

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"</b>
Освітня програма	<b>8585 Готельно-ресторанна справа</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

### 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	<b>8585</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанна справа</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра управління персоналом, економіки праці та економічної теорії (УПЕПЕТ), кафедра менеджменту (МЕН).</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>36014, м. Полтава, вулиця Коваля, 3</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська, Англійська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>75906</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Рогова Наталія Володимирівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b><a href="mailto:rogovaja.n@puet.edu.ua">rogovaja.n@puet.edu.ua</a></b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(095)-422-57-26</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Зростаючий інтерес міжнародного бізнесу до індустрії гостинності України, проблеми кадрового забезпечення готельної галузі на вітчизняному та регіональному ринку послуг, оцінка кадрового потенціалу та наявної матеріально-технічної бази університету, аналіз закордонного досвіду підготовки фахівців сфери гостинності стали передумовою створення у Полтавському університеті споживчої кооперації України освітньої програми за даним напрямком підготовки. Ліцензія на впровадження освітньої діяльності за спеціальністю 241 «Готельно і ресторанна справа» видана у 2011 р. та здійснено перший набір здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти. У 2018 році Наказом МОН України від 06.04.2018 р. №329 освітньо-професійної програму (далі – ОП) «Готельно-ресторанна справа» (далі – ГРС) та рівнем вищої освіти другий (магістерський) визнано акредитованою (сертифікат УП №17005216 від 3.04.2018р. Термін дії – до 1 липня 2023р) [ <http://puet.edu.ua/uk/certificats-puet>]. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24«Сфера обслуговування» спеціальності 241 «ГРС» затверджено Наказом МОН України № 26 від 05.01.2021р. Упродовж 2018 – 2022 р.р., зважаючи на пропозиції стейкхолдерів та динаміку ринку праці, відбувалося удосконалення ОП: перегляд, уточнення та актуалізація внутрішнього наповнення освітніх компонентів, коригування інтегральної компетентності, переліку компонентів тощо. Так, за результатами анкетування стейкхолдерів (<https://inlnk.ru/АКрjА>) щодо якості надання освітніх послуг за ОП у 2020–2021н.р. та задоволеності отриманими програмними результатами, були враховані їх пропозиції щодо удосконалення ОП та внесені відповідні зміни в ОП 2021 року (протокол засідання кафедри ГРКС № 9 від 29.04.2021р.). Актуалізовану ОП для здобувачів вищої освіти (далі – ЗдВО) 2021 року набору затверджено ВР ПУЕТ (протокол № 6 від 19.05.2021р.) та введено в дію з 1.09.2021р. (наказ № 90-Н від 19.05.2021р.). Чинна ОП для ЗдВО 2022 р. з врахуванням пропозицій стейкхолдерів (протокол засідання кафедри ГРКС № 9 від 25.04.2022 р.) розроблена робочою групою ОП, до якої ввійшли: доцент, к.т.н. Рогова Н.В. – керівник проектної групи; професор, д.т.н. Капліна Т.В.; доценти, к.т.н. Столярчук В.М., к.т.н. Бичков Я.М.; директор готелю «Аристократ 1» Балковий Ю.В.; випускниця спеціальності «ГРС» ПУЕТ (2021 р.), керівник департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday inn Київ» Плотніченко О.О. та ЗдВО Ходіс Н.С. На ОП отримано схвальні рецензії професора НУХТЗ м. Київ д.т.н. Сильчук Т.А., директора готелю «Алмаз» м. Полтава Однойко О.О., директора мережі ресторанних закладів «Криниця» м. Полтава Балабана М.П. Актуалізовану ОП 2022 року схвалено Вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол №5 від 23 травня 2022 р.), затверджено ВР ПУЕТ (протокол №5 від 25.05.2022 р.) та введено в дію з 2022 року (Наказ № 87-Н від 25.05.2022р.).

#### 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	2022 - 2023	45	32	13	0	0
2 курс	2021 - 2022	19	9	10	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	<i>ОП 241-ГРС-Магістр.pdf</i>	KRQzreO1ItzbaWo7T69OhXg5LV9uHXgCFQpdwJX+VM=
Навчальний план за ОП	<i>np241-trg-2022m.pdf</i>	gVBotaV89ufCNgP+4VBT2ibPJCTooF/J9yVMhkpGco=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Сильчук Т.А..pdf</i>	94ULCTe35Yr7vs/aw6WC4//ZxlmKvpjHaMPZH5/pTe8=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Балабан М.П..pdf</i>	5wrIQi/ASUYRlSisnkMTZY5yaJPGqdUult6Wm3/HBbo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Одноійко Н.О..pdf</i>	/7MfMRSOAxGWQs6q1JLnTJKi+ttiRbxCeWYG6ctPaJQ=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОПП – формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу (<http://surl.li/gbudu>). Програма передбачає участь ЗДВО у міжнародних грантових програмах за програмою Erasmus+ (ЄС): університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) та University of Applied Sciences (Литовська Республіка), Західному університеті Тімішоара (Румунія), університеті прикладних наук імені Яноша Кодолані (Угорщина). ЗДВО мають можливість закордонного стажування та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг, практичну підготовку у провідних вітчизняних закладах гостинності. Особливістю ОПП є: використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг (гостьові лекції заступника голови міжнародної Асоціації з підбору кадрів за кордоном «ЕУ-Варна», керівника міжнародного центру «Інтернобмін ЛТД» м. Варна, Р. Болгарія Белан О.В.; проф. Державного біотехнологічного університету Малюк Л.П. та інше) (<http://surl.li/gbuab>); отримання навичок розробки просторових рішень об'єктів готельної індустрії за допомогою сучасних систем автоматизованого проектування (<http://surl.li/gbtzt>) та навичок визначення шляхів екологізації підприємств готельного бізнесу; можливість участі у соціальному проекті «Університет третього віку» (<http://surl.li/gbuqa>)

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

Цілі ОП спрямовані на якісну підготовку фахівців-професіоналів сфери обслуговування, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі та конкурентоспроможних на вітчизняному та міжнародному ринках праці, що відповідає стратегічній меті розвитку університету, зазначеній у «Стратегії розвитку вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на 2023-2027 роки» (<http://surl.li/arbmi>). Місія ОП «Якість надання готельно-ресторанних послуг: від національних традицій та особливостей до міжнародних вимог та стандартів» спрямована на розвиток 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/misiya-universytetu>). Здобувачі мають можливість розвивати свій лідерський потенціал на тренінгах «Школи лідерства» ПУЕТ (<http://cutt.ly/c2pbYyX>): до циклу обов'язкових ОК введено дисципліну «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника» (<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2833>). Підприємницький напрямок стратегії реалізовано в ОП через заходи, які проводить підприємницький клуб StartUp (<http://www.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 ЗдВО 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 робочої групи ОП (ЗдВО Ходіс Н., ОП 2021, 2022 років) та на засіданнях кафедри під час обговорення ОП (ЗдВО Бут С.О., протокол засідання кафедри № 9 від 29.04.2021; Галенко Є.В., Остапенко Ю.В., протокол засідання кафедри ГРКС від 25.04.2022 р.). За результатами анкетування ЗдВО в ОП 2022 р. вибірково дисципліну професійного спрямування «Екологізація готельно-ресторанного господарства» включено до обов'язкових ОК, а до циклу вибірових дисциплін професійного спрямування введено ОК «Курортологія». За навчальним планом (<http://puet.edu.ua/sites/default/files/pr241-trg-2022m.pdf>) ЗдВО 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 вибірових навчальних дисциплін навчального плану» (<http://surl.li/gbuki>) мають можливість дострокової здачі екзаменаційної сесії ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_nadannya\\_dozvolu\\_na\\_dostrokovu\\_sesiyu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_sesiyu.pdf)).

**- роботодавці**

Роботодавці залучені до складу робочої групи ОП: директор готелю «Аристократ 1» Балковий Ю.В (2021, 2022 р.р.), керуюча рестораном «Панорама» та готельно-ресторанним комплексом «Садиба Буланово» Чижова В.А. (2021 р.); керівник департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday inn Київ» Плотніченко О.О. (2022 р.). Пропозиції роботодавців, виявлені під час анкетування, враховуються при перегляді ОП. Так, у ОП 2022 р. враховано пропозицію директора готелю «Алмаз» м. Полтава Однойко Н.О. щодо об'єднання дисциплін «Інноваційні ресторани технології» та «Інноваційні технології у готельному господарстві» у єдиний ОК «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» та власника мережі рестораних закладів «Криниця» м. Полтава Балабан М.П. стосовно введення ОК «Тренінг. Розвиток емоційного інтелекту керівника» (протокол засідання кафедри ГРКС від 25.04.2022 р.). Викладання ОК «Управління розкішними брендами» в ОП здійснюється керівником департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday inn Київ» Плотніченко О.О.

**- академічна спільнота**

При розробці чинної ОП, формуванні її цілей та ПР враховано рекомендації: членкині Правління Укркоопспілки, директорки Навчально-методичного центру «Укоопосвіта», к.е.н. Войнаш Л. Г. та ведено навчальну практику замість науково-педагогічної; професора кафедри ГРКС Капліної Т.В. щодо введення дисципліни «Управління розкішними брендами» на 1 курсі (1 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 (Столярчук В.М). НППП підвищують самоосвіту, використовуючи освітню платформу Prometheus (<http://www.grks.puet.edu.ua/news.php>), Всеосвіта (<https://vseosvita.ua/>), профі-клуб (<https://www.profi-club.com.ua/>); є членами асоціації індустрії гостинності України (<https://aigu.org.ua/>).

**- інші стейкхолдери**

У процесі розробки та перегляду ОП враховано інтереси та пропозиції різних громадських, професійних та регіональних спільнот: Полтавської обласної ради народних депутатів (Барібіної Я.О.), Полтавської обласної служби зайнятості, Полтавської регіональної громадської організації «Обласний туристичний кластер», Асоціації індустрії гостинності України (<https://cutt.ly/J2rncJm>). ВНЗУ ПУЕТ в рамках ініціативи Європейського Союзу «EU4Business» за підтримки Європейського банку реконструкції та розвитку став одним з ініціаторів створення комунікаційної платформи для спільного розвитку туристичного ринку Полтавського регіону, яка об'єднала усі зацікавлені сторони: представників готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) (<https://cutt.ly/92pnRjt>). НППП кафедри (Капліна Т.В., Володько О.В., Рогова Н.В., Столярчук В.М.) 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 01, ОК6) (<http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php>).

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

Цілі та всі 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-evropeyskogo-soyuzu-v-poltavi-2022> 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 09); володіють сучасними комп'ютерними та інформаційними технологіями (ОК 11); мають лідерський потенціал (ОК 03), навички використання та впровадження інноваційних технологій (ОК 05,06) та якісні практичні навички (забезпечує весь цикл обов'язкових дисциплін та практична підготовка ОК12, ОК13 та ОК 14).

Наявність soft skills у вибіркових ОК теж надають можливість ЗДВО отримати компетенції, які покращують їх позиціонування на ринку праці.

### **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://surl.li/ddjuc>) та регіональній місії (<http://surl.li/cdjwjt>). Галузевий та регіональні аспекти враховані в обов'язкових ОК, які забезпечують відповідні програмні результати ОП: ОК1 «Методологія і організація наукових досліджень», ОК 2 «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист», ОК5 «Екологізація готельно-ресторанного господарства», ОК6 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», ОК9 «Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)», ОК11 «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії».

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід вітчизняних програм, зокрема, проаналізовану структуру, компонентну складову, співвідношення обсягів у кредитах ЄКТС провідних ЗВО України, таких, як Київський національний торговельно-економічний університет; Київський національний університет харчових технологій; Київський національний університет культури і мистецтв; Львівський національний університет імені Івана Франка; Львівський інститут економіки і туризму; Київський університет туризму, економіки і права, Харківський національний університет міського господарства; Одеська національна академія харчових технологій; Одеський національний технологічний університет, а також іноземних закладів: Studijní program "Management hotelnictví a lázeňství" (Vysoká škola hotelová v Praze), <https://www.vsh.cz/cs/uchazeci/magisterske-studium/management-hotelnictvi-a-lazenstvi/>, Master Program in International Tourism, Hospitality and Event Management (Berlin School of business and innovation), <https://berlinsbi.com/courses/postgraduate/ma-in-international-tourism-hospitality-and-event-management/>, Master Program in Hospitality Management (Conrad N. Hilton College of Hotel and Restaurant Management, Houston), <https://www.uh.edu/hilton-college/students/course-catalogs/Graduate/ms-in-hospitality-management/>.

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

ОП „Готельно-ресторанна справа” повністю адаптована до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа” (наказ МОН України № 26 від 05.01.2021 р.). Предметна область (об'єкт, цілі навчання, теоретичний зміст предметної області, методи, методики та технології), обсяг кредитів ЄКТС (необхідних для здобуття другого (магістерського) ступеня вищої освіти), перелік компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки, форми атестації здобувачів, вимоги до наявної системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, тобто усі складові ОП ідентичні Стандарту вищої освіти. Усі компетентності та програмні результати навчання Стандарту вищої освіти включені до ОП. Досягнення їх забезпечується через вивчення нормативних дисциплін. Їх перелік є невід'ємною складовою ОП. Відповідність нормативних дисциплін компетентностям забезпечує Матриця узгодженості предметів і програмних компетентностей. .

### **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?**

У чинній ОП імплементовано всі положення Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Стандарт затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26. Відповідний рівень Національної рамки кваліфікацій забезпечується шляхом реалізації програмних результатів ОП.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

### **Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

90

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

65

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

25

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

Зміст ОП повною мірою враховує вимоги Стандарту, введеного в дію наказом МОН України № 26 від 05.01.2021 р. Теоретичний зміст ОП повністю відповідає предметній області спеціальності 241 «ГРС» і розкривається через ОК: ОК01 «Методологія і організація наукових досліджень», ОК 02 «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист», ОК 03 «Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника», ОК 04 «Психологія управління та конфліктологія», ОК 05 «Екологізація готельно-ресторанного господарства», ОК 06 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», ОК 07 «Управління розкішними брендами», ОК 08 «Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу», ОК 09 «Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)», ОК 10 «Курсова робота зі спеціальності», ОК 11 «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії». 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 ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Якісне надання освітніх послуг з ОК ОП та отримання відповідних навичок для подальшої професійної діяльності ЗДВО забезпечується сучасними методами та методиками викладання ОК (інформаційними, репродуктивним, проблемного викладу, частково-пошуковим, виробничо-ситуаційної спрямованості, тренінгами, лекції-бесіди, лекції-візуалізації, робота у малих групах, дискусії, сфокусовані бесіди, світове кафе, open space (технологія відкритого простору), сторітелінг, кейси.), відповідними спеціалізованими прикладними програмами, 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 9 загальних та 16 фахових компетентностей, що є достатніми для вирішення складних спеціалізованих задач та практичних проблем суб'єктів готельного і ресторанного господарства та успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної бізнесу на вітчизняному та зарубіжному ринках праці. ОК взаємопов'язані між собою та підпорядковані логічній послідовності викладання відповідно до структурно-логічної схеми, яка представлена в освітній програмі (<https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/OPP-241-hrs-m-2022.pdf>).

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії ЗДВО забезпечується на основі системи вибірових дисциплін відповідно до: «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)) «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибірових навчальних дисциплін навчального плану» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_vyboru\\_vybirkovyh\\_navchalnyh\\_dyscyplin.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_vyboru_vybirkovyh_navchalnyh_dyscyplin.pdf)), а також шляхом забезпечення можливостей національної та міжнародної кредитної мобільності. Обсяг дисциплін за вибором становить 27,8 % від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для другого рівня вищої освіти, а саме 25 кредитів: 10 кредитів складають навчальні дисципліни з переліку дисциплін, що формують ЗК (загальноуніверситетський перелік, вибірова складова – 2 предмети) та 15 кредитів – навчальні дисципліни з переліку дисциплін, що формують професійні компетентності (вибірова складова – 3 предмети) (<http://puet.edu.ua/sites/default/files/np241-trg-2022m.pdf>).

