhe8H4kpc=
Навчальний план за ОП	*НП_ГРС_ Молодший БАК 2021.pdf*	CzXbENhkmXSFE4EZmVMd7CwsDfUSs+FcZMGKkOJQtxo=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Рецензія Красномовець.pdf*	a+MYZVjfzDpkUmLXwD2BqSALWs0DsI9HwmHlKT7Gbsg=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Рецензія Однойко.pdf*	gbW1B+5bmD3my8kuk3JlcmGaCPvaDwkPxXaEmmVe83Q=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Рецензія Балковий.pdf*	fFQwLO5A8q/zVB3EkBFv1PWPdylBdF7RF5bh/jzqA8k=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОП – забезпечення розвитку потенціалу та можливостей самореалізації майбутніх фахівців у сфері обслуговування, підготовка висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи для вітчизняного та міжнародного ринку праці, надання студентам знань, умінь та навичок на рівні найкращих світових стандартів відповідно до потреб суспільства та ринку, сприяння інтеграції до європейського і світового освітнього простору (https://inlnk.ru/Voyn0). Акцент у ОП робиться на розвиток професійного самовдосконалення, творчого мислення та пошук рішень у практиці надання основних та додаткових послуг у готельно- ресторанному господарстві. Програма відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням регіонального аспекту, аналізу професійної діяльності та вимог до змісту освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів. Особливістю ОП є практико-орієнтоване навчання (12 кред.); вивчення двох іноземних мов (англійська – 5 кред., німецька – 3кред.); оволодіння навичками надання окремих сервісних послуг за допомогою автоматизованої системи управління готелем «Servio» на прикладі віртуального готелю «Golden Scapes» (ОК «Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі» та можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг (https://inlnk.ru/kX7jO), а також використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг (https://inlnk.ru/XO71a).

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

Цілі ОП відповідають підготовці фахівців сфери обслуговування з урахуванням аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Полтавському регіоні, стратегічній меті розвитку університету, зазначеній у «Стратегії розвитку Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на 2017...2022 роки» (https://inlnk.ru/LA39j). Місія ОП «Якість надання готельно-ресторанних послуг: від національних традицій та особливостей до міжнародних вимог та стандартів» спрямована на розвиток творчого та лідерського потенціалу та можливості самореалізації як здобувачів, так і НПП і співробітників у процесі їх спільної освітньої, наукової та організаційної діяльності, що відповідає місії ПУЕТ: «Разом – до вершин професійної досконалості й життєвого успіху кожного заради процвітання України» (http://puet.edu.ua/uk/misiyauniversytetu). Цілі ОП базуються на лідерській управлінській парадигмі, що передбачає

реалізацію Програми розвитку лідерського потенціалу на основі принципів менеджменту якості ISO 9001, (2015 р.) та відповідає стратегічним цілям стратегії розвитку ПУЕТ. Так, здобувачі мають можливість розвивати свій лідерський потенціал, відвідуючи тренінги «Школи лідерства» ПУЕТ https://inlnk.ru/VoynK, до циклу обов'язкових освітніх компонентів введено дисципліну «Персональний розвиток та лідерство». Підприємницький напрямок стратегії реалізовано в ОП через заходи, які проводить підприємницький клуб StartUp PUET http://puet.edu.ua/uk/startup-club-puet.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси та пропозиції здобувачів ОП (далі – ЗО) виявлені під час зустрічей на кураторських годинах (https://www.facebook.com/GRKS.PUET.official/), за результатами анонімного анкетування щодо якості ОП, задоволеності рівнем отримання знань, практичних та соціальних навичок (http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php), участі їх представників у роботі методичної групи зі спеціальності (ЗО першого рівня Дика Є., голова студентської ради ПУЕТ Акулович А., протокол №3 методсекції від 9.04.2021) та на засіданнях кафедри під час обговорення ОП (ЗО рівня МБ Давидова О.Р. , протокол засідання кафедри № 9 від 29.04.2021). Так, за результатами анкетування ЗО було збільшено кількість годин з іноземної мови (на 1 кредит), до циклу вибіркових дисциплін професійного спрямування введено «Практикум з англійської мови». Представлені освітні компоненти (ОК) ОП дозволяють ЗО набути вміння працювати в команді, лідерські якості, бути соціально відповідальними, практична підготовка – формувати загальні і спеціальні компетентності (ЗК і СК) та реалізувати ПРН. За навчальним планом (https://inlnk.ru/MjMQ6) ЗО не перевантажені аудиторними заняттями (до 40 % аудиторних годин та 60 % самостійної роботи), формують індивідуальну освітню траєкторію згідно до «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану» (http://surl.li/asvmj), можливість дострокової здачі екзаменаційної сесії (http://puet.edu.ua/sites/default/files).

- роботодавці

До складу методичної групи зі спеціальності, яка працювала над ОП, залучені роботодавці, а саме: керуюча готельно-ресторанним комплексом «Садиба Буланово» Чижова В.А. (запропонувала ввести у ОП 2021 року дисципліну «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», а дисципліну «Виставкова діяльність» перенести у цикл вибіркових дисциплін) та випускниця спеціальності «ГРС» 2017 р., виконавчий директор кафе «Feeling Happy» м. Полтава, магістр з ГРС Хіміч Е.С. (запропонувала виробничу практику після 1 курсу розбити на навчальну – 1 кредит та виробничу – 8 кредитів), протокол №3 методсекції від 9.04.2021. За результатами анкетування враховано пропозицію бренд-шефа мережі ресторанів «Еверест» м. Полтава Марунич С.В. та введено на 2 курсі (3 семестр) ОК «Технологічний практикум (кулінарія)». Роботодавці активно залучаються до проведення практичних занять з дисципліни «Основи готельної індустрії» (директор готелю «Україна» Бойко Л.Д. (http://www.grks.puet.edu.ua/news.php), до проведення ворк-шопів (http://www.grks.puet.edu.ua/news.php). Директор готелю «Алмаз» Однойко Н.О. брала участь у розрозробці програми атестаційного екзамену для МБ.

- академічна спільнота

При проєктуванні ОП, формуванні її цілей та програмних результатів зібрано та враховано пропозиції та рекомендації кафедр, залучених до навчального процесу на ОП (кафедри туристичного та готельного бізнесу; ділової іноземної мови, технологій харчових виробництв і ресторанного господарства). Так, враховано пропозицію НПП кафедри ТХВіРГ щодо перенесення ОК10 «Основи класичної кулінарії» у 1 семестр, а ОК «Сучасні кулінарні тренди» відповідно у 2 семестр. Інтереси академічної спільноти реалізуються за рахунок трансферу наукових досягнень, теоретичних знань і кращих світових освітніх практик. Викладачі, що здійснюють навчальний процес на ОП, підвищують свою кваліфікацію, беруть участь у конференціях та тренінгах (http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php), засіданнях спеціалізованих рад (Капліна Т.В.), впроваджують у освітній процес результати дисертаційних досліджень (Кирніс Н.І., Дудник С.О., Рибакова С.С.). ЗО приймають участь у наукових конференціях, які проводяться академічною спільнотою інших ЗВО (ЗО Карпенко К.С. у ІІ Міжнародної науково-практичної конференції, яку проводив Львівський торговельно-економічний університет https://fakultet.site/data/conrefence-tourism2021.pdf), підвищують самоосвіту, використовуючи освітню платформу Prometheus http://www.grks.puet.edu.ua/news.php.

- інші стейкхолдери

У процесі розробки та перегляду ОП враховано інтереси та пропозиції різних професійних та регіональних спільнот: Департаменту економічного розвитку та регіональної політики Полтавської облдержадміністрації, Полтавської обласної служби зайнятості. НПП кафедри (Капліна Т.В., Столярчук В.М., Рибакова С.С., Дудник С.О.) є членами Асоціації індустрії гостинності України https://aigu.org.ua/association-members/ та активно впроваджують отриману інноваційну інформацію, пропозиції експертів з готельно-ресторанного бізнесу і туризму України в освітній процес (ОК 09, ОК12, ОК16) https://www.facebook.com/GRKS.PUET.official/photos/a.272035806749042/919020272050589/?type=3&theater.

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

Цілі та ПРН ОП повною мірою відображають розвиток спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" та запити

ринку праці, виявлені в аналітичному огляді (http://surl.li/affns), під час зустрічей з роботодавцями http://www.grks.puet.edu.ua/news.php, з академічною спільнотою, здобувачами; при аналізі кейсів успішних компаній та сучасних трендів ринку праці http://puet.edu.ua/uk/news/den-karyery-yevropeyskogo-soyuzu-v-poltavi-2021 та за інформацією сайтів вакансій https://www.work.ua/jobs-poltava/. Виявлено, що на сучасному ринку праці затребувані фахівці готельно-ресторанного бізнесу, що мають якісну мовну підготовку (ОП забезпечує програмними результатами ОК 01, ОК 02 та ОК 03); володіють сучасними комп'ютерними та інформаційними технологіями (ОК 20); мають лідерський потенціал (ОК 05) та якісні практичні навички для виконання робіт на первинних засадах (забезпечує весь цикл обов'язкових дисциплін та практична підготовка ОК23, ОК24).

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

Цілі ОП відповідають соціальній складовій «Стратегії сталого розвитку України до 2030 р.» (http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=64508&pf35401=462260) та регіональній місії https://www.adm-pl.gov.ua/page/strategiya-rozvitku-poltavskoyi-oblasti-do-2027-roku. Галузевий та регіональні аспекти враховані в обов'язкових ОК, які забезпечують відповідні програмні результати ОП: ОК8 «Основи культури гостинності та споживання їжі», ОК9 «Основи готельного індустрії», ОК12 «Основи барної справи», ОК13 «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії», ОК15 «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю» ОК16» Ресторани в готельній індустрії», ОК17 «Основи ресторанного обслуговування», ОК19 «Технологія клінінгового обслуговування» (https://docs.google.com/document/d/14l_ZagIHWhwmVt1D25lv6aAkF_m_c0_S/edit?usp=sharing&ouid=112788513697582991145&rtpof=true&sd=true).

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

Під час формулювання основних принципів та ПРН було враховано особливості аналогічних іноземних програм університетів-партнерів за суміжними спеціальностями за програмою Erasmus+ КА1: Школи готельного менеджменту IHTTI (International Hotel and Tourism Training Institute) м. Невшатель, Швейцарія (ОК «Основи культури гостинності», ОК «Персональний розвиток та лідерство»); Школи готельного та туристичного менеджменту HTMI (Hotel and Tourism Management Institute) м. Люцерна, Швейцарія (ОК «Основи туризмознавства»; Лозаннської школи готельного менеджменту (Ecole Hoteliere de Lausanne) ОК «Технологічний практикум (кулінарія)»; Академії кулінарного мистецтва (Culinary Arts Academy Switzerland) м. Люцерна, Швейцарія (ОК10 «Основи класичної кулінарії»); Вищої школи Готелярства і гастрономії м. Познань, Польща (ОК17 « Основи ресторанного обслуговування) та авторську ОП «ГРС» для підготовки здобувачів пешого (бакалаврського) рівня у ПУЕТ file:///D:/Download/BULETEN__Avtor_Pravo__%E2%84%96%2050-2018%20(1).pdf (свідоцтво № 80145 про реєстрацію авторського права на літературний письмовий твір науково-методичного характеру, дата реєстрації 10.07. 2018 р., автор Капліна Т.В.) – освітні компоненти 1 курсу.

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для початкового рівня (короткого циклу) відсутній. У зв'язку з цим робоча група узгоджувала зміст ОП, професійні компетентності та результати навчання з вимогами Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації для відповідного кваліфікаційного рівня, беручи до уваги Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом МОН №384 від 04.03.2020 р.

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?

Кваліфікаційний рівень відповідає 5 (п'ятому) рівню Національної рамки кваліфікацій та короткому циклу вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12). Рівень кваліфікації визначають отримані ПРН та набуті загальні компетентності (ЗК) і фахові (спеціальні) компетентності (СК). П'ятий рівень НРК містить наступні вимоги до рівня кваліфікації:
- знання – всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань (ЗК2, ЗК8, ЗК9, СК1, СК4, СК7, РН1, РН2, РН17);
- уміння і навички – широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання (ЗК3, ЗК4, ЗК4, ЗК7, ЗК12, СК2, СК3, СК4, СК5, СК11, СК12, РН 12, РН18);
– знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних (ЗК2, ЗК9, СК6, РН9);
– планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті (ЗК7, ЗК8, ЗК11, СК3, СК10, РН3, РН7, РН8, РН10, РН12);
– комунікації: взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання (ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК10, СК4, СК10, РН3, РН7, РН13) донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності (ЗК5, ЗК9, ЗК11, СК2,СК5 ,СК6, СК7, СК8, СК11, СК12, РН9, РН12, РН11); відповідальність і автономія (ЗК1, ЗК7,ЗК11, СК3, СК10, РН1, РН11, РН12, РН14, РН15)
– організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних

змін (ЗК9, ЗК12, СК2, СК5,СК6 ,СК7, СК8, СК9, СК11, СК12 ,РН5, РН6, РН8, РН11, РН16, РН18); покращення результатів власної діяльності і роботи інших (ЗК2, ЗК4, ЗК11, СК7, СК8, СК10, СК13, РН9).
Інтегральна компетентність, яка забезпечується ОП на початковому рівні (короткому циклі) вищої освіти, передбачає здатність, використовуючи сучасні теорії та практики управління, розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері менеджменту в середовищі, яке характеризується комплексністю й невизначеністю умов. Перелік РН, ЗК та СК наведено в ОПП http://www.grks.puet.edu.ua/files/opp-grs-mb-21-1.pdf.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

120

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)?

90

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

30

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

Навчальний план за ОП містить ОК циклу загальної підготовки – 19 кредитів ЄКТС (15,8 %); ОК циклу професійної підготовки – 58 кредитів ЄКТС (48,3 %); вибіркові дисципліни – 30 кредитів ЄКТС (25 %); практичну підготовку – 12 кредитів ЄКТС (10 %); підсумкову атестацію– 1 кредит ЄКТС (0,8 %). Теоретичний зміст ОП повністю відповідає предметній області спеціальності 241 «ГРС» і розкривається через ОК: ОК01 «Культура української мови та мовлення», ОК 02 «Іноземна мова», ОК 03 «Друга іноземна мова», ОК 04 «Прикладна математика», ОК 05 «Персональний розвиток та лідерство», ОК 06 «Фізичне виховання», ОК 07 «Основи туризмознавства», ОК 08 «Основи культури гостинності і споживання їжі», ОК 09 «Основи готельної індустрії», ОК 10 «Основи класичної кулінарії», ОК 11 «Технологія напоїв», ОК 14 «Сучасні кулінарні тренди», ОК 12 «Основи барної справи», ОК 13 «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії», ОК 15 «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», ОК 16 «Ресторани в готельній індустрії», ОК 17 «Основи ресторанного обслуговування», ОК 18 «Технологічний практикум (кулінарія)», ОК 19 «Технологія клінінгового обслуговування», ОК 20 «Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі», ОК 21 «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», ОК22 «Університетська освіта». Об'єктами вивчення в ОК є: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Якісне надання освітніх послуг з ОК ОП та отримання відповідних навичок для подальшої професійної діяльності ЗО забезпечується сучасними методами та методиками викладання ОК (інформаційними, репродуктивним, проблемного викладу, частково-пошуковим, виробничо-ситуаційної спрямованості, тренінгами), відповідними спеціалізованими прикладними програми, лабораторним устаткуванням у спеціалізованих кабінетах і лабораторіях (кабінеті проектування та інформаційних технологій готельного господарства, кабінеті організації роботи готелю, кабінеті організації роботи ресторану та інших http://www.grks.puet.edu.ua/index.php). Теоретичний зміст підготовки, склад ОК ОП забезпечують всі ПРН та спрямовані на формування 12 загальних та 12 фахових компетентностей, що є достатніми для вирішення типових спеціалізованих задач та практичних проблем суб'єктів готельного і ресторанного господарства та успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи на вітчизняному та зарубіжному ринку праці http://www.grks.puet.edu.ua/files/opp-grs-mb-21-1.pdf.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії ЗО забезпечується відповідно до: «Положення про організацію освітнього процесу» http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf); «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_vyboru_vybirkovyh_navchalnyh_dyscyplin.pdf). Обсяг дисциплін за вибором становить 25 % від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для початкового рівня вищої освіти, а саме 30 кредитів. 20 кредитів складають навчальні дисципліни з переліку дисциплін, що формують ЗК (загальноуніверситетський перелік, вибіркова складова – 4 предмети) та 10 кредитів – навчальні дисципліни з переліку дисциплін, що формують професійні компетентності (вибіркова складова – 2 предмети) https://inlnk.ru/ELOgp.

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

ЗО ОП мають можливість реалізувати своє право на вибір ОК згідно статті 62 Закону України «Про вищу освіту» та відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf) та «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_vyboru_vybirkovyh_navchalnyh_dyscyplin.pdf). Інформація про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії наведена на сайті ПУЕТ http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini. Вибір здійснюється у другому семестрі поточного навчального на наступний рік навчання та проходить у 2 тури – ОК загальноуніверситетського вибору за допомогою особистого кабінету на платформі дистанційного навчання «Moodle» (https://el.puet.edu.ua/vybirkovidystsypliny/) та у 1 тур – ОК професійного спрямування з використанням гугл-форми https://docs.google.com/forms/d/1WR9uCjOkG06jBkYuv-b5yFdxZm-9DqZm-2fl5MIxjow/edit. Організацію вибору ОК на наступний курс забезпечує ННЦ ЗЯВО та дирекція Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ. Ознайомитись з переліком дисциплін та силабусами вибіркових ОК ЗО можуть на сайті університету (https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2021-2022-n-r-dlya-molodshyh-bakalavriv-bakalavriv/). Додатково ОК професійного спрямування розміщено для ознайомлення на сайті кафедри ГРКС у розділі «Навчально-методичне забезпечення дисциплін» http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php. Загальна процедура ознайомлення з вибірковими ОК передбачає інформування ЗО про перелік та зміст ОК на сайті університету (http://www.puet.edu.ua/uk/news/uvaga-startuyeproces-obrannya-vybirkovyh-dyscyplin-na-nastupnyy-navchalnyy-rik), у соціальних мережах, на сайті дистанційного навчання (https://el.puet.edu.ua/), під час зустрічей з гарантом ОП та обговорення на кураторських годинах. Вибір ОК здійснюється ЗО у особистому кабінеті: ОК професійного спрямування у один тур, загальноуніверситетського - у два тури. У першому турі вибору загальноуніверситетських ОК ЗО знайомляться з переліком дисциплін та безпосередньо обирають ОК, які їх зацікавили. Після опрацювання результатів ННЦ ЗЯВО оголошує повторний вибір із скорельованого переліку ОК. Результати вибору ОК оприлюднюються на сайті університету http://puet.edu.ua/uk/rezultati-viboru-studentiv. Відомості про ОК, що будуть вивчатися за вибором ЗО, вносяться до його індивідуального навчального плану. Окрім того, згідно до «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПУЕТ» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_mobilnist.pdf) вибіркові ОК можуть вивчатися ЗО і в інших закладах освіти. Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюються відповідно до «Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах вищої освіти» (http://surl.li/asycp).

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

Практична підготовка ЗО є невід'ємною складовою ОП. Враховуючи принципи та рекомендації щодо проведення практики, які наведені у Положенні про проведення практики студентів http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_provedennya_praktyky_stud._2020.pdf, ОП та навчальним планом для ЗО передбачені наступні практичні компоненти: «Навчальна практика» (1 кредит); «Виробнича практика» – 11 кредитів (1 курс – 8 кредитів; 2 курс – 3 кредити). Практики забезпечені відповідними програмами та методичними рекомендаціями, які розміщені у вільному доступі на сайті кафедри ГРКС ПУЕТ http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php. та на платформі «Moodle» (http:// dspace.puet.edu.ua/). Організацію проведення практичної підготовки студентів, формування баз виробничої практики, укладання договорів з підприємствами Полтавського регіону та України, визначення рівня задоволеності компетентностями забезпечує Центр зв'язків з виробництвом ПУЕТ http://puet.edu.ua/uk/centr-zvyazkiv-z-virobnictvom, за кордоном – Міжнародний науково-освітній центр ПУЕТ http://ru.puet.edu.ua/mizhnarodniy-naukovo-osvitniy-centr при активній участі гаранта ОП http://www.grks.puet.edu.ua/news.php .

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

Для набуття ЗО соціальних навичок (soft skills) навчальним планом ОП передбачені ОК циклу загальної підготовки: «Культура української мови та мовлення», «Іноземна мова», «Друга іноземна мова», «Прикладна математика», «Персональний розвиток та лідерство», «Фізичне виховання», а також, окремі теми, практичні завдання обов'язкових ОК та практична підготовка, що дозволяє забезпечити 12 ЗК та відповідні програмні результати навчання. Так, розвиток комунікативних навичок, продуктивне спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг забезпечують ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК8, ОК21, ОК24. Особистісному розвитку, формуванню лідерського потенціалу сприяють навички та програмні результати ОК5, ОК 24, здатності працювати в команді – ОК5, ОК17, ОК18, ОК21,ОК 23, ОК24; здатності до абстрактного мислення, аналізу та синтезу – ОК4; можливості спілкування з професійних питань державною та українською мовами – ОК1, ОК2, ОК3, ОК24; налагодженню міжкультурного співробітництва – ОК8, ОК24; формуванню навичок отримання, обробки й використання інформації у професійній діяльності – ОК9, ОК16, ОК20. Додаткові соціальні навички відповідно індивідуальних інтересів ЗО є можливість отримати за рахунок загальноуніверситетського переліку навчальних дисциплін вільного вибору (https://el.puet.edu.ua/vybirkovidystsypliny/), за рахунок неформальної освіти http://www.grks.puet.edu.ua/news.php та участі у програмах академічної мобільності http://surl.li/aswds.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241"Готельно-ресторанна справа" для початкового рівня (короткого циклу) відсутній. При розробці змісту ОП, професійних компетентностей та результатів навчання, що визначають після

завершення навчання на ОП професійну кваліфікацію, робоча група орієнтувалася на Закон України "Про вищу освіту", Національну рамку кваліфікації для відповідного кваліфікаційного рівня, беручи до уваги Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом МОН №384 від 04.03.2020р.

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

Найменування ОК ОП, їх обсяг, час викладання, форма контролю унормовані потребами ринку праці та документами МОН, «Положення про організацію освітнього процесу» (http://surl.li/arbao) та Наказами Ректора. Самостійна робота (далі – СР) ЗО забезпечується системою навчально-методичних засобів: підручників, навчальних посібників та методичних матеріалів, конспектів лекцій, практичних завдань, завдань для індивідуальної роботи, завдань для самоконтролю тощо в бібліотеці ПУЕТ та на відповідних кафедрах. Співвідношення аудиторної і СР студентів з кожної ОК встановлюється з урахуванням її значення для професійної підготовки фахівця і становить до 40% аудиторних годин та 60 % до годин, відведених на СР. При розробці ОП і навчального плану проєктна група чітко дотримувалась зазначених вимог. Аудиторне навантаження ЗО денної форми навчання не перевищує 30 годин на тиждень та становить від 25 до 30 годин (по НП). Обсяг ОП становить 120 кредитів ЄКТС (3600 год.). Навантаження одного навчального року становить 60 кредитів ЄКТС (1800 год.). З метою виявлення якості надання освітніх послуг, реального обсягу навантаження ЗО ННЦ ЗЯВО та гарантом ОП проводяться опитування ЗО, результати яких оприлюднено на сайті університету http://puet.edu.ua/uk/monitoring-yakosti-osviti та на сайті кафедри http://www.grks.puet.edu.ua/files/res21mb-1.pdf. Моніторинг результатів опитування підтверджує високий рівень задоволеності ЗО та вказує на збалансованість аудиторних годин у навчальному плані.

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

Дуальна форма освіти у ПУЕТ передбачена згідно до «Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти» http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_dualnu_formu_zdobuttya_vo.pdf, але на ОП «Готельно-ресторанна справа» вона не здійснюється.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

https://vstup.puet.edu.ua/spec/gotelno-restoranna-sprava-molodshyj-bakalavr/

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

Правилами прийому здобувачів освітнього ступеню молодший бакалавр ОП «Готельно-ресторанна справа» 2020 року (https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Pravyla-pryjomu-PUET-2020.pdf), 2021 року (http://surl.li/aswka) передбачено, що для здобуття ступеня МБ до ПУЕТ приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту (ПЗСО). При конкурсному відборі осіб, які вступають на навчання за освітнім ступенем МБ на основі ПЗСО, враховуються бали сертифіката(ів) ЗНО (результати вступних іспитів у випадках, передбачених Умовами прийому) з 2 конкурсних предметів відповідно додатку 4 до Умов(http://surl.li/aswka). Відповідно, за ОП сертифікати приймались з української мови та літератури (коеф. 0,4), історія України або іноземна мова або географія (коеф. 0,5).

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється згідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf), «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПУЕТ» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_mobilnist.pdf), «Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах вищої освіти» (http://surl.li/aswmd). Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті ПУЕТ в розділі «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichnainformaciya).

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

Враховуючи практику навчання за програмами академічної мобільності ЗО ступеню бакалавр за ОП «ГРС» та, відповідно до угоди про співпрацю щодо реалізації програм академічної мобільності між ВНЗ ПУЕТ та закладом вищої освіти-партнером Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини від 08.02.2021 р.,

ЗО ступеня молодший бакалавр освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Карпенко К.В. та Ляхівненко В.О. будуть направлені для навчання до державного педагогічного університету імені Павла Тичини (наказ 247-Н від 09.11.2021).

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті у ПУЕТ регулюється згідно «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf) та «Положення про порядок зарахування результатів неформальної освіти» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf). Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті ПУЕТ в розділі «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya) . Для інформування здобувачів щодо процедури визнання результатів неформальної освіти розроблено інфографіку (http://puet.edu.ua/uk/neformalnaosvita), подано корисні посилання щодо онлайн курсів. Можливості перезарахування результатів неформальної освіти подаються у силабусах навчальних дисциплін та оговорюються на кураторських годинах ЗО.

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

Студенти 2 курсу ступеня молодший бакалавр ОП «Готельно-ресторанна справа» Жорняк А., Карпенко К., Ляхівненко В. на он-лайн платформі Prometeus 8.10.2021 р успішно закінчили курс «Інформаційна гігієна. Як розпізнати брехню в соцмережах, в інтернеті та на телебаченні» (45 годин, 1,5 кредити) та отримали відповідні сертифікати http://www.grks.puet.edu.ua/news.php. Після співбесіди із провідним викладачем їх результати зараховані замість теми «Комп'ютерні інформаційні технології. Основні поняття та визначення» (ОК 20 «Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі»).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Навчання за ОП здійснюється для ЗО денної та заочної форм навчання. Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf) основними видами навчальних занять за ОП є: лекції, практичні (семінарські, лабораторні) заняття , консультації. Засобом опанування матеріалу ОК у позааудиторний час є самостійна робота, навчальний час для якої регламентується навчальним планом http://puet.edu.ua/sites/default/files/241-np-grs-mb-2021.pdf. НПП, які викладають ОК за ОП, обирають сучасні методи та засоби навчання, що забезпечують якість освітнього процесу та сприяють досягненню ПРН. Основні методи навчання і викладання за ОП: пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, проблемного викладання, евристичний, дослідницький, інтерактивний тощо. Для всіх ОК наявні дистанційні курси, що дозволяє впроваджувати елементи дистанційного навчання в освітній процес (https://el.puet.edu.ua/).

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

Студентоцентрований підхід до начання і викладання є одним із принципів системи забезпечення якості вищої освіти у ПУЕТ http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vnutrishnyu_systemu_zabezpechennya_yakosti_vyshchoyi_osvity_universytetu_2020.pdf та вагомою складовою якісної організації освітнього процесу за ОП. З цією метою ЗО залучаються до обговорення якості надання освітніх послуг, приймаючи участь у роботі вченої ради університету, Вченої ради ННІ, у засіданнях кафедри. Рівень задоволеності ЗО формами та методами навчання вивчається за допомогою опитувань, які проводить ННЦ ЗЯВО http://puet.edu.ua/sites/default/files/rezultaty_anketuvannya_studentiv_1-h_kursiv_veresen_2020.pdf, дирекція ННІ (http://puet.edu.ua/uk/novini-fakultetu-htgrtb) та гарант ОП http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php. Аналіз якості організації дистанційного навчання в умовах карантину у 2020 р. http://www.puet.edu.ua/uk/news/opytuvannya-vykladachiv-ta-studentiv-shchodo-dystanciynogo-navchannya-v-umovah-karantyn та анкетування «Дистанційний курс очима студентів», розміщене безпосередньо у кожному дистанційному курсі дозволяє визначити рівень задоволеності ЗО та зібрати пропозиції щодо вдосконалення навчання за дистанційними технологіями. Моніторинг результатів анкетування 2020-2021 н.р,. підтверджують, що форми та методи навчання за ОП на достатньо високому рівні та відповідають вимогам студентоцентрованості.

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf) ННП університету мають право на академічну свободу, самостійно обираючи форми та методи навчання і викладання, що забезпечують високу якість освітнього процесу та сприяють досягненню ПРН за ОП. Одночасно академічна свобода передбачає право ЗО отримувати саме ті знання, які відповідають їхнім потребам та здібностям. Так, ЗО на засадах прозорості, поінформованості і відповідальності, долучаються до створення власної освітньої траєкторії (https://inlnk.ru/ELOgp.), сумісно із НПП беруть участь у науково-дослідній діяльності (http://www.grks.puet.edu.ua/research.php). ННП і ЗО мають право на академічну мобільність, можливість брати участь у міжнародних стажуваннях у вузах-партнерах (Болгарії, Німеччині, Туреччині http://puet.edu.ua/uk/programi-stazhuvannya-0) та навчальних програмах, таких як Еразмус+ за напрямом КА1(http://puet.edu.ua/uk/mizhnarodna-kreditna-mobilnist-erazmus-ka1.

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 *

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf), «Положення порядок та критерії знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (http://surl.li/aswhx) та особливостям організації освітнього процесу під час карантину з метою запобігання поширенню хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2 (http://surl.li/asykt), враховуючи навчальний план ОП (http://surl.li/asykg) та графік освітнього процесу (http://puet.edu.ua/sites/default/files/grafik_osvitnogo_procesu_na_2021-2022_navchalnyy_rik.pdf) цілі, зміст та очікувані результати навчання, порядок та критерії оцінювання у межах окремих ОК ОП розробляються НПП і висвітлюються: у силабусах та робочих програмах ОК, програмах практик, які розміщуються у відкритому доступі на сайті кафедри (http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php) та у дистанційних курсах ОК (https://el.puet.edu.ua/). Вказана інформація ЗО отримується на першому тижні навчання у розрізі ОК 22 «Університетська освіта» та зазначається кожним НПП на першому занятті при опануванні ОК. Універсальні ЗК, СК та ПРН вибіркових дисциплін оприлюднюються у силабусах на сайті університету http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini. згідно відповідного положення (http://surl.li/asyll), вибіркових ОК професійного спрямування – додатково на сайті кафедри у розділі «Навчально-методичне забезпечення».

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

Поєднання навчання та досліджень під час реалізації освітньої програми регламентується «Положенням про наукове товариство студентів і аспірантів» (ДПСЯ ПД –9-7.1.5-20-53-21) від 21.04.2021р. (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_naukove_tovarystvo_studentiv_i_aspirantiv_2.pdf) та забезпечується як під час виконання здобувачами реферативних робіт, так і шляхом стимулювання їх самостійної наукової роботи. На ОП передбачена активна участь здобувачів:
- у щорічній Міжнародній науковій студентській конференції ПУЕТ за підсумками науково-дослідних робіт студентів (http://surl.li/asyau);
- науковій інтернет-конференції ЗО та молодих учених спеціальності 241 «Проблеми і перспективи розвитку індустрії гостинності», започаткованій кафедрою ГРКС http://www.grks.puet.edu.ua/research.php;
- наукових конкурсах та дослідницьких проєктах.
- у роботі студентських гуртків та проблемних груп, зокрема «HoReCa Planet» (керівники Капліна А.С., Рибакова С.С.), «Сучасний етикет» (керівник Кущ Л.І.), «Шляхи енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства» (керівник – Володько О.В. (http://www.grks.puet.edu.ua/research.php).

Результати спільних наукових досліджень викладачів і ЗО публікуються у збірниках наукових статей і матеріалах конференцій (ЗО Карпенко К.С. у ІІ Міжнародної науково-практичної конференції, яку проводив Львівський торговельно-економічний університет https://fakultet.site/data/conrefence-tourism2021.pdf), що сприяє вивченню здобувачами принципів та змісту дослідницької роботи. Результати НДР НПП кафедри за темою № 471/19 «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: проблеми та перспективи розвитку» використовуються при викладанні тем ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК15, ОК 17. Наукові доробки та інноваційні технології експертів з готельно-ресторанного бізнесу і туризму Асоціації індустрії гостинності України, членами якої є НПП ОП (Капліна Т.В., Столярчук В.М., Рибакова С.С., Дудник С.О.) http://surl.li/asyhe , впроваджуються в освітній процес, зокрема в ОК 09, ОК 12, ОК 16. Навички, отримані під час практичних тренінгів на посаді менеджера у філії Міжнародного Лозаннського інституту готелярства, туризму і гастрономії (Швейцарія) під керівництвом шефа -інструктора Карлоса Соареса (проф. Капліна Т.В.), використовуються при викладанні ОК16 «Ресторани в готельній індустрії».

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

Відповідно до «Положення про навчально- методичне забезпечення у ПУЕТ» http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_navchalno-metodychne_zabezpechennya_navchalnoyi_dyscypliny_0.pdf складові навчально-методичного забезпечення (далі – НМЗ) ОК розглядаються на засіданні кафедри, затверджуються завідувачем кафедри та можуть використовуватися протягом 3-х навчальних років. Оновлення змісту ОК проводять НПП, використовуючи своє право на академічну свободу з урахуванням періодичного перегляду ОП, побажань і зауважень, отриманих від ЗО та інших стейкголдерів під час опитувань та на основі наукових досягнень, сучасних практик у галузі, результатів власного підвищення кваліфікації та стажувань http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php , враховуючи «Положення про робочу програму навчальної дисципліни» http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_robochu_programu_nd.pdf та «Положення про силабус навчальної дисципліни»

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_sylabus_navchalnoyi_dyscypliny_2020.pdf. Так, у 2021 році актуалізовані робочі програми ОК 08 «Основи культури гостинності і споживання їжі», ОК 09 «Основи готельної індустрії» ,ОК12 «Основи барної справи», ОК 13 « Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії», ОК 16 «Ресторани в готельній індустрії», ОК 19 «Технологія клінінгового обслуговування» (протокол засідання кафедри №1 від 31.08.2021). Піготовка та оновлення складових НМЗ ОК включається в план роботи кафедри, індивідуальний план науково-педагогічного працівника до розділу «Методична робота» та зазначається у контракті між НПП і університетом. Актуалізація ОП здійснюється науково-методичною групою зі спеціальності щорічно. Так, у ОП 2021 враховано пропозиції роботодавців: керуючої готельно-ресторанним комплексом «Садиба Буланово» Чижової В.А. та введено у цикл обов'язкових компонентів ОК 21 «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», а ОК «Виставкова діяльність» перенесено у цикл вибіркових дисциплін; виконавчого директора кафе «Feeling Happy» м. Полтава Хіміч Е.С. щодо розділення виробничої практики після 1 курсу на навчальну – 1 кредит та виробничу – 8 кредитів, бренд-шефа мережі ресторанів «Еверест» м. Полтава Марунич С.В. та введено на 2 курсі (3 семестр) ОК18 «Технологічний практикум (кулінарія)». Гарантом ОП проводиться моніторінг результатів анкетування ЗО щодо якості ОП за результатами викладання ОК, рівня задоволеності отриманими ЗК, СК та ПРН (http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php), координується робота з розробки НМЗ та оприлюднення його складових на сайті кафедри у розділі «Начально-методичне забезпечення» http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php.

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

Інтернаціоналізація діяльності університету здійснюється згідно до стратегії інтернаціоналізації ВНЗ ПУЕТ на 2020- 2022 роки (http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiya_internacionalizaciyi_vnz_puet_na_2020-2022_roky.pdf) та координується Міжнародним науково-освітнім центром http://puet.edu.ua/uk/mizhnarodne-spivrobitnictvo, який сприяє реалізації взаємного обміну студентами, викладачами та адміністративним персоналом за програмою Erasmus+ КА1 з європейськими університетами-партнерами http://puet.edu.ua/uk/zakordonni-partneri. Інформація про міжнародні програми студентського обміну оприлюднюється на сайті університету https://vstup.puet.edu.ua/stazhuvannya-za- kordonom/#esc_2. Є досвід участі у міжнародних стажуваннях НПП кафедри: Капліної Т.В., Капліної А.С. в Академії готельного менеджменту та громадського харчування (Познань, Польща), Миронова Д.А. за програмою Еразмус+ КА1 на базі факультету сільського господарства й харчових технологій (м. Фоджа, Італія) http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php . Міжнародний обмін студентами теж є звичайною практикою за суміжними ОП «ГРС» ступенів освіти бакалавр та магістр, що служить підгрунттям для роботи у цьому напрямку за ОП «ГРС» для ЗО ступеню МБ.

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

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

Система контролю знань студентів у межах ОК здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf), регламентується згідно «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf) та має на меті перевірку досягнення студентом запланованих ПРН. Контрольні заходи включають у себе поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль, проводиться викладачами під час аудиторних занять. Мета поточного контролю (далі – ПК) – визначення рівня досягнень предметних результатів навчання студента за: певним розділом (темою) робочої програми ОК (тестування); практичними заняттями (експрес-контроль, контрольна робота або перевірка та захист індивідуального завдання); лабораторними роботами (перевірка та захист); семінарськими заняттями (виступ з рефератом, у дискусії). Основне завдання ПК – перевірка рівня підготовки ЗО до виконання конкретної роботи, і водночас забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами у процесі навчання. Інформація, отримана під час ПК, використовується як НПП для коригування методів і засобів навчання, так і студентами для планування самостійної роботи. Форми проведення ПК та критерії оцінювання рівня знань визначаються НПП у робочих навчальних програмах. Метою підсумкового контролю є комплексне оцінювання рівня досягнення результатів навчання з дисципліни. Підсумковий контроль з певної ОК здійснюється у формах семестрового екзамену або заліку в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою, і у терміни, встановлені робочим навчальним планом та індивідуальним навчальним планом студента. Залік – це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом навчального матеріалу з дисципліни оцінюється на підставі результатів ПК (тестування, поточного опитування, виконання індивідуальних завдань та певних видів робіт на практичних, семінарських або лабораторних заняттях) протягом семестру. Семестровий екзамен – це форма підсумкового контролю засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу з окремої ОК за семестр, що проводиться як контрольний захід. Підсумкова атестація здійснюється екзаменаційною комісією згідно з «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_ekzamenaciynu_komisiyu_puet.pdf) у формі атестаційного екзамену з використанням платформи дистанційного навчання «Moodle».

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв

оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень ЗО розміщені у робочих програми ОК, а також оприлюднені у силабусах, які розміщено у вільному доступі на сайті кафедри у розділі «Навчально-методичне забезпечення» (http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php). У силабусах ілюструється методика розрахунку підсумкової оцінки за результатами опанування студентом навчальної дисципліни у розрізі видів навчальної діяльності. Розділ 5 робочої програми ОК «Оцінювання результатів навчання» містить інформацію щодо поточного та підсумкового контролю знань. У дистанційних курсах у розділі «Система поточного та підсумкового контролю знань» також наведено вимоги до оцінювання кожного виду робіт. Самоконтроль рівня навчальних досягнень ЗО забезпечують тестові питання до кожної теми, розміщені у дистанційних курсах.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до ЗО на початку вивчення кожної ОК викладачем, який забезпечує її викладання. Окрім того, інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання викладені у силабусах навчальних дисциплін, робочих програмах, які розміщуються на сайті кафедри ГРКС у розділі «Навчально-методичне забезпечення» (http://www.grks.puet.edu.ua/) до початку навчального року та у дистанційних курсах ОК. Перелік заліків та екзаменів подається в навчальному плані підготовки ЗО, який знаходиться у вільному доступі на сайті університету та на сайті кафедри. Терміни їх проходження відображено у графіку освітнього процесу (http://puet.edu.ua/uk/grafiki-osvitnogo-procesu), а розклад оприлюднно на сайті «Розклад занять в ПУЕТ» у вільному доступі (http://schedule.puet.edu.ua) за місяць до їх проведення.