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

Реалізація права ЗДВО на академічну мобільність реалізується 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\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)) та «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибірових навчальних дисциплін навчального плану» (<http://surl.li/gbuki>). 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. Організацію вибору ОК на наступний курс забезпечує ННЦ ЗЯВО та дирекція Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ. Ознайомитись з переліком дисциплін та силабусами вибірових ОК ЗДВО можуть на сайті університету (<https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2022-2023-n-r-dlya-magistriv/>). Додатково ОК професійного спрямування розміщено для ознайомлення на сайті кафедри ГРКС у розділі «Навчально-методичне забезпечення дисциплін» (<http://www.grks.puet.edu.ua/nmethod-m.php>). Загальна процедура ознайомлення з вибіровими ОК передбачає інформування ЗДВО про перелік та зміст ОК на сайті університету (<http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini>), 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 ЗДВО у особистому кабінеті: ОК професійного спрямування у один тур, загальноуніверситетського - у два тури. У першому турі вибору загальноуніверситетських ОК ЗДВО знайомляться з переліком дисциплін та безпосередньо обирають ОК, які їх зацікавили. Після опрацювання результатів ННЦ ЗЯВО оголошує повторний вибір із скорегованого 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 ЗДВО, вносяться до 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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)) вибірові ОК можуть вивчатися ЗДВО 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» (<https://goo.su/OFs9Y>).

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

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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_provedennya_praktyky_stud._2020.pdf)), ОП (<http://www.grks.puet.edu.ua/files/opp2022m.pdf>) та навчальним планом (<http://www.grks.puet.edu.ua/files/np2022m.pdf>) для ЗдВО передбачені наступні практичні компоненти: «Виробнича практика» (12 кредитів); «Навчальна практика» (3 кредита); «Переддипломна практика» (5 кредитів). Практики забезпечені відповідними програмами та методичними рекомендаціями, які розміщені у вільному доступі на сайті кафедри ГРКС ПУЕТ (<http://www.grks.puet.edu.ua/nmethod.php>) та на платформі «Moodle». 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://puet.edu.ua/uk/mizhnarodne-spivrobotnictvo>) при активній участі гаранта ОП (<http://www.grks.puet.edu.ua/news.php>). Здобувачі вищої освіти під час проходження практики мають можливість оволодіти сучасними методами, формами організації діяльності та набути професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних умовах.

### **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**

Зміст ОК ОП дозволяє забезпечити набуття соціальних навичок, що сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності випускників ОП на ринку праці. Ці навички забезпечуються окремими темами, практичними завданнями обов'язкових ОК та практичною підготовкою ОП. Так, продуктивне спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг забезпечує ОК9. Особистісному розвитку, формуванню лідерського потенціалу сприяють навички та програмні результати ОК8, здатності працювати в команді – ОК3, ОК8, ОК12, ОК13, ОК14; здатності до абстрактного мислення, аналізу та синтезу – ОК1; налагодженню міжкультурного співробітництва – ОК9, ОК12, ОК13; формуванню навичок отримання, обробки й використання інформації у професійній діяльності – ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК11. Додаткові соціальні навички є можливість отримати за рахунок загальноуніверситетського переліку НД вільного вибору (<http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini>), за рахунок неформальної освіти ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_o.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_o.pdf)) та шляхом участі у програмах академічної мобільності ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)).

### **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт відсутній, при розробці змісту ОП, професійних компетентностей та результатів навчання, беручи до уваги Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна” (наказ МОН України № 26 від 05.01.2021 р.).

### **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 МОНУ, Положенням про організацію освітнього процесу (<https://goo.su/t9za6>) та Наказами Ректора. Самостійна робота (далі – СР) ЗдВО 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 проектна група чітко дотримувалась зазначених вимог. Аудиторне навантаження ЗдВО денної форми навчання не перевищує 30 годин на тиждень та становить від 25 до 30 годин (по НП). Обсяг ОП становить 90 кредитів ЄКТС (2700 год.).

З метою виявлення якості надання освітніх послуг, реального обсягу навантаження ЗдВО ННЦ ЗЯВО та гарантом ОП проводяться опитування ЗдВО, 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 ЗдВО 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](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/>

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

Правилами прийому ЗДВО освітнього ступеню (далі – ОС) «магістр» ОП «ГРС» у 2021 році передбачено фаховий іспит і Єдиний вступний іспит з іноземної мови на базі ОС «бакалавр» спеціальностей галузі знань 24 „Сфера обслуговування” та інших спеціальностей. Програма вступного фахового випробування для здобуття ОС «Магістр» за спеціальністю 241 «ГРС» включає зміст нормативних дисциплін загальної та професійної підготовки бакалаврів, які є основою для здобуття ступеню магістр ( [https://drive.google.com/file/d/1z3rO5B\\_6kBQoYVSI6BRТаCjEv35ermUS/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1z3rO5B_6kBQoYVSI6BRТаCjEv35ermUS/view?usp=share_link)): «Основи наукових досліджень », «Організація роботи готелів»; «Проектування готельного підприємства». У 2022 році правила прийому передбачали зарахування на основі результатів мотиваційного листа ( <https://vstup.puet.edu.ua/>).

**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 відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)), «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПУЕТ» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](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://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_perezarah.rez-iv\\_navchannya\\_zdobutyh\\_v\\_inozemn.\\_ta\\_vitchyzn.\\_zvo\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_perezarah.rez-iv_navchannya_zdobutyh_v_inozemn._ta_vitchyzn._zvo_2020.pdf)). Роботу з безпосередньої організації навчання, практики, стажування за програмами академічної мобільності проводять кафедри за участю міжнародного науково-освітнього центру, ННЦЗЯВО та, у разі необхідності, інших підрозділів ПУЕТ. Остаточне рішення про перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється розпорядженням по ННЦДО на підставі відповідних документів, розміщених на офіційному вебсайті університету у розділі «Публічна інформація» (<http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>).

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

Відповідно до угоди про співпрацю щодо реалізації програм академічної мобільності між ВНЗ ПУЕТ та іноземними закладами-партнерами ЗДВО ступеня магістр освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Максак Є.А. (наказ від 28.01.2019 р. № 28-Н) та Бортник К.О. (наказ від 24.01.2020 р. № 16-Н) були направлені для навчання до університету м. Фоджа, Італійська республік; Крисунов І. О. (наказ від 03.09.2019 р. № 183-Н) – до Інституту Вищої освіти Гліон, Велика Британія. Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, відповідно до «Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах вищої освіти» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_perezarah.rez-iv\\_navchannya\\_zdobutyh\\_v\\_inozemn.\\_ta\\_vitchyzn.\\_zvo\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_perezarah.rez-iv_navchannya_zdobutyh_v_inozemn._ta_vitchyzn._zvo_2020.pdf)), відбувалось на основі довідок про зараховані результати навчання в іншому закладі освіти ([https://drive.google.com/drive/folders/1WITE-JKp4m2iqDyXXY-hTPUUBzz\\_5f0Q?usp=share\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1WITE-JKp4m2iqDyXXY-hTPUUBzz_5f0Q?usp=share_link)).

**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 відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogor\\_rotsessa.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogor_rotsessa.pdf)) та «Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_o.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_o.pdf)). Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті ПУЕТ в розділі «Публічна інформація» (<http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>). Для інформування здобувачів щодо процедури визнання результатів неформальної освіти розроблено інфографіку (<http://puet.edu.ua/uk/neformalnaosvita>), подано корисні посилання щодо онлайн курсів. Політика перезарахування результатів неформальної/інформальної освіти наведені у силабусах та робочих програмах навчальних дисциплін та оговорюються на кураторських годинах ЗДВО.

**Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо**

такі були)

ЗдВО Ходіс Н. (гр. ГРСм-11) 13.10.2021 р успішно закінчила курси «Цифровий маркетинг» та «Дезінформація: види, інструменти та способи захисту» (45 годин, 1,5 кредити) на он-лайн платформі Prometheus та отримала відповідні сертифікати (<http://www.grks.puet.edu.ua/news.php>), які дозволили перерахувати їй тему ОК 4 «Зміст, структура та психологічні компоненти управління». 05.03.2022 р. ЗдВО освітнього ступеню «магістр» спеціальності 241 «ГРС» ОП «ГРС» Остапенко Ю., Ходіс Н. успішно пройшли стажування на тему: «Сучасні методи та тренди управління міжнародними мережами в контексті цифрової економіки: європейський досвід». За результатами стажування отримали сертифікат про проходження міжнародного стажування в готельній мережі HVD (республіка Болгарія), що дало змогу перерахувати студентам ОК 9 «Світове готельне господарство (англійською мовою викладання).

#### 4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://bit.ly/3IFOJln>) основними видами навчальних занять за ОП є: лекції, тренінги, практичні (семінарські, лабораторні) заняття, консультації, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань. Засобом опанування матеріалу ОК у позааудиторний час є самостійна робота, навчальний час для якої регламентується навчальним планом (<http://www.puet.edu.ua/uk/navchalni-plani-osvitnih-program-2022>). Практична підготовка ЗдВО здійснюється у провідних вітчизняних готелях і ресторанах та за кордоном згідно з угодами про співпрацю. Для досягнення програмних результатів навчання НПП, що забезпечують освітній процес за ОП, використовують поряд з традиційними методами навчання (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладання, евристичний, дослідницький) інноваційні інтерактивні методи (лекції-бесіди, лекції-візуалізації, робота у малих групах, дискусії, сфокусовані бесіди, світове кафе, open space (технологія відкритого простору), сторітелінг, кейси) (<http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod-m.php>).

**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?**

Одним із принципів системи забезпечення якості вищої освіти у ПУЕТ ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polityka\\_u\\_sferi\\_yakosti\\_puet.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polityka_u_sferi_yakosti_puet.pdf)) та вагомою складовою якісної організації освітнього процесу за ОП є студентоцентрований підхід до початку і викладання <https://u.to/zThSHA>. З цією метою ЗдВО залучаються до обговорення якості надання освітніх послуг, беручи участь у роботі вченої ради університету, Вченої ради ННІ, у засіданнях кафедри. Рівень задоволеності ЗдВО формами та методами навчання вивчається за допомогою опитувань, які проводить ННЦ ЗЯВО (<https://goo.su/66Jz02>, <http://puet.edu.ua/sites/default/files/monit-1sem-20212022.pdf>) та гарант ОП (<http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php>) анкетуванням «Дистанційний курс очима студентів», розміщеним безпосередньо у кожному дистанційному курсі. Моніторинг результатів анкетування 2021-2022 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\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)) НПП університету мають право на академічну свободу, самостійно обираючи форми та методи навчання і викладання, впроваджуючи результати власних наукових досліджень, що забезпечує високу якість освітнього процесу та сприяє досягненню ПРН за ОП. Одночасно академічна свобода передбачає право ЗдВО отримувати саме ті знання, які відповідають їхнім потребам та здібностям. Так, ЗдВО на засадах прозорості, проінформованості і відповідальності, долучаються до створення власної освітньої траєкторії (<https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2022-2023-n-r-dlya-magistriv/>) сумісно із НПП беруть участь у науково-дослідній діяльності (<http://www.grks.puet.edu.ua/research.php>). НПП і ЗдВО мають право на академічну мобільність, можливість брати участь у міжнародних стажуваннях у взаємодії з партнерами (Болгарії, Німеччині, Туреччині <http://puet.edu.ua/uk/programi-stazhuvannya-o>) 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 \***

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vminta\\_navychok\\_z\\_dobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_z_dobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)) та враховуючи навчальний план ОП (<http://puet.edu.ua/sites/default/files/np241-trg-2022m.pdf>) та графік освітнього процесу ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/ttable22-23\\_sk-m-den.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/ttable22-23_sk-m-den.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/>). З цієї інформацією ЗДВО знайомляться на першому занятті при опануванні ОК. Універсальні ЗК, СК та ПРН, порядок та критерії оцінювання вибіркової дисципліни оприлюднюються у силабусах на сайті університету <http://puet.edu.ua/uk/vibirkovyi-disciplini> відповідно до положення ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_vybirkovyi\\_navchalni\\_dyscypliny.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vybirkovyi_navchalni_dyscypliny.pdf)); вибіркові ОК професійного спрямування – додатково на сайті кафедри у розділі «Навчально-методичне забезпечення».

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

Під час реалізації ОП поєднання навчання та досліджень регламентовано Положенням про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених (ДПСЯ ПД-9-7.1.5-267-53-22) (<http://surl.li/arb1e>). Здобувачі ОП залучені до реалізації наукової теми кафедри ГРКС № 471/19 «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: проблеми та перспективи розвитку») та індивідуальних тем дослідження викладачів через такі види співпраці:

- підготовка наукових публікацій ЗДВО під керівництвом НПП (<http://surl.li/asycp>);
- участь у щорічній Міжнародній науковій студентській конференції ПУЕТ за підсумками науково-дослідних робіт студентів (<http://surl.li/asycp>). Так, за результатами конференції у 2022 р. було визначено кращі роботи та нагороджено здобувачів: Остапенко Ю.В. з темою доповіді: «Гармонізація понятійного апарату «ресторанне господарство» в Україні» та Галенко Є.В., тема доповіді: «Шляхи застосування QR-кодів в ресторанному господарстві». Науковий керівник – Капліна Т. В., д.т.н., професор (<http://surl.li/asycp>)
- 27.10.2022 р. ЗДВО (Павловська Л. та Бичков О.) прослухали лекцію американського доктора Хоггана, яка була присвячена одній з найактуальніших тем: «Lifelong Learning for Democracy» (США, Північна Кароліна) (<http://surl.li/gbuab>).
- 21.02.2023 р. ЗДВО брали участь у благодійному вебінарі "Якість вищої освіти - світовий досвід"(Бичков О., Мирниченко Ю., Пилипенко О., Даніленко М.). Спікери Бернарду Гібітсу (США), Катаріні Ашкерц (Словенія), Регіні Венцене (Литва) (<http://surl.li/gcurm>).
- участь у науковій інтернет-конференції ЗДВО та молодих учених спеціальності 241 «Проблеми і перспективи розвитку індустрії гостинності», започаткованій кафедрою ГРКС (<http://surl.li/asycp>);
- у роботі студентських гуртків та проблемних груп, зокрема «Мозковий штурм», «Обладнання та системи безпеки у готельно-ресторанних комплексах».

Результати НДР НПП кафедри за темою № 471/19 використовуються при викладанні тем ОК 06, ОК 07, ОК 09. Наукові доробки та інноваційні технології експертів з готельно-ресторанного бізнесу і туризму Асоціації індустрії гостинності України, членами якої є НПП ОП (Капліна Т.В., Володько О.В., Рогова Н.В., Столярчук В.М.) (<https://aigu.org.ua/>), впроваджуються в освітній процес, зокрема в ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 11. Навички, отримані під час практичних тренінгів на посаді менеджера у філії Міжнародного Лозаннського інституту готельярства, туризму і гастрономії (Швейцарія) (проф. Капліна Т.В.), використовує при викладанні ОК 1, а доцент Капліна А.С. при викладанні ОК 09 англійською мовою викладання. Досвід, отриманий в рамках проекту міжнародної кредитної мобільності Еразмус+ спільно з Університетом прикладних наук імені Я. Кодолані (м.Будапешт), Міжнародного стажування, Університет Rieka, Faculty of tourism and hospitality management (Хорватія), у Римському університеті Сапієнція (м.Рим) доц.Столярчук В. М. використовує при викладанні ОК 6.