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

Стандарт вищої освіти освітнього ступеню МБ відсутній. Атестація ЗО ОП «ГРС» проводиться у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодший бакалавр із присвоєнням кваліфікації: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи. Атестаційний екзамен спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою. Оцінювання рівня якості підготовки молодшого бакалавра під час атестації у формі атестаційного екзамену здійснюють члени ЕК на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Атестаційний екзамен здійснюється з використанням системи Moodle та складається з блоку тестових завдань та ситуаційних задач.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється згідно до: «Положення про організацію освітнього процесу»
(http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти»
(
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf); «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_ekzamenaciynu_komisiyu_puet.pdf), «Порядок допуску студентів до заліково- екзаменаційної сесії»
(http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-kzamenaciynoyi_sesiyi.pdf), «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу складання заліково-екзаменаційної сесії» (
(http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_sesiyu.pdf)., «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo_puet.pd). Вказані положення знаходяться у вільному доступі на сайті ПУЕТ у розділі «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya) – вкладка «Основні процеси».

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

Реалізація принципів об'єктивності оцінювання на ОП забезпечується виконанням екзаменаторами та ЗО наступних вимог:
- ЗО забезпечуються інформацією щодо критеріїв оцінювання за кожним видом діяльності, яка є чіткою, точною й доступною до початку оцінювання.;
- в окремих випадках оцінювання проводиться більш ніж одним оцінювачем;
- екзаменатор не бере участі в оцінюванні при виникненні конфлікту інтересів (далі – КІ);
- процедури оцінювання всіх ЗО однакові;
- всі документи щодо процедур і рішень з оцінювання містять чіткі та достовірні записи;
- до початку підсумкового контрою ЗО виконують тестові завдання у системі OpenTEST і Moodle;
- поточні бали, отримані за результатами навчання, відкриті для студентів в їх особистих кабінетах.

Запобігання й вирішення КІ регулюється відповідно до «Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у ПУЕТ» (http://surl.li/arbqt) та «Антикорупційної програми ВНЗ ПУЕТ» http://puet.edu.ua/sites/default/files/puet-anticorrupt-policy.pdf. У разі виникнення конфліктних ситуацій ЗО можуть ознайомитись з відповідним положенням і на сайті кафедри у вкладці «Інформація для студентів» http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php та подати

звернення щодо вирішення конфлікту на ім'я ректора (rector.puet@gmail.com), уповноваженого з прав корупці (vicerector@puet.edu.ua), студентського омбудсмена (http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen , ombudsmenpuet@gmail.com), або скористатися скринькою довіри ПУЕТ.

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

Вимоги до процедури повторного проходження контрольних заходів установлені відповідно до «Методики управління освітнім процесом студентів, знання, вміння, навички яких не відповідають вимогам» (http://surl.li/arbrw). Порядок та правила повторного проходження контрольних заходів визначаються викладачами ОК на основі принципів студентоцентричності, прозорості та об'єктивності. Якщо ЗО отримав незадовільну оцінку за результатами повторного підсумкового контролю, розпорядженням директора навчально-наукового інституту створюється комісія (у складі завідувача кафедри, НПП кафедри та заступника директора навчально-наукового інституту) з проведення заключного підсумкового контролю, результати якого реєструються у відомості обліку успішності. Якщо ЗО отримав незадовільну оцінку за результатами заключного підсумкового контролю – йому пропонується повторне навчання на цьому курсі, або він буде відрахованим з університету, що затверджується наказом ректора на підставі подання директора навчально-наукового інституту. Протягом періоду дії ОП конфлікту інтересів не зафіксовано.

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

Проведення контрольних заходів регулюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf). Якщо ЗО не згоден з рішенням НПП, то має право звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри в день оголошення результатів. Завідувач кафедри та НПП мають розглянути апеляцію у присутності ЗО протягом двох днів з дня її подання та прийняти остаточне рішення щодо оцінки. За період навчання ЗО за ОП «ГРС» ступеню МБ випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Засади академічної доброчесності (далі – АД) для усіх учасників освітнього процесу у ПУЕТ визначаються відповідно до «Положення про академічну доброчесність» (http://surl.li/arbsp). Як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності в ПУЕТ створено спільний з ПУЕТ проект сприяння АД в Україні (SAIUP), що реалізується Американськими Радами з міжнародної освіти за сприяння МОН України та підтримки Посольства США в Україні, зміст якого полягає в орієнтації й навчанні здобувачів ВО та викладачів АД, у наданні ресурсів і плану дій задля їхнього тісного залучення до зміцнення академічної доброчесності в освітньому середовищі (http://surl.li/arbts). Обов'язковим для використання ЗО у період навчання у ПУЕТ, основним нормативним документом, у якому визначаються принципи та морально- етичні правила їх поведінки, є «Кодекс честі студента» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/kodeks_chesti_studenta_.pdf). У ПУЕТ запроваджено посаду студентського омбудсмена http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen). Уся публічна інформація висвітлюється у доступній формі для ЗО на сайті ПУЕТ http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya, а саме у підрозділах: «Публічна інформація» http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya; «Система управління якістю» http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakistyu ; «Запобігання та протидія корупції» http://puet.edu.ua/uk/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi.

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

Загальний порядок забезпечення самостійності виконання навчально-методичних і наукових робіт у ПУЕТ щодо запобігання плагіату встановлено відповідно до «Положення про запобігання випадків академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf). Кожна наукова робота ЗО та НПП ОП проходить перевірку на плагіат з використанням он-лайн сервісу Unicheck. На сайті кафедри у вкладці «Інформація для студентів» http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php розміщено «Кодекс честі студента» та посилання на бекоштовні онлайн-програми для перевірки на антиплагіат. Враховуючи вагомість АД для якості надання освітніх послуг всі НПП пройшли онлайн-курс «Академічна доброчесність в університеті» http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php.

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

Популяризація АД серед ЗО та НПП ОП відбувається через залучення їх до тематичних заходів, які проводяться закладом, розміщенням інформації з проблем АД на сайті бібліотеки університету http://surl.li/atawo , поширенням бюлетеня «Академічна доброчесність» (http://surl.li/atawt), запровадженням посади студентського омбудсмена http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen). ОК «Університетська освіта» передбачає теми «Захист прав, свобод та законних інтересів студентів ПУЕТ», «Академічна культура як складник ціннісної системи університету». У

рамках проекту «Ініціатива академічної доброчесності і якості освіти» проводять опитування щодо інфраструктури забезпечення академічної доброчесності і якості освіти» http://surl.li/atbwl . Всі наукові праці перевіряються на плагіат з використанням он- лайн сервісу Unicheck. На сайті кафедри у вкладці «Інформація для студентів» http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php доступні посилання на бекоштовні онлайн-програми для перевірки на антиплагіат. Гарант ОП, НПП ОП та куратори академічних груп проводять роз'яснювальну роботу з питань АД. Так, 15.11. 2021 року на кураторській годині групи ГРС мб-11 відбулася зустріч ЗО з гарантом ОП, на якій розглядалися засади АД http://www.grks.puet.edu.ua/news.php.

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

Порушень академічної доброчесності у ПУЕТ не зафіксовано. Результати підтверджуються «Звітом про роботу офісу омбудсмена Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» за 2020-2021 навчальний рік http://puet.edu.ua/sites/default/files/2021-06-29_zvit_pro_robotu_ofisu_so_2020-2021_.pdf. Уся публічна інформація висвітлюється у доступній формі для здобувачів вищої освіти на сайті ПУЕТ у підрозділі «Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ» http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір НПП ОП регламентується Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказу МОН України від 05.10.2015 р. № 1005, КЗпП України, «Статутом ПУЕТ» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/statut_puet_-_2019.pdf), «Колективним договором між ректоратом ПУЕТ та профспілковим комітетом ПУЕТ на 2019-2021 роки» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/kolektyvnyy_dogovir_na_2019-2021_24012019.pdf) та «Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП ПУЕТ та укладання з ними трудових договорів (контрактів)»(http://surl.li/atbcj). Головною метою конкурсу є добір НПП університету, які за своїми якостями найбільше відповідають встановленим критеріям, а саме: мають вищу освіту, мають науковий ступінь та/або вчене звання відповідно до профілю кафедри, мають певний стаж науково-педагогічної роботи та високі моральні якості, виконали пункти контракту за попередній рік. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри в їх присутності. Конкурсна комісія університету розглядає документи претендентів на вакантні посади та приймає рішення про їхню відповідність вимогам законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», умовам конкурсу та допуску до участі в конкурсі. В університету започатковано Щорічний рейтинг «Кращі Науково-педагогічні працівники ПУЕТ (ТОП-20)» (http://surl.li/atbcc). Під час конкурсного добору НПП ОП за період існування ОП конфліктних ситуацій не виникало.

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

До організації та ефективної реалізації ОП залучаються професіонали-практики, викладачі інших ЗВО, представники підприємств галузі готельно-ресторанного бізнесу. Вони беруть активну участь при проведення ворк-шопів, дискусій, надають практичні рекомендації щодо проходження виробничої практики та компетентні поради щодо можливості кар'єрного зростання після закінчення навчання. На сьогодні кафедра співпрацює з провідними закладами готельно-ресторанного бізнесу міста Полтава: рестораном «Панорама, готельно-ресторанним комплексами «Садиба Буланово», « Палаццо» та «Міміно», кафе «Feeling Happy», готелем «Алмаз» та ін. (http://www.grks.puet.edu.ua/cowork.php). НПП кафедри використовують науковий та виробничий потенціал роботодавців для спільного виконання науково-дослідних робіт, а також організації практичної складової ОП. Щорічно проводяться заходи із залученням роботодавців – ярмарки вакансій (http://surl.li/atayh), дні кар'єри ЄС (http://surl.li/atayd) тощо. З 2019 р. ПУЕТ включений до програми British Council (у вересні–жовтні 2020 р. реалізовано «Марафон з підтримки підприємництва в рамках реалізації Програми «Бізнес-Влада-Наука» (http://surl.li/atayn). МНОЦ щорічно проводяться презентації міжнародних професійних стажувань. Так, 11. 11. 2021 року відбулася зустріч ЗО з представниками готелів мережі «Delphin Hotels & Resorts» (Турецька Республіка) у складі менеджера анімації готелю «Delphin Palace Hotel» Огана Шентуга та шефа міні-клубу готелю «Delphin Botanik Hotel» (http://surl.li/atazd).

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

Під час проведення аудиторних занять до освітнього процесу активно залучаються професіонали- практики: ОК 09 «Основи готельної індустрії» – директор готелю «Україна» Бойко Л.Д (http://www.grks.puet.edu.ua/news.php); ОК 15 «Служба матеріально- технічного забезпечення готелю» – директор готелю «Алмаз» Однойко Н.О.; до проведення ворк-шопу 3.09.2021 року «Сучасні ресторанні тренди» (http://www.grks.puet.edu.ua/news.php): Рибка Тетяна – сирний сомельє, співвласниця магазину «Сирне королівство» м Полтава; Холоденко Максим – власник кав'ярні «Сахара не надо» м. Полтава, випускник спеціальності «ГРС» ПУЕТ (2018 р.); Котєнєва Світлана – аква-

сомельє, представник ТОВ «Світанок» м. Полтава, фахівець у галузі мінеральних вод. 23.11.2021 в рамках Національного тижня молоді в компаніях «Job Shadowing Week» кафедра ГРКС провела онлайн-зустріч з керівником Навчального центру мережі готелів Reikartz Hotel Group Іриною Магалецькою (http://surl.li/atruf). Директор готелю «Алмаз» Однойко Н.О. брала участь у розробці програми атестаційного екзамену для МБ. Відгуки здобувачів про заняття, які проводять фахівці-практики, схвальні. Проблем організаційного характеру щодо проведення таких занять не спостерігалось.

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

Складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності є сприяння професійному розвитку НПП ОП. Основні питання підвищення кваліфікації та стажування НПП регламентовано згідно «Положення про професійний розвиток науково-педагогічних працівників» (http://surl.li/atbeg) , в якому зазначено, що кожен НПП має право обирати місце, напрям, тематику, строки (але не рідше ніж один раз на п'ять років) підвищення кваліфікації. Для цього застосовуються різні форми (інституційна, на робочому місці, виробнича) та види (семінари, практикуми, тренінги, вебінари, майстер-класи, стажування) підвищення кваліфікації. Завдяки програмі Erasmus+ налагоджена міжрегіональна та міжнародна академічна мобільність НПП. Так, Капліна Т.В. та Капліна А.С. пройшли стажування за програмою «Готельний і ресторанний менеджмент» (м. Познань, Польща); Кирніс Н.І. – онлайн-стажування на базі Вищої школи туризму і екології в Сухій Бескидській; Володько О.В., Рогова Н.В. – онлайн- стажування в Академії готельного менеджмента та громадського харчування (м. Познань, Польща) http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php. Університет надає фінансову допомогу для публікацій НПП у виданнях, включених наукометричних баз Scopus та Web of Science. Розміщення публікацій НПП ПУЕТ у журналі «Науковий вісник ПУЕТ» є безкоштовними.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності НПП передбачає матеріальне та моральне заохочення і регламентується «Статутом ПУЕТ» (http://surl.li/asggz) та «Колективним договором між ректоратом ПУЕТ та профспілковим комітетом ПУЕТ на 2019- 2021 роки». Матеріальне заохочення регулюється згдно до «Положення про порядок преміювання працівників ПУЕТ» (http://surl.li/atrwk). За перемогу у конкурсах, олімпіадах, грантах застосовують нематеріальні форми стимулювання – відзнаки Укоопспілки, ректорату. З метою професійного стимулювання розроблено «Положення про щорічний рейтинг «Кращі НПП ПУЕТ» (Топ 20)» метою, якого є стимулювання НПП (http://surl.li/atsag). Щорічно проводяться конференції з якості вищої освіти, зокрема Міжнародна науково-методична конференція «Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця». НПП мають можливість підвищувати викладацьку майстерність за програмою Erasmus+. Так, у 2019 р. д.т.н. Капліна Т.В. провела лекцію на тему «Організація обслуговування в ресторанах: українські та світові реалії» для студентів 3-4 курсів Познанської Вищої школи Готелярства і гастрономії (м. Познань, Польща). (http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php). Дані про підвищення кваліфікації всіх НПП, що задіяні у викладанні обов'язкових ОК ОП, наведені у таблиці 2. Сім НПП кафедри у 2020-2021 н.р. здобули ступінь «магістра», навчаючись безкоштовно за ОП «ГРС».

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів («Кабінет проектування та інформаційних технологій готельного господарства», ауд №228; «Кабінет організації роботи готелю», ауд. №232; «Кабінет організації роботи ресторану», ауд. №535; лабораторія організації ресторанного обслуговування НВК та інші http://www.grks.puet.edu.ua/index.php) відповідають сучасним вимогам та дозволяють у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з ОК ОП. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексів та за кордоном (у Туреччині, Болгарії, Польщі, Німеччині, США, Китаї) http://www.grks.puet.edu.ua/profst.php. Усі ОК мають якісне навчально- методичне забезпечення http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php. Для проведення освітнього процесу використовуються пакети прикладних програм: Автоматизована система управління готелем «Servio», графічні редактори «Компас-3Д», «Sweet home»та інші. Усі ОК 2021-2022 н.р. забезпечені дистанційними курсами.

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

Створене у ПУЕТ освітнє середовище забезпечує всі необхідні умови для задоволення потреб та інтересів ЗО та високого рівня організації навчального процесу . ПУЕТ має солідну навчально-наукову та матеріально-технічну базу, сучасні бібліотеки (http://lib.uccu.org.ua/), спортивний комплекс, Центр мистецтва і дозвілля, 4 гуртожитки. У ПУЕТ функціонує система дистанційних курсів на платформі Moodle; для трансляції лекцій працює 10 відеостудій. До всіх інформаційних ресурсів та інфраструктури, наеобхідних для освітнього процесу та наукової діяльності НПП та ЗО, наявний безкоштовний доступ. ЗО мають доступ до програм академічної мобільності, грантів та інших

освітніх та наукових проектів. Студентська громада стала повноправним партнером адміністрації ПУЕТ в освітньому процесі, бере участь у засіданнях Вчених рад інституту та університету, у засіданнях кафедри, у роботі методичної групи зі спеціальності 241 за освітніми ступенями МБ, бакалавр та магістр. Для виявлення потреб та інтересів ЗО проводяться кураторські години, опитування, моніторинг якості надання освітніх послуг та рівня задоволеності ЗО; для них існує скринька довіри, працює студентський омбудсмен, створено психологічну службу підтримки http://surl.li/aswab.

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я студентів забезпечується відповідно до Статуту ПУЕТ, який визначає єдину систему організації роботи з охорони праці й безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу. У закладі розроблено рекомендації «Безпечність для психічного здоров'я здобувачів вищої освіти (http://surl.li/asvzy). На сайті Університету є сторінка "Психологічна підтримка"(http://surl.li/aswab), наявний кабінет та послуги професійного психолога. Всі НПП проходять інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки. Випадків порушень та травмувань не зафіксовано. Щорічно проводяться заходи з пожежної безпеки, тренінги. Передбачені заходи, пов'язані з епідемією Covid-19 (температурний скриніг, масковий режим, дезінфекція приміщень, 100 % вакцинування викладачів).

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Механізм освітньої підтримки ЗО регламентовано згідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (http://surl.li/arbao), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (http://surl.li/aswhx) «Положення про перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах вищої освіти» (http://surl.li/aswmd), «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти» (http://surl.li/atbqo); «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://surl.li/atbqq); «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану» (http://surl.li/arkqh) та забезпечується через студентоцентроване навчання. Організаційна підтримка забезпечується ННЦЗЯВО, дирекцією ННІ денної освіти, центром зв'язків з виробництвом, МНОЦ; центом дистанційного навчання (http://puet.edu.ua/), гарантом ОП, кураторами академічних груп. Інформаційна підтримка здійснюється департаментом маркетингу та реалізується шляхом використання офіційного сайту ПУЕТ, месенджерів Viber і Telegram, де регулярно доноситься інформація, яка може цікавити ЗО; відділом автоматизації та по роботі в ЄДЕБО (електронний розклад), а також кураторами, викладачами, дирекцією ННІ денної освіти. Кафедра ГРКС має на сайті розділ «Інформація для студентів» (http://www.grks.puet.edu.ua/), де розміщується корисна інформація для ЗО та E-mail, контактні телефони НПП кафедри, задіяних в освітньому процесі, сторінку в Instagram та у фейсбуці https://www.facebook.com/GRKS.PUET.official/. Соціальна підтримка здійснюється через студентське самоврядування (http://surl.li/atbtj). Згідно до «Порядок призначення стипендій у ПУЕТ»(http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_pryznachennya_stypendiy_puet_2020.pdf). ЗО напризначається стипендія, а при середньому конкурсному балі не менше 180 – пільга у розмірі 100 % вартості освітньої послуги за перший рік навчання, яка може бути продовжена за умови відмінного навчання. Розвиток творчих здібностей і талантів ЗО можуть реалізовати, відвідуючи безкоштовно гуртки та студії Центру мистецтв і дозвілля http://puet.edu.ua/uk/centr-mistectv-i-dozvillya. Для ЗО працює кабінет психологічної підтримки, кафе, їдальня, медичний кабінет, спортивний комплекс, наявні 4 гуртожитки. Консультативну підтримку здобувачі освіти отримують під час занять та консультацій, графік яких оприлюднюється на сайті кафедри «Інформація для студентів» http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php
Освітня, організаційна, інформаційна, консультаційна та соціальна форми підтримки здобувачів вищої освіти у ПУЕТ надаються вільно і безкоштовно (крім проживання у гуртожитках університету). Моніторингом ступеню задоволеності студентів займається ННЦ ЗЯВО, студентський омбудсмен та гарант ОП. У відповідності до результатів опитувань більшість студентів задоволена освітнім середовищем.

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)

Правилами прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (розділ VIII) визначено спеціальні умови участі в конкурсному відборі осіб з особливими освітніми потребами на здобуття вищої освіти (http://surl.li/aswka). У ПУЕТ забезпечено доступність до навчальних приміщень для осіб на кріслах колясних, а саме вхід до головного корпусу ПУЕТ обладнано пандусом відповідно до БНіП http://puet.edu.ua/sites/default/files/vysnovok_z_obstezhennya.pdf. «Порядок призна-чення стипендій у ПУЕТ (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_pryznachennya_stypendiy_puet_2020.pdf) передбачає соціальні стипендії ректорату для студентів із багатодітних сімей; студентським сім'ям, які мають дітей, за умови одночасного навчання за денною формою в університеті; студентам, які є дітьми працівників ПУЕТ, які мають стаж за основним місцем роботи в університеті не менше п'яти років; студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, які навчаються за денною формою; учасникам АТО та дітям учасників АТО, які загинули при виконанні службових обов'язків. Осіб з особливими освітніми потребами на ОП на час акредитації не навчається.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином

забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Робота щодо попередження конфліктів має на меті створення умов для роботи і навчання, які мінімізують ймовірність виникнення конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) та регламентується відповідно до «Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у ПУЕТ» (http://surl.li/arbqt) та «Антикорупційної програми ВНЗ ПУЕТ» http://puet.edu.ua/sites/default/files/puet-anticorrupt-policy.pdf., викладені на офіційному сайті ПУЕТ у розділі «Публічна інформація» та на сайті кафедри у вкладці «Інформація для студентів» http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php. У разі виникнення конфліктних ситуацій ЗО можуть подати звернення щодо вирішення конфлікту на ім'я ректора (rector.puet@gmail.com), уповноваженого з прав корупці (vicerector@puet.edu.ua), студентського омбудсмена (http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen , ombudsmenpuet@gmail.com), або скористатися скринькою довіри ПУЕТ. Випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, корупцією серед здобувачів вищої освіти та викладачів ОП не виявлено.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та затвердження ОП регулюються у ПУЕТ згідно:
- «Положення про організацію освітнього процесу» (http://surl.li/arbao);
(http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf).
- «Методики управління навчальним процесом студентів, знання, вміння, навички яких не відповідають вимогам» (http://surl.li/arbrw);
- «Положення про гаранта освітньої програми» (http://surl.li/atcfs);
- «Положення про освітню програму» (http://surl.li/asxjk).

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

Згідно до «Положення про освітню програму» (http://surl.li/arbao), а семе п. 7. «Поточний моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм», до процедури розроблення ОП долучена науково-методична група зі спеціальності (далі – НМГС). До НМГС ОП входять: гарант ОП, НПП кафедри, а також стейголдери (Чижова В.А. – керуюча рестораном «Панорама», керуюча готельно-ресторанним комплекс «Садиба Буланово»; Хіміч Е.С. – виконавчий директор кафе «Feeling Happy», голова студради ПУЕТ, ЗО Акулович А.С. та ЗО Дика Є.Т.). ОП схвалюється Вченою радою ПУЕТ і затверджується наказом ректора по університету. З врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, затребуваності фахівців на ринку праці, на основі щорічного моніторингу якості надання освітніх послуг за ОП ЗО, пропозицій і зауважень зацікавлених сторін, проектна група здійснює її актуалізацію. Так, ОП для набору 2020 року затверджено ВР ПУЕТ (протокол № 9 від 31.08.2020р.) та здійснено перший набір здобувачів. За результатами анкетування стейкголдерів (https://inlnk.ru/AKpjA) щодо якості надання освітніх послуг за ОП у 2020-2021 р. та із врахуванням інших пропозицій щодо удосконалення ОП під час її обговорення, були внесені відповідні зміни і затверджено нову редакцію ОП для набору 2021 року ВР ПУЕТ (протокол № 6 від 19.05.2021р.). Зокрема, у ОП 2021 року враховано пропозицію НПП кафедри ТХВіРГ щодо перенесення ОК10 «Основи класичної кулінарії» у 1 семестр, а ОК «Сучасні кулінарні тренди» відповідно у 2 семестр. За результатами анкетування ЗО – збільшено кількість годин з іноземної мови на 1 кредит, до циклу вибіркових дисциплін професійного спрямування введено «Практикум з англійської мови». Враховано пропозицію роботодавця Чижової В.А., яка обгрунтувала доцільність введення у ОП ОК «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», а ОК «Виставкова діяльність» запропонувала перенести у цикл вибіркових дисциплін; директора кафе «Feeling Happy» Хіміч Е.С. стосовно розділення виробничої практики після 1 курсу на навчальну – 1 кредит та виробничу – 8 кредитів; бренд-шефа мережі ресторанів «Еверест» Марунич С.В. щодо упровадження на 2 курсі (3 семестр) ОК «Технологічний практикум (кулінарія)». Відповідно внесено зміни до матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОП; до матриці забезпечення ПРН відповідними компонентами ОП; до структурно-логічної схеми.

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

Процедура опитування ЗО реалізована шляхом проведення анкетувань в межах університету, інституту та випускової кафедри, що проводиться з періодичністю один раз на рік. В межах університету анкети складаються відділом ННЦЗЯВО, в межах інституту директором або замісником з навчально методичної роботи (результати анкетування розміщуються на сайті університету або на сторінках відповідних відділів (http://surl.li/atcsa), у межах кафедри опитування здійснюється за допомогою гугл- форми а також у паперовому вигляді гарантом ОП (http://www.grks.puet.edu.ua/files/res21mb-1.pdf), результати оприлюднюються на сайті кафедри у розділі «Опитування стейголдерів». Згідно Статуту ПУЕТ (http://puet.edu.ua/sites/default/files/statut_puet-2019.pdf) до складу Вченої ради університету залучені ЗО, які беруть участь у обговоренні та затвердженні ОП. Окрім того, ЗО залучені до складу НМГС. За результатами опитування ЗО виявлено, що викладачі ОП використовують сучасні

методи навчання; студенти задоволені рівнем отриманих знань та практичних навичок та вважають, що дисципліни ОП формують компетентності, що необхідні для їх подальшої успішної професійної діяльності. Але, для ефективних комунікацій під час проходження практики за кордоном ЗО запропоновано збільшити кількість годин з іноземної мови, що успішно реалізовано в ОП (кількість годин з іноземної мови збільшено на 1 кредит, а до вибіркових дисциплін професійного спрямування додатково введено ОК «Практикум з англійської мови»).

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

Діяльність студентського ВНЗУ «ПУЕТ» здійснюється згідно «Положення про організацію студентського самоврядування» (http://surl.li/atbtj) на рівні академічних груп, інституту, гуртожитку, університету. Принципи студентоцентричного навчання передбачають урахування пропозицій здобувачів щодо змісту освіти, тому студенти приймають безпосередню участь в удосконаленні ОП та мають право звертатись до адміністрації з пропозиціями щодо вдосконалення навчального процесу. Рівень задоволеності ЗО формами та методами навчання вивчається за допомогою опитувань, які проводить ННЦ ЗЯВО (http://surl.li/atslr), дирекція ННІ (http://puet.edu.ua/uk/novini-fakultetu-htgrtb) та гарант ОП (http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php). Аналіз якості організації дистанційного навчання в умовах карантину у 2020 р. (http://surl.li/atsly) та анкетування «Дистанційний курс очима студентів», розміщене безпосередньо у кожному дистанційному курсі, дозволяють визначити рівень задоволеності ЗО та зібрати пропозиції щодо вдосконалення дистанційної форми навчання. У 2020-2021 рр. гарантом ОП було проведено анкетування щодо якості ОП (http://www.grks.puet.edu.ua/files/res21mb-1.pdf) та враховані їх пропозиції стосовно її покращення. Моніторинг результатів анкетування 2020-2021 н.р. підтверджує, що форми та методи навчання за ОП на достатньо високому рівні та відповідають вимогам студентоцентрованості.

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

В процесі підготовки ЗО за ОП ГРС кафедра ГРКС співпрацює з численними готельно-ресторанними підприємствами Полтавської області http://www.grks.puet.edu.ua/cowork.php. Ця співпраця стала основою формування цілій, змісту, організації освітнього процесу на ОП, що визначає модель підготовки фахівців з акцентом на відповідність галузевому і регіональному контекстам, з урахування потреб потенційних роботодавців. Забезпечення якості підготовки ЗО ОП спрямоване на задоволення попиту на них на ринку праці та визначається орієнтацією на замовника. Вплив роботодавців на процес формування та удосконалення ОП реалізований за допомогою процедур консультування, рецензування, обговорення та узгодження проблемних питань. Роботодавці є членами НМГС по розробці ОП (Чижова В.А., Хіміч Е.А.), приймають участь у розробці програми атестаційного екзамену (директор готелю «Алмаз» Однойко Н.А.). Пропозиції роботодавців щодо розвитку ОП обговорювались на розширеному засіданні кафедри ГРКС (протокол № 9 від 29.04.2021р.) за участю окремих стейкголтерів і стали основою для введеня в ОП у цикл обов'язкових дисциплін ОК «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», «Технологічний практикум (кулінарія)» , а також заміни виробничої практики після 1 курсу на навчальну (1 кредит) та виробничу (8 кредитів).

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

З 31 грудня 2016 р. у ПУЕТ плідно функціонує Асоціація випускників ПУЕТ http://puet.edu.ua/uk/asociaciya-vipusknikiv. Окрім того, на сайті кафедри ГРКС існує розділ «Випускники» http://www.grks.puet.edu.ua/graduates.php, де зосереджена інформація щодо траєкторій працевлаштування випускників ОП «ГРС» ступенів освіти бакалавр та магістр. За ОП «ГРС» спеціальності 241 «ГРС» перший випуск на початковому рівні (короткому циклі) вищої освіти відбудеться у червні 2022р., тому практика збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування випускників ОП поки що відсутня.

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

Внутрішній аудит управління системою внутрішнього забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності проводиться ННЦ ЗЯО. Згідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти університету» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vnutrishnyu_systemu_zabezpechennya_yakosti_vyshchoyi_osvity_-_24.01.2018.pdf.) внутрішній аудит моніторить п'ять основних складових забезпечення якості ОП та освітньої діяльності: процедури формування та реалізації освітніх програм (реалізована процедура затвердження, моніторингу та періодичного перегляду та оновлення ОП); процедури забезпечення якості викладання (застосована концепція студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання; ОП забезпечено висококваліфікованими НПП); процедури забезпечення якості науково-дослідної роботи (є практика участі у студентських конференціях, ЗО активно залучаються до роботи наукових студентських гуртків); процедури оцінювання результатів навчання (результати навчання оприлюднюються на сайті кафедри); процедури запобігання академічної недоброчесності (всі НПП пройшли онлайн-стажування з курсу «Акдемічна доброчесність в університеті», ЗО знайомляться з відповідними положеннями на кураторських годинах, на сайті кафедри у розділі «Інформація студенту», використовують програми перевірки на антиплагіат під час написання рефератів, наукових робіт. Проявів академічної недоброчесності не зафіксовано). У ОП МБ всі складові забезпечення якості ОП наявні. Критичних

зауважень під час внутрішнього аудиту (11.10. 2021 р згідно ропорядження "Про проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю" №93-У від 10.09.2021 р.) не було. Пропозиції щодо активізації роботи на ОП стосовно неформальної освіти та академічної мобільності враховані. Студенти 2 курсу ступеня МБ ОП «Готельно-ресторанна справа» Жорняк А., Карпенко К., Ляхівненко В. на он-лайн платформі Prometeus 8.10.2021 р успішно закінчили курс «Інформаційна гігієна. Як розпізнати брехню в соцмережах, в інтернеті та на телебаченні» (45 годин, 1,5 кредити) та отримали відповідні сертифікати. http://www.grks.puet.edu.ua/news.php., які перезараховані за відповідну тему в ОК20. Відповідно до угоди про співпрацю щодо реалізації програм академічної мобільності між ВНЗ ПУЕТ та закладом вищої освіти-партнером Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини від 08.02.2021 р., ЗО ступеню молодший бакалавр освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Карпенко К.В. та Ляхівненко В.О. будуть направлені для навчання до державного педагогічного університету імені Павла Тичини (наказ 247-Н від 09.11.2021).

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

Акредитація ОП «ГРС» початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти проводиться вперше, відповідно зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій, не було. Разом із тим ПУЕТ одним із перших вищих навчальних закладів в Україні розпочав розробку та запровадження системи управління якістю та у 2021 року згідно проведеного ресертифікаційного аудиту системи управління якістю університету на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 аудиторами органу сертифікації DQS GmbH отримав сертифікат, який підтверджує його відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Термін дії сертифікату до липня 2024 року (http://puet.edu.ua/sites/default/files/qm15_440030-qm15_uk.jpg). Починаючи з 2001 р. в університеті щорічно проводяться міжнародні та міжвузівські науково-методичні конференції та семінари, присвячені питанням вдосконалення якості вищої освіти (http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakistyu), на кафедрі у 2021 році започатковано проведення інтернет-конференції ЗО та молодих учених спеціальності 241 «Проблеми і перспективи розвитку індустрії гостинності» http://www.grks.puet.edu.ua/research.php. НПП викладачі мають високу публікаційну активність за результатами наукових досліджень, підвищують самоосвіту, приймаючи участь у стажуванні і програмах академічної мобільності http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php, активно залучають ЗО до роботи у наукових гуртках (http://www.grks.puet.edu.ua/research.php).На освітній програмі проводиться моніторинг якості освітніх послуг (http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php).

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

Науково-педагогічні працівники безпосередньо залучені до реалізації, моніторингу та контролю за якістю вищої освіти відповідно до своїх посадових обов'язків, зокрема:
- беруть участь в управлінні університетом, у тому числі мають право обирати та обиратися до вищого органу громадського самоврядування, вченої ради;
- забезпечують викладання ОК ОП на належному науковому і методичному рівні;
- підвищують власний професійний рівень шляхом підвищення кваліфікації, стажування, у тому числі за кордоном;
- вільно обирають методи та засоби навчання, що забезпечують належну якість освітньої діяльності та якість вищої освіти.

Шляхами залучення науково-педагогічних працівників до процедур внутрішнього забезпечення якості є:
- безпосередня участь в освітньому процесі, забезпечення виконання вимог освітньої програми, самоконтроль;
- забезпечення та проведення вимірювань якості освітньої діяльності і якості вищої освіти як здобувачів вищої освіти, так і власних;
- дотримання норм педагогічної етики та академічної доброчесності;
- участь у проведенні внутрішніх (кафедральний, інститутський та університетський рівні) та зовнішніх заходів з контролю за якістю освітньої діяльності та якістю вищої освіти, в тому числі моніторингового характеру;
- проведення відкритих занять та відвідування занять науково-педагогічних працівників та інше.

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

Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ПУЕТ у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти згідно вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 (http://puet.edu.ua/sites/default/files/derevo_procesiv_systemy_upravlinnya_yakosti_puet.pdf) здійснюється між Навчально-науковим інститутом денної освіти, Навчально-науковим інститутом заочно-дистанційного навчання, Навчально-науковим центром забезпечення якості вищої освіти та кафедрами готельно-ресторанної та курортної справи, технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, туристичного та готельного бізнесу, педагогіки та суспільних наук, ділової іноземної мови; української, іноземних мов та перекладу; фізичного виховання, науково-педагогічні працівники яких забезпечують ОК ОП (http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakistyu).

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким

чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу чітко визначені та регулюються документами ЗВО, які оприлюдненні на сайті ПУЕТ і вільному доступі у розділі Університет – вкладка «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya).

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

Інформацію щодо проекту ОП оприлюднено на офіційному сайті ПУЕТ у розділі «Освіта» –вкладка «Проекти для обговорення» (http://www.puet.edu.ua/uk/proiekti-dlya-obgovorennya-2021) та на сайті кафедри ГРКС у розділі «Опитування стейкголдерів та їх результати» (http://www.grks.puet.edu.ua/files/opp-grs-mb-21.pdf) з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін (представників роботодавців, науковців інших установ тощо).

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

ОП «ГРС» підготовки здобувачів початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «ГРС» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) оприлюднено у відкритому доступі на офіційному сайті ПУЕТ у розділі «Освіта» – вкладка «Організація навчального процесу» – «Освітньо-професійні програми» (https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/OPP-241-mb-2021.pdf) та сайті кафедри ГРКС (http://www.grks.puet.edu.ua/files/opp-grs-mb-21-1.pdf).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:
- ОП має чіткі цілі, що корелюються з місією і стратегією ВНЗ Укооспілки ПУЕТ та відповідають якісній підготовці ЗО з урахуванням аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Полтавському регіоні, соціальному замовленню на підготовку фахівця згідно вимог до змісту освіти з боку держави та роботодавців.
- Зміст ОП відповідає спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ОК ОП викладаються в логічній послідовності та повністю забезпечують програмні результати навчання.
- Практико-орієнтоване навчання за ОП, а саме 12 кредитів практичної підготовки, залучення вітчизняних фахівців галузі до проведення ворк-шопів, навчальних занять дозволяють здобути якісні компетентності для подальшої професійної діяльності.
- Можливість закордонного стажування ЗО та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг.
- Студентоцентрований підхід в освітньому процесі, змістовне наповнення ОП, формування індивідуальної освітньої траєкторії, можливість приймати участь у програмах академічної мобільності дозволяють ЗО набути різноманітних соціальних навичок.
- НПП ОП мають досить високий рівень професійної та академічної кваліфікації для успішної реалізації ОП.

Слабкі сторони ОП:
- слабка залученість студентів до програм академічної мобільності та міжнародного стажування.

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

Для підвищення ефективності ОП упродовж найближчих 3 років запланована реалізація наступних заходів:
- постійне підвищення кваліфікації НПП, які викладають на ОП.
- продовження практики залучення до освітнього процесу за ОП професіоналів-практиків сфери гостинності Полтавського регіону.
- продовження практики організації майстер-класів та ворк-шопів для ЗО із залученням випускників ОП «ГРС» та роботодавців.
- популяризація серед ЗО програм внутрішньої та зовнішньої академічної мобільності.
- роз'яснення важливості отримання додаткових компетентностей за програмами неформальної освіти на електронних освітніх платформах, онлайн сервісах тощо.
- продовження розширення вітчизняних баз практик у Полтавському та інших регіонах.
- удосконалення матеріально-технічної бази ОП.

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: Нестуля Олексій Олексійович

Дата: 26.11.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	**Хеш файла**	
Виробнича практика	практика	*Виробнича практика 2 курс.pdf*	KZ615ZlxMwD29D9vGiXGCOEM62kqLLW034COoQASEG4=	*Матеріально-технічна база закладів та підприємств готельно-ресторанних господарств України та закордонних вузів-партнерів.*
Виробнича практика	практика	*Виробнича практика 1 курс.pdf*	lPPfSw7cielPPZtlZ9sKvtwnO9RXlrtlTjZ+fx1ILe0=	*Матеріально-технічна база закладів та підприємств готельно-ресторанних господарств України та закордонних вузів-партнерів.*
Навчальна практика	практика	*Навчальна практика 1 курс.pdf*	P3Rharg2G9QhQ0cDODfy9FY0RUL+HRvKum46wCxy8B8=	*Матеріально-технічна база Навчально-виробничого комбінату ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».*
Іноземна мова	навчальна дисципліна	*Іноземна мова.pdf*	l+jR19VNkc1FAwaRW5b0hRyEt5YQfH548Imej0xofqQ=	*Спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови, лабораторія кафедри української, іноземних мов та перекладу.*
Атестаційний екзамен	підсумкова атестація	*Атестаційний екзамен.pdf*	vF0HFbM+wIPkWEb220SKuKkItfbXA3tUp2c2UaV5DuM=	*Платформа дистанційного навчання "Moodle".*
Університетська освіта	навчальна дисципліна	*Університетська освіта.pdf*	m8RHlaBQDnmupicnvNUrUgQG3BTuv0VORI9VVIQIEl4=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), актова зала університету, спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі	навчальна дисципліна	*Практикум з комп. технологій.pdf*	6LgY4gceb9RTmFZ7HtSL5lpdqDJCKGsrHlVEz9ztipw=	*Аудиторії на 25 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізований кабінет проектування та комп'ютерних технологій №228 кафедри готельно- ресторанної та курортної справи (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор). Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint*
Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	навчальна дисципліна	*Силабус з Організація аннімац послуг в ГРК.pdf*	etVu0yFaBnjdgMou71B16w06y42Wh96PQwfwpwehGiw=	*Аудиторії на 25 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з*

				підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), актова зала університету.
Технологія клінінгового обслуговування	навчальна дисципліна	*Технологія клінінгового обслуговування.pdf*	JXZw8LdKQuPxZEkalV2xS0gvgRyg+x7AEMAFbwDyEi8=	*Аудиторії на 25 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Технологічний практикум (кулінарія)	навчальна дисципліна	*Технологічний практикум (кулінарія).pdf*	5zyB90iV3LcQqwbKSCKFeU4vJtNPiiEPXBOs1kJBK+E=	*Аудиторії на 25 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (№107, 109).*
Основи ресторанного обслуговування	навчальна дисципліна	*Основи ресторанного обслуговування.pdf*	0sIcP6NzsLPL00Umf/UXWuqoqb0XPQco D8DXwLh9nq8=	*Аудиторії на 25 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізований кабінет організації роботи ресторану №535 кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Ресторани в готельній індустрії	навчальна дисципліна	*Ресторани в готельній індустрії.pdf*	KwENvbWxOyRpNEfPMdBh6K0mUDRmq3+KgwfpkpqFHiE=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. спеціалізований кабінет організації роботи ресторану №535 кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.*
Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	навчальна дисципліна	*Служба матеріально-технічного забепечення готелю.pdf*	A2Z2xWi19U+YRbCSuJsNoMmQQxtRPocYkAKm6+NHmCk=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети кафедри готельно- ресторанної та курортної справи (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор.*
Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	навчальна дисципліна	*Безпека життєдіяльності.pdf*	s8w1KkkkFgF/B4+iiMRvsVH5jblaNX7v9qG970K+Lkw=	*Лекційні аудиторії на 50 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети кафедри готельно- ресторанної та курортної справи (ПК з*

				підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
Основи барної справи	навчальна дисципліна	*Основи барної справи.pdf*	NY0EkWpgr4cWBBC/SFJM6FEVVnjFQKhdALvoi/sUgF8=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. спеціалізований обладнаний кабінет організації роботи ресторану №535, та робоче міце бармена з барною стійкою в НВК ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.*
Технологія напоїв	навчальна дисципліна	*Технологія напоїв.pdf*	eZVvH0GbMAcPxg3k8f6Z2CZxQlS+GhDCKtF1seA7Mzc=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства*
Основи класичної кулінарії	навчальна дисципліна	*Основи класичної кулінарії.pdf*	4K+RrJJmIl19gSFMNjzwNZWZTsY0zlvTQTg3OpETuCw=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства*
Основи готельної індустрії	навчальна дисципліна	*Основи готельної індустрії.pdf*	Ai/dRPS/EDNG0Q2tH6tcciWKjvVFKOOfp+GwGldFNjY=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. кабінет організації готелю №232 кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.*
Основи культури гостинності і споживання їжі	навчальна дисципліна	*Основи культури гостинності.pdf*	I5OAqlSf9YaiBk7/SXL12zzkdxrilH6NeyUnCL9ddpk=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. спеціалізовані кабінети кафедри готельно- ресторанної та курортної справи.*

Основи туризмознавства	навчальна дисципліна	*Силабус Основи туризмознавства. pdf*	uP9zcPFZg10AgOx0PhDb+VSxDHDf+8j9PX8tHDxPynY=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. спеціалізований кабінет кафедри туристичного та готельного бізнесу «Туризмознавства».*
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	*Фізичне виховання.pdf*	iDRHzA3BMvbG77cPk5lCpgkZNbZOAec0JAjS0g0XdKU=	*Спортивний комплекс "Олімп", футбольне поле, спортивні майданчики університету*
Персональний розвиток та лідерство	навчальна дисципліна	*Персональний розвиток та лідерство.pdf*	g/yJr2D7dtPpAHxalPQJG+K7al1dksjcuX061LfJ1Qg=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. спеціалізовані кабінети кафедри педагогіки та суспільних наук*
Прикладна математика	навчальна дисципліна	*Прикладна математика.pdf*	qFA/cc1yFvl92b4pGZXXbdCtt9ChlI2XUKQQwLdNbhI=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. спеціалізовані кабінети кафедри комп'ютерних наук та інформаційних технологій*
Друга іноземна мова	навчальна дисципліна	*Силабус_друга іноз.мова.pdf*	536eteIRMgF+P5nletk/syIVN4CPGXdw1RiZpaRVf8Y=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови, лабораторія кафедри української, іноземних мов та перекладу*
Культура української мови та мовлення	навчальна дисципліна	*Культура української мови.pdf*	vbAWG2Ox7KxqEFQXVSAzPA0auLKEJW4Bk2+KydNStBs=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізовані кабінети (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) у т. ч. кабінети кафедри педагогіки та суспільних наук.*
Сучасні кулінарні тренди	навчальна дисципліна	*Силабус_ Сучасні кулінарні тренди.pdf*	UjCraO8O8dJKkfeNAXEWewBPcGeRb/gsiOTuvONB3EE=	*Лекційні аудиторії на 60 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний*

				мультимедійний проектор), лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (№107, 109).

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
47319	Нестуля Світлана Іванівна	професор, Суміщення	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом доктора наук ДД 009023, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук ДК 003599, виданий 09.06.1999, Атестат доцента 02ДЦ 015329, виданий 19.10.2005	21	Персональний розвиток та лідерство	Відповідає пунктам 1,3,4,8,10,11, 12,14,20 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Nestulya S. Readiness of the education manager to provide the organizational development of institutions (based on the sociological research)/Inna Semenets-Orlova, Alla Klochko , Svitlana Nestulya , Oleksandr Mykhailych , Vitaliy Omelyanenko/ Problems and Perspectives in Management, Sumy, Volume 17, Issue 3, 2019 - P.132-142 https://businessperspectives.org/author/svitlana-nestulya 2. Svitlana I Nestulya, Natalia V Kononets The implementation experience of students mobile training in the fundamentals of leardership as a resource-oriented form/NV Kononets, SI Nestulya - Snformation Technologies and Learning Tools, 2020/9/11 Том 78/ Вип.4. - 116-131 3. Oleksiy Nestulya, Svitlana Nestulya «Examining the fundamental elements of physical and health enhancing educationsl activity of student in distance learning»/ Journal of Research in Medical and Dental Science 2021, Volume 9, Issue 7, Page No: 419-424 Т.9 №7 (2021) Jul 26, 2021 ///Web of Science

							4. Svitlana Nestulya «Investigating the Didactic System of Rresearch Competens Formation for prospective PE Instructors» /Journal of Research in Medical and Dental Science 2021, Volume 9, Issue 7, Page No: No: 414-418 //Web of Science 5. Нестуля С.І. Практика реалізації лідерського підходу до підготовки фахівців нового покоління у ПУЕТ/ Нестуля С.І. Засоби навчальної та науково-дослідної роботи: зб. наук. праць/ ред.кол.: акад. І.Ф.Прокопенко (голов.ред.) та інші; Харк. Нац. пед.ун-т імені Г.С.Сковороди. - Харків:ХНПУ імені Г.С.Сковороди, 2017. - Вип.49. -231 с.-С.154-167. http://journals.hnpu.edu.ua/index.php/sciencemeans/article/view/712/841 6. Нестуля С.І. Концептуальні основи формування харизматичного лідера/ Імідж сучасного педагога № 5 (182). 2018. - С.І4-20. http://isp.poippo.pl.ua/article/view/142834/142038 7. Нестуля С.І. Освітній проект «Розвиток лідерства в Україні на принципах тендерної рівності» у процесі формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів /Вісник університету ім. Альфреда Нобеля Серія «Педагогіка і психологія». 2018. № 2. С.77-84 http://pedpsy.duan.edu.ua/images/PDF/2018/2/14.pdf 8. Нестуля С.І. Компетентісний підхід до формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту в університеті / Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. 2018. Вип. 2. С. 166-176 http://znp.udpu.edu.ua/article/view/149235/148359

							9. Нестуля С.І. Структурно-змістовна підсистема дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту / Збірник наукових праць «Педагогічні науки» Херсонський державний університет МОН України. 2018. № 84. Т. 2 С 42-47 http://www.ps.stateuniversity.ks.ua/file/issue_84/part_2/10.pdf 10. Нестуля С. І. Структурно-змістова підсистема дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту. Педагогічні науки : зб. наук. пр. Херсон. 2018. № 84. Т. 2. С. 42-47. https://scholar.google.com.ua/citations?user=M97g2iYAAAAJ&hl=uk 11. Нестуля С.І. Дидактичні аспекти формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту: емоційне лідерство/ «Психологія сьогодні»/Вища освіта України у контексті інтеграції до європейського освітнього простору. № 6. Кн.2 Том 1(79). К. : Гнозис, 2018. с. 349-360 https://scholar.google.com.ua/citations?user=M97g2iYAAAAJ&hl=uk 12. Нестуля С. І. Бізнес-форум як форма розвитку лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту. Вісник Черкаського університету. Серія : Педагогічні науки. 2018. Вип. № 14. С. 59-66. http://ped-ejournal.cdu.edu.ua/article/view/3039/3211 13. Нестуля С. І. Компонент ``Ресурсно-орієнтоване навчання`` дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту [Текст]

							/ С. І. Нестуля // Вісник Черкаського університету. Серія Педагогічні науки. - 2019. - № 2. - С. 163-169. http://ped-ejournal.cdu.edu.ua/article/view/3304/3492 14. Нестуля С. І. Провайдинг тренінгових технологій як дидактична умова формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах : зб. наук. пр. Запоріжжя : КПУ. 2018. № 60. Т. 2. С. 129-133. http://www.pedagogy-journal.kpu.zp.ua/archive/2018/60/part_2/27.pdf 15. Нестуля С. І. Концепція формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту в освітньому середовищі університету. Витоки педагогічної майстерності: зб. наук. пр. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2018. Вип. 22. С. 137-141. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 16. Нестуля С. І. Мотиваційна підсистема дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів із менеджменту. Педагогічні науки: зб. наук. пр. Херсон, 2019. Вип. № 86. С. 134-139. http://www.ps.stateuniversity.ks.ua/file/issue_86/24.pdf 17. Нестуля С. І. Модель дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів із менеджменту в освітньому середовищі університету. Теорія і практика управління соціальними системами. Харків : Нац. техн. ун-т

							«Харківський політехнічний ін-т». 2019. № 2. С.49-59. http://tipus.khpi.edu.ua/article/view/2078-7782.2019.2.05/17706718. Нестуля С.І. Поблеми лідерства у працях діячів пізнього Відродження (Дж. Бруно, М. Монтень, Т. Еліот) /О. Нестуля, С. Нестуля // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». - 2019 - № 3 - С. 6-15 http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 19. Nestulya Svitlana Leadership in the context of social-political and development of ancient Egypt / Nestulya O. Nestulya S.// Лідер. Еліта. Суспільство. - 2019. - №2019. - №2. - с. 23-48. (у співавторстві Nestulya Oleksiy) http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/43704 20. Нестуля С.І. Лідерство в управлінській традиції стародавніх цивілізацій// Лідери XXI століття. Формування особистості харизматичного лідера на основі гуманітарних технологій. Х.: НТУ«ХПІ», 2019. - 251 с. С.3-6 (у співавторстві Нестуля О.О.) http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 21. Нестуля С.І. Лідери XXI століття. Формування особистості харизматичного лідера на основі гуманітарних технологій: Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції 26-27 вересня 2019 р. / За заг. ред. Романовського О.Г., - Х.: НТУ «ХПІ», 2019. - 251 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/43275

							22. Нестуля С. І., Педченко Н. С., Руденко А. А. Електронна мапа виборчих округів полтави як платформа для комунікації та вирішення завдань розвитку територіальної громади//Abstracts of I International Scientific and Practical Conference Antalya, Turkey 11-12 November 2019 с.66 https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/11/sociology-pedagogy-psychology-prospects-for-the-development-of-modern-society_11-12.11.19.pdf 23. Нестуля С.І. ПРОЄКТНИЙ ПІДХІД (PROJECT-BASED LEARNING) ДО ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ЛІДЕРСТВА» ДЛЯ МАГІСТРАНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 011 ОСВІТНІ, ПЕДАГОГІЧНІ НАУКИ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ// Міжнародній науково-практичній конференції «Психологія та педагогіка: історія розвитку, сучасний стан та перспективи досліджень» 18-19 вересня 2020 р., м. Одеса, http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 24. Нестуля С. І.Особливості тренінгу як технології формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів//Наукова школа академіка Івана Зязюна у працях його соратників та учнів: Матеріали VIнауково-практичної конференції 28 травня 2020року/ За заг. ред. Романовського О.Г., – Х.: НТУ «ХПІ», 2020. –517 с.//с. 55 http://lib.iitta.gov.ua/721017/1/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%82%20%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%202

							020%20%D1%96%D0%BC%20%D0%86%D0%90%20%D0%97%D1%8F%D0%B7%D1%8E%D0%BD%D0%B0.pdf 25. Нестуля С.І.. Моделювання дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів у сучасному університеті/ Вища школа. - 2020. - №1. - С.55-71. (у співавторстві Нестуля О.О., Кононец Н.В) 26. Нестуля О.О., Нестуля С.І. Досвід упровадження мобільного навчання студентів університету при вивченні дисципліни «Основи лідерства». Вища школа, 2020.- №7. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 27. Нестуля С.І. ОСОБИСТІСНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ЛІДЕРСЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МЕНЕДЖЕРІВ/ IV Международная научно-практическая конференция «PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION» 25-27 декабря 2019 года Осака, Япония http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 28. Нестуля С.І. Організаційно-педагогічні умови формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів в освітньому середовищі університету/ «Науковий вісник Південно-українського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського» № 3/2020 .http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 29. Сучасні

							методологічні підходи до розробки освітньої програми підготовки магістрів ``Педагогіка вищої школи`` / С. Нестуля, Н. Кононец // Вища школа : науково-практичне видання. - 2020. - № 9. - С. 25-38. - Бібліогр. в кінці ст. . - ISSN 1682-2366 http://ek.kubg.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_17/cgiirbis_64.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=KUBG&P21DBN=KUBG&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=0&S21LOG=1&S21P03=K=&S21STR=%D0%9F%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%BA%D0%B0%20%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%BE%D1%97%20%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B8 (7) 30. Нестуля С.І. «СООР Україна. 5 причин навчатися у будь якому віці від освітянки Світлани Нестулі» 31. Нестуля С.І. «Жінка нічого нікому не винна. Кожна з нас обирає собі сама, що для неї в першу чергу важливе»/ Вісті Всеукраїнської Центральної спілки споживчих товариств України. 04.03.2021, № 9 (1498), - с.4-5 https://scholar.google.com.ua/citations?user=M97g2iYAAAAJ&hl=uk 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1.Нестуля О.О. Організація і модернізація зібрань у праці Бориса Мартоса: Науковае видання. / О.О. Нестуля, М.В. Аліман - Полтава: ПУЕТ, 2019. - 194 с. Аліман, М. В. Організація й модерація зібрань у праці Бориса Мартоса [Електронний ресурс] / М. В. Аліман, О. О. Нестуля, С. І. Нестуля ; за заг. ред. О. О. Нестуля. - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 194 с. - ISBN 978-966-184-322-5. http://catalog.puet.edu.

							ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244053/default 2. Нестуля С. І. Дидактичні засади формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту : монографія. Полтава : ПУЕТ, 2019. 799 с. 3. Нестуля С.І «Інноваційна модель інтеграції послуг із навчання, перекваліфікації та соціальної підтримки»: досвід Полтавської області. Посібник/ С. Верезомська, О.Нестуля, С.Нестуля / за ред. Р.Дрозд, О.Нестуля, І.Пахомова. - Полтава, 2019. - 80 с. < http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246634/default > 4. Нестуля О. О. Дидактика лідерства. Сучасні погляди на формування лідерської компетентності здобувачів вищої освіти : монографія / О. О. Нестуля, С. І. Нестуля, Н. В. Кононец. - Полтава : ПУЕТ, 2021. - 591 с. 10. Участь у міжнародних наукових проектах: 1. Розвиток громадянських та соціальних компетентностей людей поважного віку за підтримки DVV International в Україні та ГО Центр освіти дорослих Полтавщини, 2018 р. 2. Міжнародна Організація Міграції ``Зміцнення самозабезпечення переміщених осіб та осіб, що постраждали від конфлікту в Україні`` з ГО Центр освіти дорослих Полтавщини, вересень 2018 по серпень 2019 р. 3. Міжнародний фонд досліджень освітньої політики «Інноваційний університет і лідерство» Фаза ІУ: комунікаційні стратегії та відносини університет-школа» Projekt

							wspolfinansowany przez Ministerstwo Nauki I Szkolnictwa Wyzszego RP Universytet Jagellonski Universytet Warszawski, листопад 2018 р. 4. ЦОД Полтавщини, проект: ЦОД м.Полтава середовище особистісного і професійного розвитку (за окремим планом, звітом) 5. Проект. Університет третього віку (за окремим планом, звітом) http://puet.edu.ua/uk/fakulteti/universitet-tretogo-viku#overlay-context=uk/faculty 6. Проект. Полтавська обласна школа лідерів учнівського самоврядування (ПОШЛУС) (за окремим планом, звітом) < http://puet.edu.ua/uk/poshlus-nnil > 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1.Відповідальний виконавець наукової теми № 322/10 «Розвиток краєзнавства в Україні (друга половина XIX - початок XX ст.)» (номер державної реєстрації 011U002270) Розпорядження ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» № 281 від 22.10.2018 р. 2. Відповідальний виконавець наукової теми № 274/08 «Гуманізація педагогічного процесу у вищій школі» (номер державної реєстрації 011U002270) Розпорядження ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» № 305 від 09.11.2018 р. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та

							дистанційного навчання: 1. Нестуля О.О. Основи лідерства: практикум (індивідуальні практичні та творчі завдання) / О.О. Нестуля, С.І. Нестуля, В.В. Карманенко. - Вид. 5-е, перероб. та допов. - Полтава: ПУЕТ, 2017. - 124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 2. Нестуля О.О., Нестуля С.І., Карманенко В.В., Рудич Л.В.Основи лідерства Дистанційний курс 2017 Розміщений за посиланням http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=781 3. Нестуля С.І. Особистісний розвиток внутрішньо-переміщених осіб (ВПО) та інших соціально-вразливих категорій населення. Програма освітнього курсу. ГО Центр освіти дорослих Полтавщини. - Полтава 2019. РВВ ПУЕТ, 65 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 Дистанційні курси: 1. Тренінгова програма Полтавської обласної школи лідерів учнівського самоврядкування. (ПОШЛУС) (4 теми), 2020 р. 2. Авторська програма ``` Вдосконалення майстерності викладача при застосуванні інтерактивних методів навчання», 2021 р. 3. Авторська програма «Використання інформаційно-комунікативних технологій», 2021 р. 4. Авторська програма «Інноваційні технології навчання у вищій школі», 2021 р. 5. Авторська програма `` Особистісні й професійні

							компетенції сучасного педагога``, 2021 р. 6. Авторська програма ``Розвиток професійних компетентностей сучасного педагога. Ключові компетентності XXI століття``, 2021 р. 14. Керівництво студентом: Полтавська обласна школа лідерів учніцвського самоврядування (Наказ 216-Н від 23 вересня 2019 року) 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН: 1. Нестуля С.І. Кононец Н.В. Implementation of the course Fundamentals of leardership as a didactic project in the educational environment of the university/ Papers of partisipants of the Internationak Multidisciplinary Scientific and Practical Conference ``The results of scientific mind`s levelopment``: 2019 Seoul (South Korea), December 22, 2019. - 118 . - С 33-39. https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/conferences/article/view/490 2. Нестуля С.І. Метод Кайдзен у процесі розвитку лідерських якостей студентів/ Нестуля С.І. RS Global International. Social and Economic Aspects of Education in Modern Society. Vol.2.- 2018,- P. 42- 46. http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/conferences_19.07.18.zip 3. Нестуля С.І. Концепція лідерства-служіння як дидактична основа формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів/ International journal of innovative technologies in social science. Vol.6 (10). - 2018. - P.17-23. http://archive.ws-

							conference.com/wp-content/uploads/ijitss0144.pdf 4. Нестуля С.І. Понятие лидерства как базис формирования лидерской компетентности менеджеров/ Science Review 7(14)/ - 2018. - P.20-25. http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/sr7_14.pdf 5. Нестуля С.І. Досвід управлінської діяльності І.А.Зязюна в контексті сучасних вимог до лідера-управлінця// Наукова школа академіка Івана Зязюна у працях його соратників та учнів: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції. Харків, 2018, - С.61-66. International Academy Journal Web of Scholar http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/wos0479.pdf 6. Нестуля С.І. Проект «Полтавська обласна школа лідерів учнівського самоврядування»/ Інноваційний університет і лідерство: проект і мікропроєкти Нестуля О.О., Нестуля С.І., Кононец Н.В. - ІУ. - Варшава : Fundacja Instytut Artes Liberales», 2020. - 464 с. - 208-218 с. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10009 > 1. Нестуля А. Методологические аспекты исследования харизмы Г.А. Алиева / А. Нестуля, С. Нестуля // Heydə r Əliyer Azərbaycanda dovlət gurucuugununbakisidir : Muhaziələr toplusu. - Baki: Azərbaycan Respublikasinin Prezidenti yaninda Bilik Fondu, 2017. - с. 142-156. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 2. Нестуля С. І. Метод кайдзен у процесі розвитку лідерський якостей студентів. Social and Economic Aspects of Education in

							Modern Society. RS GLOBAL Warsaw, 2018. № 2. P. 42-46. http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/conferences_19.07.18.zip 6. Нестуля С. И. Понятие лидерства как базис формирования лидерской компетентности менеджеров. Science Review. Warsaw, 2018. Vol.7 (14). С. 20-24. http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/sr7_14.pdf 3. Нестуля С. І. Досвід управлінської діяльності І. А. Зязюна в контексті професійної підготовки лідера-управлінця. Web of Scholar: Multidisciplinary Scientific Journal. 2018. № 10 (28). Vol. 2. P. 19-23. http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/wos0479.pdf 4. Нестуля С. І. Концепція лідерства-служіння як дидактична основа формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів. International journal of innovative technologies in social science. Warsaw : Scientific Educational Center, 2018. № 6 (10). P. 17-23. http://archive.ws-conference.com/wp-content/uploads/ijitss0144.pdf 5. Нестуля С. І. Ділові ігри у процесі формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів. Ресурсно-орієнтоване навчання в «3D»: доступність, діалог, динаміка : матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 20-24 лютого 2017 р. Полтава : АКУП ПДАА, 2017. С. 306-307. http://acup.poltava.ua/wp-content/uploads/2016/12/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A-1103-20172.pdf 6. Нестуля С. І. Кейс «Функції лідера» в

							навчальному процесі майбутніх бакалаврів з менеджменту. Ресурсно-орієнтоване навчання в «3D»: доступність, діалог, динаміка : матер. II Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 19-23 лютого 2018 р. Полтава : КУЕП ПДАА, 2018. С. 409-411. http://acup.poltava.ua/wp-content/uploads/2017/12/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA-2018-26.02-32.pdf 7. Нестуля С. І. Складові лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту: особистісний ідеал лідера. Інновації в освіті: здобутки та перспективи : матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Умань, 11 жовтня 2018 р. Умань : ВПЦ «Візаві», 2018. С. 67-69. https://sno.udpu.edu.ua/index.php/naukovo-metodychna-robota/88-rpldoldol/146-skladovi-liderskoji-kompetentnosti-majbutnikh-bakalavriv-z-menedzhmentu-osobistisnij-ideal-lidera 8. Нестуля С. І. Особистісний компонент лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту. Психологія і педагогіка на сучасному етапі розвитку наук: актуальні питання теорії і практики: зб. наук. пр. учасників наук.-практ. конф., м. Одеса, 14-15 грудня 2018 р. : у 2 ч. Одеса : ГО «Південна фундація педагогіки», 2018. Ч. 1. С. 106-108. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 9. Нестуля С. І. Формування лідерської компетентності випускників у ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Неперервна освіта для сталого розвитку:

							філософсько-теоретичні контексти та педагогічна практика : матер. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 6 грудня 2018 р. Дніпро : СПД «Охотнік», 2019. С. 118-119. http://ir.duan.edu.ua/bitstream/123456789/1693/1/%D0%A7.1%20%20%D1%81%D1%82%D1%80.%20126-127%20%D0%9D%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B0%20%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B0%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BA%D1%83.pdf 10. Нестуля С. І. Тренінги та ділові ігри як ефективні форми формування лідерської компетентності майбутніх бакалаврів з менеджменту. Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матер. XLIII Міжнар. наук.-метод. конф., м. Полтава, 14-15 листопада 2018 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 82-84. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245041/default 11. Нестуля С. І. Метод «Jigsaw (ажурна пилка)» у процесі формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів. Ресурсно-орієнтоване навчання в «3D»: доступність, діалог, динаміка : матер. III Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 18-22 лютого 2019 р. Полтава : КУЕП ПДАА, 2019. С. 342-347. http://acup.poltava.ua/wp-content/uploads/2018/11/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA-2019-25.021.pdf 12. Нестуля С. І. Особливості укладання посібника «Основи лідерства»:

							індивідуальні практичні завдання. Сучасні тенденції та фактори розвитку педагогічних та психологічних наук : матер. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 1-2 лютого 2019 р. Київ : ГО «Київська наукова організація педагогіки і психології», 2019. Ч. 1. С.93-99. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 13. Нестуля С.І. Інноваційна модель інтеграції послуг з навчання, перекваліфікації та соціальної підтримки: досвід полтавської області: посібник [Верезомська С., Долженко М., Дрозд Р. та ін.]; за заг. Ред.: Р. Дрозд, О. Нестуля, І. Пахомова. - Полтава: 2019. - 80 с. https://drive.google.com/file/d/1VK4e8fvu2dr-ouswK3dpiw_jPkm7SnG7/view?fbclid=IwAR2VUv3wHYmeMdp4OSPOaTj7Yc3EH-oWghSpiTzCkuPoqLU3tj7lRkEhua8 14. Нестуля С.І. Лідери XXI століття. Формування особистості харизматичного лідера на основі гуманітарних технологій: Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції 26-27 вересня 2019 р. / За заг. ред. Романовського О.Г., - Х.: НТУ «ХПІ», 2019. - 251 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/43275 15. Нестуля С. І., Педченко Н. С., Руденко А. А. Електронна мапа виборчих округів полтави як платформа для комунікації та вирішення завдань розвитку територіальної громади//Abstracts of I International Scientific and Practical Conference Antalya, Turkey 11-12 November 2019 c.66 https://sci-conf.com.ua/wp-

							content/uploads/2019/11/sociology-pedagogy-psychology-prospects-for-the-development-of-modern-society_11-12.11.19.pdf 16. Нестуля С.І. ПРОЄКТНИЙ ПІДХІД (PROJECT-BASED LEARNING) ДО ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ЛІДЕРСТВА» ДЛЯ МАГІСТРАНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 011 ОСВІТНІ, ПЕДАГОГІЧНІ НАУКИ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ// Міжнародній науково-практичній конференції «Психологія та педагогіка: історія розвитку, сучасний стан та перспективи досліджень» 18-19 вересня 2020 р., м. Одеса, http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 17. Нестуля С. І.Особливості тренінгу як технології формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів//Наукова школа академіка Івана Зязюна у працях його соратників та учнів: Матеріали VIнауково-практичної конференції 28 травня 2020року/ За заг. ред. Романовського О.Г., - Х.: НТУ «ХПІ», 2020. - 517 с.//с. 55 http://lib.iitta.gov.ua/721017/1/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%82%20%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%202020%20%D1%96%D0%BC%20%D0%86%D0%90%20%D0%97%D1%8F%D0%B7%D1%8E%D0%BD%D0%B0.pdf 18. Нестуля С.І.. Моделювання дидактичної системи формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів у сучасному університеті/ Вища школа. - 2020. - №1. - С.55-71. (у співавторстві Нестуля О.О., Кононец Н.В)

							19. Нестуля О.О., Нестуля С.І. Досвід упровадження мобільного навчання студентів університету при вивченні дисципліни «Основи лідерства». Вища школа, 2020.- №7. http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 20. Нестуля С.І. Кононец Н.В. Implementation of the course Fundamentals of leardership as a didactic project in the educational environment of the university/ Papers of partisipants of the Internationak Multidisciplinary Scientific and Practical Conference ``The results of scientific mind`s levelopment``: 2019 Seoul (South Korea), December 22, 2019. - 118 . - С 33-39. https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/conferences/article/view/490 21. Нестуля С.І. ОСОБИСТІСНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ЛІДЕРСЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МЕНЕДЖЕРІВ/ IV Международная научно-практическая конференция «PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION» 25-27 декабря 2019 года Осака, Япония http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 22. Нестуля С.І. Організаційно-педагогічні умови формування лідерської компетентності майбутніх менеджерів в освітньому середовищі університету/ «Науковий вісник Південно-українського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського» № 3/2020 .http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_weblinks&

							view=category&id=76%3A2016-02-09-06-48-39&Itemid=23 23. Нестуля С.І. Цільовий компонент навчальної бізнес-студії «Американське і українське підприємництво»: уроки видатних лідерів-підприємців/ Збірник матеріалів Міжнародної конференції «Моделі міждисциплінарних та міжгалузевих освітніх та освітньо-наукових програм: Виклики, можливості та варіанти впровадження», 25-26 червня 2020 Одеса, - одеський університет імені І.І.Мечнікова. Нестуля О.О., Нестуля С.І., Кононец Н.В.- Одеса, 2020. - 92 с. - 76-79. http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/ggf/conference/Zbirnyk_modeli_mizgdisciplin_mizggaluz_prog.pdf 24. Олексій Нестуля, Світлана Нестуля, Наталія Кононец, РЕАЛІЗАЦІЯ МОДЕЛІ ОБСЛУГОВУЮЧОГО ЛІДЕРСТВА РАССЕЛА-СТОУНА ПРИ ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ПЕДАГОГІКА ВИЩОЇ ШКОЛИ» , InterConf: Scientific Collection «InterConf» : SCIENTIFIC COMMUNITY: INTERDISCIPLINARY RESEARCH (September 26-28, 2020), https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/interconf/article/view/4758 25. Нестуля С.І. «Психолого-педагогічний компонент формування лідерської компетентності магістрантів освітньої програми «Педагогіка вищої школи»»/ УІІІ International scientific and practice conference «Scientific research in XX century» 6-8 march 2021. - Ottava , Canada, SCIENTIFIC COLLECTION «INTERCONF» | 3(30) file:///C:/Users/kxaxel/Downloads/4758-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82

							%D1%96-8758-1-10-20200929%20(2).pdf 26. Нестуля С.І. «Шляхи формування лідерської компетентності магістрантів освітньої програми «Педагогіка вищої школи» / International scientific and practice conference «Scientific horizon in the contecst» of social crises 11-12 april 2021. - №50.- Tokio , Japan, С. 173-178 https://scholar.google.com.ua/citations?user=M97g2iYAAAAJ&hl=uk Scientific Collection «InterConf», (50):with the Proceedings of the 8thInternational Scientific and Practical Conference «Scientific Horizon in The Context of Social Crises» (April11-12, 2021). Tokyo, Japan:Otsuki Press, 2021. 684p. - P. 173-178 https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/interconf/issue/view/11-12.04.2021/506 27. Нестуля С.І. «Особливості укладення електронного робочого зошита з курсу «Основи лідерства»/ International scientific and practice conference «Challenges in science of novadays» 4-5 april 2021. - Washington, USA, https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/interconf/article/view/10859 28. Нестуля С.І. Особистість лідера - освітнього менеджера в нових реаліях трансформації вищої освіти»/ XX міжнародна науково-практична конференція «Гуманістичні орієнтири професійного становлення вчителя: Макаренківська традиція і місія нової української школи» 11-12 березня 2021, Полтава С. 65-67 29. «Моделі міждисциплінарних та міжгалузевих освітніх та освітньо-наукових програм: виклики, можливості та варіанти впровадження»: [Текст]: Зб. матер. міжнар. конф. (Одеса, 25-26 червня 2020 р.)

							/ Одеський національнийуніверситет імені І. І. Мечникова. — Одеса, 2020. — 76- 79 с. https://ispp.org.ua/wp-content/uploads/2021/02/2020-zb-mc-odesa.pdf 30. Онлайн. ІУ Міжнародна науково-практична конференція «Лідери XXI ст. Формування особистості харизматичного лідера на основі гуманітарних технологій для управління соціальними системами» 28-29 жовтня 2020 р. Харків https://nonsolus.info/sotsialjnaya-psihologiya/lideri-xxi-stolittya 31. International scientific and practice conference Current trend and factors of the development of pedagogical and psychological sciences in Ukraine and EU countries September/ 25-26 2020 Lublin, Poland http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/5381/1/Metodolohycheskye_osnovy.pdf 32. УIII International scientific and practice conference «Scientific research in XX century» 6-8 march 2021 № 44, - С. 207-211, Scientific Collection «InterConf», (44):with the Proceedings of the 8thInternational Scientific and Practical Conference «Scientific Research in XXI Century» (March6-8, 2021). Ottawa, Canada:MethuenPublishing House, 2021. 784p. Ottava , Canada, https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/interconf/issue/view/6-8.03.2021/473 33. XX міжнародна науково-практична конференція «Гуманістичні орієнтири професійного становлення вчителя: Макаренківська традиція і місія нової української школи» 11-12 березня 2021, Полтава http://nature.pnpu.edu.ua/index.php/4057 34. УIII International scientific and practice

							conference «Challenges in science of novadays» 4-5 april 2021 № 48, Scientific Collection «InterConf», (48):with the Proceedings of the 8thInternational Scientific and Practical Conference «Challenges in Science of Nowadays» (April4-5, 2021). Washington, USA:EnDeavours Publisher, 2021. 1079p, C, 308-312, Washington , USA, https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/interconf/issue/view/4-5.04.2021/500 35. International professional conference «Economic development and research» 18-19 march 2021 Moldova http://conference2021.uccm.md/index.php/en 36. Онлайн. XI міжнародна науково-практична інтернет-конференція.«Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації» - м. Полтава, 27-28 квітня 2021 року. http://www.puet.edu.ua/uk/news/hi-mizhnarodna-naukovo-praktychna-internet-konferenciya-merezhevyy-biznes-stanovlennya-problemy Режим доступу : https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=6-QHWawAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Duk%26user%3D6-QHWawAAAAJ%26sortby%3Dpubdate%26citation_for_view%3D6-QHWawAAAAJ%3ALPZeul_q3PIC%26tzom%3D-180 37. Міжнародна науково-практична конференція «Наукові досягнення, відкриття та шляхи розвитку педагогічної науки», 28-29 травня 2021 р., м. Запоріжжя http://kamts1.kpi.ua/sites/default/files/conference_kpu.pdf 38. Дистанційний режим: Онлайн. УІІ Міжнародна науково-практична конференція «Наукова школа І.А.Зязюна у працях

								його соратників та учнів» 25-26 травня 2021 р. https://web.kpi.kharkov.ua/ppuss/uk/vii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-naukova-shkola-akademika-i-a-zyazyuna-u-pratsyah-jogo-soratnikiv-ta-uchniv-2/ 20. Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1. Полтасвька середня школа № 1 Вчитель історії - з 19.09.1983 по 25.08.1985 2. Полтасвька середня школа № 1 Організатор позакласної та позашкільної роботи - з 26.08.1985 по 22.11.1986 3. Октябрський райком ВЛКСМ Секретар завідувача відділу учнівської молоді - з 24.11.1986 по 09.09.1987 4. Полтасвька середня школа № 29 Заступник директора з навчально-виховної роботи - з 10.09.1987 по 22.06.1992 5. Полтасвька середня школа № 21 Вчитель історії - з 23.06.1992 по 01.12.1993 6. Полтавське науковн товариство краєзнавців Керівник краєзнавчого гуртка - з 01.12.1993 по 01.01.1994 7. Заступник міського голови м. Полтава - з 06.08.2019 по 05.05. 2020 року 8. Розроблено та затверджено Програму для підвищення кваліфікації державних службовців та представників органів місцевого самоврядування: «Лідерство в публічному управлінні» (30 год)(120 год) 9. Реалізовано Програму короткотермінового навчання: «Лідерство в публічному управлінні», проведено ряд занять з працівниками державної служби та органів місцевого самоврядування «Лідерство на державній службі» Нестуля О.О., Нестуля С.І., «Емоційний інтелект лідера в

							публічному управлінні» Нестуля С.І. 10. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників Закладів вищої освіти різних рівнів акредитації за авторськими Програмами: короткотерміновими (30 год.) та довгостроковими (150 год.). http://www.mipk.puet.edu.ua/train1.php 11. ПОІПО. Співпраця з Полтавським обласним інститутом післядипломної освіти з підвищення кваліфікації вчителів - координаторів ПОШЛУС, педагогів-організаторів за темами «Лідерський потенціал», «Робота в команді», «Методи активізації пізнавальної діяльності учнів». Директором ННІЛ Нестулею С.І. проведено 6 вебінарів http://puet.edu.ua/uk/news/poltavska-oblasna-shkola-lideriv-uchnivskogo-samovryaduvannya-proyekt-zarady-maybutnogo 12. Школа Лідера: 2020- 2021 р. на пропозицію новообраної студентської ради директором ННІЛ та науковим співробітником К. Пивоварською проведено серію тренінгів для новообраної студентської ради: «Мій лідерський потенціал» «Студентське самоврядування, «Робота в команді», «Проєктний менеджмент для початківця 13. Проєкт «Рух успішної молоді» На звернення представників депутатського корпусу Деркач О., випускниці ПУСКУ Дрозд Тетяни, ГО Ділові українські жінки, співробітниками ННІЛ реалізовано літню тренінгові програму розвитку лідерського потенціалу молоді. Проведено серію тренінгів, тренери запрошені для участі у

							подальшій тренінговій роботі з учасниками громадської організації та молоддю, що бажає самовдосконалюватися та розвивати потенціал лідера. 14. Депутат Полтавської міської ради VII - VIII скликань, 2015 по теперешній час https://www.rada-poltava.gov.ua/rule/rada/delegate/ 11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій: 1. Наукове консультування Полтавської обласної школи лідерів учнівського самоврядування (Наказ від 14 травня 2018 року № 127-Н) 2. Наукове консультування, директор ГО ``Центр освіти дорослих Полтавщини`` (з лютого 2018 р.) 3. Тренер-консультант Полтавського обласного центру перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників державної влади, органів місцевого самоврядування, державних підприємств, установ і організацій (з 2014 р.) Підвищення кваліфікації/стажування: 1.Участь у проекті ``Інноваційний університет та лідерство``. Фаза IV: комунікаційні стратегії та відносини університет-школа. Загальний обсяг занять склав 120 навчальних годин. №4302/VI/2019 Варшава-Краків-Київ, 6 червня 2019 р. 2. Участь у теоретично-практичному навчальному курсі в рамках проекту ``Інтегрований розвиток міст в Україні`` з проектного менеджменту з загальною тривалістю 120 годин із захистом випускної проектної роботи. м. Полтава 3. Захист докторської дисертації ``Дидактичні засади

							формування лідерської компетенності майбутніх бакалаврів з менеджменту з освітнього середовища університету``,06.09.2019 р. 4. Участь у семінарі ``Міста, що навчаюься`` від імені DVV International та Корейької асоціації міст (впровадження концепції ЮНЕСКО) , м. Сейлі, Південна Корея з 25 жовтня по 1 листопада 2019 року 5. Підвищення кваліфікації ``Формування андагогічної компетентності викладача в контексті викликів дистанційної освіти» в Інституті педагогічної освіти і освіти дорослих НАПН України ім. Івана Зязюна з 25.11. 2020 по 15 грудня 2020 р. (5 кредитів ECTS - 150 годин) 6. Підвищення кваліфікації ``Комунікації та просування в соціальних мережах`` у рамках програмит для зміцнення центрів наквчання і освіти дорослих в Україні (16 годин) м. Київ 8-9 червня 2021 р. Міжнародне об`єднання народних університетів DVV International в Україні.
144611	Чоні Інна Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 044301, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 032196, виданий 26.09.2012	17	Технологія напоїв	Відповідає пунктам 2,3,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Касабова К.Р., Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Рогова А.Л., Чоні І.В. Вплив мікробних полісахаридів на формування структури безбілкових і безклейковинних борошняних виробів. Східно-Європейський журнал передових технологій. № 6/11 (102) 2019, С. 23-32 < http://journals.uran.ua/eejet/article/view/184464 > 2. Природо-ресурсний та енергетичний потенціал: напрями збереження, відновлення та

							раціонального використання: колективна монографія/за ред. О.О.Горба, Т.О.Чайки, І.О.Яснолюб. - П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. - 279 с. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4162/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%20%D0%9F%D0%A0%D0%9F.pdf? 3. Шидакова-Каменюка О.Г., Рогова А.Л., Чоні І.В., Терещенко М.В. Розробка технології бісквітного напівфабрикату, збагаченого мінеральними речовинами. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія Технічні науки. 2019. № 1 (91). 2019. С. 62-70. 4.Використання батату в технології виробів з кексового тіста / А. Б. Бородай, О. М. Горобець, Ю. В. Левченко, І. В. Чоні /Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. - Львів : ЛНАВМ, 2020. - Т.22. - №94. - С. 13-17. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/issue/view/198/94-2020-pdf 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Природно-ресурсний та енергетичний потенціал: напрями збереження, відновлення та раціонального використання: колективна монографія /за ред. О.О.Горба, Т.О.Чайки, І.О.Яснолюб. - П.:Вивництво ПП «Астрая», 2019. - 279 с. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4162/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%20%D0%9F%D0%A0%D0%9F.pdf? 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального

							виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Патент на корисну модель 117335 UA Україна; Заварний крем «Казкова насолода» 26.06.2017 Бюл. № 12 / Хомич Г.П., Чоні І.В., Приходько В., заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» »; опубл. 26.06.2017 Бюл. № 12. 2. Патент на корисну модель 133737 UA Україна; Спосіб виробництва ромової баби безопарним 25.04.2019 Бюл. № 8 / Хомич Г.П., Горобець О.М., Чоні І.В., заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» »; опубл. 25.04.2019 Бюл. № 8. < https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=257679 > 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Технологія напоїв: робочий зошит для проведення лабораторних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 181«Харчові технології» освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» другого (магістерського) рівня

							вищої освіти / Чоні І.В., Шелудько В.М. - Полтава: ПУЕТ, 2020. - 43 с. 2.Дистанційний курс з дисципліни ``Технологія напоїв з основами барної справи`` для студентів спеціальності ``Харчові технології``/ /Чоні І.В. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2020. - 76с. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2526 3. Дистанційний курс з дисципліни ``Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю`` для студентів спеціальності ``Харчові технології``/ /Чоні І.В. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2020. - 70с. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2650 4. Чоні І.В. Технологія напоїв з основами барної справи : робочий зошит для проведення лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності ``Харчові технології`` ПУЕТ / І.В. Чоні, В.М.Шелудько. - Полтава: ПУЕТ, 2020.- с.19 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10402 5. Чоні І.В. Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю : робочий зошит для проведення лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності ``Харчові технології`` ПУЕТ / І.В. Чоні, В.М.Шелудько. - Полтава: ПУЕТ, 2020. с.20 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10401 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: Наукові публікації у періодичних

							виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН: 1. Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Касабова К.Р., Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Рогова А.Л., Чоні І.В. Вплив мікробних полісахаридів на формування структури безбілкових і безклейковинних борошняних виробів. Східно-Європейський журнал передових технологій. № 6/11 (102) 2019, С. 23-32 2. Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Касабова К.Р., Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Рогова А.Л., Чоні І.В. Вивчення впливу мікробних полісахаридів на органолептичні та фізико-хімічні показники продуктів без борошна та глютену. EUREKA: Науки про життя» Продовольча наука та технології. №6, 2019 р. С. 37-43 ІІ частина: 1. Інноваційні підходи до підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників напівфабрикатів / Т.Ю. Суткович, І.В.Чоні/ XLII Міжнародна науково-методична конференція «Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця». - Полтава: ПУЕТ 14-15 листопада 2018 р. ttp://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245041/default 2. Рогова А.Л., Чоні І.В., Шидакова-Каменюка О.Г. Дослідження впливу порошку топінамбура на показники якості кексів. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв. Мат. І-й Міжнарод. науково-практич. інтернет-конференції. 24.04.2020р. Дон. НУЕТ ім. Михайла Туган-Барановського. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020 С. 54-56.