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

Оновлення змісту навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик відбувається відповідно до «Положення про навчально-методичне забезпечення у ПУЕТ» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_navchalno-metodychne\\_zabezpechennya\\_navchalnoyi\\_dyscypliny\\_o.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_navchalno-metodychne_zabezpechennya_navchalnoyi_dyscypliny_o.pdf)), «Положення про робочу програму навчальної дисципліни» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_robochu\\_programu\\_nd.pdf](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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_sylabus_navchalnoyi_dyscypliny_2020.pdf).) з урахуванням періодичного перегляду ОП, побажань і зауважень, отриманих від ЗДВО та інших стейкхолдерів під час опитувань, за результатами власного підвищення кваліфікації та стажувань <http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php>. Так, у 2021 році актуалізовані робочі програми ОК 01 «Методологія і організація наукових досліджень», ОК 02 «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист», ОК 6 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», ОК 9 «Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)» (протокол засідання кафедри №1 від 31.08.2021). За пропозицією роботодавця - власника мережі ресторанних закладів «Криниця» м. Полтава, Балабан М.П. у ОП 2022 року введено ОК 3 «Тренінг. Розвиток емоційного інтелекту керівника», (протокол №9 засідання кафедри від 25.04.2022 р.). За результатами анкетування враховано пропозицію директора готелю «Алмаз» м. Полтава Однойко Н.О. щодо об'єднання ОК «Інноваційні ресторани технології» та «Інноваційні технології у готельному господарстві» у «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві». Аналіз закордонних освітніх програм дозволив розширити перелік ОК за рахунок уведення в ОП 2022 року нового ОК 7 «Управління розкішними брендами». Підготовка 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. Гарантом ОП проводиться моніторинг результатів анкетування ЗДВО 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 «Навчально-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 відповідно до стратегії інтернаціоналізації ВНЗ ПУЕТ на 2023- 2027 р.р. ([puet.edu.ua/sites/default/files/strategiya\\_internacionalizaciyi\\_vnz\\_puet\\_na\\_2020-2022\\_roku.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiya_internacionalizaciyi_vnz_puet_na_2020-2022_roku.pdf)) та координується МНОЦ (<http://puet.edu.ua/uk/mizhnarodne-spivrobotnictvo>), який сприяє реалізації взаємного обміну студентами, викладачами та адміністративним персоналом за програмою Erasmus+ KA1 з європейськими університетами-партнерами (<http://puet.edu.ua/uk/zakordonni-partneri>). Інформація про міжнародні програми студентського обміну оприлюднюється на сайті ПУЕТ ([https://vstup.puet.edu.ua/stazhuvannya-za-kordonom/#esc\\_2](https://vstup.puet.edu.ua/stazhuvannya-za-kordonom/#esc_2)). Є досвід участі у міжнародних стажуваннях НПП: Капліної Т.В., Капліної А.С. в Академії готельного менеджменту та громадського харчування (Познань); Миронова Д.А. на базі факультету сільського господарства й харчових технологій (м. Фоджа); Столярчук В.М. в Університеті прикладних наук ім. Я. Кодолані (м.Будапешт), Університеті Rieka, Faculty of tourism and hospitality management (далі – RFTHM) (Хорватія); Римському університеті Сапієнці (м. Рим) (<http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php>). Поглиблення міжнародного професійного досвіду ЗдВО реалізується і через практичну складову ОП: ЗдВО мають можливість пройти виробничу та переддипломну практики на базі провідних міжнародних готельно-ресторанних комплексів ([https://docs.google.com/document/d/1Cf2X\\_RSYoi5Ik4PLvbv1ZiCObUyFr9Fy/edit](https://docs.google.com/document/d/1Cf2X_RSYoi5Ik4PLvbv1ZiCObUyFr9Fy/edit)).

## **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?**

Розробка контролюючої складової оцінювання ЗдВО (магістерського) рівня у межах навчальних дисциплін ОП здійснено на основі «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)) та «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinuyuvannya\\_znan\\_vminta\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinuyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)). Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань з врахуванням максимального досягнення програмних результатів визначаються безпосередньо НПП та зазначаються у робочих програмах ОК відповідно до «Положення про робочу програму навчальної дисципліни» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_robochu\\_programu\\_navchalnoyi\\_dyscypliny\\_puet.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_robochu_programu_navchalnoyi_dyscypliny_puet.pdf)) та силабусах ОК (<http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod-m.php>). Поточний контроль (тестування, усне й письмове опитування на лабораторних та практичних заняттях, доповіді, реферати, контрольні роботи) проводиться протягом семестру з метою отримання інформації про рівень знань, умінь і навичок за: певним розділом (темою) робочої програми ОК. Підсумковий контроль проводиться у формі підсумкового модульного контролю (ПМК, залік) або екзамену. Підсумкова атестація ЗдВО здійснюється відповідно до «Положення про атестацію ЗдВО» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_atestaciyu\\_zvo\\_puet.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo_puet.pdf)) у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, якісне виконання якої є показником отриманих універсальних та спеціальних професійних компетенцій та програмних результатів ОП.

### **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 ЗдВО розміщені у робочих програмах 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» теж містить інформацію щодо поточного та підсумкового контролю знань. У дистанційних курсах у розділі «Система поточного та підсумкового контролю знань» наведено вимоги до оцінювання кожного виду робіт. Самоконтроль рівня навчальних досягнень ЗдВО забезпечують тестові питання до кожної теми, розміщені у дистанційних курсах. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи розміщено на сайті кафедри ГРКС ПУЕТ (<http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php>) і в дистанційному курсі (<https://el.puet.edu.ua/>).

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до ЗдВО на початку вивчення кожної ОК, викладена у силабусах та робочих програмах ОК, 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. Форма підсумкового контролю подається в навчальному плані підготовки ЗО, який знаходиться у вільному доступі на сайті університету (<http://puet.edu.ua/sites/default/files/np241-trg-2022m.pdf>) та на сайті кафедри (<http://www.grks.puet.edu.ua/files/np2022m.pdf>). Терміни їх проходження відображено у графіку освітнього процесу (<http://puet.edu.ua/uk/grafiki-osvitnogo-procesu>), а розклад оприлюднено 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)?**

Форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає вимогам стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування, який введено в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021р. №26 (<https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%252ostandarty/2021/01/12/241-hotelno-restoranna-sprava-mahistr.doc&ved=2ahUKEwjmyJTr28P4AhWgApoJHbfCAhcQFnoECAoQAg&usg=AOvVaw2pQrzzmoTKAUtvJIAbIabh>)

Публічний захист кваліфікаційної роботи здійснюється на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vuradkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vuradkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)), проходить зовнішнє рецензування і апробацію результатів досліджень на наукових конференціях і періодичних наукових виданнях та розміщується у репозитарії університету (<http://dspace.puet.edu.ua/>).

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється відповідно до: «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» «Порядок надання студенту дозволу на дотрокове складання заліково-екзаменаційної сесії» (<https://cutt.ly/Xm8fkAQ>), «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії» [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf), «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії» [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_ekzamenaciyu\\_komisiyu\\_puet.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_ekzamenaciyu_komisiyu_puet.pdf), «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_atestaciyu\\_zvo\\_puet.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo_puet.pdf)), Положення про кваліфікаційну роботу ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_kval\\_robotu\\_2022.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_kval_robotu_2022.pdf)). Всі учасники освітнього процесу мають вільний доступ до інформації на офіційному сайті ПУЕТ у розділі «Публічна інформація» (<https://cutt.ly/ZQp1t3W>).

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

Об'єктивність оцінювання екзаменаторів забезпечується: відкритим доступом до інформації щодо критеріїв оцінювання за кожним видом діяльності, яка надається ЗдВО у силабусах, робочих програмах, дистанційних курсах ОК; виконанням тестових завдань у системі OpenTEST і Moodle; наочністю поточних результатів в особистих кабінетах ЗдВО. Екзаменатор не бере участі в оцінюванні при виникненні конфлікту інтересів (далі – КІ). Запобігання й вирішення КІ регулюється відповідно до «Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у ПУЕТ» (<https://cutt.ly/Vm8su1r>), Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_apelaciyu\\_pidsomkovogo\\_kontrolyu\\_u\\_formi\\_ekzamenu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_apelaciyu_pidsomkovogo_kontrolyu_u_formi_ekzamenu.pdf)). У разі виникнення конфліктних ситуацій ЗдВО 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](mailto:rector.puet@gmail.com)), уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції ([vicerektor@puet.edu.ua](mailto:vicerektor@puet.edu.ua)), студентського омбудсмена (<http://www.puet.edu.ua/uk/student-skiy-ombudsmen>, [ombudsmenpuet@gmail.com](mailto:ombudsmenpuet@gmail.com)), або скористатися скринькою довіри ПУЕТ.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів (далі – КЗ) здійснюється з урахуванням: «Положення про організацію освітнього процесу» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)), «Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_apelaciyu\\_pidsomkovogo\\_kontrolyu\\_u\\_formi\\_ekzamenu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_apelaciyu_pidsomkovogo_kontrolyu_u_formi_ekzamenu.pdf)) та визначається викладачами ОК на основі принципів студентоцентричності, прозорості та об'єктивності. Процедура повторного проходження КЗ регулюється Порядком ліквідації ЗдВО академічної заборгованості (<https://bit.ly/3ZwUSGq>). Якщо ЗдВО отримав незадовільну оцінку за результатами повторного підсумкового контролю розпорядженням директора ННІ створюється комісія у складі завідувача кафедри, НПП кафедри та заступника директора ННІ з проведення заключного підсумкового контролю (далі – ЗПК), результати якого реєструються у відомості обліку успішності. Якщо ЗдВО отримав незадовільну оцінку за результатами ЗПК або має академічні заборгованості з ОК більше 30 кредитів робочого навчального плану ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_povt-navch.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_povt-navch.pdf)) – йому пропонується повторне навчання на цьому курсі, або він буде відрхованим з університету, що затверджується наказом ректора на підставі подання директора ННІ. Протягом періоду дії ОП: ліквідація академічної заборгованості за ОПП здійснюється системно; конфлікту інтересів не зафіксовано; випадки відрухування за результатами заключного підсумкового контролю - відсутні

### **Яким чином процедури ЗВО урегулюють 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\\_obrazovatel'nogo\\_protsesta.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf)), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (<https://cutt.ly/1m7YNEz>). Якщо ЗдВО 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 ЗдВО протягом двох днів з дня її подання та прийняти остаточне рішення щодо оцінки. За період навчання ЗдВО за ОП «ГРС» ступеню магістр 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 учасників освітнього процесу у ПУЕТ визначаються відповідно до «Положення про академічну доброчесність» (<https://cutt.ly/Vm7d9DZ>). 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 ЗдВО та НПП 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 ЗдВО у період навчання у ПУЕТ, основним нормативним документом, у якому визначаються принципи та морально-етичні правила їх поведінки, є «Кодекс честі студента» (<https://cutt.ly/Lm7QehL>). У ПУЕТ запроваджено посаду студентського омбудсмена (<http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>). Уся публічна інформація висвітлюється у доступній формі для ЗдВО на сайті ПУЕТ (<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>), а саме у підрозділах: «Публічна інформація» (<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>); «Система управління якістю» (<http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakisty>); «Запобігання та протидія корупції» (<http://puet.edu.ua/uk/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii>).

### **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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)). Кожна наукова робота ЗдВО та НПП ОП, кваліфікаційна робота здобувачів проходить перевірку на плагіат з використанням он-лайн сервісу Unicheck. З 2022 року в університеті впроваджена програма StrikePlagiarism (<https://strikeplagiarism.com/ua>). На сайті кафедри у вкладці «Інформація для студентів» (<http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php>) розміщено «Кодекс честі студента» та посилання на безкоштовні 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>). Для попередження порушень академічної доброчесності в університеті проводяться анонімні опитування ЗдВО щодо доброчесності та антикорупційної роботи в ПУЕТ ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/res-op\\_antycor22.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/res-op_antycor22.pdf)), самооцінювання інфраструктури забезпечення академічної доброчесності та якості освіти від Американських Рад з міжнародної освіти, що впроваджують проект «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/zvit\\_stud-vykl\\_infrstr-0922.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/zvit_stud-vykl_infrstr-0922.pdf)).

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

Популяризація АД серед ЗдВО 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>). У рамках проекту «Ініціатива академічної доброчесності і якості освіти» проводять опитування щодо інфраструктури забезпечення академічної доброчесності і якості освіти» (<http://surl.li/atbw1>). 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 безкоштовні онлайн-програми для перевірки на антиплагіат. Гарант ОП, НПП та куратори академічних груп проводять роз'яснювальну роботу з питань АД. Так, 06.11. 2022 року на кураторській годині групи ГРС м-11 відбулася зустріч ЗдВО 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**

Реагування на порушення академічної доброчесності у ПУЕТ визначається процедурами відповідно до Положення про запобігання академічному плагіату ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)), «Положення про академічну доброчесність» (<https://cutt.ly/Am7QBhP>), «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/RTxwJyI>), «Положення про запобігання академічному плагіату» (<https://cutt.ly/ATxt0Ra>), «Положення про корпоративну культуру» (<https://cutt.ly/fTt1QZ>) та Кодексу честі студента (<https://cutt.ly/sTxrBRK>). 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>). Порушень академічної доброчесності у ПУЕТ не зафіксовано.

## 6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір ( далі – КД) НПП ОП проводиться відповідно до пункту 11 статті 55 Закону України «Про вищу освіту» з врахуванням «Рекомендацій щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладення з ними договорів (контрактів)», затверджених наказом МОН України від 05.10.2015р. №1005; змін до рекомендацій, затверджених МОН України від 26.11.2015р. №12230; «Положення щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладення з ними договорів (контрактів)» ПУЕТ (<https://goo.su/zPCM>). Головною метою конкурсу є добір НПП на ОП ГРС, які за своїми якостями найбільше відповідають встановленим критеріям, а саме: мають вищу освіту, науковий ступінь та/або вчене звання відповідно до профілю кафедри, високі моральні якості, публікаційну активність. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри ГРКС 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. Відповідно до «Положення про рейтингове оцінювання НПП ПУЕТ» (<https://cutt.ly/j2pFHA>) в університеті проводиться щорічний рейтинг НПП. НПП отримують премії згідно з «Положення про преміювання працівників ПУЕТ» (<http://puet.edu.ua/sites/default/files/coldog-2022-2024-app2.pdf>). Під час конкурсного добору НПП ОП ГРС за період її існування конфліктних ситуацій не виникало.

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

Відповідно до «Положення про практико-орієнтований підхід в реалізації ОК (<https://goo.su/tUNkyse>) до організації та ефективної реалізації ОП залучаються професіонали-практики, викладачі інших ЗВО, представники підприємств галузі ГРБ. Так, до викладання ОК 7 залучена Плотніченко О.О. Роботодавці беруть участь при проведенні ворк-шопів (<http://surl.li/gbuab>) дискусій, надають поради щодо можливості кар'єрного зростання після закінчення навчання (<http://surl.li/gbuab>). На сьогодні кафедра співпрацює з провідними закладами ГРБ міста Полтава: рестораном «Панорама, «Садиба Буланово», «Палаццо», кафе «Feeling Harry», готелем «Алмаз», «Палаццо», «Галерея» та ін. (<http://surl.li/gcaaf>). Щорічно проводяться заходи із залученням роботодавців – ярмарки вакансій (<http://surl.li/atayh>), дні кар'єри ЄС (<https://u.to/ADtSHA>) тощо. З 2019р. 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/gcaat>). МНОЦ щорічно проводяться презентації міжнародних професійних стажувань. Так, 03.02.2023р. відбулася зустріч ЗДВО з заступником голови міжнародної Асоціації з підбору кадрів за кордоном «ЕУ-Варна», керівником міжнародного центру «Інтернобмін ЛТД» Р. Болгарія Белан О.В. 14.02.2023р. представник компанії Algoos Study Work and Travel S.R.L. Тайчук І. провела презентацію програм стажування на Кіпрі, Греції, Іспанії, Португалії та інших країнах (<http://surl.li/gbuab>).

### **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. Так, 3.09.2021 року до проведення ворк-шопу «Сучасні ресторанны тренди» (<http://www.grks.puet.edu.ua/news.php>) залучені: 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.); Котенева Світлана – аква-сомельє, представник ТОВ «Світанок» м. Полтава, фахівець у галузі мінеральних вод. 23.11.2021 у 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 (<https://www.facebook.com/GRKS.PUET.official/photos/pcb.940110369941579/940109816608301/?type=3&theater>). Для чинної ОП залучено керівника департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday inn Kyiv» Плотніченко О.О. як провідного викладача ОК «Управління розкішними брендами». Голова районної спілки споживчих товариств «Лубенщина» Лахман Л.Д. є головою атестаційної комісії із захисту кваліфікаційних робіт. Відгуки здобувачів про заняття, які проводять фахівці-практики, схвальні. Проблем організаційного характеру щодо проведення таких занять не спостерігалось.