							3. Рогова А.Л., Чоні І.В. Медведь Л.М. Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного напівфабрикату. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції, 19 - 20 травня 2020 р. Київ: НУХТ, 2020 р. С. 178-179. 4. Дослідження впливу полісахаридів на структуру емульсій з різним хімічним складом / Чоні І. В., Суткович Т. Ю., Гередчук А. М. /Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ. Полтава. ПУЕТ, 2019. С. 12-14. http://www.dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9188 5. Розробка рецептур солодких страв із рисовим борошном [Текст]/ Чоні І.В., Бакалов О.М. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково - практичної інтернет-конф., 5 грудня 2019 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 434-436. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9307 6. Розробка технології емульсійних соусів з покращеними споживчими властивостями [Текст]/ Чоні І.В., Ворона Н.В. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 5 грудня 2019 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 447-449. 7. Розробка технології збивних десертів на основі напівфабрикату із кизилу [Текст]/ Чоні І.В., Ніколенко

							К.А. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 5 грудня 2019 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 488-491. 16. Розробка нових рецептур шоколадного соусу [Текст]/ Чоні І.В., Поварніцина О.І. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 5 грудня 2019 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 497-500. 8. Перспективи використання лоху вузьколистого у виробництві десертної продукції [Текст]/ Чоні І.В., Проценко О.В. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 5 грудня 2019 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 503-505. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9320 9. Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Касабова К.Р., Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Рогова А.Л., Чоні І.В. Вивчення впливу мікробних полісахаридів на органолептичні та фізико-хімічні показники продуктів без борошна та глютену. EUREKA: Науки про життя» Продовольча наука та технології. №6, 2019 р. С. 37-43 10. Шидакова-Каменюка О.Г., Рогова А.Л., Чоні І.В., Терещенко М.В. Розробка технології бісквітного напівфабрикату, збагаченого мінеральними речовинами. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія Технічні науки. 2019. № 1 (91). 2019. С. 62-70. Підвищення кваліфікації/стажуван

							ня: 1. Стажування у Державному підприємстві ``Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації`` («Полтавастандартметрологія»), 6.05 - 6.06.2019 р. Довідка №04/29/1277 від 18.06.2019. 2. Підвищення кваліфікації за темою «Нова версія міжнародного стандарту ISO 22000: 2018 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» з врахуванням вимог ISO 19011: 2018 та ISO 31000: 2018. Відокремлений структурний підрозділ «Інститут підвищення кваліфікації фахівців в галузі технічного регулювання та споживчої політики» Одеської державної академії технічного регулювання та якості, 26.09.2019р. № СС 37549915/91/24-19
148665	Володько Ольга Василівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 012670, виданий 28.03.2013	15	Університетська освіта	Відповідає пунктам 1,3,4,8,11,12,14,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Kasabova K., Zagorulko A., Zahorulko A., Shmatchenko N., Simakova O., Goriainova I., Volodko O., Mironov D. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2021. - Vol 3 No 11 (111) Pp. 61-68. (категорія А) http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11403 2. Володько О.В. Metod of calculating the strength of heated road cover / Володько О.В., Рогова Н.В.. Рибакова С.С. // Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. -

							P. 41-48. 3. Volodko O.V. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Volodko O.V., Rogova N.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018 . - P. 47-55. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7364 4. Rogovaja N.V. Komunikacja jako narzdzie do konkurencyjnosci przedsiebiorczosci hotel Ukrainy| /Rogovaja N.V., Volodko O.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №5 (57), 2020 . - P. 40-42. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9300 5. Володько О.В. Роль технічних дисциплін при підготовці фахівців готельно-ресторанної індустрії /О.В.Володько// Scientific and pedagogic internship «Technical education as a component of th education system in Ukraine and EU countries»: Internship proceedings . - Wloclawek, Republic of Poland. - Cuiavian University, 2019. - P. 24-27. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10384 6.Володько О.В.Тепловой способ борьбы с гололедом и скользкостью на автомобильных дорогах / The 1st International scientific and practical conference ``Scientific achievements of modern society`` (September 11-13, 2019) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2019. P. 206-209 p. 7. Rohova N.V, Volod`ko O. V. Nutritional and biological value of juices, their effect on the human body and their importance in nutritio/Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І.

							Вернадського. Серія: технічні науки.- 2020. - С. 83-87. 8. Theoretical Aspects of Night Audit at Hotel Enterprises/ Mikhailova Natalia, Volodko Olga, Rybakova Svitlana//Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics», №26 (2021), С. 98-102. 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Manina L. Econimic effectiveness of measures on labor protection in context of sustainable development socially oriented Ukraine / L. Manina, O. Bondar-Pidgurska, O.Volodko// Transformations in Contemporary Society: Economic Aspects. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2017 / С.119-123 (особистий внесок - стор. 119-120). (доступ: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5915 2. Rogova N.V., Volodko O.V. Manufacture technology of fermented birch sap and new combined products based on it Materials of collective monograph «The Actual Problems of The World Today»: SCIEMCEE publishing London, 2019. - P.252-267. (Web of Science). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7237 3.Рогова Н.В., Володько О.В. Features of sustainable tourism development based on the principles of partnership / Рогова Н.В., Володько О.В./Соціально трудові відносини: Проблеми науки та практики. Монографія / А.М. Колот, Т.А Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля : за ред. д-ра екон. наук, проф. Т.А. Костишиної. - Полтава 2020. (особистий внесок - стор 623-631 http://puet.edu.ua/uk/news/vydavnycho-

							poligrafichnyy-viddil-informuye-1 4. Володько О. В. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства / О. В. Володько, Н.В. Рогова, Л.І. Кущ//Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. - 119 с. (особистий внесок - стор. 48-53). (доступ:) 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0119U002863 Відповідальний виконавець наукової теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1.Володько О.В. Инженерная графика: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов спец. 241 «Гостиннично-ресторанное дело» . - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 59 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245039/default 2. Дистанційний курс із дисципліни «Основи автоматизованого проектування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В..- Полтава:ВНЗУ

							«ПУЕТ»,2018. 3 . Володько О.В. Основи автоматизованого проектування: Навчальні завдання для практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання » для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В..- Полтава: ВНЗУ «ПУЕТ»,2018.- 56с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244065/default 4. Методичні рекомендації до дипломного магістерського проекту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітні програми «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» ступеня магістра / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. І. Кущ, В. О. Володько. - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 120 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246682/default 5. Володько О..В. Архітектурно-будівельний розділ випускової бакалаврської роботи [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра / О. В. Володько. - Полтава : ПУЕТ, 2019. - 28 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:249134/Source:default 6. Актуалізація дистанційного курсу з дисципліни «Основи автоматизованого проектування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В..- Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 7. Дистанційний курс «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»

							(проф. Капліна Т.В., доц. Володько О.В.) для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2019р. 8. Дистанционный курс «Служба материально-технического обеспечения гостиницы» (проф. Каплина Т.В., доц. Володько О.В.) для иностранных студентов спец. 241 «Гостинично-ресторанно дело», 2020р.< http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=23401> 9. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання для практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» //Т.В. Капліна, О.В. Володько.- Полтава: ВНЗУ «ПУЕТ»,2019? 38 с. 10. Дистанційний курс «Проектування готельного підприємства» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2019р. 11. Дистанційний курс «Автоматизоване проектування об`єктів готельної індустрії» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2020 р. 12. Дистанційний курс із навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» (жовтень 2020) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр) Режим доступу: 13. Дистанційний курс із навчальної дисципліни «Практикум з комп`ютерних технологій в готельно-ресторанному бізнесі» (жовтень 2020) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна

							справа» (бакалавр) Режим доступу: 14. Керівництво студентом: 1. Керівництво проблемною групою у 2017-2018 н. р. «Енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства» (розпорядження по кафедрі ЗІД №1 від 25.10.2017 р.). 2. Керівництво проблемною групою у 2019-2020 н.р. ``Шляхи енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства`` (розпорядження по кафедрі ГРКС від 3.09.2019 н.р.) 3. Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства» 2020-2021 н.р. (Наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року) 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Володько О.В. Дослідження напруженого стану дорожнього нагрівного покриття готельно-ресторанного господарства / О.В. Володько, Н.В. Рогова, С.С. Рибакова //Матеріали XXIV Міжн. наук.-практ. інтернет-конф.«Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. - Переяслав-Хмельницький, 2017. - Вип. 24. - С.401-407 с. (особистий внесок - стор. 403-407) http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5911 2.Володько О.В.Особливості формування у студентів знань та вмінь з навчальної дисципліни «Інженерна графіка» в умовах дистанційного навчання/ О.В. Володько// Матеріали XLII Міжн. науково-методичної конф. «Дистанційна освіта:

							забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя» («E-Learning and University Education-2017»), м.Полтава: ПУЕТ,2017. -?С. 32-34 (доступ: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5914 3.Володько О.В.Нові конструкційні матеріали із радіаційно-захисними властивостями/ О.В. Володько// LXXIII-я наукова конференція професорсько-викладацького складу, аспірантів, студентів та співробітників Тези доповідей. - К. НТУ, 2017(доступ: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5913 4. Володько О.В. Нові електронагрівальні елементи для технологічних установок підприємств харчування /О.В.Володько//Матеріали Міжвузів. наук.-прак. семінару «Нові технології і обладнання харчових виробництв» ? Полтава:ПУЕТ, 2017. - С.13-16 (доступ: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5912 5. Володько О.В. Дослідження теплових та механічних характеристик сучасних резистивних матеріалів/ О.В. Володько, З.М. Гайворонська //Матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку»: Зб. наук. праць. ? Переяслав-Хмельницький, 2017. ? Вип. 42. ? С.167-171 с. (особистий внесок - стор. 169-171) (доступ: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6277 6. Рогова Н.В. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні / Рогова Н.В., Володько О.В., Рибакова С.С.// 6 th International youth

							conference «Perspectives of science and education» . - 14 th Desember 2018 . - New York. - 2018-P. 110-115. http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6951/1/7.docx 7. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні/ Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. // 9th International conference Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 95-98 http://dspace.puet.edu.ua/browse?type=author&value=%D0%A0%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C+%D0%9D.%D0%92. 8. Рогова Н.В., Володько О.В. Metod of calculating the strength of heated road cover / Рогова Н.В., Володько О.В.// Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. - P. 41-48. http://www.nor-ijournal.com/wp-content/uploads/2018/12/NJD_25_1.pdf . Volodko O.V. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Volodko O.V., Rogova N.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo 9.Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018 . - P. 47-55. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7364 .10. Володько О.В. Metod of calculating the strength of heated road cover / Володько О.В., Рогова Н.В.. Рибакова С.С. // Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. - P. 41-48. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7229 11. Володько О.В. Сучасне дорожнє покриття для автотранспортних коридорів в `їзного

							туризму/ О.В. Володько//Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи: матер. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (18-19 жовтня 2018 р., м. Черкаси). - Черкаси : Вид-ць О.М. Третяков. 2018. - С.64-68. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7361 12.Володько О.В. Досвід впровадження інформаційно-комунікаційних технологій при викладанні навчальних дисциплін з елементами проектної графіки/ Володько О.В., Кущ Л.І. // Якість вищої освіти: компетентністний підхід у підготовці сучасного фахівця: Матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції (м.Полтава, 14-15 листопада 2018 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2018. С. 109-111. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7238 13. Рогова Н.В., Володько О.В., Кущ Л.І. Унікальні готелі, як шлях до збереження культурної спадщини України // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: Тези доповідей всеукраїнської науково-практичної конференції (Мукачево, 26 березня 2019 р.): МДУ, 2019. - С.17-19 http://dspace.puet.edu.ua/retrieve/19972/збірник%20тез%2026.03.2019.pdf 14. Володько О.В. Інноваційні системи опалення підприємств готельноресторанного господарства/Володько О.В.,Рогова Н.В.// Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ,

							(м. Полтава, 20- 21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 62 - 64. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7935 15. Rogovaya N.,Volodko O. Improvement of hotel activities in Ukraine / The 1st International scientific and practical conference “Economics, finance and law: modern state and prospects of the development” November 4-5, 2019) ISGT Publishing House, Athens, Greece. 2019. - P 13-17. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/11/economics-finance-and-law-modern-state-and-prospects-of-the-development_4-5.11.19.pdf 16. Володько О.В. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Володько О.В., Рогова Н.В.// Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018 . - P. 47-55. 17. Рогова Н. В., Володько О. В., Кущ Л. І. Актуальні тренди ресторанного бізнесу в Україні Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» : 19-20 березня 2020 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. - Т. 1. - Черкаси: ЧДТУ, С.60 - 62. https://chdtu.edu.ua/media/k2/attachments/%D0%9C%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8_XI_%D0%9C%D1%96%D0%B6%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%97_%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82

							%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%97_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97_%D0%A2%D0%BE%D0%BC_1_2020.pdf 18. Володько О. В., Гайворонська З. М. Вплив електромагнітного випромінювання на здоров`я людини/ Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : матеріали VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (12-13 березня 2020 року, м. Полтава). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 234 с. - Текст : укр., англ., рос. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8697/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84_%D0%A1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81_%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D0%BD_2020%20%281%29.pdf 19.Володько О. В. Исследование нового строительного материала для энергоэффективного оборудования гостиничного хозяйства /Володько О. В., Билай А. В., Голуб М. С., Яценко А. А.: The 2 nd International scientific and practical conference ?Modern science: problems and innovations? (May 3-5, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. 974 p,.С. 290-295. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10385 20. Kaplina T. V., Volodko O. V. Ways to minimize the consequences of the Covid-19 pandemic in the field of hotel business of Ukraine:The 7th International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (February 10-12, 2021) Cognum Publishing House, London, United

							Kingdom. 2021.- P. 60-62. 21. Rogova N. V., Volod`ko O. V., Mykhailova N. V. Innovative approach in the sphere of bars: Fundamental and applied research in the modern world/Abstracts of IV International Scientific and Practical Conference Boston, USA.-18-20 November 2020, P.226-230. 22. Куян Я. А., Володько О. В. Організація дитячого відпочинку у курортних засобах розміщення/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.159-160 223.Кравець А. О., Нестеренко А. Ф., Володько О. В. Екологічно безпечні засоби для екоклінінгу в готелях / Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.146-147. 24.Озерний В.В., Володько О.В. Моделювання концептуального готелю категорії «*****» в графічному редакторі «Sweet Home-3d»/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості

							освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.180-181. 25. Никоненко А. О., Володько О. В. Додаткові готельні послуги для підвищення конкурентоспроможн ості курортного готелю в Закарпатському регіоні/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.176-177. 26. Скрипник М. М., Володько О. В. Елементи універсального дизайну в приміщеннях готелів ділового призначення/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.209-210. 27.Мандибура Н. А., Володько О. В. Перспективи функціонування молодіжних хостелів у Львівському регіоні/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі

							(30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.166-168. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11291 28. Яковлева М. С., Володько О. В. Сучасні архітектурні стилі інтер`єрів концептуальних готелів/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.239-240. 29. Співак А. К., Володько О. В. Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку готельного бізнесу в Івано-Франківському регіоні/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університе ту економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.211-212. 30. Василенко А. Л., Володько О. В. Сучасні тенденції ринку готельних послуг Херсонського регіону/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.106-107. 31. Гімп А. Г., Володько О. В. Еко-тренди у сфері гостинності/Збірник тез Міжнародної

							наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.114-115. 32. Красножоненко А. В., Володько О. В. Перспективи розвитку готелів ділового призначення у Львівському регіоні/Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.211-212. 33,Діговець О.О., Володько О.В. Особливості проектування готелів ділового призначення / О.О. Діговець, /Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. - С.18-22. 34. Володько О. В.,Дудник А.В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства Миколаївського регіону /А.В. Дудник,//Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. - С.22-26. 35. Володько О. В.,Завьорткіна Ю.С. Впровадження інноваційних технологій у готельні підприємства України / Завьорткіна Ю.С.//Збірник

							наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. - С.26-31. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11302 36. Володько О. В., Черненко Д. Wellness-послуги для курортних готелів Одеського регіону/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.224-225 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11299 37.Володько О. В., Чиж Л.С. Шляхи екологізації в готелі/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.228-229. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11295 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: 1.Член постійно діючого колегіального робочого органу Агенства сертифікації та акредитації «Стандарт-Експерт» Ради експертів з громадсько-професійної незалежної акредитації та сертифікації у сфері освіти, посвідчення № 21-009 11. Наукове консультування

							установ, підприємств, організацій: Участь у роботі семінарів «Енерго- та ресурсозбереження на підприємствах малого та середнього бізнесу» (на виконання централізованих заходів Комплексної програми розвитку малого та середнього підприємництва у Полтавській області на 2017-2020 роки) - 20 червня 2017 року та 7 листопада 2018 року http://www.puet.edu.ua/uk/news/panelna-dyskusiya-energo-ta-resursozberezhennya-na-pidpryyemstvah-malogo-ta-serednogo-biznesu Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».Пойшла навчання за спеціальністю 123 «Комп`ютерна інженерія» за курсом «Комп`ютерні системи та мережі». Термін - з 08.12. 2016 до 01.03.2017 р. Реєстраційний номер свідоцтва - ПК36627007/100062 - 17 від 1 березня 2017 р. 2. Підвищення кваліфікації у навчальній академії «Interlingva» при ПУЕТ - курси англійської мови (Pre-intermediate level). (з 19.09. 2017 до 19.12.2017 р.) 3. Certyfikat znajomosci jezyka polskiego Nr 000479 - sredni ogolny (B2)| Strossky TC Centrum Jezykow Obcych (Lublin. 27/12/2018) 4. Certificate of completion of scientific and pedagogic internship on the topic:Technical education as a component of the education system in Ukrain and eu countries. Certificate № TSI-2019 /033 from 01.02.2019; from January 21- February 1, 2019. - Cuiavian University in Woclawek, Republic of Poland; of 5 credits (180 hours).

							5. Стажування, дистанційне навчання: The University of ISMA ANNO 1994, Riga, Latvia; вид документа: Certificate confirms took part in the training programme of the scientific and pedagogical staff (with distinction); тема: «Modern factors of influence on the of forming the personnel of enterprises of the hotel and restaurant industry» термін проходження: 03.09.2018-21.09.2018 р.; 108 hours. 6. The Academy of Hotel Management and Catering Industry in Poznan; вид документа: Certificate of Completion With this certificate we confirm that (with distinction); тема: «Hospitality and Catering Services according»; термін проходження: 01.02.2019-15.02.2019 р.; 90 hours. 7. Онлайн-курси «Академічна доброчесність в унверситеті»: сертифікат №033091, 2020 р. 8. Тренінгові технології навчання: курс « Акредитація освітніх програм», 2020 р. http://www2.el.puet.edu.ua/izdo63/grade/report/user/index.php?id=164 9. Підвищення кваліфікації у центрі підвищення кваліфікації ІПЩЩД ім. Івана Зязюна НАПН України за програмою підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників (150 год) 10. Підвищення кваліфікації: курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. 15.04.2021р. 11. Вебінар онлайн «Діловий етикет педагога: новації XXI століття»,м. Київ, ТОВ ``ІТ Дата Цетр`` 4 години/0,1 кредит ЄКТС. Сертифікат від

							№21/2623 від 17.04.2021
52375	Миронов Денис Анатолійович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041291, виданий 28.02.2017	13	Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі	Відповідає пунктам 4,8,11,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Сукманов В.О. Вплив параметрів процесу обробки яєчних омлетів високим тиском на їх мікробіологічну безпечність В. О. Сукманов, Н. В. Герман, Д. А. Миронов, А. А. Палаш - Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі серія ``Технічні науки`` - . - Полтава, 2018. С. 24-37. < http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/issue/viewIssue/44/13 > 2. Рибакова С.С., Миронов Д.А. Якість та інновації в управлінні розвитком підприємств готельного господарства / Рибакова С.С., Миронов Д.А.// Науковий вісник МДУ. Серія «Економіка». Мукачівський державний університет випуск 2`2019 березень 2020 р -с.73-80. - Режим доступу . 3. Рибакова С. С. Напрями підвищення ефективності управління підприємством готельного господарства України шляхом реалізації комунікаційної політики / С. С. Рибакова, Д. А. Миронов, Н. В. Рогова. // Науковий вісник МДУ. Серія «Економіка». Мукачівський державний університет випуск. Том 7, №2– 2021. – С. 117–125. https://economics-msu.com.ua/uk/article/napryami-pidvishchennya-efektivnosti-upravlinnya-pidpriyemstvom-gotelnogo-gospodarstva-ukrayini-shlyakhom-realizatsiyi-komunikatsiynoyi-politiki 8. Виконання функцій

							наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. Виконання науково-дослідної теми № 412/15 «Оптимізація середовища об`єктів готельно-ресторанного господарства» у складі творчого колективу(розпорядження по ПУЕТ № 21 від 23 лютого 2015 р.). по вересень 2017 р. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс «Практикум з інженерної і комп`ютерної графіки» для студентів напряму підготовки 6.051701 „Харчові технологі та інженерія`` за програмою професійного спрямування 6.051701.. „Технологія харчування``. http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=18 2. Дистанційний курс «Комп`ютерна графіка та WEB-дизайн» студентів за спеціальностями „Готельно-ресторанна справа`` та „Туризм`` < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=483 > 3. Дистанційний курс ``Моделювання процесів харчових технологій`` для студентів спеціальності 181``Харчові технології`` http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1870 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Т.В. Капліна Використання апаратів з вихровим шаром феромагнітних частинок у виробництві безалкогольних напоїв / Капліна Т.В., Миронов Д.А. // Всеукраїнська науково-практична

							конференція, присвячена 50-річчу заснування ХДУХТ, 1-2 червня 2017 р. - Харків:ХДУХТ, 2017. С. 21-22 http://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/conf/2017/tezi_01.06.17.pdf 2. Литовченко І.В. Розвиток екотуризму в Україні / І.В. Литовченко, Д.А. Миронов, М.В. Письменницька // Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: туризм, людиномірність, партнерство, кооперація [електронний ресурс] : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференція (м. Полтава, 14 грудня 2017 р.) . - Текст і граф дані. - м. Полтава ПУЕТ, 2017 С. 413-415. http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/25770/1/%D0%9C%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%20%D0%86%D0%86%20%D0%92%D1%81%D0%B5%D1%83%D0%BA%D1%80%202017.pdf 3. Капліна Т.В. Використання апаратів з вихровим шаром у виробництві рослинних екстрактів / Т.В. Капліна, Д.А. Миронов // Нові технології і обладнання харчових виробництв : Матеріали Міжвузівського наук-практ семінару (м. Полтава, 19 квітня 2018 рік) . - м. Полтава: ПУЕТ , 2018. - 32 с. http://puet.edu.ua/sites/default/files/materialy_seminaru_2018_r.pdf 4. Рибакова С.С., Миронов Д.А. Управління логістикою закупівлі, приймання та зберігання харчових продуктів на підприємстві ресторанного господарства. Ліверпуль 11-13 вересня. 2019 р. I Міжнародна науков-практична конференція ``SCIENTIFIC

							ACHIEVEMENTS OF MODERN SOCIETY`` 11-13 сентября. Ливерпуль. Великобритания http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/scientific-achievements-of-modern-society_11-13.09.19-1.pdf 5. Рибакова С.С., Миронов Д.А., Комунікаційна політика підприємств готельного господарства, як ефективний інструмент комунікації виробника та споживача готельних послуг / Рибакова С.С. // VI Международная научно-практическая конференция «PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION»/ 26-28 лютого 2020 року.- Осака. Японія https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/02/PERSPECTIVES-OF-WORLD-SCIENCE-AND-EDUCATION_26-28.02.2020.pdf 11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій: Наукове консультування Готельно-ресторанного комплексу «Арена» при плануванні організації роботи виробничих цехів, ТОВ ``Аристократ1`` (з 2018 року по теперішній час) Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Полтавська державна аграрна академія (кафедра галузевого машинобудування) ``Поглиблення спеціальних фахових науково-метоидчних і педагогічних компетентностей, вивчення вузівського викладання`` з 13.05.2019 р. по 13.06.2019 р. (наказ № 478-ст від 13 травня 2019 р., посвідчення № 046/19 від 14.06.2019 р.) 2. Стажування в рамках проекту Erasmus + K1, Університет Фоджа, Італійська республіка, 2-5 грудня 2018 року

235489	Кирніс Наталія Іванівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 058754, виданий 09.02.2021	4	Основи ресторанного обслуговування	Відповідає пунктам 1,3,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Кирніс Н.І. Аналіз сучасного стану ринку кейтерингових послуг в Україні / Н.І. Кирніс // Збірник наукових праць. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. - Харків. - 2017. - №1(16). - С. 75-79. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7330> 2. Кирніс Н.І. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг / Н.І. Кирніс // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки. - Миколаїв. - 2017. - №1(8) червень. - С. 122-129. Режим доступу: 3. Кирніс Н.І. Мотивація працівників підприємств ресторанного господарства за спеціальними замовленнями (catering) в сучасних умовах / Н.І. Кирніс // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки. - Миколаїв. - 2018.- №2 (11). - С. 93-102 (0,5 д.а.). Режим доступу: 4. Кирніс Н.І. Основні аспекти системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) / Н.І. Кирніс // Вісник Черкаського університету . Серія: Економічні науки. 2019. Вип. 4. С.214-220. Режим доступу: < http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2019_4_23 > 5. Кирніс Н.І. Оцінка конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Наукові горизонти. 2020. №9.

							- С.77-86. < https://sciencehorizon.com.ua/uk/journals/tom-23-9-2020 > 6. Кирніс Н.І. Готельно-ресторанний бізнес Полтавської області: сучасний стан розвитку та напрями удосконалення діяльності. Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія Економічні науки. Випуск 1. 2021. - С. 57-64 < http://econom-ejournal.cdu.edu.ua/article/view/4211/4481 > 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Кирнос Н.И. Обеспечение конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства, которые предоставляют кейтеринговые услуги / Икономиката на България и Европейския Сьюз - наука и бизнес. Финансовая политика, финансови пазари, банково дело, инвестиции, застраховане и социально осигуряване. Мениджмьнт, маркетинг и предприемачество, корпоративен контрол и развитие на бизнеса в България и в ЕС: колективна монография. - София: Издателски комплекс - УНСС, 2017. - 280 с. - С. 219-230. Режим доступу: 2. Financial-economics and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant busines: collective monograph / V. Yatsenko, S. Paseika, and oters: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof . Yatsenko V.M.] - Agenda Publishing House, United Kingdom, 2017. - 619 p. (авторський внесок: The evolution of the concept enterprise competitiveness“. P. 357-370 (0,7 д.а.). Режим доступу до ресурсу: http://dspace.puet.edu.

							ua/handle/123456789/7331 3. Scientific development and achievements: collective monograph - London: Sciemcee. - 2018. - 460 p. (авторський внесок: Diagnostics of factors, concerning maintenance of competitiveness of catering enterprises. P.434-449). Режим доступу: 4. Modern Technologies of Society Development: collective scientific monograph./ [Ed. by Marian Duczmal , Tetyana Nestorenko] - Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019. - pp. 410. (авторський внесок: Conceptual principles of motivation of personnel of catering. P. 63-74 (0,6 д.а.). 5. Костишина Т.А., Кирніс Н.І. Сучасні підходи до мотивації персоналу підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги /Соціально-трудові відносини: проблеми науки та практики: монографія/ Т.А. Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля [та ін]; за ред. проф. Т.А. Костишиної - Полтава, 2020. - С.595-609. Режим доступу: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9370 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець наукової теми: 0119U002863 «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:

							1. Дистанційний курс із дисципліни «Ресторанний кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» / Капліна Т.В., Рибакова С.С., Кирніс Н.І. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2018. 2. Дистанційний курс із дисципліни «Організація наукових досліджень та технічної творчості» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» //Столярчук В.М., Кирніс Н.І. - Полтава: ВНЗУ«ПУЕТ», 2018. http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=1506 3. Дистанційний курс із дисципліни «Ресторани в готельній індустрії`` 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» //Капліна Т.В., Кущ Л.І., Кирніс Н.І. - Полтава: ВНЗУ«ПУЕТ», 2020. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1877 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Кирніс Н.І. Підвищення кваліфікації працівників як чинник забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги // Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку: Матеріали XXXIII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. - 24 травня 2017 року. - Переяслав-Хмельницький. - 2017. - 19-22. Режим доступу: 2. Кирніс Н.І. Історія розвитку кейтерингу в Україні // Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах

							України: Матеріали II Всеукраїнської Інтернет-конференції 17 травня 2017 р., м. Черкаси. - С.175-178. Режим доступу: 3. Кирніс Н.І. Кейтеринг - інноваційна форма обслуговування // Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі 10-річчю запровадження в Україні спеціальності «Готельно-ресторанна справа», Харків: ХДУХТ, 21 вересня 2017 р. - С.118-120. Режим доступу: - http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2535/1/%D0%B7%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%93%D0%A0%D0%A1%202017.pdf 4. Костишина Т.А., Кирніс Н.І. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) / Т.А. Костишина, Н.І. Кирніс // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. - Київ. - 2018. - №1. - С.19-30. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_1_4 5. Кирніс Н.І. Стажування, як форма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників //Якість вищої освіти: компетентісний підхід у підготовці сучасного фахівця: Матеріали XLIII Міжнародної науково-практичної конференції 14-15 листопада 2018 р., м. Полтава: ПУЕТ. - С. 116-119 Режим доступу: < http://194.44.39.210/bitstream/123456789/702

							1/1/11.2018.pdf 6. Кирніс Н.І Перспективи розвитку ресторанного кейтерингу в Україні // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава : ПУЕТ, 2019. С.58-60. Режим доступу: 7. Кирніс Н.І. Енергозбереження підприємств готельного господарства України. Перспективи розвитку територій: теорія і практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених (Харків, 19-20 листопада 2020 р.). Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. С.370-373. 8. Капліна Т. В., Кирніс Н. І. Упровадження інновації в готель категорії «****» на 235 місць у м. Запоріжжя. The 5 th International scientific and practical conference ?Priority directions of science and technology development? (January 24-26, 2021) SPC ? Sciconf.com.ua?, Kyiv, Ukraine. 2021. С. 1424-4129. 9. Кирніс Н.І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering): автореф. дис. к.е. н.: 08.00.04 / Львівський торговельно-економічний університет. Львів, 2020.- 20 с. Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (посвідчення про проходження

							атестації, щодо володіння державною мовою № ДП37318 від 16 квітня 2018 р.). За результатами атестації встановлено, що встановлено, що вона вільно володіє державною мовою. 2. The University of Malaga (Spain), the University of Santiago de Compostela (Spain), ISMA University (Latvia), Poltava University of Economics and Trade (certificate of the training programme of the scientific and pedagogical staff from 3.09.2018 to 21.09.2018). 3. Міжнародна школа «Академія педагогічної творчості» 5-6 травня 2020 року. (дистанційно) 5-6 травня 2020 р. (кількість годин 8) сертифікат №00835. 4. Дистанційна платформа громадянської освіти від Відкритого Університету Майдану (ВУМ) курс «Академічна доброчесність в університеті» 24 червня 2020 р. сертифікат№ 033211. 5. Онлайн-стажування для педагогічних і науково-педагогічних працівників на базі Вищої школи туризму і екології в Сухій Бескидській «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно-правове впровадження у підготовку фахівців з економіки, туризму, готельно-ресторанної справи та державного управління» (180 годин аудиторної та індивідуальної роботи) . Сертифікат номер 36/NS/2020, виданий 3 грудня 2020 р. 6. Захиста дисертації за спеціальністю «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)»; диплом кандидата наук ДК №058754 від 9 лютого 2021 р.