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

Складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності є сприяння професійному розвитку НПП. Основні питання підвищення кваліфікації та стажування регламентовано відповідно до «Положення про професійний розвиток НПП» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozh\\_pro\\_prnprk22.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozh_pro_prnprk22.pdf)) Кожен НПП має право обирати місце, напрям, тематику, строки 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 ресторанный менеджмент» (м.Познань); Володько О.В., Рогова Н.В. – в Академії готельного менеджмента та громадського харчування (м. Познань); Столрчук В.М. – в університетах Я. Кодолані (м.Будапешт), Університеті RFTNM (Хорватія), Сапієнція (м.Рим). НПП кафедри пройшли безкоштовно стажування в Болгарії (<http://www.grks.puet.edu.ua/teachst.php>). Сім НПП закінчили у 2021 році магістратуру за спец. «ГРС» на безоплатній основі. Університет надає фінансову допомогу для публікацій НПП у виданнях, включених до НБ Scopus та Web of Science. Розміщення публікацій НПП ПУЕТ у журналі «Науковий вісник ПУЕТ» є безкоштовними.

Щорічно визначається рейтинг ТОП-20, учасники якого отримують матеріальне винагородження (Капліна Т.В. та Столярчук В.М., 2021 р., 2022 р.). Відповідно до п.7 наказу ПУЕТ №237–Н від 30.11.2022 року проведено опитування ЗдВО ОП ГРС та визначено кращого викладача очима студентів (Капліна Т.В., <http://www.grks.puet.edu.ua/news.php>)

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

Система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності НПП передбачає матеріальне та моральне заохочення (далі–МЗ) і регламентується «Статутом ПУЕТ» (<http://surl.li/asggz>) та «Колективним договором між ректоратом ПУЕТ та профспілковим комітетом ПУЕТ на 2022- 2024р.р.»(<https://goo.su/MNRxz>). МЗ регулюється згідно до «Положення про порядок преміювання працівників ПУЕТ» (<https://goo.su/rjmw>). За перемогу у конкурсах, олімпіадах, грантах застосовують нематеріальні форми стимулювання–відзнаки Укоопспілки, ректорату; за напруженість в роботі існує практика встановлення доплат НПП. Згідно з Положенням про рейтингове оцінювання викладачів (<http://surl.li/atbcc>) з 2020р. започатковано Щорічний рейтинг «Кращі НПП ПУЕТ (ТОП-20)» (<https://goo.su/zBNKS5g>). 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 2019р. проф. Капліна Т.В. провела лекцію «Організація обслуговування в ресторанах: українські та світові реалії» Познанської Вищої школи Готельярства і гастрономії (м.Познань), у 2022р. доц. Столярчук В.М. провела лекції «Innovation in the service sector: application to hospitality and tourism» (Рим). (<https://goo.su/ZwXcxM>). Сім НПП кафедри у 2021-2022 н.р. безкоштовно здобули ступінь «магістра» «ГРС». Дані про підвищення кваліфікації всіх НПП, що задіяні у викладанні обов'язкових ОК ОП, наведені у табл. 2.

## **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?**

ПУЕТ має розвинену матеріально-технічну базу, що забезпечує якість навчального процесу та задоволення соціально-побутових потреб здобувачів. Функціонує електронний каталог наук. літератури, електронна бібліотека (<http://dspace.puet.edu.ua/>). Відкрито безкоштовний доступ: до платформи Scopus та Web of Science (<http://surl.li/gbqmt>) платформ неформальної освіти (<http://surl.li/egttl>). Для проведення онлайн-лекцій створено 10 відеостудій (з використанням платформ JitsiMeet, BigBlueButton, які встановлено та налаштовано на всіх ДК в системі Moodle) та 26 стрім-аудиторії. МТЗ навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів («Проектування та інформаційних технологій готельного господарства», ауд. №228; «Організації роботи готелю», ауд.№232; «Організації роботи ресторану», ауд. №535; лабораторія організації ресторанного обслуговування НВК та інші (<https://goo.su/AoEiW>) відповідають сучасним вимогам та дозволяють у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з ОК ОП. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних ГРК та за кордоном (у Туреччині, Болгарії, Польщі, Німеччині, США, Китаї) (<http://surl.li/gcapb>). Усі ОК мають якісне НМЗ (<http://surl.li/gcasy>). Для проведення освітнього процесу використовуються пакети прикладних програм: Автоматизована система управління готелем «Servio», графічні редактори «Avtocad», «Sweet home» та інші. Усі ОК 2022-2023н.р. забезпечені дистанційними курсами. ПУЕТ відповідає вимогам МОНУ щодо функціонування бомбосховищ (<http://surl.li/gcase>).

### **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?**

Освітнє середовище, створене у ПУЕТ, забезпечує всі необхідні умови для задоволення потреб та інтересів ЗдВО та високого рівня організації навчального процесу. ПУЕТ має навчально-наукову та матеріально-технічну базу, сучасні бібліотеки (<http://puet.edu.ua/uk/biblioteka>), 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, необхідних для освітнього процесу та наукової діяльності НПП та ЗдВО, наявний безкоштовний доступ. ЗдВО мають доступ до програм академічної мобільності, грантів, до платформ з неформальної освіти Prometheus та Coursera та до 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 магістр, мб, бакалавр. Для виявлення потреб та інтересів ЗдВО проводяться кураторські години, опитування, моніторинг якості надання освітніх послуг та рівня задоволеності ЗдВО; 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 шляхом реалізації постійного комплексу заходів, спрямованих на створення комфортного перебування в навчальних приміщеннях, гуртожитках та усіх інфраструктурних об'єктах 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/gcayo>). На сайті Університету є сторінка "Психологічна підтримка" (<http://surl.li/aswab>), наявний кабінет та послуги професійного психолога. Всі НПП та ЗДВО щорічно проходять інструктаж з техніки безпеки та проти пожежної безпеки. Цокольний поверх університету може бути використаний в якості укриття при загрозі ракетного удару в умовах воєнного стану. В університеті проведено «Інструктаж з безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в умовах воєнного стану» та про безпечність ОС для НПП університету та його структурних підрозділів та ЗДВО. Розроблено алгоритм дій під час «Повітряної тривоги» (<http://surl.li/gcazd>). На сайті ПУЕТ наявна сторінка «Безпека життєдіяльності» (<http://surl.li/gcace>).

**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 ЗДВО регламентовано відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://goo.su/t9za6>), «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок ЗДВО» (<http://surl.li/aswhx>) «Положення про перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах вищої освіти» (<https://goo.su/OFs9Y>), «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/atbqo>) «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково-екзаменаційної сесії» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_nadannya\\_dozvolu\\_na\\_dostrokovu\\_ekz\\_sesiyu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf)); «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркового навчального дисциплін навчального плану» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_vybirkovi\\_navchalni\\_dyscypliny.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vybirkovi_navchalni_dyscypliny.pdf)) та забезпечується через студентоцентроване навчання. Організаційна підтримка забезпечується ННЦЗЯВО, дирекцією ННІ денної освіти, центром зв'язків з виробництвом, МНОЦ; центром дистанційного навчання (<http://puet.edu.ua/>), гарантом ОП, кураторами академічних груп відповідно до «Положення про куратора (тьютора) академічної групи» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_kuratora.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_kuratora.pdf)). Інформаційна підтримка здійснюється департаментом маркетингу та реалізується шляхом використання офіційного сайту ПУЕТ, месенджерів Viber і Telegram, де регулярно доноситься інформація, яка може цікавити ЗДВО; 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 ЗДВО 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 та «Порядок призначення стипендій у ПУЕТ» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_pryznachennya\\_stypendiy\\_puet\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_pryznachennya_stypendiy_puet_2020.pdf)). Розвиток творчих здібностей і талантів ЗДВО можуть реалізувати, відвідуючи безкоштовно гуртки та студії Центру мистецтв і дозвілля <http://puet.edu.ua/uk/centr-mistectv-i-dozvillya>. Для ЗДВО працює кабінет психологічної підтримки, кафе, їдальня, медичний кабінет, спортивний комплекс, наявні 4 гуртожитки. Консультативну підтримку ЗДВО 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, консультативна та соціальна форми підтримки ЗДВО у ПУЕТ надаються вільно і безкоштовно (крім проживання у гуртожитках університету). Моніторингом ступеню задоволеності студентів займається ННЦЗЯВО, 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)**

В університеті створено достатні умови для забезпечення реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. 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 ([https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/block2-1\\_prav\\_pr.pdf](https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/block2-1_prav_pr.pdf)). 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\\_obstehennya.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/vysnovok_z_obstehennya.pdf)). Згідно Положення «Порядок призначення стипендій у ПУЕТ» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_pryznachennya\\_stypendiy\\_u\\_vyshchomu\\_navchalnomu\\_zakladi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_pryznachennya_stypendiy_u_vyshchomu_navchalnomu_zakladi.pdf)) особам з особливими освітніми потребами призначаються пільги ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_nadannya\\_pilg\\_studentam\\_2022.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_pilg_studentam_2022.pdf)). Розроблено Положення про організацію інклюзивного навчання ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro-org\\_incluz.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro-org_incluz.pdf)). На платформі ВВВ існує функція для осіб з порушенням зору.

**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://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_pravyla\\_vyrishennya\\_konfliknyh\\_sytuaciy\\_u\\_vnz\\_puet\\_2020.p](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_pravyla_vyrishennya_konfliknyh_sytuaciy_u_vnz_puet_2020.p)

df) 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 ЗдВО можуть подати звернення щодо вирішення конфлікту на ім'я ректора ([rector.puet@gmail.com](mailto:rector.puet@gmail.com)), уповноваженої особи із запобігання і протидії ([vicerektor@puet.edu.ua](mailto:vicerektor@puet.edu.ua)), студентського омбудсмена (<http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>, [ombudsmenpuet@gmail.com](mailto: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://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye\\_ob\\_organizatsii\\_obrazovatelnoho\\_protsessa.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnoho_protsessa.pdf)); «Методики управління навчальним процесом студентів, знання, вміння, навички яких не відповідають вимогам» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/metodyka\\_upravlinnya\\_osvtnim\\_procesom\\_studentiv\\_znannya\\_yakyh\\_ne\\_vidpovidayut\\_vumogam.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/metodyka_upravlinnya_osvtnim_procesom_studentiv_znannya_yakyh_ne_vidpovidayut_vumogam.pdf)); «Положення про гаранта освітньої програми» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_garanta\\_1.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_garanta_1.pdf)); «Положення про освітню програму» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_osvituynu\\_programu\\_2020\\_dop.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_osvituynu_programu_2020_dop.pdf)). Метою моніторингу та періодичного перегляду ОП є підтвердження їхньої актуальності з урахуванням світових тенденцій розвитку відповідної галузі знань і затребуваності на ринку праці, підвищення якості та результативності організації освітнього процесу, задоволення потреб здобувачів вищої освіти та роботодавців. Моніторинг освітніх програм відбувається постійно, щорічно за участю зацікавлених сторін (студентів, випускників, роботодавців, науково-педагогічних працівників) та передбачає низку заходів, пов'язаних зі збором і аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу за ОП.

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

Відповідно до «Положення про освітню програму» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_osvituynu\\_programu\\_2020\\_dop.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_osvituynu_programu_2020_dop.pdf)) оновлення ОП здійснюється щорічно та передбачає: аналіз результатів моніторингу ОП та їх обговорення на розширеному ЗК, громадське обговорення проєкту ОП на протязі місяця, аналіз зауважень і пропозицій, розгляд ОП на засіданні кафедри; зовнішнє рецензування; розгляд на засіданні ВР інституту; схвалення ВР ПУЕТ. НМ семе п.4.8. «Поточний моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм». До процедури розроблення ОП долучена робоча група ОП (далі – РГОП), яка здійснює її актуалізацію 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. Так, до РГОП 2022 року входять: гарант ОП, НПП кафедри, а також стейхолдери (Балковий Ю.В. - директор ТОВ «Аристократ 1», Плотніченко О.О – випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2021 р.) керівник департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday inn Kyiv», м. Київ, Ходіс Н.С. – ЗдВО за ОП 241 «Готельно-ресторанна справа». ОП схвалюється Вченою радою ПУЕТ і затверджується наказом ректора по університету., проєктна група здійснює її актуалізацію. Так, ОП для набору 2021 року затверджено ВР ПУЕТ (протокол № 6 від 7 квітня 2021 р.). У ОП 2021 р. враховані пропозиції директорки Департаменту кадрової політики, освіти і науки Укркоопспілки Войнаш Л.Г.; депутата обласної ради, доцента кафедри менеджменту Барибіной Я.О. та директорки готелю «Алмаз» Однойко Н.О. За результатами анкетування стейкхолдерів (<http://www.grks.puet.edu.ua/anket.php>) щодо якості надання освітніх послуг за ОП у 2021-2022 р. та із врахуванням інших пропозицій щодо удосконалення ОП під час її обговорення, були внесені відповідні зміни і затверджено ВР ПУЕТ нову редакцію ОП для набору 2022 року (протокол ВР ПУЕТ № 5 від 23 травня 2022 р.). У ОП 2022 року враховано: пропозицію робочої групи щодо введення в ОП ОК «Управління розкішними брендами». Внесені відповідні зміни у матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам ОП; матрицю забезпечення ПРН відповідними компонентами ОП; у структурно-логічну схему.

**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**

Згідно Статуту ПУЕТ ([pdfhttp://puet.edu.ua/sites/default/files/statut\\_puet\\_-\\_2019.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/statut_puet_-_2019.pdf)) ЗдВО ПУЕТ як залучаються до процесу періодичного перегляду ОП у складі Вчених рад ПУЕТ та ННІДО; затвердження ОП та навчальних планів. ЗдВО ОП «ГРС»: є членами РГОП (Ходіс Н., ОП 2021 р. та 2022 р.); беруть участь в обговоренні ОП (протоколи засідання кафедри ГРКС № 9 від 29.04.2021р., № 9 від 25.04.2022р.). Процедура щорічного опитування ЗдВО у ПУЕТ реалізована шляхом проведення анкетувань в межах університету, інституту та випускової кафедри. Результати анкетування оприлюднюються: на сайті закладу «Організаційна структура»- «Моніторинг якості освіти» (<http://puet.edu.ua/uk/monitoring-yakosti-osviti>), у межах кафедри - на сайті кафедри у розділі «Опитування стейкхолдерів» (<http://surl.li/gejnd>). Так, у 2022 році ННЦ ЗЯВО проведено опитування ЗдВО: щодо рівня задоволеності освітніми послугами в умовах воєнного стану

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/rez\\_anket\\_zvo\\_1s22.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/rez_anket_zvo_1s22.pdf); щодо якості організації освітнього процесу за змішаною формою навчання (<http://surl.li/gejlw>). За результатами опитування ЗдВО гарантом ОП у 2022 році до циклу вибіркових дисциплін професійного спрямування впроваджено ОК «Курортологія». Моніторинг результатів опитування ЗдВО показав, що викладачі ОП використовують сучасні методи навчання; ЗдВО задоволені рівнем отриманих знань та практичних навичок та вважають, що дисципліни ОП формують компетентності, що необхідні для їх подальшої успішної професійної діяльності.

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

Діяльність студентського самоврядування ВНЗУ «ПУЕТ» здійснюється згідно «Положення про організацію студентського самоврядування» (<http://surl.li/asmpr>) 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 ЗдВО формами та методами навчання вивчається за допомогою опитувань, які проводить ННЦ ЗЯВО (<http://surl.li/atlsr>), 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 2021 р. Анкетування «Дистанційний курс очима студентів», розміщене безпосередньо у кожному дистанційному курсі, дозволяють визначити рівень задоволеності ЗдВО та зібрати пропозиції щодо вдосконалення дистанційної форми навчання. У 2021-2022 рр. гарантом ОП було проведено анкетування щодо якості ОП (<http://www.grks.puet.edu.ua/files/res22m-1.pdf>) та враховані їх пропозиції стосовно її покращення. Моніторинг результатів анкетування, проведений гарантом ОП у 2021-2022 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 ЗдВО 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 цілей, змісту, організації освітнього процесу на ОП, що визначає модель підготовки фахівців з акцентом на відповідність галузевому і регіональному контекстам з урахування потреб потенційних роботодавців. Вплив роботодавців на процес формування та удосконалення ОП реалізований за допомогою процедур консультування, рецензування, обговорення та узгодження проблемних питань. Роботодавці є членами робочої групи по розробці ОП (Балабан М.П., Однойко Н.О.). Пропозиції роботодавців щодо розвитку ОП обговорювались на розширеному засіданні кафедри ГРКС (протокол № 9 від 29.04.2021р.) за участю окремих стейкхолдерів та стали основою для: введення в ОП до циклу обов'язкових дисциплін ОК «Тренінг. Розвиток емоційного інтелекту керівника», об'єднання дисциплін «Інноваційні ресторани технології» та «Інноваційні технології у готельному господарстві» у єдиний ОК «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві».

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

З 31 грудня 2016 р. у ПУЕТ 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 магістр та бакалавр. Активними стейкхолдерами з числа випускників ОП ГРС є Плотніченко О.О. – випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2021 р.), керівник департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday inn Kyiv». Хіміч Е.С. – випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2017 р.), виконавчий директор кафе «Feeling Harrou», магістр з готельно-ресторанної справи, м. Полтава. Лозицький Б.В. – випускник спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2020 р.), власник готельно-ресторанного комплексу «Гостинний двір». Проводяться щорічні зустрічі з випускниками (<https://m.facebook.com/GRKS.PUET.official/>). Вони залучені до робочої групи ОП (Хіміч Е.С., Плотніченко О.О.); до викладання ОК (Плотніченко О.О.); до проведення ворк-шопів (Холоденко М.).

### **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 ННЦЗЯВО. Відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти університету» ДПСЯ ПД-9-4.4-131-05-21 ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_vnutrishnyu\\_systemu\\_zabezpechennya\\_yakosti\\_vyshchoyi\\_osvit\\_y.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vnutrishnyu_systemu_zabezpechennya_yakosti_vyshchoyi_osvit_y.pdf)) внутрішній аудит моніторить основні складові забезпечення якості ОП та освітньої діяльності: процедури якості та перегляду освітніх програм (реалізована процедура затвердження, моніторингу та періодичного перегляду та оновлення ОП); процедури оцінювання ЗдВО, НПП; забезпечення підвищення кваліфікації НПП (застосована концепція студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання; ОП забезпечено висококваліфікованими НПП); процедури наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (наявна потужна матеріально-технічна база, якісне НМЗ та інше); процедури публічності інформації про ОП, ступені ВО та кваліфікації (інформація оприлюднена на сайті університету та кафедри); процедури запобігання академічної недоброчесності

(всі НПП пройшли онлайн-стажування з курсу «Академічна доброчесність в університеті»), ЗдВО 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 всі складові забезпечення якості ОП наявні. Критичних зауважень під час внутрішнього аудиту 17-21.10.2022 р згідно розпорядження "Про проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю" №68 У від 6.09.2023р.не було. За результатами аудиту отримані рекомендації щодо перегляду інформаційних джерел в сила бусах та РПНД, оприлюднення планів та звітів роботи студентських гуртків та проблемних груп; оприлюднення інформації про наукові здобутки ЗдВО за 2021/2022 н.р тощо. на сайті кафедри. Звіт про результати внутрішнього аудиту 2022-2023 н.р. обговорено на засіданні (протокол № 4 від 25 листопада 2022 р.).Рекомендації внутрішнього аудиту враховано.

**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 враховані під час удосконалення цієї ОП?**

ПУЕТ одним із перших ЗВО в Україні розпочав розробку та впровадження системи управління якістю. Відповідно до рішень аудиторської групи Органу сертифікації «ПРИРОСТ» Укр. асоціації якості ПУЕТ неодноразово отримував сертифікати відповідності внутрішньої СУЯ вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (<https://cutt.ly/U1Z8PIW>). Починаючи з 2001 р. в університеті щорічно проводяться міжнародні та міжвузівські науково-методичні конференції та семінари, присвячені питанням удосконалення якості вищої освіти (<https://cutt.ly/y1Z8DeD>). У 2021 році започатковано проведення інтернет-конференції ЗдВО та молодих учених спеціальності 241 «Проблеми і перспективи розвитку індустрії гостинності» (<http://surl.li/asycp>). Всі НПП кафедри постійно працюють над підвищенням публікаційної активності за результатами наукових досліджень; підвищенням самоосвіти, 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>). Акредитаційна експертиза ОП «ГРС» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відбулася у 2018 р. відповідно до наказу МОН України №146л від 23.02.2018 р. За результатами акредитації експертною групою надано ряд рекомендації щодо удосконалення якості підготовки фахівців за ОП, які було враховано при актуалізації ОП «ГРС» у 2019-2022 роках, а саме: збільшено кількість наукових публікацій у фахових періодичних виданнях, які включено до міжнародних наукометричних баз (всі НПП кафедри, які викладають ОК ОП, мають показник рівня наукової активності щодо публікацій у фахових виданнях України та виданнях, які включені до міжнародних наукометричних баз (у тому числі Scopus і Web of Science), що відповідає ліцензійним вимогам (<http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php>); посилено співпрацю із підприємствами готельного і ресторанного господарства з метою забезпечення студентів місцем практики та перспективою майбутнього працевлаштування ( у 2019 -2022 роках заключено низку договорів про співпрацю з провідними готельно-ресторанними господарствами України та зарубіжжя ([https://drive.google.com/drive/folders/1okVlJ1HGFRrlb8Stt9duCnp0BLN\\_QJFw?usp=share\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1okVlJ1HGFRrlb8Stt9duCnp0BLN_QJFw?usp=share_link)). Враховуючи рекомендації експертних груп після низки акредитаційних експертиз, пройдених ПУЕТ у 2020-2022 н.р., керівництво Університету запровадило ряд заходів, які покращують якість підготовки здобувачів і за ОП «ГРС» для другого (магістерського рівня): розширено доступ до курсів неформальної освіти для ЗдВО та НПП, зокрема до платформ Prometheus та Coursera (<http://surl.li/egtll>); відкрито безкоштовний доступ до платформи Scopus та Web of Science (<http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php>); створено психологічну службу (<http://surl.li/gccab>); відпрацьовано процедуру вибору ЗдВО вибіркового НД через автоматизацію та удосконалено кабінету студента (<https://el.puet.edu.ua/>); розроблена сторінка на сайті університету «Безпека життєдіяльності» (<http://www.puet.edu.ua/uk/bezpeka-zhittiediyalnosti>).

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

- Учасники академічної спільноти безпосередньо залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП , зокрема:
- беруть участь в управлінні ПУЕТ, 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 (<http://surl.li/gcapb>);
- вільно обирають методи та засоби навчання, що забезпечують належну якість освітньої діяльності та якість вищої освіти;
- беруть участь в самооцінюванні інфраструктури забезпечення академічної доброчесності та якості освіти (<http://surl.li/gcvtk>);
- приймають участь в опитуваннях НПП ННЦЗЯВО щодо якості освітнього процесу в ПУЕТ (<http://surl.li/gcvtb>)
- Шляхами залучення НПП 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 в опитуваннях під час перегляду ОП (<http://surl.li/gcwnv>);
- участь у проведених внутрішніх та зовнішніх заходів з контролю за якістю освітньої діяльності та якістю вищої освіти, в тому числі моніторингового характеру (<http://surl.li/arbhc>);
- проведення відкритих занять та відвідування занять НПП та інше.

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

Важливим структурним підрозділом ПУЕТ у розрізі реалізації процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти є ННЦЗЯВО, діяльність якого регулюється відповідно до «Положення про внутрішнє забезпечення якості вищої освіти» та спрямована на забезпечення якісних показників освітньої діяльності ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_vnutrishnyu\\_systemu\\_zabezpechennya\\_yakosti\\_vyshchoyi\\_osvit\\_y\\_universytetu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vnutrishnyu_systemu_zabezpechennya_yakosti_vyshchoyi_osvit_y_universytetu_2020.pdf)). 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\\_o.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/derevo_procesiv_systemy_upravlinnya_yakosti_puet_o.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, менеджменту, управління персоналом, економіки праці та економічної теорії, науково-педагогічні працівники яких забезпечують ОК ОП (<http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakisty>).

## **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 оприлюднені на сайті ПУЕТ і вільному доступі у розділі Університет – вкладка «Публічна інформація» (<http://puet.edu.ua/uk/publicna-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-obgovorennja>) та на сайті кафедри ГРКС у розділі «Опитування стейкхолдерів та їх результати» (<http://puet.edu.ua/sites/default/files/pr-oor22-grs-m.pdf>) з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін (представників роботодавців, науковців інш их 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 другого (магістерського) 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/2023/02/OPP-241-hrs-m-2022.pdf>) та сайті кафедри ГРКС (<http://www.grks.puet.edu.ua/opp.php>).

## **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, залучення вітчизняних фахівців галузі до проведення ворк-шопів, навчальних занять дозволяють здобути якісні компетентності для подальшої професійної діяльності.
- Можливість закордонного стажування ЗдВО та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг.
- Студентоцентризований підхід в освітньому процесі, змістовне наповнення ОП, формування індивідуальної освітньої траєкторії, можливість приймати участь у програмах академічної мобільності дозволяють ЗдВО набути різноманітних соціальних навичок.
- Володіння навичками управління за допомогою автоматизованої системи управління готелем «Servio» на прикладі віртуального готелю «Golden Scapes» (бронювання місць, розрахунки зі споживачами, нічний аудит тощо).
- Участь ЗдВО у міжнародних грантових програмах: університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) за програмою Еразмус+ КА1, University of Applied Sciences (Литовська Республіка) за програмою Erasmus+ (ЄС). Можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг (Болгарія, Туреччина, Німеччина, Італія, Польща, США), а також використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного та ресторанный бізнесу: стажування, академічна мобільність, участь у грантових програмах Еразмус+ КА1 НПП кафедри ГРКС.

- НПП ОП мають високий рівень професійної та академічної кваліфікації для успішної реалізації ОП.
  - ОП має потужну матеріально-технічну базу.
- Слабкі сторони ОП:
- Підвищити рівень залученості студентів до програм академічної мобільності.

**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 ЗдВО із залученням випускників ОП «ГРС» та роботодавців.
- Популяризація серед ЗдВО програм внутрішньої та зовнішньої академічної мобільності.
- роз'яснення важливості отримання додаткових компетентностей за програмами неформальної освіти на електронних освітніх платформах, онлайн сервісах тощо.
- розширення вітчизняних баз практик у Полтавському та інших регіонах.
- удосконалення матеріально-технічної бази ОП (зокрема, вдосконалення мультимедійних комплексів, придбання ліцензійних спеціалізованих програм).

### **Запевнення**

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

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

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

Додатки:

*Таблиця 1.* Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

*Таблиця 2.* Зведена інформація про викладачів ОП

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

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.*

Інформація про КЕП

**ПБ: Нестуля Олексій Олексійович**

Дата: 10.04.2023 р.

**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Переддипломна практика	практика	<i>Програма переддипломної практики.pdf</i>	HTPccp3zyJZ6TOPthTxTFwcVBZNeFAFOYQyG3dTjYj4=	Матеріально-технічна база закладів та підприємств готельно-ресторанних господарств України та закордонних партнерів.
Виробнича практика	практика	<i>Програма виробничої практики.pdf</i>	FzzbYOF1uv/aIEdoYVfkRwEvRIPPotj/32ZpM9ktVvA=	Матеріально-технічна база закладів та підприємств готельно-ресторанних господарств України та закордонних партнерів.
Навчальна практика	практика	<i>Програма навчальної практики.pdf</i>	ocJ9AXwYExs515OFapHqwliKzA13OnyD HsmhiKwfxdw=	Платформа дистанційного навчання "Moodle", спеціалізований кабінет організації роботи готелів №232 кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор, програма «Модуль ServioHMS»).
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Кваліфікаційна робота.pdf</i>	hrSOyttt8qIUyFXRJVIywZYv/yjZioWaHiDUmlndt+E=	Платформа дистанційного навчання "Moodle".
Курсова робота зі спеціальності	курслова робота (проект)	<i>Курсова робота зі спеціальності.pdf</i>	o1Ldl+y6xujuGq1FbajGcfavMOtyafoP/lbnYUaqiLE=	Платформа дистанційного навчання "Moodle", спеціалізований кабінет проектування та комп'ютерних технологій №228 кафедри готельно-ресторанної та курортної справи на 25 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж).
Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	навчальна дисципліна	<i>Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії.pdf</i>	Gs/ZeDBo7Fh5Xr5Wd8zi7TkaYOEa3o9bplLBpeGmAYM=	Лекційна аудиторія на 50 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 на 25 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор, графічні редактори «Sweet home», «AutoCAD»).
Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	навчальна дисципліна	<i>World Hotel Business.pdf</i>	kZ/8Kdw2xzuKG+oITd7+hN96LI8kIv2NbnC7/oy/Sik=	Аудиторії на 50 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).
Менеджмент	навчальна	<i>Менеджмент</i>	L8CpeqyqotcHYvnf+	Аудиторії на 50 посадкових місць

персоналу готельно-ресторанного бізнесу	дисципліна	<i>персоналу готельно-ресторанного бізнесу.pdf</i>	W1evv9H11YyBPVV47Y9oa5EpM4=	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).
Управління розкішними брендами	навчальна дисципліна	<i>Управління розкішними брендами.pdf</i>	MmxB/daEeC+7wgoMu8aK5Ch+QHWK mIe5LoVT1wOMQW o=	Аудиторії на 50 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).
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві.pdf</i>	U+DNkqo8qoLBhW+3wkKSnXvCkf/rgquFGPEWMQe5ok=	Аудиторії на 50 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).
Екологізація готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Екологізація готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	jetRnJQsGxK/HM4oQBBAyGmtopQVLE2MDLeKdJz9mWI=	Аудиторії на 50 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).
Психологія управління та конфліктологія	навчальна дисципліна	<i>Психологія управління та конфліктологія.pdf</i>	LRoC69/GPOkrAGpgHnzZBHscopgIWYzWq55oQG0oooYo=	Аудиторії на 50 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).
Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника»	навчальна дисципліна	<i>Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника».pdf</i>	cR1Zg4KZD2vqog3ANaVfixVDmTnAK22DnTsHMcVgWWs=	Аудиторії на 50 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).
Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	навчальна дисципліна	<i>Безпека Охорона праці в галузі. Цивільний захист.pdf</i>	pmupDg2TE1dCI9GHOmTkkB2/xYxQQFyVPejHWVNuPhw=	Аудиторії на 50 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізований кабінет з безпеки №25 загальноуніверситетського користування на 25 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, мультимедійний проектор).
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Методологія і організація наукових досліджень.pdf</i>	pm8nemz91Mzv7SPet6OFkxqAKD4yvU2d2KdkShr2SG4=	Аудиторії на 50 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), спеціалізований кабінет кафедри готельно-ресторанної та курортної справи на 25 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і



\* 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
155643	Капліна Анна Сергіївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 040359, виданий 28.02.2017	9	Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	1. Основні публікації за напрямом: 1. Plona PIURENKO, Iryna BANYEVA, Anna KAPLINA and Svetlana DROBYAZKO. Innovative Development Strategies of the Enterprises of Hospitality Sphere/34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain (Лона ПІЮРЕНКО, Ірина БАНЬЄВА, Анна КАПЛІНА та Світлана ДРОБЯЗКО. Стратегії інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності/34-та конференція IBIMA: 13-14 листопада 2019 р., Мадрид, Іспанія) (Web of Science ) <a href="https://ibima.org/accepted-paper/innovative-development-strategies-of-the-enterprises-of-hospitality-sphere/">https://ibima.org/accepted-paper/innovative-development-strategies-of-the-enterprises-of-hospitality-sphere/</a> 2. Kaplina A.S.System analysis of diagnostics of the hotels/ Kaplina A.S., Kaplina T.V. (Системний аналіз у діагностиці готелів)//Науковий вісник ПУЕТ серія» Економічні науки. Випуск №2(87) (2018), квітень 2018. С.95- 101. (Прикріплений PDF - 1464-2303 -1-PB) <a href="http://journal.puet.edu.ua/index.php/nven/issue/view/52">http://journal.puet.edu.ua/index.php/nven/issue/view/52</a> 3. Капліна Т.В., Капліна А.С., Куш Л.І. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку// Проблеми і перспективи розвитку підприємництва: Збірник наукових праць Харківського національного автомобільно-

дорожнього університету. ? № 2 (27) - 2021. - Харків, 2021- С. 116-127.  
DOI: Фахове наукове видання України категорії ``Б`` з економіки

4. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності / Т. В. Капліна, А. С. Капліна, Л. І. Куц, С. О. Дудник, // Електронний журнал «Ефективна економіка». - 2022. - № 3. - С. 282-289.