235489	Кирніс Наталія Іванівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 058754, виданий 09.02.2021	4	Технологія клінінгового обслуговування	Відповідає пунктам 1,3,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Кирніс Н.І. Аналіз сучасного стану ринку кейтерингових послуг в Україні / Н.І. Кирніс // Збірник наукових праць. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. - Харків. - 2017. - №1(16). - С. 75-79. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7330> 2. Кирніс Н.І. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг / Н.І. Кирніс // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки. - Миколаїв. - 2017. - №1(8) червень. - С. 122-129. Режим доступу: 3. Кирніс Н.І. Мотивація працівників підприємств ресторанного господарства за спеціальними замовленнями (catering) в сучасних умовах / Н.І. Кирніс // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки. - Миколаїв. - 2018.- №2 (11). - С. 93-102 (0,5 д.а.). Режим доступу: 4. Кирніс Н.І. Основні аспекти системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) / Н.І. Кирніс // Вісник Черкаського університету . Серія: Економічні науки. 2019. Вип. 4. С.214-220. Режим доступу: < http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2019_4_23 > 5. Кирніс Н.І. Оцінка конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Наукові горизонти. 2020. №9. - С.77-86. < https://sciencehorizon.

							com.ua/uk/journals/tom-23-9-2020 > 6. Кирніс Н.І. Готельно-ресторанний бізнес Полтавської області: сучасний стан розвитку та напрями удосконалення діяльності. Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія Економічні науки. Випуск 1. 2021. - С. 57-64 < http://econom-ejournal.cdu.edu.ua/article/view/4211/4481 > 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Кирнос Н.И. Обеспечение конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства, которые предоставляют кейтеринговые услуги / Икономиката на България и Европейския Сьюз - наука и бизнес. Финансовая политика, финансови пазари, банково дело, инвестиции, застраховане и социально осигуряване. Мениджмьнт, маркетинг и предприемачество, корпоративен контрол и развитие на бизнеса в България и в ЕС: колективна монография. - София: Издателски комплекс - УНСС, 2017. - 280 с. - С. 219-230. Режим доступу: 2. Financial-economics and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant busines: collective monograph / V. Yatsenko, S. Paseika, and oters: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof . Yatsenko V.M.] - Agenda Publishing House, United Kingdom, 2017. - 619 p. (авторський внесок: The evolution of the concept enterprise competitiveness“. P. 357-370 (0,7 д.а.). Режим доступу до ресурсу: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7331

							3. Scientific development and achievements: collective monograph - London: Sciemcee. - 2018. - 460 p. (авторський внесок: Diagnostics of factors, concerning maintenance of competitiveness of catering enterprises. P.434-449). Режим доступу: 4. Modern Technologies of Society Development: collective scientific monograph./ [Ed. by Marian Duczmal , Tetyana Nestorenko] - Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019. - pp. 410. (авторський внесок: Conceptual principles of motivation of personnel of catering. P. 63-74 (0,6 д.а.). 5. Костишина Т.А., Кирніс Н.І. Сучасні підходи до мотивації персоналу підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги /Соціально-трудові відносини: проблеми науки та практики: монографія/ Т.А. Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля [та ін]; за ред. проф. Т.А. Костишиної - Полтава, 2020. - С.595-609. Режим доступу: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9370 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець наукової теми: 0119U002863 «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс із дисципліни

							«Ресторанний кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» / Капліна Т.В., Рибакова С.С., Кирніс Н.І. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2018. 2. Дистанційний курс із дисципліни «Організація наукових досліджень та технічної творчості» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» //Столярчук В.М., Кирніс Н.І. - Полтава: ВНЗУ«ПУЕТ», 2018. http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=1506 3. Дистанційний курс із дисципліни «Ресторани в готельній індустрії`` 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» //Капліна Т.В., Кущ Л.І., Кирніс Н.І. - Полтава: ВНЗУ«ПУЕТ», 2020. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1877 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Кирніс Н.І. Підвищення кваліфікації працівників як чинник забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги // Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку: Матеріали XXXIII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. - 24 травня 2017 року. - Переяслав-Хмельницький. - 2017. - 19-22. Режим доступу: 2. Кирніс Н.І. Історія розвитку кейтерингу в Україні // Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України: Матеріали II Всеукраїнської

							Інтернет-конференції 17 травня 2017 р., м. Черкаси. - С.175-178. Режим доступу: 3. Кирніс Н.І. Кейтеринг - інноваційна форма обслуговування // Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі 10-річчю запровадження в Україні спеціальності «Готельно-ресторанна справа», Харків: ХДУХТ, 21 вересня 2017 р. - С.118-120. Режим доступу: - http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2535/1/%D0%B7%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%93%D0%A0%D0%A1%202017.pdf 4. Костишина Т.А., Кирніс Н.І. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) / Т.А. Костишина, Н.І. Кирніс // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. - Київ. - 2018. - №1. - С.19-30. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_1_4 5. Кирніс Н.І. Стажування, як форма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників //Якість вищої освіти: компетентісний підхід у підготовці сучасного фахівця: Матеріали XLIII Міжнародної науково-практичної конференції 14-15 листопада 2018 р., м. Полтава: ПУЕТ. - С. 116-119 Режим доступу: < http://194.44.39.210/bitstream/123456789/7021/1/11.2018.pdf 6. Кирніс Н.І

							Перспективи розвитку ресторанного кейтерингу в Україні // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава : ПУЕТ, 2019. С.58-60. Режим доступу: 7. Кирніс Н.І. Енергозбереження підприємств готельного господарства України. Перспективи розвитку територій: теорія і практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених (Харків, 19-20 листопада 2020 р.). Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. С.370-373. 8. Капліна Т. В., Кирніс Н. І. Упровадження інновації в готель категорії «****» на 235 місць у м. Запоріжжя. The 5 th International scientific and practical conference ?Priority directions of science and technology development? (January 24-26, 2021) SPC ? Sciconf.com.ua?, Kyiv, Ukraine. 2021. С. 1424-4129. 9. Кирніс Н.І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering): автореф. дис. к.е. н.: 08.00.04 / Львівський торговельно-економічний університет. Львів, 2020.- 20 с. Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (посвідчення про проходження атестації, щодо володіння державною

							мовою № ДП37318 від 16 квітня 2018 р.). За результатами атестації встановлено, що встановлено, що вона вільно володіє державною мовою. 2. The University of Malaga (Spain), the University of Santiago de Compostela (Spain), ISMA University (Latvia), Poltava University of Economics and Trade (certificate of the training programme of the scientific and pedagogical staff from 3.09.2018 to 21.09.2018). 3. Міжнародна школа «Академія педагогічної творчості» 5-6 травня 2020 року. (дистанційно) 5-6 травня 2020 р. (кількість годин 8) сертифікат №00835. 4. Дистанційна платформа громадянської освіти від Відкритого Університету Майдану (ВУМ) курс «Академічна доброчесність в університеті» 24 червня 2020 р. сертифікат№ 033211. 5. Онлайн-стажування для педагогічних і науково-педагогічних працівників на базі Вищої школи туризму і екології в Сухій Бескидській «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно-правове впровадження у підготовку фахівців з економіки, туризму, готельно-ресторанної справи та державного управління» (180 годин аудиторної та індивідуальної роботи) . Сертифікат номер 36/NS/2020, виданий 3 грудня 2020 р. 6. Захиста дисертації за спеціальністю «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)»; диплом кандидата наук ДК №058754 від 9 лютого 2021 р.
400501	Положишникова Людмила	доцент, Основне місце	Навчально-науковий інститут денної	Диплом магістра, Полтавський	15	Організація анімаційних послуг в	Відповідає пунктам 1,3,4,8,9,12 вимог п.38 Ліцензійних умов,

	Олександрівна	роботи	освіти	університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061636, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 046847, виданий 25.02.2016		готельно-ресторанних комплексах	зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Zahorulko A. Improvement of the continuous ``pipe in pipe`` pasteurization unit [Text] / A. Zahorulko, A. Zagorulko, M. Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K. Petrova, L. Polozhyshnikova, N. Budnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2020. - Vol. 4/11 (106) 2020. - P. 70-75. База: Scopus Title List < http://journals.uran.ua/eejet/article/view/208990 > 2. Design of an auger thermoradiation dryer for drying plant-derived pomace / Tetiana Herasymenko and etc. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. 3/1 (111) 2021. P. 62-69.Scopus 3. Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Інноваційні підходи в технології приготування страв із дичини // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі,2018. -№48. - С.57-64. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1422 4. Рогова А.Л., Чоні І.В., Положишникова Л.О, Шидакова-Каменюка О.Г. Використання інуліновмісної сировини в технології діабетичних пісочних виробів. Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки». ПУЕТ, 2020. №1 (96). С. 8-15. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10782 > 5. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник Львівського торгівельно-економічного університету. Львів, 2021. №25. С.120-126. http://journals-lute.lviv.ua/index.php/

							visnyk-tech/article/view/8123. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Застосування інновацій при попередній обробці дичини /Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 260-268. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10771 > 9. Робота у складі експертних рад, Акредитаційних комісій, науково-методичних рад/комісій: Робота у складі експертної комісії з метою проведення акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Рівненському кооперативному економіко-правовому коледжі (наказ № 312-л від 17.04.2019 р.) https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-provedennya-akreditacijnoyi-ekspertizi-u-rivnenskomu-kooperativnomu-ekonomiko-pravovomu-koledzhi-312-l 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 4. Наявність навчально-

							методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : метод. рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А.Л. Рогова, Л.О. Положишникова, Ю.В. Левченко. - Полтава : ПУЕТ, 2017 . - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. яз. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=807565 2. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. завд. та метод. рек. для практичних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А.Л. Рогова, Л.О. Положишникова, Ю.В. Левченко.. - Полтава : ПУЕТ, 2017 . - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. яз. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=813377 3. Основы классической кулинарии [Електронний ресурс] : дистанційний курс для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».- Полтава : ПУЕТ, 2020. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На рос. мові http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=2064 4. Проектне навчання з курсу [Електронний ресурс] : дистанційний курс

							для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія».- Полтава : ПУЕТ, 2020. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. мові http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=1760 5. ДК з дисципліни «Основи сучасної кулінарії» для студентів всіх спеціальностей, ступеня бакалавр, 2020 р. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2336 6. ДК з дисципліни «Прогресивні ресторанні технології» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітня програма ``Ресторанні технології``, ступеня бакалавр, 2021 р.. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2525 7. ДК з дисципліни «Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», ступеня бакалавр, 2020 р. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2439 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Положишникова Л.О., Клименко В.В. Використання плодової сировини у технології пісочного печива. IV Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція. (м. Полтава 30 листопада 2018 рік.) - С. 404-407 http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815686 2. Положишникова Л.О., Руденко А.В., Строкань К.І. Нові види бісквітів з використанням не

							хлібопекарських видів борошна / Л. О. Положишникова, А. В. Руденко, К. І. Строкань IV Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція. (м. Полтава 30 листопада 2018 рік.) - С. 422-424. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815686 3. Положишникова Л.О. Овдиенко И.С. Использование растительного сырья в технологии кексов / Л.О. Положишникова, И.С. Овдиенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18-19 апреля 2019 г., Могилев. - Могилев: МГУП, 2019. - С.95. http://www.mgup.by/sites/default/files/userfiles/SCIENCE/sbornik_tezisov_dokladov_2019.pdf 4. Положишникова Л.О., Положишникова О.І. Вплив рослинної сироивни на показники якості пшеничного борошна / Л.О. Положишникова, О.І. Положишникова // Нові технології і обладнання харчових виробництв: матеріали Міжвузівського науково-практичного семінару (м. Полтава, 18 квітня 2019 року). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С.29-31. http://puet.edu.ua/sites/default/files/materialy_seminaru_2019_r.pdf#page=30 5. Положишникова Л.О., Положишникова О.І. Компетентнісний підхід при вивченні дисципліни «Основи класичної кулінарії» / Л.О. Положишникова, О.І. Положишникова // Якість вищої освіти: компетентністний підхід у підготовці сучасного фахівця. Матеріали XLIII Міжнародного науково-методичної конференції (м. Полтава, 14-15 листопада 2018 року). - Полтава: ПУЕТ,

							2019. - С.245-246 http://194.44.39.210/bitstream/123456789/7021/1/11.2018.pdf 6. Використання нетрадиційної рослинної сировини при виробництві хлібобулочних виробів / Положишникова Л.О., Гнатюк М.А., Муковоз О.С. /Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ. Полтава. ПУЕТ, 2019. С. 52-53. http://www.dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9304 7.Положишникова Л.О. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технологіях майонезних соусів / Л.О. Положишникова // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали I Міжнародної наук.-практ. Інтернет- конф (м.Права, 24 квітня 2020 року). - Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. - С. 52-53. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8904 8. Гончар Т. М., Положишникова Л. О. Перспективи використання рослинної сировини у технологіях соусів // Матеріали III міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв», 14-15 травня Дніпро, 2020, Дніпро : Ліра. - С.47-50. http://www.dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9302 9. Олійник Н.В. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Л.О. Положишникова, М.М. Малікова // Матеріали

							Всеукраїнської науково-практичної конференції ``Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі``, 19-20 травня 2020 р. - Київ: НУХТ, 2020. - С. 166-167. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8643 10. Положишникова Л.О., Олійник Н.В. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», - Інтенсифікація процесу приготування дріжджового тіста. К.: НУХТ, 2020. С.53-55 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10768 > 11.Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Інноваційні тенденції в технології виробництва смузі. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 18 травня 2021 р. : [тези 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С.125-126. < https://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/conf/2021/t_k_18.05.21-2.pdf > 12. Суткович Т.Ю., Палвашова Г.І., Положишникова Л.О. Інноваційні методи збагачення березового соку. Science, engineering and technologies:current issues and research: International and practical conference proceedings, March 12-13, 2021. Prague: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2021. P. 161-165 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Інститут підвищення кваліфікації фахівців в

							галузі технічного регулювання та споживчої політики`` Одеська держ. академфі технічного регулювання і якості Нова версія МС ISO 22000:2018 ``Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга`` з врахуванням вимог ISO 19011:2018 та ISO 31000:2018`` 26.09.2018р. Посвідчення № СС 37549915/91/29-19 2. Profi Club ``Yazard Analysisv and Critical Control Point: система харчової безпеки в закладах ресторанного господарства`` Сертифікат №01170 від 25-26.05.2020 р. 3. Отримано сертифікат, що підтверджує участь у міжнародній конференції, що відбувалась у країні, яка входить до Європейського Союзу «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (12-13 березня 2021 року) та зазначено обсяг підвищення кваліфікації (15 годин - 0,5 кредита ECTS).
400501	Положишникова Людмила Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061636, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 046847, виданий 25.02.2016	15	Основи класичної кулінарії	Відповідає пунктам 1,3,4,8,9,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Zahorulko A. Improvement of the continuous ``pipe in pipe`` pasteurization unit [Text] / A. Zahorulko, A. Zagorulko, M. Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K. Petrova, L. Polozhyshnikova, N. Budnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2020. - Vol. 4/11 (106) 2020. - P. 70-75. База: Scopus Title List < http://journals.uran.ua/eejet/article/view/208990 > 2. Design of an auger thermoradiation dryer for drying plant-derived pomace / Tetiana Herasymenko and etc. Eastern-European Journal of Enterprise

							Technologies. 2021. 3/1 (111) 2021. P. 62-69.Scopus 3. Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Інноваційні підходи в технології приготування страв із дичини // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі,2018. -№48. - С.57-64. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1422 4. Рогова А.Л., Чоні І.В., Положишникова Л.О, Шидакова-Каменюка О.Г. Використання інуліновмісної сировини в технології діабетичних пісочних виробів. Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки». ПУЕТ, 2020. №1 (96). С. 8-15. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10782 > 5. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник Львівського торгівельно-економічного університету. Львів, 2021. №25. С.120-126. http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/812 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Застосування інновацій при попередній обробці дичини /Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 260-268. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10771 > 9. Робота у складі експертних рад, Акредитаційних

							комісій, науково-методичних рад/комісій: Робота у складі експертної комісії з метою проведення акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Рівненському кооперативному економіко-правовому коледжі (наказ № 312-л від 17.04.2019 р.) https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-provedennya-akreditacijnoyi-ekspertizi-u-rivnenskomu-kooperativnomu-ekonomiko-pravovomu-koledzhi-312-l 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : метод. рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А.Л. Рогова, Л.О. Положишникова, Ю.В. Левченко. - Полтава : ПУЕТ, 2017 . - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. яз. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=807565

							2. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. завд. та метод. рек. для практичних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А.Л. Рогова, Л.О. Положишникова, Ю.В. Левченко.. - Полтава : ПУЕТ, 2017 . - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. яз. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=813377 3. Основы классической кулинарии [Електронний ресурс] : дистанційний курс для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».- Полтава : ПУЕТ, 2020. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На рос. мові http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=2064 4. Проектне навчання з курсу [Електронний ресурс] : дистанційний курс для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія».- Полтава : ПУЕТ, 2020. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. мові http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=1760 5. ДК з дисципліни «Основи сучасної кулінарії» для студентів всіх спеціальностей, ступеня бакалавр, 2020 р. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2336 6. ДК з дисципліни «Прогресивні ресторанні технології» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітня програма ``Ресторанні технології``, ступеня

							бакалавр, 2021 р.. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2525 7. ДК з дисципліни «Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», ступеня бакалавр, 2020 р. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2439 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Положишникова Л.О., Клименко В.В. Використання плодової сировини у технології пісочного печива. IV Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція. (м. Полтава 30 листопада 2018 рік.) - С. 404-407 http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815686 2. Положишникова Л.О., Руденко А.В., Строкань К.І. Нові види бісквітів з використанням не хлібопекарських видів борошна / Л. О. Положишникова, А. В. Руденко, К. І. Строкань IV Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція. (м. Полтава 30 листопада 2018 рік.) - С. 422-424. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815686 3. Положишникова Л.О. Овдиенко И.С. Использование растительного сырья в технологии кексов / Л.О. Положишникова, И.С. Овдиенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18-19 апреля 2019 г.,

							Могилев. - Могилев: МГУП, 2019. - С.95. http://www.mgup.by/sites/default/files/userfiles/SCIENCE/sbornik_tezisov_dokladov_2019.pdf 4. Положишникова Л.О., Положишникова О.І. Вплив рослинної сироивни на показники якості пшеничного борошна / Л.О. Положишникова, О.І. Положишникова // Нові технології і обладнання харчових виробництв: матеріали Міжвузівського науково-практичного семінару (м. Полтава, 18 квітня 2019 року). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С.29-31. http://puet.edu.ua/sites/default/files/materialy_seminaru_2019_r.pdf#page=30 5. Положишникова Л.О., Положишникова О.І. Компетентнісний підхід при вивченні дисципліни «Основи класичної кулінарії» / Л.О. Положишникова, О.І. Положишникова // Якість вищої освіти: компетентністний підхід у підготовці сучасного фахівця. Матеріали XLIII Міжнародного науково-методичної конференції (м. Полтава, 14-15 листопада 2018 року). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С.245-246 http://194.44.39.210/bitstream/123456789/7021/1/11.2018.pdf 6. Використання нетрадиційної рослинної сировини при виробництві хлібобулочних виробів / Положишникова Л.О., Гнатюк М.А., Муковоз О.С. /Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ. Полтава. ПУЕТ, 2019. С. 52-53. http://www.dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9304 7.Положишникова

							Л.О. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технологіях майонезних соусів / Л.О. Положишникова // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали I Міжнародної наук.-практ. Інтернет- конф (м.Права, 24 квітня 2020 року). - Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. - С. 52-53. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8904 8. Гончар Т. М., Положишникова Л. О. Перспективи використання рослинної сировини у технологіях соусів // Матеріали III міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв», 14-15 травня Дніпро, 2020, Дніпро : Ліра. - С.47-50. http://www.dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9302 9. Олійник Н.В. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Л.О. Положишникова, М.М. Малікова // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції ``Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі``, 19-20 травня 2020 р. - Київ: НУХТ, 2020. - С. 166-167. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8643 10. Положишникова Л.О., Олійник Н.В. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», - Інтенсифікація процесу приготування дріжджового тіста. К.: НУХТ, 2020. С.53-55 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/

							10768 > 11.Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Інноваційні тенденції в технології виробництва смузі. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 18 травня 2021 р. : [тези 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С.125-126. < https://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/conf/2021/t_k_18.05.21-2.pdf > 12. Суткович Т.Ю., Палвашова Г.І., Положишникова Л.О. Інноваційні методи збагачення березового соку. Science, engineering and technologies:current issues and research: International and practical conference proceedings, March 12-13, 2021. Prague: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2021. P. 161-165 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Інститут підвищення кваліфікації фахівців в галузі технічного регулювання та споживчої політики`` Одеська держ. академфі технічного регулювання і якості Нова версія МС ISO 22000:2018 ``Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга`` з врахуванням вимог ISO 19011:2018 та ISO 31000:2018`` 26.09.2018р. Посвідчення № СС 37549915/91/29-19 2. Profi Club ``Yazard Analysisv and Critical Control Point: система харчової безпеки в закладах ресторанного господарства`` Сертифікат №01170 від 25-26.05.2020 р. 3. Отримано сертифікат, що підтверджує участь у міжнародній

							конференції, що відбувалась у країні, яка входить до Європейського Союзу «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (12-13 березня 2021 року) та зазначено обсяг підвищення кваліфікації (15 годин - 0,5 кредита ECTS).
94266	Левченко Юлія Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Сумський державний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 046001, виданий 01.02.2018, Атестат доцента АД 005278, виданий 24.09.2020	12	Технологічний практикум (кулінарія)	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,12,13 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Development of Resource Effective and Cleaner gies Using the Waste of Plant Raw Materials [Text] / Galyna Khomych, Galyna Krusir, Oleksandra Horobets, Yuliia Levchenko, Zoia Gaivoronska // Journal of Ecological Engineering.- 2020. Volume 21 (4), pages 178-184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) 2. Хомич Г. П. Використання продуктів переробки рослинної сировини в технології печива [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 51 - 56. http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1420 3. Хомич Г. П. Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Г. В. Крусір, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 79 - 86. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/viewFile/1425/1237 4. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Н.І. Ткач,

							Ю.М. Добринь // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 21-28. 5. Комплексне використання журавлини в технології борошняних виробів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Т.Є. Лебеденко, Л.М. Медведь // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 28-37. 6. Борошно м`якої пшениці в технологіях харчових продуктів. ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, С.І. Висоцька, Л.В. Корнієнко // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, Випуск 22 № 93, 2020, С. 3-8. 7. Горобець О.М.,Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи / О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, А. Б. Бородай // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3 № 1. С. 80-91. 8. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи ? O Horobets, Y Levchenko, A Boroday // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. № 3 (1), 2020. С. 80-93. http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205571 9. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products ? A Boroday, A Horobes, Y Levchenko, I Choni // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. №

							22 (94), 2020. С. 13-17. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4060 10. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів. ? Г.П. Хомич, Ю.В. Левченко, З. М. Гайворонська, В. С. Бондарчук, А. Б. Бородай // ``Наукового вісника ПУЕТ. Серія Технічні науки, Випуск 1 № 96, 2020, С. 22-29 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Монографія. Полтава. Вид. ПП «Астрая». С. 249-259, 2020 р.ISBN 978-617-7669-49-3 Режим доступу: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10064 > 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: «Енологія і наука про напої» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - англійською мовою 4 кредити - лекціій 16 год, практичні заняття - 32 год, «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 62 год. «Сучасні кулінарні тренди» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 10 год. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного

							редактора/члена редколегії/експерта: 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. на корисну модель 113551 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2016.01), A23/00, 33/10 (2016.01). Композиція інгредієнтів для приготування солодкого соусу [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Коноваленко О. Ю.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2016 04933; заявл. 18.04.2016, опубл. 10.02.2017, Бюл. № 22. http://uapatents.com/5-113551-kompoziciya-ingrediehntiv-dlya-prigotuvannya-solodkogo-sousu.html 2. Пат. на корисну модель 132292 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Фруктовий соус «Новинка» [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 08011; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019, Бюл. № 5 3. Пат. на корисну модель 132291 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з хеномелесом [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., І. Ю. Нужна ; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 07997;

							заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019, Бюл. № 4. 4. Композиція інгредієнтів для приготування панакоти з хеномелесом : пат. 142965 Україна : МПК A23L 21/10 (2016.01) A23L 29/256 (2016.01). № a 2020 09738 ; опубл. 11.10.2020, Бюл. № 5. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсових проектів для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ./ А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. 2. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», 2019 р. для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра, форма навчання – денна, заочна, дистанційна. http://www2.el.puet.edu.ua/wk/mod/page/view.php?id=143926 3. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. завд. та метод. рек. для практичних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу:

							локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 4. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : метод. рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 5. Методичні рекомендації щодо виконання бакалаврського дипломного проекту для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» », для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2017, 45 с. Фото стор.1 6. Культура гостинності [Електронний ресурс] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ / А. Б. Бородай, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 7. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит для практичних занять з навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова, О М. Горобець. Полтава : ПУЕТ», 2020. 116 с.

							8. Культура харчування: робочий зошит для практичних занять і самостійної роботи з навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Б. Бородай. Полтава : ПУЕТ», 2020. 62 с. 9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої» дистанційний курс. Полтава, ПУЕТ. - 2020. / для студентів, що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1812 11.Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Enology and the Science about Drinks (Енологія та наука про напої)» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 12. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 13. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 14. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектне навчання з курсу Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 15. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2018. Режим доступу: 16. «Енологія та наука про напої»: робочий зошит для практичних занять з навчальної

							дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа внесено в дистанційний курс 17. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» 18. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Сучасні кулінарні тренди» 19. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Проектування підприємств харчових виробництв (Розділ 1)» 20. Методичні рекомендації щодо виконання Передбакалаврська виробнича практика (ХТІ) 21. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 1 інт, 3 курс 22. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 2 інт, 4 курс 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Безпечність використання продуктів переробки хеномелесу в технології продуктів харчування [Текст] / Хомич Г.П., Левченко Ю.В. // Технології харчових продуктів і комбікормів : мат. Міжнародної науково-практичної конференції, 25-30 вересня 2017 р.) - Одеса: ОНАХТ, 2017. - с. 82 - 83 < https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=7044941624656152444&btnI=1&hl=uk > 2. Використання пюре з обліпихи в технології мармеладу [Текст] / Чоні І.В., Левченко Ю.В., Петтер Н.М. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей IV Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 30 листопада 2018 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 419-421. <

							http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7448 > 3. Розробка технології солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів / Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Левченко Ю. В./ Міжвузівський науково-практичний семінар «Нові технології і обладнання харчових виробництв». - Полтава: ПУЕТ 16 квітня 2019 р. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7449 > 4. ВПЛИВ ІСТОРІЇ НА РОЗВИТОК СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА: КАМЕНІ СПОТИКАННЯ І ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ГП Хомич, ЮВ Левченко, МГ Педченко - ВВК 91, 2019 http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/topical-issues-of-the-development-of-modern-science_18-20.09.2019.pdf#page=123 5. Дослідження впливу хеномелесу на якість м`яса в процесі маринування / Г.П. Хомич, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко, М. Г. Педченко // Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.) 6. Використання нових видів згущувачів в технології соусів / / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, К. А. Ярова // VI Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція «Наука і молодь в XXI сторіччі» (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.) 7. Використання рослинної сировини у технології маринування

							напівфабрикатів» / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, В. О. Бондарчук // І Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали» (м. Кривий Ріг, 24 квітня 2020 р.). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9053 8. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині / А. М. Гередчук, Ю. В. Левченко // Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. с. 73 - 76 9. Ціннісно-компетентнісний підхід до розроблення навчальних планів бакалаврів спеціальності «Харчові технології/ Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова // Синергетична концепція розвитку студентоцентрованого навчання - забезпечення якості. Тези II Міжнародної науково-методичної конференції 25 вересня 2020 року, Харків ХДУХТ 2020. С. 348-349 10. Використання рослинної сировини у технології солодощів желейного типу / Ю.В. Левченко, Д.С. Арцебасова / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 11. Сучасні підходи до маринування напівфабрикатів із мяса птиці / Ю.В. Левченко, Н. Г. Варданян / Інноваційний

							розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 12. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв / О. М. Горобець, Ю. В. Левченко // International scientific and practical conference «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (Прага: 25-26 вересня 2020) 13. Підвищення харчової цінності та розширення асортименту десертів / О. І. Пастухова, Ю. В. Левченко, О. М. Горобець, Т. Ю. Суткович / Наука і молодь в XXI сторіччі: матеріали V Міжнародної молодіжної наук.-практ. інтернет - конф. (м.Полтава,15грудня 2020року). Полтава:ПУЕТ, 2020. С. 508-510 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Collegium Civitas, м. Варшава, сертифікат про проходження стажування науково-педагогічних працівників № 10/2019 від 11.07.2019 року за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі». 2. Виробниче стажування в республіці Болгарія місто Варна, компанія Ітеробмін. Сертифікат від 10.09.2019. Стажування з 22.07.19 по 30.07.19 3. Сертифікат про удосконалення рівня знань англійської мови за загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти (за рівнем Upper-Intermediate B2), (11.03.2020 р.), сертифікат № 0000796205. 4. Проходження

							стажування для підвищення кваліфікації в ДП «Стандартметрологія» з 17.10.2020 по 6.12.2020 Довідка № 03/18/1162 від 17.11.2020р. 5. Підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти Національного університету харчових технологій за програмою внутрішніх аудиторів системи безпечності харчових продуктів з 23 листопада по 6 грудня 2020 року Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 02070938/01785-20, реєстр.номер 195-Д с.ф./2939 від 05 грудня 2020 року
20182	Дзекун Юрій Олексійович	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 062749, виданий 27.09.2021	21	Друга іноземна мова	Відповідає пунктам 1,3,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Дзекун Ю.О. Педагогические условия развития творческого потенциала будущего менеджера экономической сферы в период обучения в вузе. The scientific heritage № 8 (8) P.2. - Budapest, Hungary, 2017 - С. 72-76. 2. Підготовка майбутнього менеджера до успішної творчої самореалізації в середовищі ЗВОЮ.О. Дзекун// Витоки педагогічної майстерності. - Випуск 21, серія «Педагогічні науки», - Полтава, 2018 - С. 63-67. http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/11627/1/Dzekun.pdf 3. Дзекун Ю.О. Динаміка розвитку творчого потенціалу майбутнього менеджера економічної галузі в гуманістично зорієнтованому освітньому процесі / Ю.О. Дзекун// Педагогічні науки: теорія. історія, інноваційні технології. - Випуск 6(90), 2019. - Суми, 2019 - С. 52 - 61. https://pedscience.sspu.sumy.ua/wp-

							content/uploads/2019/10/619-Восстановлен-1.pdf 4. Дзекун Ю.О. Розвиток творчого в контексті соціального становлення молоді / Ю.О. Дзекун// « Психолого-педагогічні процеси». Збірник наукових праць. - Випуск 2, 2019. - Умань, 2019 - С. 29 - 35. 5. Іщенко В.Л., Дзекун Ю.О., Кононенко О.А. Effective teaching strategies of Business English: experience of Poltava University of Economics and Trade / В.Л. Іщенко Ю.О. Дзекун, О.А. Кононенко // Збірник наукових праць. Витоки педагогічної майстерності. ПНПУ ім. В.Г. Короленка - Випуск 25 - 2020. 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Дзекун Ю. О. Розвиток творчого потенціалу студента: навчально-методичний посібник / Ю.О. Дзекун. - Полтава: ПУЕТ, 2019.- 100 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/248691/default 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець комплексної кафедральної теми 277/08 «Сучасні тенденції викладання іноземної мови у вищому навчальному закладі» (Розпорядження №113-У від 10.09.2019) з жовтня 2008 по грудень 2021 р.р. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дзекун Ю.О. Друга іноземна мова (Німецька) для студентів 2 курсу спеціальності 242

							``Туризм``: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2727 > (2020) 2. Дзекун Ю.О. Німецька мова для підготовки для складання Єдиного вступного іспиту в магістратуру для студентів 4 курсу всіх спеціальностей:навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2020) 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Роль ВНЗ у формуванні творчого потенціалу студентів у процесі їх фахової підготовки. Ю.О. Дзекун // Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції: Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (E-learninganduniversityeducation -2017), 9 - 10 лютого 2017 - Полтава: ПУЕТ, 2017 - С.67-69. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/5732/1/сборник%20ЕЛУЕ%202016.pdf 2.Принципи конструктивності в процесі розвитку творчого потенціалу майбутніх менеджерів економічної галузі. Ю.О. Дзекун // Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Основні напрямки розвитку педагогічної науки», 7 - 8 грудня 2018 - Рівне, 2018 - С. 107-109. http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/ped/33dec2018/35.pdf 3. Участь у I Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Ресурсно-орієнтовне навчання в «3D»:

							доступність, діалог, динаміка. Полтава 23-24 лютого 2021. Тези доповіді у співавторстві з Чабан В.В. «Педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх менеджерів вищих економічних закладах освіти» < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/10549/1/Дзекун%20Ю.%20О..pdf > 4. Лисенко Т. А., Дзекун Ю. О. Steuerpolitk der EU.// Лисенко Т. А., Дзекун Ю. О./ Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти в XXI століття : Матеріали XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020рік (30-31березня 2021 року). Ч. 1 - Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 199-201 5. Родак Л. Г., Дзекун Ю. О. Motivationssystem der Arbeiter in den Unternehmen von Deutschland .// Родак Л. Г., Дзекун Ю. О./ Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти в XXI століття : Матеріали XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020рік (30-31березня 2021 року). Ч. 1 - Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 213-216 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. «Комп`ютерні системи та мережі» за спеціальністю 123 «Комп`ютерна інженерія» 08.12.2016-01.03.2017. Національний університет «Харківський політехнічний інститут», міжгалузевий інститут післядипломної освіти. Свідоцтво « ПК 36627007/100075-17. 2. Стажування на кафедра англійської та німецької філології Полтавського національного педагогічного університету імені В.Г.

							Короленка з 19.11.2018 по 1912.2018. Посвідчення № 111, від 20.12.2018 р. 3. Підвищення кваліфікації (стажування), Тренінг для тренерів ``Навчання дорослих з використанням онлайн інструментів``, що проводився Представництвом DVV International в Україні з 18 по 21 травня 2020 року. Тривалість тренінгу - 16 годин (Сертифікат) 4. Підвищення кваліфікації в Інституті педагогічної освіти і освіти дорослих ім. Івана Зязюна при НАПН України. Свідоцтво ІПООД № 21593122/000206 з 15 листопада 2020 по 15 грудня 2020 р.р.
40957	Бичков Ярослав Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 029743, виданий 08.06.2005, Атестат доцента 12ДЦ 018869, виданий 18.04.2008	25	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	Відповідає пунктам 1,4,8,14 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Skrypnyk V., Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28. (Scopus) < https://pdfs.semanticscholar.org/49fa/8e1e158acff1d799892eee91143e8f08476d.pdf > 2. Skrypnyk V., Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28. (Scopus) < https://pdfs.semanticscholar.org/49fa/8e1e158acff1d799892eee91143e8f08476d.pdf > 2. V. Skrypnyk. Investigation of the influence of the temperature level on the bilateral meat frying process / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EUREKA: Life Sciences , 2017. -

							V.4(10). - P. 16-20 (Index Copernicus). http://eu-jr.eu/life/article/view/376 3. Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні/ Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. // 9th International conference Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 95-98 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6952 http://dspace.puet.edu.ua/browse?type=author&value=%D0%A0%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C+%D0%9D.%D0%92. 3. Бычков Я.М. Тепловой способ борьбы с гололедом и скользкостью на автомобильных дорогах / The 1st International scientific and practical conference “Scientific achievements of modern society” (September 11-13, 2019) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2019. P. 206-209 p. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець наукової теми 293/09 ``Інтенсифікація технологічних процесів з використанням різних фізичних методів з метою енергозбереження при обробці харчових продуктів. Розробка вимог до апаратів`` у період з 2009-2013. Розпорядження № 75 від 18 березня 2009 р. З продовженням до червня 2017 року. Витяг з протоколу №3 засідання Вченої ради Вищого навчального закладу Укоопспілки ``Полтавський університет економіки і торгівлі`` від 15 березня 2017 року.

							4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Бичков Я.М. Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів усіх спеціальностей. - листопад 2018 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1259 > 2. Бичков Я.М. Контроль та керування біотехнологічними процесами. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія освітньої програми Біотехнологія. - 2019 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2275 > 3. Бичков Я.М. Обладнання в готелях та ресторанах. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів Спеціальність 241 ``Готельно-ресторанна справа`` Освітня програма ``Готельно-ресторанна справа``. - 2020 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1642> 4. Бичков Я.М. Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів Спеціальність 241 ``Готельно-ресторанна справа`` Освітня програма ``Готельно-ресторанна справа``, 2020 р.< http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1904#section-0> 5. Бичков Я.М., Кошова О.П. Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. для студентів усіх спеціальностей. - 2020

							p. < http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1836 > 6. Equipment in hotels and restaurants (Обладнання в готелях та ресторанах) для студентів спеціальності 241 Hotel and restaurant business (англомовних) 14. Керівництво студентом: Керівник гуртка ``Технологічне обладнання харчових виробництв`` Наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Skrypnyk V. Investigation of the influence of the temperature level on the bilateral meat frying process / / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EUREKA: Life Sciences. - 2017. - V.4(10). - P. 16-20. http://eu-jr.eu/life/article/view/376 4. ТЕПЛОВОЙ СПОСОБ БОРЬБЫ С ГОЛОЛЕДОМ И СКОЛЬЗКОСТЬЮ НА АВТОМОБИЛЬНЫХ ДОРОГАХ / ВОЛОДЬКО О. В., РОГОВАЯ Н. В., БЫЧКОВ Я. М, КУЩ Л. И. // The 1st International scientific and practical conference ``Scientific achievements of modern society`` (September 11-13, 2019) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2019. С. 206 - 201 http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/scientific-achievements-of-modern-society_11-13.09.19-1.pdf?utm_source=eSputnik-promo&utm_medium=email&utm_campaign=MATERIALY_KONFERENCII&utm_content=668794134 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Атестація в атестаційній комісії при ПУЕТ щодо володіння державною

							мовою. Посвідчення № ДП 27018 від 30 березня 2018 р. 2. ТОВ «Теплоінвест Полтава»з 03.09.2018 р. по 03.10.2018 р. ``Вивчення досвіду організації роботи з охорони праці на підприємстві, умов роботи обладнання під тиском, автоматизації теплового устаткування`` (наказ № 142/а-к від 03 вересня 2018 р.) 3. Курс ``Академічна доброчесність в університеті`` (додаток - Сертифікат № 033041). 4. Курси підвищення кваліфікації у Державному підприємстві ``Головний навчально-методичний центр Держпраці`` 05-09.10.2020 р. (додаток - Посвідчення № 265-20-2, від 09.10.2020 р.) 5. Проведення функціонального навчання фахівців у сфері цивільного захисту ПУЕТ в навчально-методичному центрі цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Полтавської області з 31.05.2021р. по 02.06.2021р. (Наказ №7 від 29 березня 2021 року.)
94733	Симоненко Наталія Олександрівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2000, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середної освіти, фізична культура, методика спортивно-масової роботи	16	Фізичне виховання	Відповідає пунктам 4,12,19,20 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Цокало І.Є. Критерії та показники підготовленості майбутніх учителів до індивідуально спрямованої фізкультурно-оздоровчої роботи у загальноосвітніх закладах / І.Є. Цокало, Н.О. Симоненко, Н.М. Ахтирська Н.М. // Збірник наукових праць «Психолого-педагогічні проблеми сільської (сучасної) школи», Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2019. - Вип. № (2). - С. 172-179.