5. Kaplina Tetyana, Kaplina Anna, TahiltsevaYanina. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region //Науковий Вісник ПУЕТ. Серія ``Економічні науки``. Випуск1(105),2022 С.138-158.

3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій:

1. 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](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)>

2. 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. , 2018,- с. 370-382 (Капліна Т., Капліна А.Класифікація інновацій та перспективи інноваційних пріоритетів готельної індустрії//Науковий розвиток і досягнення: колективна

монографія.- Лондон: Наука, 2018,- С. 370-382) Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7236>

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. <http://www.grks.puet.edu.ua/nmetod.php>

2. Дистанційний курс у системі MOODLE «Свігове готельне господарство (ГРС м) 2 курс» для студентів ступеня магістр / А.С.Капліна, Я.М.Тагільцева Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2623>

5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня:  
Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Тема дисертації: `` Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства `` (Диплом ДК № 040359 від 28 лютого 2017 року)

8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець науково-дослідної теми № 471/19: «Якість продукції готельно-ресторанного

господарства: теоретичний та практичний аспекти» (Номер державної реєстрації 0119U002863) з червня 2019 р. по грудень 2023 р. (Розпорядження № 94-У від 05 листопада 2020 року)

12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій:

1. Капліна А.С. Права інтелектуальної власності та авторське право в дистанційній освіті/ А.С. Капліна, С.О. Дудник, Н.І. Кирніс/ Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (e-learning and university education-2017) матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції, (м. Полтава 9-10 лютого 2017 року) - П. - Полтавський університет економіки і торгівлі. - 2017, С. 73-75.

2. Капліна А.С. Дистанційне навчання як шлях до модернізації вищої освіти / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, А.С. Капліна,/Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (e-learning and university education-2017) матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції, (м. Полтава 9-10 лютого 2017 року) - П. - Полтавський університет економіки і торгівлі. - 2017, С. 57-59.

3. Капліна А.С. Використання системного підходу під час дослідження засобів розміщення/ Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, А.С. Капліна/ Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи2: Тези доповідей

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі й 10-річчю запровадження в Україні спеціальності «Готельно-ресторанна справа», (м. Харків 21 вересня 2017 року) - Харківський державний університет харчування та торгівлі. - 2017, - С. 9-33.

4. Капліна Т.В. Підприємство готельного господарства як основний суб`єкт реалізації нововведень у галузі/ Капліна Т.В., Столярчук В.М., Капліна А.С./ матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. - Мукачево: РВВ МДУ, 2018.- 114с.  
<https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/04/%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%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>

5. Капліна Т.В. Фундаментальні дослідження - важливий етап інноваційного процесу/Капліна Т.В., Капліна А.С. //Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : мат.І Міжнародної науково-практичної конференції(31 жовтня-листопада 2018 р., м. Львів) - Львів:ЛТЕУ, 2018. - С.161- 164.

6. Гордієнко Д.О., Капліна А.С. Підвищення ефективності функціонування підприємств готельного господарства// Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти:

у 2 ч. -Полтава: ПУЕТ,  
2021. - С.28-33.  
(ГРСМ-21)  
7. Моцакова А.П.,  
Капліна  
А.С.Упровадження  
маркетингових  
стратегій готельних  
послуг на  
підприємствах  
готельного  
господарства//  
Збірник наукових  
статей магістрів.  
Навчально-науковий  
інститут денної освіти:  
у 2 ч. -Полтава: ПУЕТ,  
2021. - С. 67-73.  
(ГРСМ-21)

13. Проведення  
навчальних занять  
іноземною мовою:  
Режим доступу до  
розкладу:  
2022-2023 н.р.  
1. Навчальна  
дисципліна  
``Організація роботи  
номерного готелю``  
для студентів  
студентів денної  
форми навчання,  
спеціальності  
Готельно-ресторанна  
справа 2 курсу: лекцій  
- 20 год., практичних -  
40 год.РАЗОМ: 60  
2. Навчальна  
дисципліна ``Фронт-  
офіс`` для студентів  
студентів денної  
форми навчання,  
спеціальності  
Готельно-ресторанна  
справа 2 курсу: лекцій  
- 20 год., практичних -  
80 год.РАЗОМ: 100  
Підвищення  
кваліфікації/стажуван  
ня:  
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),  
(Академія готельного  
менеджменту та  
громадського  
харчування в Познані  
(Сертифікат про  
проходження 140  
годин стажування за  
програмою ``Hotel  
and Restaurant``  
(Познань 11.04.2019)/  
9.04.2019-13.04.2019)  
140 год./4,6 кредитів,  
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

I` 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. ( ( R I).T  
Міжнародний  
інститут готельного  
господарства,  
громадського  
харчування та туризму  
і Holding і S зі штаб-  
квартирою в Лозанні,  
Швейцарія та Ліліал з  
питань гостинності та  
гастрономії Neole  
Superior у Познані  
(Польща) отримання  
міжнародної  
програми для  
готельний,  
ресторанний і  
туристичний  
менеджмент)  
11.04.2019). (6 год./о,2  
кредит)  
3. Онлайн-стажування  
з гостинності на тему;  
` `СУЧАСНІ МЕТОДИ  
ТА ТЕНДЕНЦІЇ В  
УПРАВЛІННЯ ТА  
ОРГАНІЗАЦІЇ  
ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ:  
ЄВРОПЕЙСЬКИЙ  
ДОСВІД` `«Modern  
methods and trends of  
management of  
international networks  
in the context of the  
digital economy:  
European experience».  
Simon Kuznets Kharkiv  
National University of  
Economics, hotel HVD  
(Bulgaria) з 01 лютого  
по 25 лютого 2022 р.у  
Харківському  
національному  
університеті імені  
Симона Кузнеця та з  
02 по 05 березня 2022  
року з Економіки.  
Сертифікат №  
204/05.03.2022 р. (180  
год/ 6 кр)  
<http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php>  
4. «CURRENT  
TRENDS IN HOTEL  
AND RESTAURANT  
BUSINESS  
ACTIVITIES  
ORGANIZATION»  
(«Сучасні тренди  
організації готельно-  
ресторанного  
бізнесу»)  
Internobmen, Ltd.  
(ТОВ  
«ІНТЕРНОБМІН») м.  
Варна, Болгарія.  
02.05.2022 -  
13.06.2022.

						Сертифікат від 01.07.2022 р. 180 год. / 6 кр. <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php">http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php</a> 5. Підвищення кваліфікації. Диплом магістра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступінь вищої освіти магістр галузь знань Сфера обслуговування (Диплом М21 № 015677 від 28 лютого 2021 р.) (2700год./90 кр.) Отримання сертифікату В2 Сертифікат № UADO1 000734 від 12 травня 2018 володіння англійською мовою IELTS (CEFR: B2) - British Council (Британська рада (Україна)) 22.05.2018.	
10019	Лозова Оксана Василівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 016774, виданий 10.10.2013, Атестат доцента АД 003711, виданий 16.12.2019	12	Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника»	1. Основні публікації за напрямом: 1. Assessment of the Effectiveness of the Strategic Management System of Investment Activities of Companies <a href="https://www.abacademies.org/articles/assessment-of-the-effectiveness-of-the-strategic-management-system-of-investment-activities-of-companies-8384.html">https://www.abacademies.org/articles/assessment-of-the-effectiveness-of-the-strategic-management-system-of-investment-activities-of-companies-8384.html</a> / O. Potyshniak, L. Dobuliak, V. Filippov, Y. Malakhovskiy, O. Lozova // Academy of Strategic Management Journal. - Articles in issue: 4. - Volume: 18. - Month: August. - Year: 2019. - p. 1-5 Режим доступу: <a href="https://www.abacademies.org/articles/Assessment-of-the-Effectiveness-of-the-Strategic-Management-System-of-Investment-Activities-of-Companies-1939-6104-18-4-408.pdf">https://www.abacademies.org/articles/Assessment-of-the-Effectiveness-of-the-Strategic-Management-System-of-Investment-Activities-of-Companies-1939-6104-18-4-408.pdf</a> Підтвердження індексування журналу в науко метричній базі Scopus < <a href="https://www2.scopus.com/sourceid/19700175176?origin=resultslist">https://www2.scopus.com/sourceid/19700175176?origin=resultslist</a> > 2. Лозова О.В. Система управління персоналом як важлива складова ефективного функціонування підприємства в ринкових умовах господарювання/ О.В. Лозова, В.О.



Демченко // Український журнал прикладної економіки, 2017. - с. 37-45. Режим доступу: 3. Інтелектуальні ресурси: сутність, місце й роль у процесі формування конкурентних переваг підприємства / О.В. Лозова, В.А. Шкіль // // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. ? Серія: «Економічні науки». - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2018. - № 3 (88). - С. 53-57  
Режим доступу: 4. Управління ресурсами компанії у проектах / О.В. Лозова // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. ? Серія: «Економічні науки». - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2018. - № 5 (90). - С. 67-72  
Режим доступу: 5. Шимановська-Діанич Л.М., Лозова О.В. Креативність як найбільше конкурентна перевага майбутніх менеджментів // Науковий вісник ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». (Серія «Економічні науки»), № 3 (99), 2020 р. URL: 6. Лозова О.В., Сєдаков М. Якість життя населення, як інструмент підвищення інвестиційної привабливості країни // Вісник Черкаського університету. (Серія «Економічні науки»), 2018. No 3. с. 47-53  
URL: 7. Лозова, О. В., & Кришталь, А. М. (2021). СОЦІАЛЬНО-ДЕМОГРАФІЧНІ ПРОБЛЕМИ НАВЧАННЯ ДОРОСЛИХ У «СРІБНІЙ ЕКОНОМІЦІ». Економічний простір, (170), 23-27.  
3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Лозова О.В., Інноваційна політика в контексті фінансової безпеки держави [Текст] / Оксана Василівна Лозова,

Максим Анатолійович Сєдаков // Сучасні тенденції розвитку менеджменту та фінансово-економічної безпеки : монографія / [колектив авторів]. - Черкаси : ЧНУ, 2018. - с. 113-124 Режим доступу: [http://eprints.cdu.edu.ua/1504/1/monogr%202018\\_.pdf](http://eprints.cdu.edu.ua/1504/1/monogr%202018_.pdf)

4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:

1. Дистанційний курс з навчальної дисципліни ``Введення в професійну діяльність та історія менеджменту (Частина I)`` для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент``, 2018 р. . URL :

2. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Менеджмент і адміністрування (Операційний менеджмент. Управління персоналом)» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент``. 2018 р. URL:

3. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Державне та регіональне управління» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент``. 2018 р. URL :

4. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Операційний та виробничий менеджмент» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент``, 2018 р., Полтава : ПУЕТ. URL :

5. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Антикризове управління в сфері туризму» для студентів денної та

заочної форми навчання спеціальності 242 `Туризм` магістр., 2019 р. Полтава : ПУЕТ. URL :

6. Дистанційний курс з дисципліни «Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу» - для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», рівня магістр, 2019 р.

7. Дистанційний курс з дисципліни «Організація роботи офісу» - для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент», рівня бакалавр., 2020 р.

8. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника» для студентів 1 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» другого магістерського рівня, 2021 р. . URL :

9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Комунікативний менеджмент у готельно-ресторанному господарстві» для студентів 4 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа», 2019р. URL :

10. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Управління знаннями в умовах невизначеності» для студентів 4 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» бакалаврського рівня, 2022 р. . URL :

11. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Адміністрування підприємств виробничого бізнесу» для студентів 1 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» другого магістерського рівня, 2022 р. . URL :

12. Дистанційний курс (англійська мова) з навчальної дисципліни «Training: Development of emotional intelligence of the leader» для студентів 1 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» другого магістерського рівня, 2022 р. URL : <http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=3614>

8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

1. Відповідальний виконавець науково-дослідних тем № 314/10 «Ринково адаптований механізм управління сучасною соціально-економічною системою», номер державної реєстрації 0110U000932 (термін виконання: жовтень 2013 р.- грудень 2019 р.). Розпорядження по Вищому навчальному закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Про затвердження тимчасового творчого колективу для виконання замовленої ректоратом ПУЕТ науково-дослідної теми № 314/10 «Ринковоадаптований механізм управління сучасною соціально-економічною системою» (номер державної реєстрації 0110U000932) №227а від 30.10.2017р.

2. Відповідальний виконавець науково-дослідних тем № 315/10 «Методологія та практика управління системою споживчої кооперації України в умовах трансформації національної економіки», номер державної реєстрації 0110U000931 (термін виконання: жовтень 2013 р.- грудень 2019 р.) Розпорядження по Вищому навчальному закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Про

затвердження тимчасового творчого колективу для виконання замовленої ректоратом ПУЕТ науково-дослідної теми № 315/10 «Методологія та практика управління системою споживчої кооперації України в умовах трансформації національної економіки» (номер державної реєстрації 0110U000931) №212 від 16.10.2017р.

10. Участь у міжнародних наукових проектах:

1. Участь у міжнародному грантовому проекті «Звернення уваги суспільства до спільного вирішення проблем сучасності» в межах програми «Meet up! Німецько-українські зустрічі молоді, м. Бамберг, Республіка Німеччина; термін 24.08.2019-01.09.2019р <https://nzl.theukrainians.org/google-meet-do-60-hvlyyn.html>

2. Керівник проекту «Креативність для креативних», який реалізовано в рамках програми «Культура для змін» за підтримки Українського культурного фонду (Київ, Україна) та Британської Ради/Project is supported by Ukrainian Cultural Fund and the British Council as a part of Culture For Change programme. Створено та поширено інноваційний культурно-освітнього продукт - подкаст "Креативність для креативних" з розвитку та популяризації креативного мислення серед представників сектору культурних та креативних індустрій України. Термін реалізації проекту: липень-жовтень 2021 року.

11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій:

1. Тренер у проекті «Центр освіти дорослих – середовище особистісного та професійного

розвитку» 2019-2021 рр.(Витяг з протоколу № 12 загальних зборів від 28 лютого 2019 року)

12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій:

- Формування системи антикризового управління підприємством в умовах національної соціально-економічної кризи / О.В. Лозова // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Регіональна, галузева та суб`єктна економіка України на шляху до євроінтеграції». Тези доповідей. Частина 2. - Харків: ХНУБА, 2017. - с. 154-157 Режим доступу:
- Інтелектуальний потенціал як фактор розвитку національної економіки / О.В. Лозова // Суспільство, економіка та економічна наука в ХХІ столітті: зб. матеріалів ІІ міжнар. наук.-практ. конф., 21-22 квіт. 2017 р./М-во освіти і науки України, ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана; редкол.: В.І. Кириленко (голова)[та ін.].- Київ: КНЕУ, 2017.-С. 157-159. Режим доступу:
- . Розвиток творчого мислення студентів у процесі дистанційного вивчення економічної теорії / О.В. Лозова // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервності освіти впродовж життя («E-LEARNING AND UNIVERSITY EDUCATION-2017»)). Тези доповідей. Частина 1. (м. Полтава, 9-10 лютого 2017 року). - Полтава : ПУЕТ, 2017. - с. 142-144