							2. Шехавцов М.О. Інтерактивна компетентність в системі професійної підготовки майбутніх учителів фізичної культури / М.О. Шехавцов, Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки. - № 5 (336) - 2020. - С. 61-68. 3. Марченко О.Ю. Гендерна проблематика у фізичному вихованні. Історико-філософський аналіз / О.Ю. Марченко, Л. Цикало, М. Бричук, Н.О. Симоненко // Слобожанський науково-спортивний вісник, № 6 (30), - 2020. - С. 22-31. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Симоненко Н.О., Новицька Н.А., Ахтирська Н.М. Фізичне виховання. «Фітнес програми для оздоровлення студентів та різних верств населення» Методичні рекомендації для всіх напрямів підготовки ПУЕТ, 2017 р. 2. Симоненко Н.О. Фізичне виховання. «Методичні рекомендації для самостійних занять студентів з послабленим здоров`ям» Методичні рекомендації для всіх напрямів підготовки ПУЕТ, 2018 р. 3. Симоненко Н.А.«Методические рекомендации для самостоятельных занятий студентов с ослабленным здоровьем» Методические рекомендации для студентов всех специальностей ПУЭТ, 2018 г. 4. Ахтирская Н.М., Новицкая Н.А., Симоненко Н.О. Методические рекомендации для самостоятельных

							занятий студентов подвижными играми. Методичні рекомендації для студентів усіх напрямів підготовки, 2019 р. 5. Ахтирська Н.М., Новицька Н.А., Симоненко Н.О. Методичні рекомендації до самостійних занять студентів рухливими іграми. Методичні рекомендації для студентів усіх напрямів підготовки, 2018 р. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. XLI міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвячена 100-річчю Національної академії наук України 17-18 квітня 2018 року м. Полтава «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства». Тези доповіді А.Є. Курмишева «Парашутний спорт», с. 444-446, П.С. Карачковська «Кінний спорт в Україні», с. 446-449. 2. XLIII Міжнародна науково-методична конференція 14-15 листопада 2018 р. «Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця». Тези доповіді: «Впровадження самостійної оздоровчої роботи студентів з послабленим здоров`ям». - Полтава : ПУЕТ, 2019. - с. 281-283. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245041/default 3. XLII міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік, присвячена 100-річчю Національної академії наук України 26-27 березня 2019 року м. Полтава «Актуальні питання розвитку

							економіки, харчових технологій та товарознавства». Тези доповіді П. С. Карачковська «Пілатес - оздоровчий вид гімнастики», с. 353. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7253/1/%d0%a2%d0%b5%d0%b7%d0%b8%20%d0%b4%d0%be%d0%bf%d0%be%d0%b2%d1%96%d0%b4%d0%b5%d0%b9%20%20XLII%20%d1%87.1%202019%20%d1%80%d1%96%d0%ba.pdf 4. Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, 20-21 листопада 2019 р. «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу»: тези доповіді: Нові підходи у фізичному вихованні зі студентами з послабленим здоров`ям в умовах переходу до нових методів у навчальному процесі / Н.О. Симоненко, І.А. Васецький. - Полтава, 2019. - с. 115-116. 5. V Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція, 05 грудня 2019 р. «Наука і молодь в XXI сторіччі»: тези доповіді: Психолого-педагогічні умови виховання волі студентів на заняттях із фізичного виховання / Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Полтава, 2019. - с. 369-372. 6. VIII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 3-4 жовтня 2019 р. «Сучасний рух науки»: тези доповіді: Основи рухового режиму, загальної і професіонально-прикладної психофізичної підготовки спеціаліста на етапі становлення професійної майстерності / Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Дніпро,

							2019. - Т.1. - с. 61-64. 7. X Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 2-3 квітня 2020 р. «Сучасний рух науки»: тези доповіді: Особливості самостійних занять студентів з послабленим здоров`ям/ Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Дніпро, 2020. - Т.1. - 63-67. 8. XI Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 8-9 жовтня 2020 р. «Сучасний рух науки»: тези доповіді: Естетичний розвиток і спорт / Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Дніпро, 2020. - Т.1. - 24-26. 9.XLIV Міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та якості освіти у XXI столітті», 30-31 березня 2021 року, м. Полтава. Тези доповіді Д. В. Ярмолаєва «Майкл Фелпс», ч. 2, с. 388-390. 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: Керівництво гуртком профспілкової організації з 2015 року по теперішній час 20. Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1. Середня школа № 5, посада: вчитель фізвиховання, період роботи: 05.10.2000 - 31.08.2004 рр. 2. Навчально-виховне об`єднання № 16, посада: вчитель фізичної культури і здоров`я, період роботи: 01.09.2004 - 31.08.2005 рр. 3. 2018-2019 рр. - викладацька діяльність за сумісництвом в Полтавському кооперативному коледжі. Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) у Полтавському

							національному педагогічному університеті імені В.Г. Короленка з 27 квітня 2018 року по 31 травня 2018 року. Посвідчення про підвищення кваліфікації (стажування) № 51/01-60/36 від 1.06. 2018 року
94266	Левченко Юлія Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Сумський державний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 046001, виданий 01.02.2018, Атестат доцента АД 005278, виданий 24.09.2020	12	Сучасні кулінарні тренди	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,12,13 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Development of Resource Effective and Cleaner gies Using the Waste of Plant Raw Materials [Text] / Galyna Khomych, Galyna Krusir, Oleksandra Horobets, Yuliia Levchenko, Zoia Gaivoronska // Journal of Ecological Engineering.- 2020. Volume 21 (4), pages 178-184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) 2. Хомич Г. П. Використання продуктів переробки рослинної сировини в технології печива [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 51 - 56. http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1420 3. Хомич Г. П. Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Г. В. Крусір, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 79 - 86. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/viewFile/1425/1237 4. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Н.І. Ткач, Ю.М. Добринь // Науковий вісник

							Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 21-28. 5. Комплексне використання журавлини в технології борошняних виробів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Т.Є. Лебеденко, Л.М. Медведь // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 28-37. 6. Борошно м`якої пшениці в технологіях харчових продуктів. ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, С.І. Висоцька, Л.В. Корнієнко // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, Випуск 22 № 93, 2020, С. 3-8. 7. Горобець О.М.,Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи / О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, А. Б. Бородай // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3 № 1. С. 80-91. 8. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи ? O Horobets, Y Levchenko, A Boroday // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. № 3 (1), 2020. С. 80-93. http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205571 9. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products ? A Boroday, A Horobes, Y Levchenko, I Choni // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. № 22 (94), 2020. С. 13-17. https://nvlvet.com.ua/i

							ndex.php/food/article/view/4060 10. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів. ? Г.П. Хомич, Ю.В. Левченко, З. М. Гайворонська, В. С. Бондарчук, А. Б. Бородай // ``Наукового вісника ПУЕТ. Серія Технічні науки, Випуск 1 № 96, 2020, С. 22-29 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Монографія. Полтава. Вид. ПП «Астрая». С. 249-259, 2020 р.ISBN 978-617-7669-49-3 Режим доступу: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10064 > 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: «Енологія і наука про напої» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - англійською мовою 4 кредити - лекціій 16 год, практичні заняття - 32 год, «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 62 год. «Сучасні кулінарні тренди» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 10 год. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

							0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. на корисну модель 113551 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2016.01), A23/00, 33/10 (2016.01). Композиція інгредієнтів для приготування солодкого соусу [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Коноваленко О. Ю.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2016 04933; заявл. 18.04.2016, опубл. 10.02.2017, Бюл. № 22. http://uapatents.com/5-113551-kompoziciya-ingrediehntiv-dlya-prigotuvannya-solodkogo-sousu.html 2. Пат. на корисну модель 132292 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Фруктовий соус «Новинка» [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 08011; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019, Бюл. № 5 3. Пат. на корисну модель 132291 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з хеномелесом [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., І. Ю. Нужна ; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 07997; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019,

							Бюл. № 4. 4. Композиція інгредієнтів для приготування пана-коти з хеномелесом : пат. 142965 Україна : МПК A23L 21/10 (2016.01) A23L 29/256 (2016.01). № a 2020 09738 ; опубл. 11.10.2020, Бюл. № 5. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсових проектів для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ./ А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. 2. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», 2019 р. для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра, форма навчання – денна, заочна, дистанційна. http://www2.el.puet.edu.ua/wk/mod/page/view.php?id=143926 3. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. завд. та метод. рек. для практичних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз.

							4. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : метод. рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 5. Методичні рекомендації щодо виконання бакалаврського дипломного проекту для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» », для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2017, 45 с. Фото стор.1 6. Культура гостинності [Електронний ресурс] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ / А. Б. Бородай, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 7. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит для практичних занять з навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова, О М. Горобець. Полтава : ПУЕТ», 2020. 116 с. 8. Культура харчування: робочий

							зошит для практичних занять і самостійної роботи з навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Б. Бородай. Полтава : ПУЕТ», 2020. 62 с. 9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої» дистанційний курс. Полтава, ПУЕТ. - 2020. / для студентів, що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1812 11.Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Enology and the Science about Drinks (Енологія та наука про напої)» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 12. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 13. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 14. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектне навчання з курсу Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 15. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2018. Режим доступу: 16. «Енологія та наука про напої»: робочий зошит для практичних занять з навчальної дисципліни здобувачів вищої

							освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа внесено в дистанційний курс 17. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» 18. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Сучасні кулінарні тренди» 19. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Проектування підприємств харчових виробництв (Розділ 1)» 20. Методичні рекомендації щодо виконання Передбакалаврська виробнича практика (ХТІ) 21. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 1 інт, 3 курс 22. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 2 інт, 4 курс 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Безпечність використання продуктів переробки хеномелесу в технології продуктів харчування [Текст] / Хомич Г.П., Левченко Ю.В. // Технології харчових продуктів і комбікормів : мат. Міжнародної науково-практичної конференції, 25-30 вересня 2017 р.) - Одеса: ОНАХТ, 2017. - с. 82 - 83 < https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=7044941624656152444&btnI=1&hl=uk > 2. Використання пюре з обліпихи в технології мармеладу [Текст] / Чоні І.В., Левченко Ю.В., Петтер Н.М. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей IV Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 30 листопада 2018 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 419-421. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/

							7448 > 3. Розробка технології солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів / Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Левченко Ю. В./ Міжвузівський науково-практичний семінар «Нові технології і обладнання харчових виробництв». - Полтава: ПУЕТ 16 квітня 2019 р. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7449 > 4. ВПЛИВ ІСТОРІЇ НА РОЗВИТОК СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА: КАМЕНІ СПОТИКАННЯ І ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ГП Хомич, ЮВ Левченко, МГ Педченко - ВВК 91, 2019 http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/topical-issues-of-the-development-of-modern-science_18-20.09.2019.pdf#page=123 5. Дослідження впливу хеномелесу на якість м`яса в процесі маринування / Г.П. Хомич, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко, М. Г. Педченко // Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.) 6. Використання нових видів згущувачів в технології соусів / / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, К. А. Ярова // VI Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція «Наука і молодь в XXI сторіччі» (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.) 7. Використання рослинної сировини у технології маринування напівфабрикатів» / Г.П. Хомич, Ю. В.

							Левченко, В. О. Бондарчук // І Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали» (м. Кривий Ріг, 24 квітня 2020 р.). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9053 8. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині / А. М. Гередчук, Ю. В. Левченко // Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. с. 73 - 76 9. Ціннісно-компетентнісний підхід до розроблення навчальних планів бакалаврів спеціальності «Харчові технології/ Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова // Синергетична концепція розвитку студентоцентрованого навчання - забезпечення якості. Тези ІІ Міжнародної науково-методичної конференції 25 вересня 2020 року, Харків ХДУХТ 2020. С. 348-349 10. Використання рослинної сировини у технології солодощів желейного типу / Ю.В. Левченко, Д.С. Арцебасова / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали ІІ Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 11. Сучасні підходи до маринування напівфабрикатів із мяса птиці / Ю.В. Левченко, Н. Г. Варданян / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного

							господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 12. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв / О. М. Горобець, Ю. В. Левченко // International scientific and practical conference «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (Прага: 25-26 вересня 2020) 13. Підвищення харчової цінності та розширення асортименту десертів / О. І. Пастухова, Ю. В. Левченко, О. М. Горобець, Т. Ю. Суткович / Наука і молодь в XXI сторіччі: матеріали V Міжнародної молодіжної наук.-практ. інтернет - конф. (м.Полтава,15грудня 2020року). Полтава:ПУЕТ, 2020. С. 508-510 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Collegium Civitas, м. Варшава, сертифікат про проходження стажування науково-педагогічних працівників № 10/2019 від 11.07.2019 року за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі». 2. Виробниче стажування в республиці Болгарія місто Варна, компанія Ітеробмін. Сертифікат від 10.09.2019. Стажування з 22.07.19 по 30.07.19 3. Сертифікат про удосконалення рівня знань англійської мови за загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти (за рівнем Upper-Intermediate B2), (11.03.2020 р.), сертифікат № 0000796205. 4. Проходження стажування для підвищення

							кваліфікації в ДП «Стандартметрологія» з 17.10.2020 по 6.12.2020 Довідка № 03/18/1162 від 17.11.2020р. 5. Підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти Національного університету харчових технологій за програмою внутрішніх аудиторів системи безпечності харчових продуктів з 23 листопада по 6 грудня 2020 року Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 02070938/01785-20, реєстр.номер 195-Д с.ф./2939 від 05 грудня 2020 року
149662	Кошова Оксана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, фізика і математика, Диплом кандидата наук ДК 000284, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 039981, виданий 23.09.2014	18	Прикладна математика	Відповідає пунктам вимог 1,4,8,12,13,14,15 п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Фомкіна О.Г. Активні методи навчання в контексті гуманізації освіти / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова, А.І. Шурдук // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(12). - 2018. С. 113-120. Режим доступу: https://repository.sspu.sumy.ua/bitstream/123456789/7508/1/Fomkina_Koshova_Shurduk.pdf 2. Фомкіна О.Г.Особливості формування інформаційно-аналітичної компетентності студентів ВНЗ при вивченні природничо-наукових дисциплін / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова, А.І. Шурдук // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(14). - 2019. С. 132-140. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 Режим доступу: https://appmo.sspu.sumy.ua/wp-content/uploads/2020/03/APPMO-214_2019.pdf 3. Прикладна

							спрямованість курсу «Фізика» для студентів ЗВО / О.П. Кошова, О.Г. Фомкіна, Л.М. Мироненко // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(16). - 2020. С. 68-75. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10820 4. Кошова О.П. Про ударну взаємодію падаю-чого зерна пшениці на жорстку бетонну основу силосу // Самойленко Т. В., Арендаренко В. М., Антонець А. В., Кошова О. П. . Вісник ПДАА. 2021. № 2. С. 259-265. 5. Кошова О.П. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З МАТЕМАТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / О.Г. Фомкіна , О.П. Кошова, Т.В. Капліна Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 1(17). - 2021. С. 75-90. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11077 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: БЖД.ООП (ГРС+ГРС бер) - 8 годин+41 година Вища та прикладна математика (МЕН БА+ МЕВ МБ) - 38+38годин Прикладна математика - 4 години Разом - 129 годин 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець НДР кафедри інженерії,

							обладнання та математики ``Методична система проведення практичних занять з математики для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``, 181 ``Харчові технології та інженерія`` (пройшла Вчену Раду червнь 2021 року) 15. Керівництво школярем: 1. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, 07.12.2018 рік. Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 857 від 30.11.2018 року 2. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 734 від 25.11.2019 року 3. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, 04.01.2021 рік. Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 1 від 04.01.2021 року 3. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Кошова О.П. Высшая и прикладная математика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для самостоятельного изучения учебной дисциплины студентами специальности 242 Туризм степени бакалавра ПУЭТ / А. И. Шурдук, О. П. Кошевая, Л.И. Ничуговская, и др. - Полтава : ПУЭТ, 2018. - 285 с. - Режим доступа: http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/248034/default# 2. Вища та прикладна математика для студентів спеціальності 073

							„Менеджмент організацій” Дистанційний курс. - 2019. Режим доступу: 3. Вища математика для студентів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа”, 029 „Документознавство та інформаційна діяльність”. - 2017. Дистанційний курс Режим доступу: 4. Прикладная математика (на русском языке) дистанционный курс для студентов специальности 241``Гостиннично-ресторанный бизнес`` - 2021. Режим доступа http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=526 5. Safety: Life Safety. Basics of Labor Protection (Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці) дистанційний курс (англійською мовою) для студентів спеціальності 162 ``Біотехнології``. - 2020. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=544 6. Safety: Occupational Health and Safety in Hotel and Restaurant Industry (англійською мовою) дистанційний курс для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``. - 2020. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=543 7. Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. Дистанційний курс для студентів спеціальності 076 ``Товарознавство та торговельне підприємництво``. - 2020. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1639 8. Higher and Applied Mathematics. Дистанційний курс для студентів спеціальності 073 ``Менеджмент``, 051 ``Економіка``. - 2021. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=825 14. Керівництво студентом: Керівник гуртка

							``Повторення основ елементарної математики і фізики`` наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1 Кошова О.П.. Особливості змістового наповнення курсу «Фізика» для студентів-товарознавців // Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції «Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя», м. Полтава: РВВ ПУЕТ. - 2017. - С.325-327. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/233086/default 2. Фомкіна О.Г. Роль активних методів навчання математики у розвитку творчої особистості студента / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Вісник Польсько-української науково-дослідницької лабораторії психодидактики імені Яна Амоса Коменського. - Умань: Візаві. - 2018. - С.153-155. http://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/23967/1/Palamar_S_P_FKK_PI_2018.pdf 3. Кошова О.П. Роль інноваційних освітніх технологій навчання математики у підвищенні рівня професійної підготовки студентів / О.П. Кошова, О.Г.Фомкіна, А.І. Шурдук // матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції ``Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця`` (м. Полтава, 14 - 15 листопада 2018 року) / голова орг. комітету О. О. Нестуля. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – С. 146-147. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245

							041/default 4. Кошова О.П. Намагніченість двовимірних провідників з домішковими станами електронів / О.П. Кошова, О.Г.Фомкіна, А.І. Шурдук // матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції ``Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта`` (м. Полтава, 12-13 березня 2020 року). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - С. 49-53. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=816769 5. Шурдук А.І. Звязані стани електронів у полі двох домішкових атомів у двовимірних електронних системах / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта. - Полтава, ПУЕТ, 2019. - С. 73-79. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246184/default 6. Гонтар Я. В. Прикладні аспекти математичних знань / О.П. Кошова, О.Г. Фомкіна, Я.В. Гонтар / Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.): у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - Ч. 2. - С.308-310. Режим доступу: 7. К теории нулевого звука на поверхности нанотрубки / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика,

							освіта» (22-23 квітня2021 року). - Полтава, ПУЕТ, 2021. - С. 39-44. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10821 8. Кошова О.П. Повздовжня магнітоплазмова мода в провідниках із квазілокальними станами електронів у квантуючому магнітному полі / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2019. - С. 73-76. http://www.tpt.puet.edu.ua/ 9. Кошова О.П. Динамічна провідність металів із резонансними станами електронів у квантуючому магнітному полі / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2020. - С. 96-99. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/10206/1/Стаття_ПНПУ_2020.pdf 10. Магнітоплазменні хвилі в компенсованих металах з квазілокальними станами елктронів / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2021. - С. 116-121. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10828 Підвищення кваліфікації/стажуван

							ня: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) математичного аналізу та інформатики - Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка Посвідчення № 30, термін 15.03.2018-16.04.2018. 2. Підвищення кваліфікації - дистанційний курс ``Академічна доброчесність в університеті``, Сертифікат № 033057 від 22 червня 2020 року/ 3. Навчання за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів. Головний навчально-методичний центр Держпраці. Посвідчення № 265-20-14, від 09.10.2020 року
121327	Капліна Тетяна Вікторівна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом доктора наук ДД 001329, виданий 26.09.2012, Диплом кандидата наук ДК 011866, виданий 10.10.2001, Атестат доцента 02ДЦ 001467, виданий 28.04.2004, Атестат професора 12ПР 007316, виданий 10.11.2011	29	Основи готельної індустрії	Відповідає пунктам 1,2,3,7,8,9,10,12,14,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1.Halyna HRYTCHUK, Svitlana FILIUK, Tetyana KAPLINA, Marianna ZHUMBEI and Oksana PANOVA. Service Quality Evalution System as the Mechanism for Managing Tourist Enterprise Image/34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain. Web of Scince Core Collection. https://ibima.org/accepted-paper/service-quality-evalution-system-as-the-mechanism-for-managing-tourist-enterprise-image/ 2.Hrytchuk, H.,Filluk, S., Kaplina, T., Zhumbel, M., Panova, O. International entrepreneurship for innovation management of the development of the hotel business/International journal Entrepreneurship,2020. Scopus. https://www.abacademies.org/abstract/international-

							entrepreneurship-for-innovative-management-of-the-development-of-the-hotel-business-9226.html 3. Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. Зміни жирової складової кексів із використанням нетрадиційної рослинної сировини під час її зберігання/ Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, С.О. Дудник // Науковий вісник ПУЕТ, 2018, №1(85). - С.84 - 92 Фахове видання http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts 4. Kaplina A.S.System analesis diagnostics of the hotels/ Kaplina A.S.,Kaplina T.V.//Науковий вісник ПУЕТ серія» Економічні науки. Випуск №2, квітень 2018. С.95. 101. Фахове видання 6. Kaplina T. Changes in qualitative indices of cakes depending on part of added pumpkin seeds / T. Kaplina, V. Stolyarchuk, S. Dudnyk. // National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies Lviv.. - 2018. - №85. - С. 114-118. Фахове видання. file:///C:UsersTVDownloads52-22-PB.pdf 5. Фомкіна О.Г. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З МАТЕМАТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / О.Г. Фомкіна , О.П. Кошова, Т.В. Капліна Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 1(17). - 2021. С. 75-90. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11077 6. Капліна, Т., & Красномовець, В. (2021). Інновації в системі розвитку підприємств готельного

							господарства. Підприємництво та інновації, (16), 63-66. https://doi.org/10.37320/2415-3583/16.10 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1.Капліна Т.В. Основи наукових досліджень і технічної творчості./Т.В.Капліна, В.М. Столярчук.- Полтава, 2018.- 240 с. Посібник з грифом Вченої ради ПУЕТ(протокол №7 від 21.09.2016 р.) http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7249 2.Капліна Т.В.Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії:навчальний посібник/Т.В.Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна.- Полтава: ПУЕТ, 2018.- 357 с.Посібник з грифом Вченої ради ПУЕТ(протокол №4 від 27.04.2017 р.) < http://www.lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2053:2019-10-01-09-50-29&catid=17&Itemid=54> 3. KaplinaT., Kaplina A.Classification of innovations and futures of innovative priorities of the hotel industry//Scientific development and achievement: collective monograph.- London: Science, 2018,- P. 370-382. Режим доступу: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7236 10. Участь у міжнародних наукових проектах: 1. Проект з трудової міграції. Данія. Відділ культури АНО глобальні дослідження. 24.11.2018 9. Робота у складі експертних рад, Акредитаційних комісій, науково-методичних рад/комісій: 1. Голова експертної комісії з первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності

							241 Готельно-ресторанна справа ступеня магістра у Мукачівському державному університеті (Наказ МОНУ №431-л від 14.12.2017 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 2. Голова експертної комісії з чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010101»Готельне обслуговування» у Івано-Франківському коледжі Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (Наказ МОНУ №156-л від 13.02.2018 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 3. Член експертної комісії з первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським рівнем) у Львівському торговельно-економічному університеті (Наказ МОНУ № 1069-л від 05.06.2018 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 4. Голова експертної комісії з первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за другим (магістерським рівнем) у Харківському державному університеті харчування та торгівлі (Наказ МОНУ № 1963-л від 13.11.2018 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

							0119U002863 Відповідальний виконавець наукової теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради: 1. Офіційний опонент дисертаційної роботи Юдіної Тетяни Іллівни «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин», представленої на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції, 2018 р. < https://www.knteu.kiev.ua/blog/read/?pid=6805&uk > 2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Нечепуренко Кристини Борисівни «Технологія виробів м`ясних посічених з використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату» на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції, поданої до спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 (25 травня 2018 р.ХДУХТ). 3. Тищенко Ольги Павлівни «Наукове обгрунтування технологій напівфабрикатів оліє-жирових капсульованих для кулінарної та кондитерської продукції» на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції, поданої до спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 (26 грудня 2018 р.

							ХДУХТ). 4. Офіційний опонент дисертаційної роботи Гринченко Наталії Геннадіївни на тему «Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію», на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції , до спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 (27 грудня 2018 р. ХДУХТ). http://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/zahisty/2018/aref_grinch.pdf 5. Офіційний опонент дисертаційної роботи Сильчук Тетяни Анатоліївни «Наукове обгрунтування та розроблення прискорених технологій хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами» представлену на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції поданої до спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 (5 грудня 2018 р. НУХТ). 6. Офіційний опонент дисертаційної роботи Шульги Оксани Сергіївни «Наукове обґрунтування та розроблення технології біодеградабельного їстівного покриття для кондитерських і хлібобулочних виробів», представлену на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції поданої до спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 (15 травня 2019 р. НУХТ). https://drive.google.com/file/d/1WikjIbT-INPqDIzweUIpXg3furpo_r-H/view 7. Офіційний опонент дисертаційної роботи Нєміріч Олександри Володимирівни

							«Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції з її використанням» », представлену на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції поданої до спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 (20 червня 2019 р. НУХТ). http://old.nuft.edu.ua/dissertation/view/avtoreferat-niemirich-ov 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1.Спосіб виробництва кексів. Патент на винахід А201608808.15.08.2016.Реєстрація №117948 від 25.10.2018 р. (Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6936 2.Свідоцтво № 80145 про реєстрацію авторського права на літературний письмовий твір науково-методичного характеру «Освітня програма підготовки бакалаврів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», дата реєстрації 10.07. 2018 р. 3.Пат. на корисну модель 140589 Україна, Спосіб виробництва кексів із використанням нетрадиційної рослинної сировини кексів / Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О.; засновники і патентовласники Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. - № u 2019 06908, заявл. 15.06.2019; опубл. 10.03.2020, бюл. № 5. < https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1419005/ > 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Капліна Т.В., Капліна А.С. Навчально-методичний посібник для самостійного

							вивчення навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітніх програм «Готельно-ресторанна» і «Курортна справа», 2018.-98 с . 2. Методичні рекомендації до дипломного магістерського проекту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітніх програм «Готельно-ресторанна справа» і «Курортна справа»,ступеня магістра / Капліна Т.В, Столярчук В.М., Кущ Л.І., Володько О.В., Полтава:ПУЕТ, 2018.-120 с. 14. Керівництво студентом: І етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторана справа» ступеня магістр: керівник студентки 1.Мотрій К.В. (Грамота у номінації) 2018 р.(ОНАХТ) ІІ етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторана справа» ступеня магістр: керівник студента 1.Лозицький Б.. (Грамота у номінації) 2019 р.(ОНАХТ) 2.Робота у складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади 2019 р. (ОНАХТ) Член журі ІІ етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності ``Готельно-ресторанна справа``(ОНАХТ15-17 травня 2019 року).Наказ №130-01 від 24.04.2019. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Капліна Т. В., Управління якістю нових технологій борошняних кондитерських

							виробів / Столярчук В. М., Дудник С. О. // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-прак. семінару (м. Полтава, 6 квітня 2017 р.) - Полтава : ПУЕТ, 2017. - С. 36 - 39. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7295 2. Капліна Т. В., Функціонально-технологічна роль рецептурних складових технології кексів на хімічних розпушувачах і підвищення їх харчової цінності за рахунок нетрадиційної рослинної сировини / Столярчук В. М., Дудник С. О. Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи : Міжнародна наук.-прак. конф., (м. Харків, 21 вересня 2017 р.) Харків : ХДУХТ, 2017. - С. 113-118. http://www.dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6082/1/tezi-21.09.17%20%281%29.pdf 3.Капліна Т. В., Вплив частки введення гарбузового насіння до складу кексового тіста на його дисперсність / Столярчук В. М., Дудник С. О. // «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : Міжнародна наук.-практ. конф., (м. Київ, 13 вересня 2017 р.) Київ : НУХТ, 2017. - С. 173-177. 4. Капліна Т.В. Гарбузове насіння та листя салату - підвищення харчової та біологічної цінності кексів / Т. В. Капліна, С.О. Дудник // Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку : тези доповідей Всеукраїнської наук -

							прак. конф. (м. Мукачево, 21 березня 2018 р.) - Мукачево: РВВ МДУ, 2018.- С. 78-79. http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6078/1/%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%972018.pdf 5.Капліна Т.В. Використання гарбузового насіння в технологіях харчових продуктів [текст] / Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. // Новини наукового прогресу та актуальні наукові дослідження сучасності : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (17 червня 2019 р., м. Краків, Польща). - Краків : ГО Європейська наукова платформа . 2019. - с. 63-66. 6. Капліна А. С., Капліна Т. В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів - відповідь на виклики часу // Abstracts of III International Scientific and Practical Conference Rome, Italy 1-3 February 2021 - С. 463-648. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11440 7. Герасименко Л. Д., Капліна Т. В. Впровадження інноваційних інсентив-програм для розвитку персоналу в готелі // Proceedings of VI International Scientific and Practical Conference Madrid, Spain 22-24 August 2021. С. 463-469 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11441 8. Капліна Т. В., Кущ Л. І. Корпоративна культура в індустрії гостинності як фактор підвищення конкурентоспроможності // Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Суми, 14 - 15 квітня 2021). -

							Суми: ФОП Цьома С. П., 2021.С.109-114< http://dspace.ksau.kherson.ua/bitstream/handle/123456789/6621 / > 9. Рецензія на стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня, ступеня вищої освіти магістр, галузь знань 24 сфера обслуговування, спеціальності 241 готельно-ресторанна справа, 2021 р. 10. Рецензія-відгук на освітню програму ``Готельно-ресторанна справа`` другого (магістерського) рівня галузі знань 24 ``Сфера обслуговування`` спеціальності 241 ``Готельно-рестораня справа``, кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи Харківського державного університету харчування та торгівлі, 2021 р. 11. Рецензія-відгук на освітньо-професійну програму підготовки здобувачіцв вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти ``Харчові технології продуктів з розслинної сировини та молока для підприємства харчового бізнесу`` спеціальності 181``Харчові технології`` галузі знань 18 ``Виробництво та технології`` у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, 2021 р. 12. Рецензія на навчальний посібник ``Барна справа та організація роботи сомальє`` авторів к.т.н. Пушки О.С., Матюшенко Р.В.,к.т.н.ирульнікової В.В. та ін. кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ, 2021 р. 19. Участь у професійних та/або громадських об’єднаннях за спеціальністю: Сертифікат учасника IV Всеукраїнського готельного форуму 2019 року , 23- 24 жовтня. (Журнал «Академия

							гостеприимства», директор О.М. Ванина). Підвищення кваліфікації/стажування: 1. The Academy of Hotel Management and Catering Industry in Poznan (Certificate of Completion 140 hours internship within ``Hotel and Restaurant`` program (Poznan 11.04.2019)/ 9.04.2019-13.04.2019), 2. R.D.T. Institut International de la Restauration et du Tourisme (Holding) SA avec son siege a Lausanne (Suisse) filiale de l`Ecole Superieure de l`Hotelerie at de la Gastronomie a Poznan (Pologne) -Certificat d`obtention du programme international confirmant la qualification en tant que Manager en gestion en hotellerie, restauration et tourisme 11.04.2019. 3. Онлайн курси: Експерт з акредитайції освітніх програм 10.10.2019 року. 4. Підвищення кваліфікації сертифікат про підвищення кваліфікації експерта національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (30 годин, 1 кредит ЄКТС)
121327	Капліна Тетяна Вікторівна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом доктора наук ДД 001329, виданий 26.09.2012, Диплом кандидата наук ДК 011866, виданий 10.10.2001, Атестат доцента 02ДЦ 001467, виданий 28.04.2004, Атестат професора 12ПР 007316, виданий 10.11.2011	29	Ресторани в готельній індустрії	Відповідає пунктам 1,2,3,7,8,9,10,12,14,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1.Halyna HRYTCHUK, Svitlana FILIUK, Tetyana KAPLINA, Marianna ZHUMBEI and Oksana PANOVA. Service Quality Evalution System as the Mechanism for Managing Tourist Enterprise Image/34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain. Web of Scince Core Collection. https://ibima.org/accepted-paper/service-quality-evalution-system-as-the-mechanism-for-managing-tourist-enterprise-image/ 2.Hrytchuk, H.,Filluk, S., Kaplina, T.,

							Zhumbel, M., Panova, O. International entrepreneurship for innovation management of the development of the hotel business/International journal Entrepreneurship,2020. Scopus. https://www.abacademies.org/abstract/international-entrepreneurship-for-innovative-management-of-the-development-of-the-hotel-business-9226.html 3. Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. Зміни жирової складової кексів із використанням нетрадиційної рослинної сировини під час її зберігання/ Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, С.О. Дудник // Науковий вісник ПУЕТ, 2018, №1(85). - С.84 - 92 Фахове видання http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts 4. Kaplina A.S.System analesis diagnostics of the hotels/ Kaplina A.S.,Kaplina T.V.//Науковий вісник ПУЕТ серія» Економічні науки. Випуск №2, квітень 2018. С.95. 101. Фахове видання 6. Kaplina T. Changes in qualitative indices of cakes depending on part of added pumpkin seeds / T. Kaplina, V. Stolyarchuk, S. Dudnyk. // National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies Lviv.. - 2018. - №85. - С. 114-118. Фахове видання. file:///C:UsersTVDownloads52-22-PB.pdf 5. Фомкіна О.Г. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З МАТЕМАТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / О.Г. Фомкіна , О.П. Кошова, Т.В. Капліна Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. -

							Випуск 1(17). - 2021. С. 75-90. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11077 6. Капліна, Т., & Красномовець, В. (2021). Інновації в системі розвитку підприємств готельного господарства. Підприємництво та інновації, (16), 63-66. https://doi.org/10.37320/2415-3583/16.10 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1.Капліна Т.В. Основи наукових досліджень і технічної творчості./Т.В.Капліна, В.М. Столярчук.- Полтава, 2018.- 240 с. Посібник з грифом Вченої ради ПУЕТ(протокол №7 від 21.09.2016 р.) http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7249 2.Капліна Т.В.Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії:навчальний посібник/Т.В.Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна.- Полтава: ПУЕТ, 2018.- 357 с.Посібник з грифом Вченої ради ПУЕТ(протокол №4 від 27.04.2017 р.) < http://www.lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2053:2019-10-01-09-50-29&catid=17&Itemid=54> 3. KaplinaT., Kaplina A.Classification of innovations and futures of innovative priorities of the hotel industry//Scientific development and achievement: collective monograph.- London: Science, 2018,- P. 370-382. Режим доступу: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7236 10. Участь у міжнародних наукових проектах: 1. Проект з трудової міграції. Данія. Відділ культури АНО глобальні дослідження.

								24.11.2018 9. Робота у складі експертних рад, Акредитаційних комісій, науково-методичних рад/комісій: 1. Голова експертної комісії з первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня магістра у Мукачівському державному університеті (Наказ МОНУ №431-л від 14.12.2017 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 2. Голова експертної комісії з чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010101»Готельне обслуговування» у Івано-Франківському коледжі Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (Наказ МОНУ №156-л від 13.02.2018 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 3. Член експертної комісії з первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським рівнем) у Львівському торговельно-економічному університеті (Наказ МОНУ № 1069-л від 05.06.2018 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 4. Голова експертної комісії з первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за другим (магістерським рівнем) у Харківському державному

							університеті харчування та торгівлі (Наказ МОНУ № 1963-л від 13.11.2018 «Про проведення акредитаційної експертизи»). 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 0119U002863 Відповідальний виконавець наукової теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради: 1. Офіційний опонент дисертаційної роботи Юдіної Тетяни Іллівни «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин», представленої на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції, 2018 р. < https://www.knteu.kiev.ua/blog/read/?pid=6805&uk > 2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Нечепуренко Кристини Борисівни «Технологія виробів м`ясних посічених з використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату» на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції, поданої до спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 (25 травня 2018 р.ХДУХТ). 3. Тищенко Ольги Павлівни «Наукове обгрунтування технологій напівфабрикатів оліє-

							жирових капсульованих для кулінарної та кондитерської продукції» на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції, поданої до спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 (26 грудня 2018 р. ХДУХТ). 4. Офіційний опонент дисертаційної роботи Гринченко Наталії Геннадіївни на тему «Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію», на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції , до спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 (27 грудня 2018 р. ХДУХТ). http://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/zahisty/2018/aref_grinch.pdf 5. Офіційний опонент дисертаційної роботи Сильчук Тетяни Анатоліївни «Наукове обгрунтування та розроблення прискорених технологій хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами» представлену на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції поданої до спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 (5 грудня 2018 р. НУХТ). 6. Офіційний опонент дисертаційної роботи Шульги Оксани Сергіївни «Наукове обґрунтування та розроблення технології біодеградабельного їстівного покриття для кондитерських і хлібобулочних виробів», представлену на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за

							спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції поданої до спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 (15 травня 2019 р. НУХТ). https://drive.google.com/file/d/1WikjIbT-INPqDIzweUIpXg3furpo_r-H/view 7. Офіційний опонент дисертаційної роботи Нємірічь Олександри Володимирівни «Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції з її використанням» », представлену на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції поданої до спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 (20 червня 2019 р. НУХТ). http://old.nuft.edu.ua/dissertation/view/avtoreferat-niemirich-ov 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1.Спосіб виробництва кексів. Патент на винахід А201608808.15.08.2016.Реєстрація №117948 від 25.10.2018 р. (Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6936 2.Свідоцтво № 80145 про реєстрацію авторського права на літературний письмовий твір науково-методичного характеру «Освітня програма підготовки бакалаврів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», дата реєстрації 10.07. 2018 р. 3.Пат. на корисну модель 140589 Україна, Спосіб виробництва кексів із використанням нетрадиційної рослинної сировини кексів / Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О.; засновники і патентовласники Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. - № u 2019 06908, заявл. 15.06.2019; опубл. 10.03.2020, бюл. № 5. < https://sis.ukrpatent.or

							g/uk/search/detail/1419005/ > 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Капліна Т.В., Капліна А.С. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітніх програм «Готельно-ресторанна» і «Курортна справа», 2018.-98 с . 2. Методичні рекомендації до дипломного магістерського проекту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітніх програм «Готельно-ресторанна справа» і «Курортна справа»,ступеня магістра / Капліна Т.В, Столярчук В.М., Кущ Л.І., Володько О.В., Полтава:ПУЕТ, 2018.-120 с. 14. Керівництво студентом: І етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторана справа» ступеня магістр: керівник студентки 1.Мотрій К.В. (Грамота у номінації) 2018 р.(ОНАХТ) ІІ етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторана справа» ступеня магістр: керівник студента 1.Лозицький Б.. (Грамота у номінації) 2019 р.(ОНАХТ) 2.Робота у складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади 2019 р. (ОНАХТ) Член журі ІІ етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності ``Готельно-ресторанна справа``(ОНАХТ15-17

							травня 2019 року).Наказ №130-01 від 24.04.2019. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Капліна Т. В., Управління якістю нових технологій борошняних кондитерських виробів / Столярчук В. М., Дудник С. О. // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-прак. семінару (м. Полтава, 6 квітня 2017 р.) - Полтава : ПУЕТ, 2017. - С. 36 - 39. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7295 2. Капліна Т. В., Функціонально-технологічна роль рецептурних складових технології кексів на хімічних розпушувачах і підвищення їх харчової цінності за рахунок нетрадиційної рослинної сировини / Столярчук В. М., Дудник С. О. Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи : Міжнародна наук.-прак. конф., (м. Харків, 21 вересня 2017 р.) Харків : ХДУХТ, 2017. - С. 113-118. http://www.dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6082/1/tezi-21.09.17%20%281%29.pdf 3.Капліна Т. В., Вплив частки введення гарбузового насіння до складу кексового тіста на його дисперсність / Столярчук В. М., Дудник С. О. // «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : Міжнародна наук.-практ. конф., (м. Київ, 13 вересня 2017 р.) Київ : НУХТ, 2017. - С. 173-177.