Режим доступу:  
-. SIGNIFICANCE OF SOCIO-PSYCHOLOGICAL METHODS FOR EFFICIENT

MANAGEMENT BY ENTERPRISE / О.В. Лозова, І.В. Ліпська // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Universum View».- Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2018. - С. 233-234  
Режим доступу: < [https://drive.google.com/drive/folders/1D\\_1at3FaAX9iazFFuVN4dkb7ClDgB4Qk](https://drive.google.com/drive/folders/1D_1at3FaAX9iazFFuVN4dkb7ClDgB4Qk) >  
-. Гудько А. В., Лозова О. В. Кооперативне навчання як засіб формування креативності у майбутніх менеджерів // 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. 401 с (75-77 с). URL:  
-. Лозова О.В. Процес формування інтелектуального потенціалу підприємства // Соціально-економічні та правові чинники розвитку національної економіки України: облікові, аналітичні та контрольні аспекти в сучасних умовах інтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 345 с. (С. 307-309) URL:  
11. Лозова О.В., Кухманський Д. Стратегії та моделі управління персоналом торговельних підприємств // 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. С.  
150-152 URL:  
12. Лозова О.В.,  
Сербін В.  
Кооперативи.  
Міжнародний  
кооперативний альянс  
// Мережевий бізнес:  
становлення,  
проблеми, інновації:  
матеріали X  
Міжнародної науково-  
практичної інтернет-  
конференції (м.  
Полтава, 27-28 квітня  
2020 року).-Полтава:  
ПУЕТ, 2020.-293 с. С.  
116-119 URL:  
13. Лозова О.В.,  
Сербін В. Споживча  
кооперація України:  
стан та перспективи  
розвитку //  
Мережевий бізнес:  
становлення,  
проблеми, інновації:  
матеріали X  
Міжнародної науково-  
практичної інтернет-  
конференції (м.  
Полтава, 27-28 квітня  
2020 року).-Полтава:  
ПУЕТ, 2020.-293 с. С.  
119-121 URL:  
14. Масляник І.А.,  
Лозова О.В.  
Управління  
соціальним розвитком  
підприємства //  
Актуальні питання  
розвитку науки та  
забезпечення якості  
освіти у XXI столітті:  
тези доповідей XLIII  
Міжнародної наукової  
студентської  
конференції за  
підсумками науково-  
дослідних робіт  
студентів за 2019 рік  
(м. Полтава, 07-08  
квітня 2020 р.): у 2 ч.,  
ч. 2.-Полтава: ПУЕТ,  
2020.-343 с. С. 18-20  
URL:  
-. Лозова О.В., Хало  
М. Життєвий цикл та  
їх вплив на розвиток  
підприємства //  
Домінанти соціально-  
економічного  
розвитку України в  
умовах інноваційного  
типу прогресу :  
Всеукраїнська  
науково-практична  
конференція (26  
березня 2020 р., м.  
Київ) С. 214-217  
[https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15854/1/DOMIN2020\\_P214-217.pdf](https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15854/1/DOMIN2020_P214-217.pdf)  
-. Лозова О.В.,  
Литвиненко С.П.,  
Немцу І.В. Управління  
адаптацією  
працівника в  
трудоному колективі  
на підприємстві в  
сучасних умовах



господарювання // Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств : XII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція молодих вчених та студентів : Тези доповідей. Дніпро, 25 березня 2021 року. Д.: Університет імені Альфреда Нобеля, 2021, С. 146-149  
file:///C:/Documents%20and%20Settings/User/%Do%9C%Do%BE%Do%B8%20%Do%B4%Do%BE%Do%BA%D1%83%Do%BC%Do%B5%Do%BD%D1%82%D1%8B/Downloads/%Do%97%Do%B1%D1%96%D1%80%Do%BD%Do%B8%Do%BA%20%Do%A5%Do%86%Do%86%20%Do%BA%Do%BE%Do%BD%D1%84%Do%B5%D1%80%Do%B5%Do%BD%D1%86%D1%96%D1%97\_2021+.pdf  
-. Лозова О.В., Перерва В. Бірюзові організації в Україні та світі // `АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА` `ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ XII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік. Частина 2. С. 105-107  
-. Лозова О.В., Дністрян А.В. Організаційне проектування системи управління персоналом в сучасній організації // Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, Херсон, 16-18 жовтня 2019 р. / Упоряд. Т. Казакова. Херсон, вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2019. 458 с. С. 296-297  
file:///C:/Documents%20and%20Settings/User/%Do%9C%Do%BE%Do%B8%20%Do%B4%Do%BE%Do%BA%D1%83%Do%BC%Do%B5%Do%BD%D1%82%D1%

8B/Downloads/!%Do%  
9C%Do%90%Do%9A%  
Do%95%Do%A2\_%Do  
%B7%Do%B1%D1%96%  
D1%80%Do%BD%Do%  
B8%Do%BA%202019\_  
V\_2.pdf  
- . Лозова О.В.,  
Дороніч В.М.  
Інноваційна  
діяльність  
підприємства //  
ІННОВАЦІЙНИЙ  
РОЗВИТОК ТА  
БЕЗПЕКА  
ПІДПРИЄМСТВА В  
УМОВАХ  
НЕОІНДУСТРІАЛЬНО  
ГО СУСПІЛЬСТВА.  
Матеріали  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції студентів  
аспірантів та молодих  
вчених.  
Східноєвропейський  
національний  
університет імені Лесі  
Українки. Луцьк. 2019  
р. с. 626-628  
- . Лозова О.В., Івчук  
В.В. Управління  
ризиками діяльності  
підприємства в умовах  
ринкових змін //  
Актуальні питання  
розвитку науки та  
забезпечення якості  
освіти у XXI столітті:  
тези доповідей XLIII  
Міжнародної наукової  
студентської  
конференції за  
підсумками науково-  
дослідних робіт  
студентів за 2019 рік  
(м. Полтава, 07-08  
квітня 2020 р.): у 2 ч.,  
ч. 2.-Полтава: ПУЕТ,  
2020.-343 с. С. 16-18  
- Лозова О., Сербін В.  
П-менеджмент  
(менеджмент  
майбутнього) // GDP  
per capita of Azerbaijan  
Republic, State  
Statistical Committee of  
Azerbaijan, at: , acceded  
May 17, 2019. С. 15-16  
URL :  
- Лозова О.В.  
Розвиток емоційного  
інтелекту в умовах  
невизначеності //  
Проблеми та  
перспективи  
забезпечення  
макроекономічної  
стабільності :  
монографія / за ред.  
С. В. Леонова і М. М.  
Бричко. Суми :  
Сумський державний  
університет, 2022. 181  
с. С. 144-154  
(загальний обсяг  
монографії 9,05  
авт.арк. / 0,5  
авт.арк.видані  
співавтором) URL;  
Репозитарій:

- Лозова О.В., Тимошенко І.С. Проактивна поведінка підприємства // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід [Електронний ресурс] : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 10 листопада 2022 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. - Харків, 2022. - 494 с. - Електронні текстові дані. - Режим доступу : С, 463-465  
Репозитарій:  
-. Лозова О.В., Попова Є. І. Новий рівень бізнесу під час війни // Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін: Збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції. м. Полтава, 27 жовтня 2022 р. Полтава, 2022. 1496 с. С. 1335-1338.  
Репозитарій:  
-. Лозова О.В. Розвиток емоційного інтелекту в умовах невизначеності Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації : матеріали XII міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 27-28 квітня 2022 року). - Полтава : ПУЕТ, 2022. - 195 с. С. 100-102.  
Репозитарій:  
-. Лозова О.В. Емоційний інтелект як особистісний ресурс розвитку // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: Матеріали одинадцятої міжнар. наук.-практ. конф., 09-10 вересня 2022 р. Одеса: ОНЕУ, 2022. 576 с., С. 260-262  
Репозитарій:  
13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: Режим доступу до розкладу: 2018-2019 та 2019-2020 роки  
Навчальна дисципліна «Основи економіки» у іноземних студентів доузівської підготовки  
Групи:ДІП\_Е1-11 - 110

год.; ДПІ\_Е3-11 - 110  
год.; ДПІ\_Е4-11 - 110  
год.; ДПІ\_М1-11 - 18  
год.; ДПІ\_М2-11 - 18  
год.; ДПІ\_М3-11` - 18  
год.; ДПІ\_М4-11` - 18  
год.

2020-2021 н.р.

1. Навчальна  
дисципліна  
``Організація роботи  
офісу`` - групи  
МЕНбангл-21;  
МЕНбангл-41 - 76  
год.;

2. Навчальна  
дисципліна  
``Державне та  
регіональне  
управління`` -  
БАманглПВ-21 - 44  
год.;

3. Навчальна  
дисципліна  
``Контролінг в  
менеджменті`` -  
МЕНбанг-31 - 25 год

4. Навчальна  
дисципліна ``  
Економіка``  
(Підготовчий  
факультет)`` - ДПІ-1,  
ДПІ-3, ДПІ-4, ДПІ-5 -  
72год.

2021-2022 навчальний  
рік:

Навчальна  
дисципліна ``Тренінг:  
Розвиток емоційного  
інтелекту керівника``  
для груп; МЕН БА м  
англ.-21 - 56 год; МЕН  
БА м англ.-41 - 50 год;  
МЕН б англ. бер -31 -  
38 год.

19. Участь у  
професійних та/або  
громадських  
об'єднаннях за  
спеціальністю:

1. Член ГО «Центр  
освіти дорослих  
Полтавщини» з  
18.01.2020 – по  
31.05.2020 р. (Витяг з  
протоколу № 12  
загальних зборів від  
28 лютого 2019 року)  
(Договір від 18 січня  
2020 р.)

2. Асоційований член  
Української асоціації з  
розвитку  
менеджменту та бізнес  
освіти, сертифікат №  
1187, з 23 вересня  
2022 року.

Підвищення  
кваліфікації/стажуван  
ня:

1. Стажування у  
Центральноукраїнсько  
му державному  
педагогічному  
університеті ім.. Б.  
Винниченка, з  
01.10.2018-05.11.2018,  
Довідка № 352-Н від  
14.11.2018 р. (наказ №  
139-ун від  
03.09.2018Р) на

кафедри педагогіки та освітнього менеджменту (Витяг з протоколу засідання кафедри № 5 від 06.11.2018 р.) (108 год/3,6 кр)

2. Стажування у Вищій суспільно-економічній школі м. Пшеворск, Республіка Польща ``Modern pedagogical methods in EU education market`` (Сучасні педагогічні методи на ринку освіти ЄС), Тематика: розвиток емоційного інтелекту керівника (Сертифікат: № IFC-WSSG/WK/256-2019); термін проходження: 1.04.2019-31.04.2019р. (180 год/6 кр)

3. Підвищення кваліфікації за напрямом використання інформаційно-комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включаючи електронне навчання, інформаційну та кібернетичну безпеку ``Основи використання цифрових інструментів для змішаного навчання`` , форма навчання: дистанційна.  
24.05.2021 року (Обсяг: 15 год /0,5 кредита ЄКТС)

4. Підвищення кваліфікації Всеукраїнська наукова конференція ``Розвиток компетентностей педагога; пошук ресурсів`` за темою: Компетентнісний підхід у навчальному процесі з поколінням Z. Удосконалення педагогічних навичок.  
з 27 червня по 28 червня 2021 року. КВЕД 85.59 (Сертифікат № 2311947723116 від 28.06.2021 року) (6 годин/0,2 кредиту ЄКТС)

5. Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» дистанційно на тему «Техніки для розвитку емоційного інтелекту: ненасильницьке спілкування та рефлексія» тривалістю (3 академічні години /0,1 кредиту за ЄКТС).

(Сертифікат розроблено відповідно до п.13 постанови КМУ від 21 серпня 2019 р. № 800 (зі змінами й доповненнями, внесеними постановою КМУ від 27 грудня 2019 року № 1133). 4748u9f6-c17e-4d8c-b26f-56c5235a6895/02.06.2022р. м.Київ

6. Стажування у Вищій навчальній заклад «Університет економіки та права «Крок». Участь у програмі професійного розвитку, сформованій згідно вимог п. 16 Постанови КМУ «Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» від 21 серпня 2019 р. № 800, і розвинення загальних, професійних і комунікативних компетентностей та здатностей. Тематика: «Управлінський інтелект для освітян» (Сертифікат № №КРо4635922/000434-22). Період: з 07 по 14 червня 2022 року м Київ. Загальний обсяг - (2 кредити ЄКТС /60 годин).

7. Підвищення кваліфікації. Центр освіти дорослих Полтавщини. Дистанційне навчання `` Використання інструментів GOOGLE `` за спеціальною короткостроковою програмою підвищення кваліфікації у період з 13 червня по 24 червня 2022 року м. Херсон. ДОСЯГНУТІ РЕЗУЛЬТАТИ: нові та вдосконалені раніше набуті компетентності у межах використання у професійній діяльності таких застосунків та сервісів Google: Google Meet, Gmail, Google Classroom, Google Диск, Google Документи, Google Таблиці, Google Форми, Google Календар, Google Завданнях, Google Keep, Google Сайти, базова безпека, Сертифікат ID: б-

270622-11 від 27 червня 2022 року. (30 год./1 кредитів ЄКТС)

8. Підвищення кваліфікації у рамках реалізації проекту з розвитку співпраці бізнесу та університетів «UNI-BIZ BRIDGE», присвячений розвитку soft skills викладача, в межах викладання дисципліни «Управління знаннями в умовах невизначеності». Внесок у розвиток української освіти та формування ``Університету майбутнього після перемоги``.

Сертифікат № 178 від 15.07.2022 р. Обсяг - 10 академічних годин/ 0,3 кр. Термін - 11-14.07.2022 р.

9. Підвищення кваліфікації у вигляді у часті у вебінарі «Креативність у викладанні під час війни» в межах викладання дисципліни «Розвиток емоційного інтелекту керівника». Обсягом - 6 год./0,2 кредити ЄКТС. 19.07.2022р.м. Полтава ПУЕТ

10. Навчання в літній школі «EU AntiCor»: Антикорупційна політика ЄС, уроки для України» в межах викладання дисципліни «Державне та регіональне управління». (20 липня - 29 липня 2022 року). Літню школу обсягом 20 год/0,7 кр. проведено в рамках проекту за напрямом Жан Моне програми ЄС Єразмус + 101047968 - EU AntiCor (ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH). СЕРТИФІКАТ №EU-AC-2022-SC-12 від 29+.07.2022 р.

11. Участь у вебінарі «Емоційний інтелект - основа життєстійкості» в межах дисципліни, що викладається викладачем «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника», 6 год, 22-23 листопада 2022 року.

12. Підвищення кваліфікації за міжнародною програмою «Кампус вченого» в межах дисципліни, що





						«Інноваційний університет», обсягом - 30 годин. 18 Підвищення кваліфікації у вигляді навчання у Teaching Excellence International Training Program "Create Creative Entrepreneurs Leaders School" у період з 01-17 листопада 2022 року, обсягом - 15 годин.	
10019	Лозова Оксана Василівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 016774, виданий 10.10.2013, Атестат доцента АД 003711, виданий 16.12.2019	12	Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу	1. Основні публікації за напрямом: 1. Assessment of the Effectiveness of the Strategic Management System of Investment Activities of Companies <a href="https://www.abacademies.org/articles/assessment-of-the-effectiveness-of-the-strategic-management-system-of-investment-activities-of-companies-8384.html">https://www.abacademies.org/articles/assessment-of-the-effectiveness-of-the-strategic-management-system-of-investment-activities-of-companies-8384.html</a> / O. Potyshniak, L. Dobuliak, V. Filippov, Y. Malakhovskiy, O. Lozova // Academy of Strategic Management Journal. - Articles in issue: 4. - Volume: 18. - Month: August. - Year: 2019. - p. 1-5 Режим доступу: <a href="https://www.abacademies.org/articles/Assessment-of-the-Effectiveness-of-the-Strategic-Management-System-of-Investment-Activities-of-Companies-1939-6104-18-4-408.pdf">https://www.abacademies.org/articles/Assessment-of-the-Effectiveness-of-the-Strategic-Management-System-of-Investment-Activities-of-Companies-1939-6104-18-4-408.pdf</a> Підтвердження індексування журналу в науко метричній базі Scopus < <a href="https://www2.scopus.com/sourceid/19700175176?origin=resultslist">https://www2.scopus.com/sourceid/19700175176?origin=resultslist</a> > 2. Лозова О.В. Система управління персоналом як важлива складова ефективного функціонування підприємства в ринкових умовах господарювання/ О.В. Лозова, В.О. Демченко // Український журнал прикладної економіки, 2017. - с. 37-45. Режим доступу: 3. Інтелектуальні ресурси: сутність, місце й роль у процесі формування конкурентних переваг підприємства / О.В. Лозова, В.А. Шкіль // // Науковий вісник

Полтавського університету економіки і торгівлі. ? Серія: «Економічні науки». - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2018. - № 3 (88). - С. 53-57  
Режим доступу:  
4. Управління ресурсами компанії у проектах / О.В. Лозова // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. ? Серія: «Економічні науки». - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2018. - № 5 (90). - С. 67-72  
Режим доступу:  
5. Шимановська-Діанич Л.М., Лозова О.В. Креативність як найбільше конкурентна перевага майбутніх менеджментів // Науковий вісник ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». (Серія «Економічні науки»), № 3 (99), 2020 р. URL:  
6. Лозова О.В., Сєдаков М. Якість життя населення, як інструмент підвищення інвестиційної привабливості країни // Вісник Черкаського університету. (Серія «Економічні науки»), 2018. No 3. с. 47-53  
URL:  
7. Лозова, О. В., & Кришталь, А. М. (2021). СОЦІАЛЬНО-ДЕМОГРАФІЧНІ ПРОБЛЕМИ НАВЧАННЯ ДОРОСЛИХ У «СРІБНІЙ ЕКОНОМІЦІ». Економічний простір, (170), 23-27.  
3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій:  
Лозова О.В., Інноваційна політика в контексті фінансової безпеки держави [Текст] / Оксана Василівна Лозова, Максим Анатолійович Сєдаков // Сучасні тенденції розвитку менеджменту та фінансово-економічної безпеки : монографія / [колектив авторів]. - Черкаси : ЧНУ, 2018. - с. 113-124  
Режим доступу:  
<http://eprints.cdu.edu.ua/1504/1/monogr%20>

2018\_.pdf  
4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:  
1. Дистанційний курс з навчальної дисципліни ``Введення в професійну діяльність та історія менеджменту (Частина I)`` для студентів I курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент`` , 2018 р. URL :  
2. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Менеджмент і адміністрування (Операційний менеджмент. Управління персоналом)» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент`` . 2018 р. URL:  
3. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Державне та регіональне управління» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент`` . 2018 р. URL :  
4. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Операційний та виробничий менеджмент» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 ``Менеджмент`` , 2018 р., Полтава : ПУЕТ. URL :  
5. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Антикризове управління в сфері туризму» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 242 ``Туризм`` магістр., 2019 р. Полтава : ПУЕТ. URL :  
6. Дистанційний курс з дисципліни «Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу» - для студентів денної та заочної форми

навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», рівня магістр, 2019 р.