							4. Капліна Т.В. Гарбузове насіння та листя салату - підвищення харчової та біологічної цінності кексів / Т. В. Капліна, С.О. Дудник // Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку : тези доповідей Всеукраїнської наук - прак. конф. (м. Мукачево, 21 березня 2018 р.) - Мукачево: РВВ МДУ, 2018.- С. 78-79. http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6078/1/%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%972018.pdf 5.Капліна Т.В. Використання гарбузового насіння в технологіях харчових продуктів [текст] / Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. // Новини наукового прогресу та актуальні наукові дослідження сучасності : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (17 червня 2019 р., м. Краків, Польща). - Краків : ГО Європейська наукова платформа . 2019. - с. 63-66. 6. Капліна А. С., Капліна Т. В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів - відповідь на виклики часу // Abstracts of III International Scientific and Practical Conference Rome, Italy 1-3 February 2021 - С. 463-648. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11440 7. Герасименко Л. Д., Капліна Т. В. Впровадження інноваційних інсентив-програм для розвитку персоналу в готелі // Proceedings of VI International Scientific and Practical Conference Madrid, Spain 22-24 August 2021. С. 463-469 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11441 8. Капліна Т. В., Кущ Л. І. Корпоративна

							культура в індустрії гостинності як фактор підвищення конкурентоспроможн ості // Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Суми, 14 - 15 квітня 2021). - Суми: ФОП Цьома С. П., 2021.С.109-114< http://dspace.ksau.kherson.ua/bitstream/handle/123456789/6621 / > 9. Рецензія на стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня, ступеня вищої освіти магістр, галузь знань 24 сфера обслуговування, спеціальності 241 готельно-ресторанна справа, 2021 р. 10. Рецензія-відгук на освітню програму ``Готельно-ресторанна справа`` другого (магістерського) рівня галузі знань 24 ``Сфера обслуговування`` спеціальності 241 ``Готельно-рестораня справа``, кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи Харківського державного університету харчування та торгівлі, 2021 р. 11. Рецензія-відгук на освітньо-професійну програму підготовки здобувачіцв вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти ``Харчові технології продуктів з розслинної сировини та молока для підприємства харчового бізнесу`` спеціальності 181``Харчові технології`` галузі знань 18 ``Виробництво та технології`` у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, 2021 р. 12. Рецензія на навчальний посібник ``Барна справа та організація роботи сомальє`` авторів к.т.н. Пушки О.С., Матюшенко Р.В.,к.т.н.ирульнікової

							В.В. та ін. кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ, 2021 р. 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: Сертифікат учасника IV Всеукраїнського готельного форуму 2019 року , 23- 24 жовтня. (Журнал «Академия гостеприимства», директор О.М. Ванина). Підвищення кваліфікації/стажування: 1. The Academy of Hotel Management and Catering Industry in Poznan (Certificate of Completion 140 hours internship within ``Hotel and Restaurant`` program (Poznan 11.04.2019)/ 9.04.2019-13.04.2019), 2. R.D.T. Institut International de la Restauration et du Tourisme (Holding) SA avec son siege a Lausanne (Suisse) filiale de l`Ecole Superieure de l`Hotelerie at de la Gastronomie a Poznan (Pologne) -Certificat d`obtention du programme international confirmant la qualification en tant que Manager en gestion en hotellerie, restauration et tourisme 11.04.2019. 3. Онлайн курси: Експерт з акредитайції освітніх програм 10.10.2019 року. 4. Підвищення кваліфікації сертифікат про підвищення кваліфікації експерта національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (30 годин, 1 кредит ЄКТС)
121615	Іщенко Валентина Леонідівна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 019438, виданий 02.07.2003, Атестат доцента 02ДЦ 011064, виданий 15.12.2005	26	Іноземна мова	Відповідає пунктам 1,4, 8, 10, 12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Tetiana Husakovska, Lyudmyla Shymanovska-Dianych, Lesia Rybalko-Rak, Valentyna Ishchenko. Forming a Portfolio of Intellectual Property of an Enterprise. TEM Journal. Volume 9,

							Issue 1, Pages 269- 275, ISSN 2217-8309, DOI: 10.18421/TEM91-37, February 2020. 2. Іщенко В.Л., Воскобойник В.І. Особливості функціонуанння багатокомпонентних економічних термінів у заголовках періодичних видань / В. Л. Іщенко, В.І. Воскобойник // Лінгвістика : зб наук. праць. - Старобільськ : ДЗ «ЛНУ» імені Тараса Шевченка, 2018. - С. 136-142. http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3275/1/%e2%84%962%2839%29%202018.pdf 3. Іщенко В.Л. Особливості функціонування економічних термінів у текстах різних функціональних стилів/ В. Л. Іщенко, // Мова і міжкультурна комунікація : зб. наук. праць - Полтава: ПУЕТ, 2017. - С. 49-56. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/5873/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%9C%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D1%96%20%D0%BC%D1%96%D0%B6%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82.%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%83%D0%BD.2017%20%D1%80._086-1043.pdf 4. Воскобойник В., Іщенко В., Кришталь А. ЛІНГВОДИДАТКИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ РОЗРОБКИ ЕЛЕКТРОННИХ НАВЧАЛЬНИХ ПОСІБНИКІВ З ІНОЗЕМНОЇ МОВИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ НЕМОВНИХ ЗВО. Збірник наукових праць «Витоки педагогічної майстерності». - Полтава: ПНПУ, 2019 - С. 34-37. 5. Іщенко В.Л, Горбуньова С.О. Особливості полі компонентних економічних термінів у структурному, семантичному і перекладацькому аспектах / В.Л Іщенко, С.О. Горбуньова.// Збірник наукових праць. Лінгвістика. ДЗ

							«ЛНУ імені Тараса Шевченка» - №1 (42)`- 2020. http://ling.luguniv.edu.ua/index.php/ling/article/view/72 6. Іщенко В.Л., Дзекун Ю.О., Кононенко О.А. Effective teaching strategies of Business English: experience of Poltava University of Economics and Trade / В.Л. Іщенко Ю.О. Дзекун, О.А. Кононенко // Збірник наукових праць. Витоки педагогічної майстерності. ПНПУ ім. В.Г. Короленка - Випуск 25 - 2020. 7. Іщенко В.Л., Горбуньова С.О. Особливості полікомпонентних економічних структурному, семантичному і перекладацькому аспектах. Збірник наукових праць: Лінгвістика - -№ 1 (42) (2020) Старобільськ: ЛНУ ім. Т. Шеченка, 2020 - С. 114 - 124. 10. Участь у міжнародних наукових проектах: 1) English Access Microscholarship Program Програма Посольства США в Україні ((2015 -2018 р.р.) 2) Access Alumni Technology Project https://www.facebook.com/groups/198838094017754/ Програма Посольства США в Україні ((2016 -2018 р.р.) 3) Участь у проекті Creative Spark English Club (листопад 2020 р. - квітень 2021 р.) 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми /члена редакційної колегії: 1. Керівник комплексної кафедральної теми 277/08 «Сучасні тенденції викладання іноземної мови у вищому навчальному закладі» (Розпорядження №113-У від 10.09.2019) 2. Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України ``Мова і міжкультурна

							комунікація`` (наказ № 205 -Н від 18.09.2019) Організаційна робота у закладах освіти: 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1) Воскобойник В.І., Іщенко В.Л. Ділова іноземна мова: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2108 р) (2018 р.) 2) Іщенко В.Л. Лінгвокраїнознавство основної іноземної мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2018 р.) 3) Іщенко В.Л Основна іноземна мова: практична фонетика англійської мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2018 р.) 4. Іщенко В.Л Комунікативні стратегії основної іноземної мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1756 (2020 р.) 5. Іщенко В.Л Письмовий двосторонній переклад: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2265 (2020 р.) 6. Іщенко В.Л Англійська мова (В2): навч.-метод. посіб. для дистанційного

							навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2314 (2020 р.) 7. Ємець О.О., Парфьонова Т.О. Іщенко В.Л Теорія ймовірності та математична статистика: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2265 (2020 р.) 8. Парфьонова Т.О., Черненко О.О., Іщенко В.Л Алгебра і Геометрія: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2314(2020 р.) 9. Іщенко В.Л Enlish for Business: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=687 (2020 р.) 10. Іщенко В.Л., Кононенко О.А. Англійська мова (В2) (дисципліна загального вибору для студентів ОКР «Бакалавр»). Полтава: ПУЕТ, 2020. 11) Черненко О.О., Іщенко В.Л. Fundamentals of research in computer science (Основи наукових досліджень в інформатиці). (для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 122 «Комп`ютерні науки». Полтава ПУЕТ, 2021) 12) Іщенко В.Л. Функціонально-стильові труднощі перекладу. (для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 035 «Філологія»). Полтава ПУЕТ, 2021. 13)) Іщенко В.Л.

							Creative Spark English Club. (дисципліна загального вибору для студентів ОКР «Бакалавр»). Полтава: ПУЕТ, 2021. 14) Іщенко В.Л. Англійська мова (Продвинутий рівень) для слухачів Університету третього віку. Полтава ПУЕТ, 2021. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Іщенко В.Л., Воскобойник В.І. Learning communities as an effective strategy of training commodity experts. Матеріали IV Міжнародної наукової-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів» - Полтава: ПУЕТ, 2017. - С. 386-389 с. 2. Іщенко В.Л., Горбуньова С.О. Особливості полікомпонентних економічних структурному, семантичному і перекладацькому аспектах . ПРОГРАМА Всеукраїнської науково-практичної конференції Слобожанська беседа - 13. Лінгвістика тексту і вивчення української ментальності (9 листопада 2020 року) - Старобільськ , 2020 - - с. 13 3. Воскобойник В.І., Іщенко В.Л. Формування іншомовної компетенції при використанні інтерактивних технологій. Матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції «Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції» (м. Полтава, 14-15 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. -с. 123 -125. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7019/1/11.2018.pdf#page=124 4. Білокіз М. Б.,

							Іщенко В.Л. WHAT IS SUCCESS AND HOW TO ACHIEVE IT? / М. Б. Білокіз // АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА: матеріали XLII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік (м. Полтава, 26-27 березня 2019 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. - С.326-327.http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9392 http://194.44.39.210/bitstream/123456789/9393/1/Збірник%20тез%20доповідей_2020%20частина%201.pdf 5. Бублій А. С., Іщенко В.Л. MISTAKES IN TRANSLATION OF BUSINESS TEXTS // А. С. Бублій/ АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА: матеріали XLII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік (м. Полтава, 26-27 березня 2019 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. - С.283-285 .http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9588 6. Ishchenko V.L. Challenges of the labour market: ways to improve language competeces of university graduates . Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С 116 - 119.

							7) Ishchenko V.L. English language training through teaching multiculturism. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25-26 березня 2021 року). - Полтава : ПУЕТ, 2021. - С. 286 -290. 8) Іщенко В. Особливості розробки дистанційних курсів з дисципліни «англійська мова професійного спрямування». Ресурсно-орієнтоване навчання і «3D» : доступність, діалог, динаміка: збірник тез доповідей I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (22-23 лютого 2021 року, Полтава) - Полтава: ПУЕТ, 2021 - С. 178 - 181. 9) Туль С.І., Іщенко В.Л. Особливості перекладу економічних термінів (на матеріалі книги Ф. Котлера, Г. Картаджайї, Ї. Сетьявана «Маркетинг 4.0. від традиційного до цифрового»). Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.) : у 2 ч. - Полтава : ПУЕТ, 2021. - Ч. 1. - С. 256-258 10) Базавлук Н.Г., Іщенко В.Л. Семантичні деривати в англомовній економічній терміносфері та засоби їх відтворення в перекладіАктуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

							(м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.) : у 2 ч. - Полтава : ПУЕТ, 2021. - Ч. 1. - С.254-256 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) в Полтавському національному педагогічному університеті імені В.Г.Короленка з 19.11.18 р. по 19.12.18 р., реєстраційний № 110/01-60/43 від 20.12.18 р. 2. Підвищення кваліфікації (стажування) в ГО ``Інститут аналітики та адвокації`` з 16.09.2019 р. по 31.10.2019 р. 3. Підвищення кваліфікації (стажування). Тренінг для тренерів ``Навчання дорослих з використанням онлайн інструментів``, що проводився Представництвом DVV International в Україні з 28 квітня по 01 травня 2020 року. Тривалість тренінгу - 16 годин (Сертифікат) 4. Підвищення кваліфікації в центрі підвищення кваліфікації Інституту педагогічної освіти і освіти дорослих ім. Івана Зязюна за програмою підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників з 25 листопада по 15 грудня 2020 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ІПООД 21593122/000209, реєстраційний № 268 від 16 грудня 2020 р. 5. Підвищення кваліфікації за програмою Британської Ради в Україні Teaching for Success / Support for the Creative Spark Teachers (10 березня 2021 р.) - сертифікат (24 години).
16696	Сарапин Віта Василівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет	18	Культура української мови та мовлення	Відповідає пунктам 4,8,15,11,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Сарапин В. В. «Слава таланту

				економіки і торгівлі", рік закінчення: 2020, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 010061, виданий 11.04.2011, Атестат доцента ДЦ 008744, виданий 23.10.2003			животворящому». Проблема митця й суспільства в поемах Ірини Жиленко [Текст] / В. В. Сарапин, Н. М. Віннікова, О. С. Летик // Молодий вчений. - 2019. - №7. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: 2. Сарапин В. В. Карнавалізація життя в поемах Ірини Жиленко [Текст] / Н. М. Віннікова, В. В. Сарапин, О. С. Летик // Закарпатські філологічні студії. - 2019. - Вип.11. Том 2. - С.84-90. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: < http://zfs-journal.uzhnu.uz.ua/archive/11/part_2/17.pdf > 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Виконання розділу «Гуманітарний вимір української літератури кінця XVIII - перших десятиліть XIX ст.» науково-дослідної теми кафедри 0109U006956 «Гуманізація педагогічного процесу у вищій школі» з січня 2009 по грудень 2018 р.р.. 15. Керівництво школярем: 1. Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Малої академії наук у секції «Українська література» (наказ «Про організацію та проведення II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Полтавського територіального відділення Малої академії наук України у 2018-2019 році»). 2. Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Малої академії наук у секції «Українська література» (наказ «Про організацію та проведення II етапу Всеукраїнського

							конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Полтавського територіального відділення Малої академії наук України у 2019-2020 році»). 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1.Дистанційний курс «Історія української культури» для студентів усіх спеціальностей (співавтор І.М.Петренко) Режим доступу: 2. Дистанційний курс «Методика викладання у вищій школі» (російською мовою) для студентів спеціальності 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» (співавтор І.М.Петренко) Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=952 3Дистанційний курс «Історія та культура України» для студентів усіх спеціальностей (співавтор І.М. Петренко) Режим доступу: 4. Дистанційний курс «Риторика» для студентів спеціальності 081 «Право» Режим доступу: 5. Дистанційний курс «Методика викладання у вищій школі» для студентів спеціальності 011 ``Освітні, педагогічні науки``, спеціалізація Педагогіка вищої школи (співавтор В.Ю.Стрельніков). Режим доступу: 6. Дистанційний курс «Ділова українська мова» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Режим доступу: 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Сарапин В. В., Гук И. И. Вклад кооперативного издательства

							«Книгоспілка» в украинский литературный и образовательный процесс 1920-1931-х годов / В.В.Сарапин, И.И.Гук // Кооперативное образование XXI века: традиции и инновации [Электронный ресурс] : сборник научных статей международной научно-методической интернет-конференции, посвященной 55-летию университета, Гомель, 24 апреля 2019 г. / редкол. : С. Н. Лебедева [и др.] ; под науч. ред. канд. техн. наук, доцента Е. П. Багрянцевой. - Гомель : учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2019. - С.37-39.- [Електронний ресурс]. - Режим доступу: 2. Голобородько Н., Сарапин В. Риторична компетентність сучасного бізнес-лідера: традиції та інновації / Н. Голобородько, В. Сарапин // Збірник тез доповідей учасників Сімнадцятої науково-практичної конференції студентів закладів вищої освіти Укркоопспілки «Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства». Частина 3. - К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2020. - С. 52-56.- [Електронний ресурс]. - Режим доступу: 3. Сарапин В.В, «Всякому городу нрав і права...»: Григорій Сковорода в інтерпретації Івана Котляревського / В. В. Сарапин // Будеш, батьку, панувати: матеріали краєз. чит., прис.250-й річниці від дня народження І. П. Котляревського, 4-5 вересня 2019 р. [Текст] / [упоряд. Федорова М. А., Влезько Н. В.]. - Полтава : ТОВ «АСМІ», 2019. - С.63-70. - [Електронний ресурс]. - Режим

							доступу: 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: 1. Член Полтавської обласної організації Національної спілки краєзнавців України, голова секції «Літературне краєзнавство» http://nsku.org.ua/?page_id=8873 11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій: 1. Член журі Премії Полтавської обласної ради імені Феодосія Рогового,ю 2019 р. (лист Полтавської обласної ради від 29.07.2019 № 01-39/1942) Підвищення кваліфікації/стажування: 1) підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі філологічних дисциплін і методик їх викладання Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка з 27.05.2019 р. по 27.06.2019 р. (посвідчення №184/01-60/18 від 27.06.2019 р.); 2) підвищення кваліфікації (стажування) в ГО «Інститут аналітики та адвокації» з 16.09.2019 р. по 30.10.2019 р. (довідка про проходження стажування №1371 від 31.10.2019 р.) 3) здобуття кваліфікації за ступенем вищої освіти магістра зі спеціальності 281 Публічне управління та адміністрування, освітня програма «Публічне адміністрування» (диплом з відзнакою М20 №064452 від 29.02.2020 р.); 4) участь у вебінарі з проблем академічної доброчесності у вищій школі «The methodology of plagiarism prevention», Organized by NAQA of Ukraine and Plagiat.pl heldon, Варшава, 08 жовтня 2020 р. (сертифікат, виданий 08.10.2020 р.).

148665	Володько Ольга Василівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 012670, виданий 28.03.2013	15	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	Відповідає пунктам 1,3,4,8,11,12,14,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Kasabova K., Zagorulko A., Zahorulko A., Shmatchenko N., Simakova O., Goriainova I., Volodko O., Mironov D. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2021. - Vol 3 No 11 (111) Pp. 61-68. (категорія А) http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11403 2. Володько О.В. Metod of calculating the strength of heated road cover / Володько О.В., Рогова Н.В.. Рибакова С.С. // Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. - P. 41-48. 3. Volodko O.V. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Volodko O.V., Rogova N.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018 . - P. 47-55. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7364 4. Rogovaja N.V. Komunikacja jako narzdzie do konkurencyjnosci przedsiebiorczosci hotel Ukrainy| /Rogovaja N.V., Volodko O.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №5 (57), 2020 . - P. 40-42. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9300 5. Володько О.В. Роль технічних дисциплін при підготовці фахівців готельно-ресторанної індустрії /О.В.Володько// Scientific and pedagogic internship «Technical education as a component of th

							education system in Ukraine and EU countries»: Internship proceedings . - Wloclawek, Republic of Poland. - Cuiavian University, 2019. - P. 24-27. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10384 6.Володько О.В.Тепловой способ борьбы с гололедом и скользкостью на автомобильных дорогах / The 1st International scientific and practical conference ``Scientific achievements of modern society`` (September 11-13, 2019) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2019. P. 206-209 p. 7. Rohova N.V, Volod`ko O. V. Nutritional and biological value of juices, their effect on the human body and their importance in nutritio/Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки.- 2020. - С. 83-87. 8. Theoretical Aspects of Night Audit at Hotel Enterprises/ Mikhailova Natalia, Volodko Olga, Rybakova Svitlana//Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics», №26 (2021), С. 98-102. 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Manina L. Econimic effectiveness of measures on labor protection in context of sustainable development socially oriented Ukraine / L. Manina, O. Bondar-Pidgurska, O.Volodko// Transformations in Contemporary Society: Economic Aspects. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2017 / С.119-123 (особистий внесок - стор. 119-120). (доступ: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/

							5915 2. Rogova N.V., Volodko O.V. Manufacture technology of fermented birch sap and new combined products based on it Materials of collective monograph «The Actual Problems of The World Today»: SCIEMCEE publishing London, 2019. - P.252-267. (Web of Science). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7237 3.Рогова Н.В., Володько О.В. Features of sustainable tourism development based on the principles of partnership / Рогова Н.В., Володько О.В./Соціально трудові відносини: Проблеми науки та практики. Монографія / А.М. Колот, Т.А Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля : за ред. д-ра екон. наук, проф. Т.А. Костишиної. - Полтава 2020. (особистий внесок - стор 623-631 http://puet.edu.ua/uk/news/vydavnycho-poligrafichnyy-viddil-informuye-1 4. Володько О. В. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства / О. В. Володько, Н.В. Рогова, Л.І. Кущ//Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. - 119 с. (особистий внесок - стор. 48-53). (доступ:) 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0119U002863 Відповідальний виконавець наукової теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та

							практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1.Володько О.В. Инженерная графика: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов спец. 241 «Гостиннично-ресторанное дело» . - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 59 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245039/default 2. Дистанційний курс із дисципліни «Основи автоматизованого проектування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В..- Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2018. 3 . Володько О.В. Основи автоматизованого проектування: Навчальні завдання для практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання » для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В..- Полтава: ВНЗУ «ПУЕТ»,2018.- 56с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244065/default 4. Методичні рекомендації до дипломного магістерського проекту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітні програми «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» ступеня магістра / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. І. Кущ, В. О. Володько. - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 120 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246

							682/default 5. Володько О..В. Архітектурно-будівельний розділ випускової бакалаврської роботи [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра / О. В. Володько. - Полтава : ПУЕТ, 2019. - 28 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:249134/Source:default 6. Актуалізація дистанційного курсу з дисципліни «Основи автоматизованого проектування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В..- Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 7. Дистанційний курс «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю» (проф. Капліна Т.В., доц. Володько О.В.) для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2019р. 8. Дистанционный курс «Служба материально-технического обеспечения гостиницы» (проф. Каплина Т.В., доц. Володько О.В.) для иностранных студентов спец. 241 «Гостинично-ресторанно дело», 2020р.< http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=23401> 9. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання для практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» //Т.В. Капліна, О.В. Володько.- Полтава: ВНЗУ «ПУЕТ»,2019? 38 с. 10. Дистанційний курс «Проектування готельного

							підприємства» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2019р. 11. Дистанційний курс «Автоматизоване проектування об`єктів готельної індустрії» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2020 р. 12. Дистанційний курс із навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» (жовтень 2020) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр) Режим доступу: 13. Дистанційний курс із навчальної дисципліни «Практикум з комп`ютерних технологій в готельно-ресторанному бізнесі» (жовтень 2020) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр) Режим доступу: 14. Керівництво студентом: 1. Керівництво проблемною групою у 2017-2018 н. р. «Енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства» (розпорядження по кафедрі ЗІД №1 від 25.10.2017 р.). 2. Керівництво проблемною групою у 2019-2020 н.р. ``Шляхи енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства`` (розпорядження по кафедрі ГРКС від 3.09.2019 н.р.) 3. Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Енергозбереження у закладах готельно-рестораннного господарства» 2020-2021 н.р. (Наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року) 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Володько О.В.

							Дослідження напруженого стану дорожнього нагрівного покриття готельно-ресторанного господарства / О.В. Володько, Н.В. Рогова, С.С. Рибакова //Матеріали XXIV Міжн. наук.-практ. інтернет-конф.«Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. - Переяслав-Хмельницький, 2017. - Вип. 24. - С.401-407 с. (особистий внесок - стор. 403-407) http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5911 2.Володько О.В.Особливості формування у студентів знань та вмінь з навчальної дисципліни «Інженерна графіка» в умовах дистанційного навчання/ О.В. Володько// Матеріали XLII Міжн. науково-методичної конф. «Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя» («E-Learning and University Education-2017»), м.Полтава: ПУЕТ,2017. -?С. 32-34 (доступ: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5914 3.Володько О.В.Нові конструкційні матеріали із радіаційно-захисними властивостями/ О.В. Володько// LXXIII-я наукова конференція професорсько-викладацького складу, аспірантів, студентів та співробітників Тези доповідей. - К. НТУ, 2017(доступ: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5913 4. Володько О.В. Нові електронагрівальні елементи для технологічних установок підприємств харчування /О.В.Володько//Матеріали Міжвузів. наук.-прак. семінару «Нові технології і обладнання харчових виробництв» ?

							Полтава:ПУЕТ, 2017. - С.13-16 (доступ: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5912 5. Володько О.В. Дослідження теплових та механічних характеристик сучасних резистивних матеріалів/ О.В. Володько, З.М. Гайворонська //Матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку»: Зб. наук. праць. ? Переяслав-Хмельницький, 2017. ? Вип. 42. ? С.167-171 с. (особистий внесок - стор. 169-171) (доступ: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6277 6. Рогова Н.В. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні / Рогова Н.В., Володько О.В., Рибакова С.С.// 6 th International youth conference «Perspectives of science and education» . - 14 th Desember 2018 . - New York. - 2018-P. 110-115. http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6951/1/7.docx 7. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні/ Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. // 9th International conference Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 95-98 http://dspace.puet.edu.ua/browse?type=author&value=%D0%A0%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C+%D0%9D.%D0%92. 8. Володько О.В. Metod of calculating the strength of heated road cover / Рогова Н.В., Володько О.В.// Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. - P. 41-48. http://www.nor-ijournal.com/wp-

							content/uploads/2018/12/NJD_25_1.pdf 9.Volodko O.V. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Volodko O.V., Rogova N.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo 9.Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018 . - P. 47-55. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7364 10. Володько О.В. Metod of calculating the strength of heated road cover / Володько О.В., Рогова Н.В.. Рибакова С.С. // Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. - P. 41-48. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7229 11. Володько О.В. Сучасне дорожнє покриття для автотранспортних коридорів в `їзного туризму/ О.В. Володько//Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи: матер. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (18-19 жовтня 2018 р., м. Черкаси). - Черкаси : Вид-ць О.М. Третяков. 2018. - С.64-68. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7361 12.Володько О.В. Досвід впровадження інформаційно-комунікаційних технологій при викладанні навчальних дисциплін з елементами проектної графіки/ Володько О.В., Кущ Л.І. // Якість вищої освіти: компетентністний підхід у підготовці сучасного фахівця: Матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції (м.Полтава, 14-15 листопада 2018 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2018. С. 109-111. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7238 13. Рогова Н.В., Володько О.В., Кущ Л.І. Унікальні готелі,

							як шлях до збереження культурної спадщини України // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: Тези доповідей всеукраїнської науково-практичної конференції (Мукачево, 26 березня 2019 р.): МДУ, 2019. - С.17-19 http://dspace.puet.edu.ua/retrieve/19972/збірник%20тез%2026.03.2019.pdf 14. Володько О.В. Інноваційні системи опалення підприємств готельноресторанного господарства/Володько О.В.,Рогова Н.В.// Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20- 21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 62 - 64. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7935 15. Rogovaya N.,Volodko O. Improvement of hotel activities in Ukraine / The 1st International scientific and practical conference “Economics, finance and law: modern state and prospects of the development” November 4-5, 2019) ISGT Publishing House, Athens, Greece. 2019. - P 13-17. https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/11/economics-finance-and-law-modern-state-and-prospects-of-the-development_4-5.11.19.pdf 16. Володько О.В. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Володько О.В., Рогова Н.В.// Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journall). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018 . - P. 47-55.

							17. Рогова Н. В., Володько О. В., Кущ Л. І. Актуальні тренди ресторанного бізнесу в Україні Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» : 19-20 березня 2020 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. - Т. 1. - Черкаси: ЧДТУ, С.60 - 62. https://chdtu.edu.ua/media/k2/attachments/%D0%9C%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8_XI_%D0%9C%D1%96%D0%B6%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%97_%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%97_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97_%D0%A2%D0%BE%D0%BC_1_2020.pdf 18. Володько О. В., Гайворонська З. М. Вплив електромагнітного випромінювання на здоров`я людини/ Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : матеріали VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (12-13 березня 2020 року, м. Полтава). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 234 с. - Текст : укр., англ., рос. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8697/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84_%D0%A1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81_%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D0%BD_2020%20%281%29.pdf 19.Володько О. В.

							Исследование нового строительного материала для энергоэффективного оборудования гостиничного хозяйства /Володько О. В., Билай А. В., Голуб М. С., Яценко А. А.: The 2 nd International scientific and practical conference ?Modern science: problems and innovations? (May 3-5, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. 974 p,.C. 290-295. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10385 20. Kaplina T. V., Volodko O. V. Ways to minimize the consequences of the Covid-19 pandemic in the field of hotel business of Ukraine:The 7th International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (February 10-12, 2021) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2021.- P. 60-62. 21. Rogova N. V., Volod`ko O. V., Mykhailova N. V. Innovative approach in the sphere of bars: Fundamental and applied research in the modern world/Abstracts of IV International Scientific and Practical Conference Boston, USA.-18-20 November 2020, P.226-230. 22. Куян Я. А., Володько О. В. Організація дитячого відпочинку у курортних засобах розміщення/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.159-160 23.Кравець А. О., Нестеренко А. Ф., Володько О. В. Екологічно безпечні

							засоби для екоклінінгу в готелях / Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.146-147. 24.Озерний В.В., Володько О.В. Моделювання концептуального готелю категорії «*****» в графічному редакторі «Sweet Home-3d»/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.180-181. 25. Никоненко А. О., Володько О. В. Додаткові готельні послуги для підвищення конкурентоспроможн ості курортного готелю в Закарпатському регіоні/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.176-177. 26. Скрипник М. М., Володько О. В. Елементи універсального дизайну в приміщеннях готелів ділового призначення/ Збірник тез

							Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.209-210. 27.Мандибура Н. А., Володько О. В. Перспективи функціонування молодіжних хостелів у Львівському регіоні/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.166-168. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11291 28. Яковлева М. С., Володько О. В. Сучасні архітектурні стилі інтер`єрів концептуальних готелів/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.239-240. 29. Співак А. К., Володько О. В. Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку готельного бізнесу в Івано-Франківському регіоні/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю

							«Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університе ту економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.211-212. 30. Василенко А. Л., Володько О. В. Сучасні тенденції ринку готельних послуг Херсонського регіону/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.106-107. 31. Гімп А. Г., Володько О. В. Еко-тренди у сфері гостинності/Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.114-115. 32. Красножоненко А. В., Володько О. В. Перспективи розвитку готелів ділового призначення у Львівському регіоні/Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.211-212. 33.Діговець О.О., Володько О.В. Особливості

							проектування готелів ділового призначення / О.О. Діговець, /Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. - С.18-22. 34. Володько О. В.,Дудник А.В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства Миколаївського регіону /А.В. Дудник,//Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. - С.22-26. 35. Володько О. В.,Завьорткіна Ю.С. Впровадження інноваційних технологій у готельні підприємства України / Завьорткіна Ю.С.//Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. - С.26-31. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11302 36. Володько О. В., Черненко Д. Wellness-послуги для курортних готелів Одеського регіону/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.224-225 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11299 37.Володько О. В., Чиж Л.С. Шляхи екологізації в готелі/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської

							конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.228-229. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11295 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: 1.Член постійно діючого колегіального робочого органу Агенства сертифікації та акредитації «Стандарт-Експерт» Ради експертів з громадсько-професійної незалежної акредитації та сертифікації у сфері освіти, посвідчення № 21-009 11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій: Участь у роботі семінарів «Енерго- та ресурсозбереження на підприємствах малого та середнього бізнесу» (на виконання централізованих заходів Комплексної програми розвитку малого та середнього підприємництва у Полтавській області на 2017-2020 роки) - 20 червня 2017 року та 7 листопада 2018 року http://www.puet.edu.ua/uk/news/panelna-dyskusiya-energo-ta-resursozberezhennya-na-pidpryyemstvah-malogo-ta-serednogo-biznesu Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».Пойшла навчання за спеціальністю 123 «Комп`ютерна інженерія» за курсом «Комп`ютерні системи та мережі». Термін - з 08.12. 2016 до 01.03.2017 р.

							Реєстраційний номер свідоцтва - ПК36627007/100062 - 17 від 1 березня 2017 р. 2. Підвищення кваліфікації у навчальній академії «Interlingva» при ПУЕТ - курси англійської мови (Pre-intermediate level). (з 19.09. 2017 до 19.12.2017 р.) 3. Certyfikat znajomosci jezyka polskiego Nr 000479 - sredni ogolny (B2)| Strossky TC Centrum Jezykow Obcych (Lublin. 27/12/2018) 4. Certificate of completion of scientific and pedagogic internship on the topic:Technical education as a component of the education system in Ukrain and eu countries. Certificate № TSI-2019 /033 from 01.02.2019; from January 21- February 1, 2019. - Cuiavian University in Woclawek, Republic of Poland; of 5 credits (180 hours). 5. Стажування, дистанційне навчання: The University of ISMA ANNO 1994, Riga, Latvia; вид документа: Certificate confirms took part in the training programme of the scientific and pedagogical staff (with distinction); тема: «Modern factors of influence on the of forming the personnel of enterprises of the hotel and restaurant industry» термін проходження: 03.09.2018-21.09.2018 р.; 108 hours. 6. The Academy of Hotel Management and Catering Industry in Poznan; вид документа: Certificate of Completion With this certificate we confirm that (with distinction); тема: «Hospitality and Catering Services according»; термін проходження: 01.02.2019-15.02.2019 р.; 90 hours. 7. Онлайн-курси «Академічна доброчесність в унверситеті»: сертифікат №033091, 2020 р. 8. Тренінгові технології навчання:

							курс « Акредитація освітніх програм», 2020 р. http://www2.el.puet.edu.ua/izdo63/grade/report/user/index.php?id=164 9. Підвищення кваліфікації у центрі підвищення кваліфікації ІПЩЩД ім. Івана Зязюна НАПН України за програмою підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників (150 год) 10. Підвищення кваліфікації: курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. 15.04.2021р. 11. Вебінар онлайн «Діловий етикет педагога: новації XXI століття»,м. Київ, ТОВ ``ІТ Дата Цетр`` 4 години/0,1 кредит ЄКТС. Сертифікат від №21/2623 від 17.04.2021
234283	Кущ Лариса Іванівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти		8	Основи культури гостинності і споживання їжі	Відповідає пунктам 3,4,8,12,14,15,20 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: Закінчила у 1982р. Полтавський кооперативний інститут за спеціальністю " Технологія і організація громадського харчування", диплом інженера-технолога ИВ-1 №075680 від 30.06.1982 р. (https://drive.google.com/drive/u/1/my-drive) 1. Основні публікації за напрямом: 1.Рогова Н.В., Кущ Л.І. Раціональні параметри процесу ферментування натуральних соків // Науковий вісник ПУЕТ, 2020- № 1(96) - С. 30-37. Журнал індексується в науково метричній базі Index Copernicus 2. Рогова Н.В., Кущ Л.І. Раціональні параметри процесу ферментування натуральних соків // Науковий вісник

							ПУЕТ, 2020- № 1(96) - С. 30-37. Журнал індексується в науково метричній базі Index Copernicus 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Володько О. В., Рогова Н. В., Кущ Л.І. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства // Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. - С.48-52 https://chdtu.edu.ua/science/naukometrika 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 0119U002863 виконавець наукової теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 15. Керівництво школярем: 1. Учениця 9-А класу Розсошенської гімназії Аль Набрауі Ліна нагороджена дипломом ІІІ ступеня за третє місце у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідних робіт учнів-членів Малої академії наук України у секції «Валеологія» за роботу на тему: « Обізнаність учнівської молоді з проблем йододефіциту» (надана консультація та методична допомога),2019 р. 2. Учениця 9-Б класу Комунального закладу «Розсошенська гімназія Щербанівської сільської ради

							Полтавського району Полтавської області» Ляшук Єлизавета нагороджена дипломом за участь у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України у секції «Валеологія» за роботу на тему: «Вплив нітратного забруднення питної води на здоров`я людини» (надана консультація та методична допомога) одефіциту» (надана консультація та методична допомога), 2020р. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма виробничої практики для студентів 5 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Курортна справа» ступеня магістра ПУЕТ / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 18 2. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма переддипломної практики для студентів 6 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Курортна справа» ступеня магістра ПУЕТ/ Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 17 3. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма виробничої практики/виробничого стажування для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 13 4. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма виробничої практики для студентів 2 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня

							програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 15 5. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма організаційної (міжнародної) практики для студентів 3 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 17 6. 6. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма комплексної бакалаврської практики для студентів 4 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 17 2. Капліна Т.В., Дубова Г.Є., Кущ Л.І. «Проектування об`єктів готельно-ресторанного господарства» : Методичні рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / Т.В. Капліна, Г.Є. Дубова, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 59 3. 8. Капліна Т.В., Кущ Л.І. Програма науково-педагогічної навчальної практики студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня «магістр» та 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Курортна справа» ступеня «магістр» / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ - Полтава: ПУЕТ, 2017. - с. 15 9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектування об`єктів готельно-ресторанного господарства» / Г.Є. Дубова, Л.І. Кущ, 2016 Режим доступу: 10. Методичні рекомендації до

							дипломного магістерського проекту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітні програми «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» ступеня магістра / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. І. Кущ, В. О. Володько - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 120 с. 11. Актуалізація дистанційного курсу з навчальної дисципліни «Професійна етика та етикет у закладах готельно-ресторанного господарства» / Рогова Н.В., Рибакова С.С., Кущ Л.І., 2019. Режим доступу: 12. Актуалізація дистанційного курсу з навчальної дисципліни «Проектування об`єктів готельно-ресторанного господарства» / Г.Є. Дубова, Л.І. Кущ, 2019. Режим доступу: 13. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Основи культури гостинності і споживання їжі» / Л.І. Кущ , 2019. Режим доступу: 14. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ, Н.І. Кирніс, 2020. Режим доступу: 15. Дистанційний курс з навчальної дисципліни « Організація роботи ресторанів» / Т.В. Капліна, С.С. Рибакова, Л.І. Кущ, 2020. Режим доступу: 16. Дистанційний курс «Виробнича практика студентів І курсу» / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ, С.О. Дудник, 2020. Режим доступу: 17. Дистанційний курс «Виробнича практика студентів 3 курсу» / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ, С.О. Дудник, 2020. Режим доступу: 18. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» / Карпенко В.Д., Кущ Л.І., Рогова А.Л., 2020. Режим доступу:

							19. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Рестораны в гостиничной индустрии» / Т.В. Капліна, Л.І. Кущ, Н.І. Кирніс, 2020. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=2335 20. Актуалізація дистанційного курсу з навчальної дисципліни «Основи культури гостинності і споживання їжі» / Л.І. Кущ , 2020. Режим доступу: 21. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Fundamentals in hospitality culture and food consumption» // Кущ Л.І., Руденко Н.С., 2021. Режим доступу: 22. Актулизація дистанційного курсу з навчальної дисципліни «Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії» // Кущ Л.І., Рогова Н.В., 2020. Режим доступу: 14. Керівництво студентом: Диплом II ступеня студентки гр. ГРС-33 Жувага А.О. за II місце у XLII Міжнародній науковій студентській конференції “Актуальні питання розвитку економіки харчових технологій та товарознавства”, секція 18 «Сучасні тенденції розвитку готельного господарства в Полтавському регіоні» 26-27 березня 2019 р., ПУЕТ. (Наказ № 1--Н від 08.01.2019) 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Кущ Л.І. Впровадження дистанційного навчання у підготовку фахівців готельно-ресторанної сфери // Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя: Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції - Полтава, 9-10 лютого

							2017 року - Полтава, ПУЕТ, 2017. - С.132-134 < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/5732/1/%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%95%D0%9B%D0%A3%D0%95%202016.pdf> 2. Скикевич М. Г., Волошина Л. И., Дубова Г. Е., Кущ Л. И. Особенности влияния ароматизаторов на секреторную функцию слюнных желез // Сучасна стоматологія та щелепно-лицева хірургія: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції - Київ, 12 травня 2017 - С. 145-147. http://elibumsa.pl.ua/handle/umsa/6867 3. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Кущ Л.І. Сучасні технології в обслуговуванні споживачів у ресторанному бізнесі // Курортна і готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодення: Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 10-літтю кафедри готельно-ресторанної та курортної справи - Івано-Франківськ, 5-6 грудня 2017 року - Івано-Франківськ, 2017 - с. 192-195. < http://194.44.39.210/bitstream/123456789/6142/1/%D0%86%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE-%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%2C%202017%20%D0%A0%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%A0%D0%B8%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%9A%D1%83%D1%89.pdf 4. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Кущ Л.І. Упровадження організаційних нововведень у готелях України // Перспективи розвитку готельно - ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: Матеріали

							Всеукраїнської науково-практичної конференції - Мукачівський державний університет, 21 березня 2018 р. - Мукачів, 2018 - с. 34-36. < http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6078/1/%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%972018.pdf> 5. Рогова Н.В., Кущ Л.І., Рибакова С.С. Сільський зелений туризм: перспективи розвитку на Полтавщині // Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи : матер. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (18-19 жовтня 2018 р., м. Черкаси). - Черкаси : Вид-ць О.М. Третяков. 2018. - С. 244-248. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6950> 6. Володько О.В., Кущ Л.І. Досвід упровадження інформаційно-комунікаційних технологій при викладанні навчальних дисциплін з елементами проектної графіки // Якість вищої освіти: компетентністний підхід у підготовці сучасного фахівця: Матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції (м. Полтава, 14-15 листопада 2018 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2018. С. 109-111 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7238 7. Рогова Н.В., Володько О.В., Кущ Л.І. Унікальні готелі, як шлях до збереження культурної спадщини України // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: Тези доповідей всеукраїнської науково-практичної конференції (Мукачево, 26 березня 2019 р.): МДУ, 2019. -

							С.17-19 https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/04/%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%972018-pdf.pdf 8. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Кущ Л.І. Екологічний клінінг в готелях // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: Тези доповідей всеукраїнської науково-практичної конференції (Мукачево, 26 березня 2019 р.): МДУ, 2019. - С.47-49 https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/04/%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%972018-pdf.pdf 9. Капліна Т.В., Капліна А.С., Ковінько О.П., Кущ Л.І. Класифікація організацій за характером взаємозв`язків із інновацією // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,готельнооресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» : 20-21 листопада 2019 р., м. Полтава - Полтава, ПУЕТ, 2019. - С.56-58 10. Рогова Н. В., Володько О. В., Кущ Л. І. Актуальні тренди ресторанного бізнесу в Україні // Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та

							регулювання» : 19-20 березня 2020 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. - Т. 1. - Черкаси: ЧДТУ, 2020. - С. 60-62 11. Жувага А.О., Кущ Л.І. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства в регіоні// Матеріали XLII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства : тези доповідей» (м. Полтава, 26-27 березня 2019 р.) : у 2 ч. - Полтава : ПУЕТ, 2019. - Ч. 1. - 368 с. 12. Жувага А.О., Кущ Л.І. Професійна культура персоналу підприємства індустрії гостинності - один із факторів його конкурентоспроможн ості// Матеріали XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей» (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. 13. Чемеренкова, М. Д. ; Кущ, Л. І. Актуальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в полтавському регіоні // Матеріали XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей» (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. 14. Т. В. Капліна, Л. І. Кущ Корпоративна культура в індустрії гостинності як фактор підвищення конкурентоспроможн

							ості // Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи» : 14-15 квітня 2021 року, Суми, СДПУ ім. А.С. Макаренка - Суми: ФОП Цьома С. П., 2021. - С. 109-114 15. Кущ Л. І., Рубашна М. І. Актуальні тенденції розвитку індустрії гостинності у Вінницькому регіоні/ Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів I Всеукр. наук.- практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.) / за ред. доц. Морозової О.С. Херсон : ХДАЕУ, 2021. - С.219-221. 16. Кущ Л.І., Кисляк І. В. Проблеми та перспективи розвитку готельного бізнесу у Львівській області // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 132.-134 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11445 > 17. Кущ Л.І., Логунова Є. А. Професійна культура - запорука успіху готельно-ресторанного підприємства // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021.

							- С. 161-163 18. Кущ Л.І., Пиринська Д. Г. Стратегічний розвиток spa-готелів у Дніпропетровській області // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 189-191 19. Кущ Л.І., Петрова Н. О. Стратегія розвитку готелів у Харківському регіоні // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 191- 193 20. Кущ Л.І., Савченко В. В. Перспективи розвитку готельного господарства Черкаської області // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 202-204 21. Кущ Л.І., Свириденко Л. О. Гостинність - основа готельно-ресторанного обслуговування // Збірник тез Міжнародної наукової студентської

							конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 205-207 22. Кущ Л.І., Терно З. І. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства у Полтавському регіоні // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 213-215 23. Кущ Л.І., Христич К. В. Стратегічний розвиток апарт-готелів у Дніпропетровській області // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої 60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 221-223 24. Кущ Л.І., Кандиба М. О., Шматкова Д. О. Професійна культура фахівців сфери гостинності // Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року) , присвяченої

							60-річчю Полтавського університету економіки і торгівлі. Полтава: ПУЕТ, 2021. - С. 130-132 20. Досвід практичної роботи за спеціальністю: Світловодська РСС Кіровоградської обл. - 4 роки Київський комбінат громадського харчування м. Полтави - 1,5 роки ОРС №17 Тюменського ТерУРСа МНГС - 2,5 роки Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації З метою зростання професійної та педагогічної майстерності науково-педагогічних працівників, поліпшення якості підготовки фахівців- Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», центр тренінгових технологій навчального центру, програма «Методика проведення навчальних занять з використанням тренінгових технологій навчання», термін навчання 12.2016 -. 03.2017 р. 2. Підвищення кваліфікації - стажування на виробництві - готель «Алмаз» ПП «Алмаз-Полтава» з 10.09.2018 - 10.10.2018 відповідно до наказу від “06” 09. 2018 року № 145/а-К, довідка від 11.10.2018.р., вих.№87 . Мета підвищення кваліфікації (стажування)__ оновлення та розширення теоретичних та практичних знань, формування нових професійних компетенцій і компетентностей з професійної етики та етикету у закладах готельно-ресторанного господарства і культури гостинності та споживання їжі та оволодіння сучасними методами організації роботи ресторанів в

							готельній індустрії. 3. Атестація щодо володіння державною мовою в атестаційній комісії при ВНЗУ ``Полтавський університет економіки і торгівлі``, посвідчення № ДП 03119 від 16 січня 2019 р. 4. Пройшла курс «Академічна доброчесність в університеті» - сертифікат № 033093 від 22 червня 2020 р. 5. Тренінгові технології навчання «Акредитація освітніх програм» (дистанційні курси) - результат 94,6 б. - 6. Брала участь у всеукраїнській науковій онлайн конференції «Компетентність педагогічних працівників. Різнобічність та ефективність» обсягом 0,2 кредиту.. Сертифікат №975111381180 від 05.04.2021 7. Брала участь у всеукраїнській науковій онлайн конференції «Міжособистісна взаємодія. Обмін досвідом» обсягом 05 кредиту. СертифікатN 775110593140 від 11.04.2021 8. Брала участь у III Міжнародній науково-практичній конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи» обсяг 0,5 кредита. Сертифікат серія ННІФК №005-10/2021 від 14-15 квітня 2021 9. Брала участь у всеукраїнській практичній онлайн конференції «Якісна співпраця в освітньому середовищі» обсягом 0,2 кредиту. Сертифікат №395792610194 від 19.04.2021 10. Пройшла підвищення кваліфікації за освітньою програмою «Діловий етикет педагога: новації XXI ст.» обсягом 0,1 кредиту. Сертифікат №21/2619 від

							17.04.2021 11. Брала участь у всеукраїнській практичній онлайн конференції «Безперервний професійний розвиток педагогів в умовах реформування системи освіти» обсягом 0,2 кредиту. Сертифікат № 29608594372 від 26.04.2021 12. Брала участь у всеукраїнській практичній онлайн конференції « Теоретичні і практичні аспекти формування сучасних педагогічних технологій» . Сертифікат № 116402109-124v від 26.04.2021 13. Закінчила онлайн-курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» через платформу Prometheus. Сертифікат від 15.04.2021 14. Брала участь у всеукраїнській практичній онлайн конференції «Розвиток фахової компетенності педагогів в умовах змін» обсягом 0,5 кредиту. Сертифікат № 2216366432224 від 21.08.2021
71333	Рибакова Світлана Сергіївна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2009,	8	Основи барної справи	Відповідає пунктам 1,3,4,8,10,12,14,20 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Ткаченко Т.С. Інноваційні можливості підприємства готельного господарства // Сборник публикаций мультидисциплинарного научного журнала «Архивариус» по материалам ЧЧЧ международной научно-практической конференции: «Наука в современном мире» г.Киев: сборник со статьями (уровень стандарта, академический уровень).- К.:мультидисциплинарный научный журнал «Архивариус», 2018.-

				спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа			92с. https://archivarius.org.ua/Archive/new/Arkhivarius_20_05_2018.pdf 2. Рибакова С.С. Якість та інновації в управлінні розвитком підприємств готельного господарства / Рибакова С.С., Миронов Д.А.// Науковий вісник МДУ. Серія «Економіка». Мукачівський державний університет випуск 2`2019 березень 2020 р.-с.73-80. - Режим доступу . 3. Рибакова С.С.. Готельний бізнес в Україні: проблеми та основні тенденції розвитку / Н.В. Михайлова, Н.В. Рогова, С. Рибакова // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». - 2020. - №1(9). - С. 79-85. - Режим доступу: Index Copernicus 4. Рибакова С. С. Напрями підвищення ефективності управління підприємством готельного господарства України шляхом реалізації комунікаційної політики/Рибакова С.С., Миронов Д.А./ Научный вестник Мукачевского государственного университета. Серия «Экономика», 7(2) 2020, С.117-125. https://economics-msu.com.ua/en/journals/tom-7-2-2020 5.Рибакова С. С. Теоретичні аспекти нічного аудиту на підприємствах готельного господарства < https://modecon.mnau.edu.ua/theoretical-aspects-of-night-audit/ > / Н.В. Михайлова, О.В. Володько, С.С. Рибакова // Modern Economics. - № 26 2021 С. 98-102. 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Рогова Н.В., Рибакова С.С. Колективна монографія. Адаптація стратегії лідерства для

							подолання опору змінам підприємствами готельного господарства. // Болгарія, Софія ,2019 - стр. 117-122. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7350 10. Участь у міжнародних наукових проектах: Проект співпраці Erasmus+ Jean Monnet 2017 «European Studio hotel and restaurant business» 23.02.2017 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 0119U002863 виконавець наукової теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Робочий зошит Барна справа для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»/ Н.В.Рогова, С.С.Рибакова - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2017 2. Дистанційний курс із дисципліни «Ресторанний кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» //Капліна Т.В., Рибакова С.С., Кирніс Н.І. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2019. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1445 3. Дистанційний курс із дисципліни «Організація роботи ресторанів» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» //Капліна Т.В., Рибакова С.С., Кущ Л.В. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020.

							http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1842 4. Дистанційний курс із дисципліни «Сомельє в ресторанному бізнесі» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» // Рибакова С.С., Рогова Н.В.. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 5. Дистанційний курс із дисципліни «Основи барної справи» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» // Рибакова С.С. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 6. Дистанційний курс із дисципліни «Basics of the Bar Business» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» англійська мова // Рибакова С.С. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 7. Дистанційний курс із дисципліни «Restaurants in the Hotel Industry (Ресторани в готельній індустрії)» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» англійська мова // Рибакова С.С. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 8. Дистанційний курс із дисципліни «Основы барного дела» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» російська мова мова // Рибакова С.С. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. 9. Дистанційний курс із дисципліни «Барна справа іорганізація роботи сомельє» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» // Рибакова С.С. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2034 10. Дистанційний курс із дисципліни «Bar business and organization of the sommelier (Барна справа і організація роботи сомельє)» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» англійська мова // Рибакова С.С.

							- Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=737 11. Дистанційний курс із дисципліни «HACCP in restaurants (HACCP в закладах ресторанного господарства)» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» англійська мова // Рибакова С.С., Миронов Д.А. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=642 12. Дистанційний курс із дисципліни «Restaurant catering (Ресторанний кейтеринг)» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» англійська мова // Рибакова С.С., Миронов Д.А. - Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2020. http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=641 13. Дистанційний курс із дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства) І частина» для студентів спеціальності 242 «Туризм» ППС «Туризма» //Рогова Н.В., Рибакова С.С. - Полтава:ВНЗУ«ПУЕТ»,2020. http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=1796 14. Керівництво студентом: 1. Керівництво постійно діючим науковим гуртком проблемних груп «HoReCa Planet». План роботи кафедри на 2018-2019 рр. Таблиця 35.1 2.Фірсов К.С. ГРС-31, «Особливості складання меню для ресторану», - Фірсов К.С., Рибакова С.С.// XLIII Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» .- Полтава: 7-8 квітня

							2020 року. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Рогова Н.В., Рибакова С.С. Роль дистанційного навчання у вищій школі/ Н.В. Рогова, С.С. Рибакова // Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції, м. Полтава, 9-10 лютого 2017 р., ПУЕТ. - С. 55-57. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/5732/1/%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%95%D0%9B%D0%A3%D0%95%202016.pdf 2. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Бондаренко М.О./Світові тенденції в сучасному готельному господарстві // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії» м. (Умань 29-30 травня 2017). с.34-36 < http://tourism.udau.edu.ua/assets/files/zbirnik2017-ktgr.pdf > 3. Рогова Н.В., Рибакова С.С. Сучасні технології обслуговування на підприємствах ресторанного господарства // Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми розвитку ресторанного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи» присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі й 10-річчю запровадження в Україні спеціальності «Готельно-ресторанна справа», Харківського державного університету харчування та торгівлі, Харків, Україна, 21вересня 2017 р. с.65-68

							4. Володько О.В. Дослідження напруженого стану дорожнього нагрівного покриття готельно-ресторанного господарства// Матеріали XXIV Міжнародної науково-практичної конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації» Переяслав-Хмельницький, ДПУ ім.. Григорія Сковороди, 28 квітня 2017, ДПУ, С.401-407 (доступ:) 5. Рогова Н.В., Рибакова С.С. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу на території України/ Н.В. Рогова, С.С. Рибакова // Матеріали XXXIII Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку», Переяслав-Хмельницький, ДПУ ім.. Григорія Сковороди, 24 травня 2017, ДПУ (№33, 2017). 68-72 6. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Кущ Л.І. Сучасні технології в обслуговуванні споживачів у ресторанному бізнесі // Курортна і готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодення: Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 10-літтю кафедри готельно-ресторанної та курортної справи - Івано-Франківськ, 5-6 грудня 2017 року - Івано-Франківськ, 2017. с.192-196 7. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Кущ Л.І. Упровадження організаційних нововведень у готелях України // Перспективи розвитку готельно - ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції -

							Мукачівський державний університет, 21 березня 2018 р. - Мукачів, 2018. с.34-36 8. Рогова Н.В., Рибакова С.С. Проблеми і перспективи інноваційного розвитку підприємств готельного господарства України // XXXIX Всеукраїнська науково-практична конференція «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку», №39, 24 Державний вищий навчальний заклад «Переяслав-Хмельницький Державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» січень 2018р.с 31-33 9. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Сільський зелений туризм: перспективи розвитку на Полтавщині / Н.В.Рогова, Рибакова С.С. // Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи : матер. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (18-19 жовтня 2018 р., м. Черкаси). - Черкаси : Вид-ць О.М. Третяков. 2018. - С. 244-248. 10. Рогова Н.В., Володько О.В., Рибакова С.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні / Рогова Н.В., Володько О.В., Рибакова С.С.// 6 th International youth conference «Perspectives of science and education» . - 14 th Desember 2018 . - New York. - 2018-P. 110-115. 11. Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні/ Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. // 9th International conference «Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 95-98

							12. Рогова Н.В., Рибакова С.С. Шляхи підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства// Рогова Н.В., Рибакова С.С.// Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький, 2018. Вип. 41. 816 с. - с.138-141 13. Володько О.В. Рибакова С.С. Metod of calculating the strength of heated road cover / Володько О.В., Рогова Н.В.. Рибакова С.С. // Norwegian Journal of development of the International Science. - Oslo, Norway. - 2018. - VOL.1 №25. - 2018. - P. 41-48. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7229 14. Рогова Н.В., Рибакова С.С., Ткаченко Т.С. Інноваційні можливості підприємства готельного господарства // Сборник публикаций мультидисциплинарного научного журнала «Архивариус» по материалам ЧЧЧ международной научно-практической конференции: «Наука в современном мире» г.Киев: сборник со статьями (уровень стандарта, академический уровень).- К.:мультидисциплинарный научный журнал «Архивариус», 2018.- 92с. https://archivarius.org.ua/Archive/new/Arkhivarius_20_05_2018.pdf 15.Рибакова С.С., Миронов Д.А., Управління логістикою закупівлі, приймання та зберігання харчових продуктів на підприємстві ресторанного господарства / Рибакова С.С. // Міжнародна научно-практична конференція «Scientific

							achievements of modern society»/ 11-13 вересня 2019 року.- Ліверпуль http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/scientific-achievements-of-modern-society_11-13.09.19-1.pdf 16. Капліна Т.В., Миронов Д.А., Рибакова С.С. Особливості використання рослинної сировини у технологіях безалкогольних напоїв. Features of the use of plant raw materials in soft drinks / Капліна Т.В., Миронов Д.А., Рибакова С.С. // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/217379/default 17. Рибакова С.С., Миронов Д.А., Комунікаційна політика підприємств готельного господарства, як ефективний інструмент комунікації виробника та споживача готельних послуг / Рибакова С.С. // VI Международная научно-практическая конференция «PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION»/ 26-28 лютого 2020 року.- Осака. Японія https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/02/PERSPECTIVES-OF-WORLD-SCIENCE-AND-EDUCATION_26-28.02.2020.pdf 20. Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1.ПП Верига, офіціант, касир, адміністратор, кафе-бар «Енеїда» 2003-2006рр. 2.ПП Верига,

							директор ресторану «Посейдон» 2006-2008рр. 3.ПП Панда-М, адміністратор кафе-бар «Орхідея» 2008-20.10.2009. З 20.10.2009 декретна відпустка по догляду за дитиною. 4. ООО «Маркет-Сервіс 3», менеджер ресторану РБЦ «Турбіна» 2011-2013 рр. Підвищення кваліфікації/стажування: 1.Участь в навчальному тренінгу «НАССР : Міжнародні стандарти харчової безпеки в закладах ресторанного господарства». Громадська організація «Ресторанна гільдія». (свідоцтво № Т00365-19 від 1.03.2019 року.) Центр тренінгових технологій «PROFI CLUB» 2. Підвищення кваліфікація (стажування), ТОВ «Гастро Крок», ресторан «Канапка», м.Львів.ресторан «Канапка» 27 травня - 27 червня 2019 року 3. Проведення навчальних занять для слухачів «Університету третього віку», куратор групи А-103. 4. Закінчено курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України, Сертифікат виданий 05.08.2019р., https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/85b00838176c4a4db83073670b29d066 5. Сертифікат учасника тренінгу «Особливості освіти дорослих людей похилого віку» дата проведення 04-05 липня 2018 р. Громадська організація Центр освіти дорослих Полтавщини. 6. Дегустаційний курс по ``Антологія АРАРАТ``. 08.02.2020 р. 7.Підвищення

							кваліфікації Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій за прогограмою внутрішніх аудиторів системи безпечності харчових продуктів із спеціальності «Менеджмент». ХДУХТ. - 15.06.2020-6.07.2020. Серія: АБ №02070938/01547-20, реєстр номер65-д.с.ф./2695 від 6 липня 2020 року
73640	Скляр Георгій Павлович	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 242 Туризм, Диплом доктора наук ДД 000160, виданий 10.11.2011, Диплом кандидата наук КД 011610, виданий 28.02.1990, Атестат доцента ДЦ 000129, виданий 16.10.1991, Атестат професора 12ПР 010722, виданий 30.06.2015	40	Основи туризмознавства	Відповідає пунктам 1,3,4,8,9,12,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Скляр Г.П. Удосконалення показників розвитку сфери туризму в умовах модернізації економіки / Г.П. Скляр, Л.В. Дробиш, Л.І. Вишневецька // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2017. – № 1(79). – С.156-163(власний внесок: 4 с.) http://journal.puet.edu.ua/index.php/nven/article/view/1337 2. 2. Скляр Г.П. Формування системи антикризового управління дестинацією в умовах модернізації сфери туризму / Г.П. Скляр, В.О. Животенко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2017. – № 4(82). – С.156-163 https://cutt.ly/yRBAMPS (власний внесок: 4 с.) 3. Скляр Г.П. Особистість і благо туризму: постнекласичні студії / Г.П. Скляр // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2017. – № 5. – С. 160-166 https://cutt.ly/ARBAod3 4. Скляр Г.П. Генезис постнекласичного прикладного туристичного знання: онтологічні виклики практичного розуму /

							Г.П. Скляр // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2018. – № 1. – С.49-55 https://cutt.ly/2RBA2bB 5. Скляр Г.П. Формування постнекласичного економічного туристичного знання: концептуалізація підходів / Г. П.Скляр, Ю. В. Карпенко // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – № 3 (20). – С. 12-18. Режим доступу: http://www.easterneurope-ebm.in.ua//20-2019-ukr (власний внесок: 8 с.). 6. Скляр Г.П. Щастя як об'єкт міждисциплінарних туризмологічних досліджень у постнекласичній парадигмі / Г.П. Скляр, Л.В. Дробиш // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Економічні науки. – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2020. – №2. – С. 49-57 (Index Copernicus) Режим доступу: http://journal.puet.edu.ua/index.php/nven/article/view/1651/1485 7. Petruk T. Establishment of entrepreneurial activities in the field of green tourism in european countries / T. Petruk, H. Skliar, A. Shukanova V. Yemtsev, V.Shykerynets // Academy of Entrepreneurship Journal. – 2020. – Volume 26. – Issue 4. Режим доступу: https://cutt.ly/MRB95em 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Формування показників розвитку туризму в умовах модернізації економіки / Г.П.Скляр, Л.В Дробиш // Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy,

							tourism and hotel-restaurant business: collective monograph / V. Yatsenko, S. Pasieka, and others: [Ed. By Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.}. Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom, 2017. – P. 88-101. (власний внесок: 12 с.) Монографія https://cutt.ly/XRBA96o 2. Туризм у системі інклюзивної позашкільної освіти / Г.П. Скляр, А.Е. Кобобел // Determinants of Innovation and Investment Development of Multi-Branch Entrepreneurship, Tourism and Hospitality Industry : Collective monograph. / V. Yatsenko, S. Pasieka, O. Yatsenko and others: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.]. – Nuremberg: Verlag SWG imex GmbH, Germany. 2019. – P. 329-341(власний внесок: 2 с.) Монографія http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7285 9. Робота у складі експертних рад, Акредитаційних комісій, науково-методичних рад/комісій: 1. Робота у складі Акредитаційної комісії з 22.01.2018-24.01.2018, Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, спеціальність 242 «Туризм» (Наказ Міністерства освіти і науки України № 25-л від 11.01.2018 р.). 2. Робота у складі Акредитаційної комісії з 14.05.2018-16.05.2018 р., Приватний вищій навчальний заклад «Київський міжнародний університет», спеціальність 242 «Туризм» (Наказ Міністерства освіти і науки України № 524-л від 26.04.2018 р.) https://cutt.ly/RRBA4pt 3. Робота у складі

							Акредитаційної комісії з 20.12.2018-22.12.2018 р., Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (Наказ Міністерства освіти і науки України № 2993-л від 12.12.2018 р.) https://cutt.ly/0RBA7se 4. Робота у складі Акредитаційної комісії з 09.01.2019-11.01.2019 р., Київський національний торговельно-економічний університет (Наказ Міністерства освіти і науки України № 3052-л від 13.12.2018 р.) https://cutt.ly/1RBSaKk 5. Робота у складі Акредитаційної комісії з 16.01.2019-18.01.2019 р., Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (Наказ Міністерства освіти і науки України № 3095-л від 28.12.2018 р.) https://cutt.ly/5RBSdnv 6. Робота у складі Акредитаційної комісії з 10.04.2019-12.04.2019, 7. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (Наказ Міністерства освіти і науки України № 188-л від 14.03.2019 р.) https://cutt.ly/bRBSgeK 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні

							науки» http://journal.puet.edu.ua/files/redcol_en.pdf 2. Виконання функцій наукового керівника науково-дослідної теми «Проблеми функціонування та розвитку сфери туризму в умовах модернізації економіки» (№ державної реєстрації 0117U004715) Розпорядження № 23 від 09.02.2017 р. 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради: 1. Член спеціалізованої вченої ради Д 44.877.02 у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (Наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2016 № 820 «Про затвердження рішень Атестаційної колегії Міністерства щодо діяльності спеціалізованих вчених рад від 1 липня 2016 року» у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» було створено спеціалізовану вчену раду Д 44.877.02 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) економічних наук 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Скляр Г.П. Туризмологія: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни студентами спеціальності 242 «Туризм» ПУЕТ / Г.П. Скляр, Л.В. Дробиш, М.М. Паньків, О.В. Федотова. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 172 с. (власний внесок: 40 с.) http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?

							url=/notices/index/243181/default 2. Скляр Г.П. Методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи на здобуття ступеня бакалавра для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм освітня програма «Туризм» / Г.П. Скляр, Ю.В. Карпенко, Н. М. Карпенко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 45 с. (власний внесок: 15 с.) Режим доступу: http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/253459/default 3. Скляр Г.П. Організація туризму (Основи туризмознавства). Дистанційний курс для студентів ступеню бакалавр / Г.П. Скляр, О.О. Тараненко [Електронний ресурс]. – 2019. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2698 4. Скляр Г.П. Спеціалізований туризм (Культурно-пізнавальний). Дистанційний курс для студентів ступеню бакалавр / Г.П. Скляр, Л.В. Дробиш [Електронний ресурс]. – 2020. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2698 5. Скляр Г.П. Спеціалізований туризм (Культурно-пізнавальний). Дистанційний курс для студентів ступеню бакалавр / Г.П. Скляр [Електронний ресурс]. - 2021. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2698 6. Скляр Г. П. Програма та методичні рекомендації щодо проходження виробничої практики здобувачами вищої освіти 1 курсу ступеня бакалавра спеціальності 242 Туризм освітня програма «Туризм» ПУЕТ [Електронний

							ресурс] / Г. П. Скляр, Ю. В. Карпенко, Н. М. Карпенко. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 7 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/261052/default 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Людина, яка подорожує: постнекласична парадигма наукових досліджень туризму : матеріали Методологічного міждисциплінарного інтернет-семінару (м. Полтава, 17 квітня 2018 р.) / за заг. ред. Г. П. Скляра. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 156 с. http://www.tourism.puet.edu.ua/files/sem18.pdf 2. Skljar G.P. Auslandische erfahrung der forschung moderner formen der korperlichen Aktivitat der studenten /G.P. Skljar, J.O. Dzekun // Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: туризм, людиномірність, партнерство, кооперація : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава 14 грудня 2017 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2017. – С. 680-683. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7386 3. Skljar G.P. Genesis of modern ontology of tourism / G.P. Skljar, V.V.Stetsenko / Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: туризм, людиномірність, партнерство, кооперація : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава 14 грудня 2017 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2017. – С. 683-687. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7386 4. Скляр Г.П.

							Методологічні засади розвитку партнерства в туризмі в умовах модернізації економіки дестинації / Л.М. Оніщук, В.В. Павлов, Г.П. Скляр // Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: туризм, людиномірність, партнерство, кооперація : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава 14 грудня 2017 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2017. – С. 552-556. - 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7386 5. Скляр Г.П. Значення науково-педагогичної спадщини А.Л.Метлинського та П.Д. Юркевича у формуванні туристичного кластеру «Мислителі історичної Полтавщини» / Г.П. Скляр, П.В. Шуканов // Освітні й наукові виміри географії та туризму: матер. II Всеукраїнської науково-практ. інтернет-конф. З еогр.. Участю (м. Полтава, 26 квітня 2019 р.) / відп. еог. О. А. Федій. – Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2019. – С.102-105. http://dspace.pnpu.edu.ua/handle/123456789/11974 6. Скляр Г.П. Формування механізмів державно-комунально-приватного партнерства як умова сталого розвитку туристичної / Г.П. Скляр, Н.М. Карпенко // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: Мат-ли I Міжн. Наук.-практ. Конф., 31 жовт. – 1 лист. 2018 р. – Львів: ЛТЕУ, 2018. – С.127-129. http://tourlib.net/statti_ukr/sklyar6.htm 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: Академік Академії економічних наук України (диплом №

							1043 від 25.05.2019 р.) Підвищення кваліфікації/стажування: 1. International Scientific and Practical Conference «Cross-border regional development in the system of cross-border cooperation», april 27-28, 2017, Chernivtsi-Balti. 2. Сіверський інститут регіональних досліджень, семінар-тренінг «Реалізація вимог ЄС щодо технічного регулювання в Україні (аграрний сектор, харчова промисловість, туризм)», 7-8 лютого 2018 р. (сертифікат). 3. Тренінг «Регулювання фінансової системи» для вчителів закладів загальної середньої освіти і для викладачів вищих навчальних закладів у рамках проекту «Дні фінансової обізнаності», м. Полтава, 19 квітня 2018 р. (сертифікат). 4. Programme of scientific internship «Current state and perspectives of tourism development» and «Evaluation of internal education: challenges and perspectives», at Stefan cel Mare University in Suceava, Suceava, Romania, May 2-5, 2018. Internship Certificate. 5. Харківська державна академія культури, підвищення кваліфікації, Впровадження досвіду навачльної, навачльно-метоидчної та наукової роботи на кафедрі туристичного та готельного бізнесу29.04.18-29.10.18 (довідка № 0715 від 03.11.2018 р.). 6. ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», учасник круглого столу «Соціально-економічні детермінанти продуктивної зайнятості на ринку праці України» 12 червня 2019 р. (сертифікат від 12.06.2019 р.) 7. Академічна доброчестність в

							університеті: онлайн курс. ВУМ Online (сертифікат №029477 від 12.05.2020 р.). 8. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», магістратура за спеціальністю 242 «Туризм» (диплом М21 № 015582 від 28.02.2021 р.). 9. Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах: онлайн курс. Prometheus (сертифікат від. 25.01.2021 р.) https://courses.prometheus.org.ua:18090/downloads/6f18e9c872714b4cab26e05c7145d2ba/Certificate.pdf 10. Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти: онлайн курс. Prometheus (сертифікат від. 04.03.2021 р.) 2,6 кредити ЄКТС https://courses.prometheus.org.ua:18090/downloads/e759aa11d7e746f0b7373138d88168f4/Certificate.pdf

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**
РН 07. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	☐	Культура української мови та мовлення	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, проблемного викладу, частково-пошуковий, дослідницький. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії, прес-конференції); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, аналіз проблемних ситуацій, виконання вправ (тренувальних, творчих, контрольних), ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт репродуктивного,	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК (залік).

			реконструктивного, творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (добір інформаційних джерел, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел, підготовка академічних есе, виконання групових проєктів, створення тематичних документів, написання наукових тез і статей).	
		Друга іноземна мова	Граматико-перекладний метод, сугестивний метод, аудіо-лінгвальний та аудіовізуальний методи.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; активність під час занять; виконання навчальних завдань на занятті; виконання та захист самостійних (індивідуальних) завдань; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Персональний розвиток та лідерство	Форми: тренінги, самостійна , індивідуальна та групова робота (позааудиторна) Методи: проблемного викладу, аналітичний, дискусійний, інформування, порівняння, рольової гри, системного аналізу, панельної дискусії, кейсів, сфокусованої бесіди, пошуку консенсусу, мозкового штурму, метод Дельбека, фасилітації, модерації, інтервізії, вільний мікрофон,, проєктування нестандарних віртуальних ситуацій, «Коло ідей», «Ішикави», «Кайдзен», «Скампер» «діамант», «квітка лотоса», «силового поля», «Світове кафе», SWOT-аналіз, «Відкритий простір», «рефреймінг», мейндмеппінг, тощо	Поточний контроль: Виконання творчих індивідуальних завдань по кожній темі тренінгу, тестування; Захист індивідуальної підсумкової модульної роботи – Mind Map «Особистий розвиток», Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю). Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії);	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.

			практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	
		Основи культури гостинності і споживання їжі	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний методи та проблемного викладу. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, аналіз проблемних ситуацій, ділова гра); самостійна позааудиторна робота (добір інформаційних джерел, підготовка академічних есе).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Виробнича практика	Інструктаж, індивідуальні завдання, репродуктивні методи, самоконтроль.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	☐	Друга іноземна мова	Граматико-перекладний метод, сугестивний метод, аудіо-лінгвальний та аудіовізуальний методи	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; активність під час занять; виконання навчальних завдань на занятті; виконання та захист самостійних (індивідуальних) завдань; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, індивідуальні завдання, репродуктивні методи, самоконтроль.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Культура української мови та мовлення	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, проблемного викладу, частково-пошуковий, дослідницький. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії, прес-конференції); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, аналіз проблемних ситуацій, виконання вправ (тренувальних, творчих, контрольних), ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (добір інформаційних джерел, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел, підготовка академічних есе, виконання групових проєктів,	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК (залік).

			створення тематичних документів, написання наукових тез і статей).	
РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	☐	Основи класичної кулінарії	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії, елементи майдемпінгу); лабораторні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу виробничих ситуацій, практичні - ознайомлювальні лабораторні роботи з використанням фронтальної форми, набуття навичок розробки нормативної документації); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на лабораторних заняттях-виконання практичних завдань (приготування страв, їх оформлення та подавання); захист домашнього завдання; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Сучасні кулінарні тренди	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Технологічний практикум (кулінарія)	Лабораторні заняття (практично-технічної спрямованості, проблемно-рольові методи, отримання навичок роботи у команді-ротаційно-змінювані групи); самостійна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточна модульна контрольна роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Технологія клінінгового обслуговування	Опису, демонстрування, пояснення, розв'язання ситуаційних завдань, методи практично-технічної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль:

				залік (ПМК).
		Технологія напоїв	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Підсумковий контроль: семестр 3 – екзамен.
		Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Виробнича практика	Інструктаж, індивідуальні завдання, самоконтроль.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 16. Впроваджувати сучасні ефективні технології клінінгового обслуговування в підприємствах готельного господарства.	☐	Технологія клінінгового обслуговування	Опису, демонстрування, пояснення, розв'язання ситуаційних завдань, методи практично-технічної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 15. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	☐	Фізичне виховання	Пояснення, бесіда, інструктаж, тренування.	Поточний контроль (співбесіда, складання нормативів), підсумковий контроль (залік).
		Виробнича практика	Інструктаж, індивідуальні завдання, репродуктивні методи, самоконтроль	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні -	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.

			від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	
		Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
РН 14. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	☐	Основи туризмознавства	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, частково-пошуковий.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: ПМК.
		Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Університетська освіта	Пояснювально-ілюстративний метод, самостійного дослідження, спостереження.	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
РН 13. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та	☐	Персональний розвиток та лідерство	Методи: проблемного викладу, аналітичний, дискусійний, інформування, порівняння, рольової гри, системного аналізу, панельної дискусії, кейсів, сфокусованої бесіди, пошуку консенсусу, мозкового штурму, метод Дельбека, фасилітації, модерації, інтервізії, вільний	Поточний контроль: Виконання творчих індивідуальних завдань по кожній темі тренінгу, тестування; Захист індивідуальної підсумкової модульної роботи – Mind Map «Особистий розвиток», Підсумковий контроль: залік (ПМК).

суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.			мікрофон,, проєктування нестандарних віртуальних ситуацій, «Коло ідей», «Ішикави», «Кайдзен», «Скампер» «діамант», «квітка лотоса», «силового поля», «Світове кафе», SWOT-аналіз, «Відкритий простір», «рефреймінг», мейндмеппінг, тощо.	
		Основи ресторанного обслуговування	оточний контроль: Виконання творчих індивідуальних завдань по кожній темі тренінгу, тестування; Захист індивідуальної підсумкової модульної роботи – Mind Map «Особистий розвиток», Підсумковий контроль: залік (ПМК)	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Виробнича практика	Інструктаж, індивідуальні завдання, репродуктивні методи, самоконтроль.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	☐	Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи туризмознавства	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, частково-пошуковий.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль:

				ПМК.
		Основи культури гостинності і споживання їжі	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний методи та проблемного викладу. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, аналіз проблемних ситуацій, ділова гра); самостійна позааудиторна робота (добір інформаційних джерел, підготовка академічних есе).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи класичної кулінарії	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії, елементи майдемпінгу); лабораторні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу виробничих ситуацій, практичні - ознайомлювальні лабораторні роботи з використанням фронтальної форми, набуття навичок розробки нормативної документації); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на лабораторних заняттях- виконання практичних завдань (приготування страв, їх оформлення та подавання); захист домашнього завдання; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Технологія напоїв	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх

				завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Сучасні кулінарні тренди	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Ресторани в готельній індустрії	Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу). Практичні заняття (метод проблемного викладу, евристичний, дискусійний). Самостійна робота (частково-пошуковий, дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи ресторанного обслуговування	Демонстрування, пояснення, ілюстрування, проблемного викладу, ділові ігри.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Технологічний практикум (кулінарія)	Лабораторні заняття (практично-технічної спрямованості, проблемно-рольові методи, отримання навичок роботи у команді-ротаційно-змінювані групи); самостійна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточна модульна контрольна роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 17. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; володіти практичними навичками планування та реалізації типових виробничих завдань у барах.	☐	Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження,	Підсумковий контроль: залік (ПМК).

			індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	
РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	☐	Сучасні кулінарні тренди	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи класичної кулінарії	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії, елементи майдемпінгу); лабораторні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу виробничих ситуацій, практичні - ознайомлювальні лабораторні роботи з використанням фронтальної форми, набуття навичок розробки нормативної документації); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на лабораторних заняттях-виконання практичних завдань (приготування страв, їх оформлення та подавання); захист домашнього завдання; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Технологія напоїв	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на лабораторних заняттях-виконання практичних завдань (приготування страв, їх оформлення та подавання); захист домашнього завдання; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Технологічний практикум (кулінарія)	Лабораторні заняття (практично-технічної спрямованості, проблемно-рольові методи, отримання навичок роботи у команді-ротаційно-змінювані групи); самостійна робота	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з

			(виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточна модульна контрольна роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Ресторани в готельній індустрії	Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу). Практичні заняття (метод проблемного викладу, евристичний, дискусійний). Самостійна робота (частково-пошуковий, дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	Лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний). Практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний). Самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Прикладна математика	Пояснювально-демонстраційний, репродуктивний, метод проблемного викладання.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Персональний розвиток та лідерство	Форми: тренінги, самостійна , індивідуальна та групова робота (позааудиторна) Методи: проблемного викладу, аналітичний, дискусійний, інформування, порівняння, рольової гри, системного аналізу, панельної дискусії, кейсів, сфокусованої бесіди, пошуку консенсусу, мозкового штурму, метод Дельбека, фасилітації, модерації, інтервізії, вільний мікрофон,, проєктування нестандартних віртуальних ситуацій, «Коло ідей», «Ішикави», «Кайдзен», «Скампер» «діамант»,	Поточний контроль: Виконання творчих індивідуальних завдань по кожній темі тренінгу, тестування; Захист індивідуальної підсумкової модульної роботи – Mind Map «Особистий розвиток», Підсумковий контроль: залік (ПМК).

			«квітка лотоса», «силового поля», «Світове кафе», SWOT-аналіз, «Відкритий простір», «рефреймінг», мейндмеппінг, тощо.	
		Основи культури гостинності і споживання їжі	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний методи та проблемного викладу. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, аналіз проблемних ситуацій, ділова гра); самостійна позааудиторна робота (добір інформаційних джерел, підготовка академічних есе).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи ресторанного обслуговування	Демонстрування, пояснення, ілюстрування, проблемного викладу, ділові ігри.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☐	Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен. Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Сучасні кулінарні тренди	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання

				індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 2 – іспит.
		Ресторани в готельній індустрії	Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу). Практичні заняття (метод проблемного викладу, евристичний, дискусійний). Самостійна робота (частково-пошуковий, дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи ресторанного обслуговування	Демонстрування, пояснення, ілюстрування, проблемного викладу, ділові ігри.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Технологія клінінгового обслуговування	Опису, демонстрування, пояснення, розв'язання ситуаційних завдань, методи практично-технічної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Технологія напоїв	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.

			(метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	
РН 18. Застосовувати теоретичні знання і практичні навички в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності барів.	☐	Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Технологія напоїв	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	☐	Основи барної справи	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Відвідування занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Сучасні кулінарні тренди	Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього

				завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Ресторани в готельній індустрії	Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу). Практичні заняття (метод проблемного викладу, евристичний, дискусійний).Самостійна робота (частково-пошуковий, дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи ресторанного обслуговування	Демонстрування, пояснення, ілюстрування, проблемного викладу, ділові ігри.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Технологія клінінгового обслуговування	Опису, демонстрування, пояснення, розв'язання ситуаційних завдань, методи практично-технічної спрямованості.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Практикум з комп’ютерних технологій у готельному бізнесі	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 11. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарстввідповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	☐	Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії	Методи формування умінь і навичок, зв’язку навчання з життям, узагальнення інформації та контролю і перевірки.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні	Підсумковий контроль:

			методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	☐	Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Ресторани в готельній індустрії	Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу). Практичні заняття (метод проблемного викладу, евристичний, дискусійний). Самостійна робота (частково-пошуковий, дослідницький, метод самоконтролю).	домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Практикум з комп’ютерних технологій у готельному бізнесі	Розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Виробнича практика	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 08. Організовувати процес постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів готельно-ресторанного господарства.	☐	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	Лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний). Практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний). Самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні	Підсумковий контроль:

			методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	залік (ПМК).
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☐	Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Ресторани в готельній індустрії	Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу). Практичні заняття (метод проблемного викладу, евристичний, дискусійний). Самостійна робота (частково-пошуковий, дослідницький, метод самоконтролю). Лекції (інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемного викладу)	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен.
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю	Підсумковий контроль: залік (ПМК).
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	☐	Основи готельної індустрії	Словесні методи навчання під час лекції (пояснення, коментування, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); за внутрішньою сутністю(за функцією навчання: творчої діяльності, узагальнення і систематизації знань, формування умінь і навичок, діагностування навченості); за рівнем самостійної роботи (пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, проблемного викладу); за логікою руху (дедуктивні - від загального до часткового); види ігор (метод генерації ідей, ділова гра, інсценування - метод драматизації); комп'ютерно-орієнтований (Cloud Computing, Google disk).	Поточний контроль: відвідування лекцій; обговорення теоретичних питань на практичних заняттях; тестування; виконання завдань, передбачених планом самостійної роботи; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.

		Основи туризмознавства	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, частково-пошуковий.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: ПМК.