7. Дистанційний курс з дисципліни «Організація роботи офісу» - для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент», рівня бакалавр., 2020 р.

8. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника» для студентів 1 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» другого магістерського рівня, 2021 р. . URL :

9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Комунікативний менеджмент у готельно-ресторанному господарстві» для студентів 4 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа», 2019р. URL :

10. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Управління знаннями в умовах невизначеності» для студентів 4 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» бакалаврського рівня, 2022 р. . URL :

11. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Адміністрування підприємств виробничого бізнесу)» для студентів 1 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» другого магістерського рівня, 2022 р. . URL :

12. Дистанційний курс (англійська мова) з навчальної дисципліни «Training: Development of emotional intelligence of the leader» для студентів 1 курсу денної та заочної форми навчання спеціальності 073 «Менеджмент» другого

магістерського рівня, 2022 р. URL : <http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=3614>

8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

1. Відповідальний виконавець науково-дослідних тем № 314/10 «Ринково адаптований механізм управління сучасною соціально-економічною системою», номер державної реєстрації 0110U000932 (термін виконання: жовтень 2013 р.- грудень 2019 р.). Розпорядження по Вищому навчальному закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Про затвердження тимчасового творчого колективу для виконання замовленої ректоратом ПУЕТ науково-дослідної теми № 314/10 «Ринковоадаптований механізм управління сучасною соціально-економічною системою» (номер державної реєстрації 0110U000932) №227а від 30.10.2017р.

2. Відповідальний виконавець науково-дослідних тем № 315/10 «Методологія та практика управління системою споживчої кооперації України в умовах трансформації національної економіки», номер державної реєстрації 0110U000931 (термін виконання: жовтень 2013 р.- грудень 2019 р.)

Розпорядження по Вищому навчальному закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Про затвердження тимчасового творчого колективу для виконання замовленої ректоратом ПУЕТ науково-дослідної теми № 315/10 «Методологія та практика управління системою споживчої кооперації України в умовах трансформації національної

економіки» (номер державної реєстрації 0110U000931) №212 від 16.10.2017р.

10. Участь у міжнародних наукових проектах:

1. Участь у міжнародному грантовому проекті «Звернення уваги суспільства до спільного вирішення проблем сучасності» в межах програми «Meet up! Німецько-українські зустрічі молоді, м. Бамберг, Республіка Німеччина; термін 24.08.2019-01.09.2019р <https://nzl.theukrainians.org/google-meet-do-60-hvylyn.html>

2. Керівник проекту «Креативність для креативних», який реалізовано в рамках програми «Культура для змін» за підтримки Українського культурного фонду (Київ, Україна) та Британської Ради/Project is supported by Ukrainian Cultural Fund and the British Council as a part of Culture For Change programme. Створено та поширено інноваційний культурно-освітнього продукт - подкаст «Креативність для креативних» з розвитку та популяризації креативного мислення серед представників сектору культурних та креативних індустрій України. Термін реалізації проекту: липень-жовтень 2021 року.

11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій:

1. Тренер у проекті «Центр освіти дорослих – середовище особистісного та професійного розвитку» 2019-2021 рр.(Витяг з протоколу № 12 загальних зборів від 28 лютого 2019 року)

12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій:  
- Формування системи антикризового

управління підприємством в умовах національної соціально-економічної кризи / О.В. Лозова // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Регіональна, галузева та суб`єктна економіка України на шляху до євроінтеграції». Тези доповідей. Частина 2. - Харків: ХНУБА, 2017. - с. 154-157 Режим доступу:  
- Інтелектуальний потенціал як фактор розвитку національної економіки / О.В. Лозова // Суспільство, економіка та економічна наука в ХХІ столітті: зб. матеріалів ІІ міжнар. наук.-практ. конф., 21-22 квіт. 2017 р./М-во освіти і науки України, ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана; редкол.: В.І. Кириленко (голова)[та ін.].- Київ: КНЕУ, 2017.-С. 157-159. Режим доступу:  
-. Розвиток творчого мислення студентів у процесі дистанційного вивчення економічної теорії / О.В. Лозова // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервності освіти впродовж життя («E-LEARNING AND UNIVERSITY EDUCATION-2017»)). Тези доповідей. Частина 1. (м. Полтава, 9-10 лютого 2017 року). - Полтава : ПУЕТ, 2017. - с. 142-144  
Режим доступу:  
-. SIGNIFICANCE OF SOCIO-PSYCHOLOGICAL METHODS FOR EFFICIENT MANAGEMENT BY ENTERPRISE / О.В. Лозова, І.В. Ліпська // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Universon View».- Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2018. - С. 233-234  
Режим доступу: <  
<https://drive.google.co>

m/drive/folders/1D\_1at3FaAX9iazFFuVN4dkb7ClDgB4Qk >  
-. Гудько А. В., Лозова О. В. Кооперативне навчання як засіб формування креативності у майбутніх менеджерів // 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. 401 с (75-77 с). URL:  
-. Лозова О.В. Процес формування інтелектуального потенціалу підприємства // Соціально-економічні та правові чинники розвитку національної економіки України: облікові, аналітичні та контрольні аспекти в сучасних умовах інтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 345 с. (С. 307-309) URL:  
11. Лозова О.В., Кухманський Д. Стратегії та моделі управління персоналом торговельних підприємств // 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. С. 150-152 URL:  
12. Лозова О.В., Сербін В. Кооперативи. Міжнародний кооперативний альянс // Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації: матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-



конференції (м. Полтава, 27-28 квітня 2020 року).-Полтава: ПУЕТ, 2020.-293 с. С. 116-119 URL:

13. Лозова О.В., Сербін В. Споживча кооперація України: стан та перспективи розвитку // Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації: матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 27-28 квітня 2020 року).-Полтава: ПУЕТ, 2020.-293 с. С. 119-121 URL:

14. Масляник І.А., Лозова О.В. Управління соціальним розвитком підприємства // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.): у 2 ч., ч. 2.-Полтава: ПУЕТ, 2020.-343 с. С. 18-20 URL:

- . Лозова О.В., Хало М. Життєвий цикл та їх вплив на розвиток підприємства // Домінанти соціально-економічного розвитку України в умовах інноваційного типу прогресу : Всеукраїнська науково-практична конференція (26 березня 2020 р., м. Київ) С. 214-217 [https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15854/1/DOMIN2020\\_P214-217.pdf](https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15854/1/DOMIN2020_P214-217.pdf)

- . Лозова О.В., Литвиненко С.П., Немцу І.В. Управління адаптацією працівника в трудовому колективі на підприємстві в сучасних умовах господарювання // Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств : XII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція молодих вчених та студентів : Тези доповідей. Дніпро, 25 березня 2021 року. Д.:

Університет імені  
Альфреда Нобеля,  
2021, С. 146-149  
file:///C:/Documents%  
20and%20Settings/Use  
r/%Do%9C%Do%BE%  
Do%B8%20%Do%B4%  
Do%BE%Do%BA%D1%  
83%Do%BC%Do%B5%  
Do%BD%D1%82%D1%  
8B/Downloads/%Do%9  
7%Do%B1%D1%96%D1  
%80%Do%BD%Do%B8  
%Do%BA%20%Do%A5  
%Do%86%Do%86%20  
%Do%BA%Do%BE%Do  
%BD%D1%84%Do%B5  
%D1%80%Do%B5%Do  
%BD%D1%86%D1%96%  
D1%97\_2021+.pdf  
-. Лозова О.В.,  
Перерва В. Бірюзові  
організації в Україні  
та світі //  
`АКТУАЛЬНІ  
ПИТАННЯ  
РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ,  
ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА  
ТОВАРОЗНАВСТВА`.  
ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
XLII Міжнародної  
наукової студентської  
конференції за  
підсумками науково-  
дослідних робіт  
студентів за 2018 рік.  
Частина 2. С. 105-107  
-. Лозова О.В.,  
Дністрян А.В.  
Організаційне  
проекткування системи  
управління  
персоналом в сучасній  
організації //  
Проблеми і тенденції  
розвитку сучасної  
економіки в умовах  
інтеграційних  
процесів: теоретичні  
та практичні аспекти:  
матеріали IV  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції, Херсон,  
16-18 жовтня 2019 р. /  
Упоряд. Т. Казакова.  
Херсон, вид-во ФОП  
Вишемирський В.С.,  
2019. 458 с. С. 296-297  
file:///C:/Documents%  
20and%20Settings/Use  
r/%Do%9C%Do%BE%  
Do%B8%20%Do%B4%  
Do%BE%Do%BA%D1%  
83%Do%BC%Do%B5%  
Do%BD%D1%82%D1%  
8B/Downloads/!%Do%  
9C%Do%90%Do%9A%  
Do%95%Do%A2\_%Do  
%B7%Do%B1%D1%96%  
D1%80%Do%BD%Do%  
B8%Do%BA%202019\_  
V\_2.pdf  
-. Лозова О.В.,  
Дороніч В.М.  
Інноваційна  
діяльність  
підприємства //  
ІННОВАЦІЙНИЙ

РОЗВИТОК ТА БЕЗПЕКА ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ НЕОІНДУСТРІАЛЬНОГО СУСПІЛЬСТВА.  
Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції студентів аспірантів та молодих вчених.  
Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки. Луцьк. 2019 р. с. 626-628  
-. Лозова О.В., Івчук В.В. Управління ризиками діяльності підприємства в умовах ринкових змін // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.): у 2 ч., ч. 2.-Полтава: ПУЕТ, 2020.-343 с. С. 16-18  
- Лозова О., Сербін В. П-менеджмент (менеджмент майбутнього) // GDP per capita of Azerbaijan Republic, State Statistical Committee of Azerbaijan, at: , acceded May 17, 2019. С. 15-16  
URL :  
- Лозова О.В. Розвиток емоційного інтелекту в умовах невизначеності // Проблеми та перспективи забезпечення макроекономічної стабільності : монографія / за ред. С. В. Леонова і М. М. Бричко. Суми : Сумський державний університет, 2022. 181 с. С. 144-154 (загальний обсяг монографії 9,05 авт.арк. / 0,5 авт.арк.видані співавтором) URL;  
Репозитарій:  
- Лозова О.В., Тимошенко І.С. Проактивна поведінка підприємства // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід [Електронний ресурс] : матеріали III Міжнар.

наук.-практ. інтернет-конф., 10 листопада 2022 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. - Харків, 2022. - 494 с. - Електронні текстові дані. - Режим доступу : С, 463-465  
Репозитарій:  
-. Лозова О.В., Попова Є. І. Новий рівень бізнесу під час війни // Бухгалтерський облік, контроль та аналіз в умовах інституційних змін: Збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції. м. Полтава, 27 жовтня 2022 р. Полтава, 2022. 1496 с. С. 1335-1338.  
Репозитарій:  
-. Лозова О.В.  
Розвиток емоційного інтелекту в умовах невизначеності Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації : матеріали XII міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 27-28 квітня 2022 року). - Полтава : ПУЕТ, 2022. - 195 с. С. 100-102.  
Репозитарій:  
-. Лозова О.В.  
Емоційний інтелект як особистісний ресурс розвитку // Економіка підприємства: сучасні проблеми теорії та практики: Матеріали одинадцятої міжнар. наук.-практ. конф., 09-10 вересня 2022 р. Одеса: ОНЕУ, 2022. 576 с., С. 260-262  
Репозитарій:  
13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: Режим доступу до розкладу: 2018-2019 та 2019-2020 роки  
Навчальна дисципліна «Основи економіки» у іноземних студентів довузівської підготовки  
Групи: ДПІ\_Е1-11 - 110 год.; ДПІ\_Е3-11 - 110 год.; ДПІ\_Е4-11 - 110 год.; ДПІ\_М1-11 - 18 год.; ДПІ\_М2-11 - 18 год.; ДПІ\_М3-11 - 18 год.; ДПІ\_М4-11 - 18 год.  
2020-2021 н.р.  
1. Навчальна дисципліна ``Організація роботи офісу`` - групи МЕНбангл-21;

МЕНбангл-41 - 76 год;  
2. Навчальна дисципліна ``Державне та регіональне управління`` - БМанглПВ-21 - 44 год;  
3. Навчальна дисципліна ``Контролінг в менеджменті`` - МЕНбанг-31 - 25 год  
4. Навчальна дисципліна ``Економіка`` (Підготовчий факультет) `` - ДПІ-1, ДПІ-3, ДПІ-4, ДПІ-5 - 72год.  
2021-2022 навчальний рік:  
Навчальна дисципліна ``Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника`` для груп; МЕН БА м англ.-21 - 56 год; МЕН БА м англ.-41 - 50 год; МЕН б англ. бер -31 - 38 год.  
19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю:  
1. Член ГО «Центр освіти дорослих Полтавщини» з 18.01.2020 – по 31.05.2020 р. (Витяг з протоколу № 12 загальних зборів від 28 лютого 2019 року) (Договір від 18 січня 2020 р.)  
2. Асоційований член Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес освіти, сертифікат № 1187, з 23 вересня 2022 року.  
Підвищення кваліфікації/стажування:  
1. Стажування у Центральньоукраїнському державному педагогічному університеті ім.. Б. Винниченка, з 01.10.2018-05.11.2018, Довідка № 352-Н від 14.11.2018 р. (наказ № 139-ун від 03.09.2018Р) на кафедрі педагогіки та освітнього менеджменту (Витяг з протоколу засідання кафедри № 5 від 06.11.2018 р.) (108 год/3,6 кр)  
2. Стажування у Вищій суспільно-економічній школі м. Пшеворск, Республіка Польща ``Modern pedagogical methods in

EU education market`  
(Сучасні педагогічні методи на ринку освіти ЄС), Тематика: розвиток емоційного інтелекту керівника (Сертифікат: № IFC-WSSG/WK/256-2019); термін проходження: 1.04.2019-31.04.2019р. (180 год/6 кр)

3. Підвищення кваліфікації за напрямом використання інформаційно-комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включаючи електронне навчання, інформаційну та кібернетичну безпеку`  
`Основи використання цифрових інструментів для змішаного навчання` . , форма навчання: дистанційна.  
24.05.2021 року (Обсяг: 15 год /0,5 кредита ЄКТС)

4. Підвищення кваліфікації Всеукраїнська наукова конференція`  
`Розвиток компетентностей педагога; пошук ресурсів` за темою: Компетентнісний підхід у навчальному процесі з поколінням Z. Удосконалення педагогічних навичок. з 27 червня по 28 червня 2021 року. КВЕД 85.59 (Сертифікат № 2311947723116 від 28.06.2021 року) (6 годин/0,2 кредиту ЄКТС)

5. Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» дистанційно на тему «Техніки для розвитку емоційного інтелекту: ненасильницьке спілкування та рефлексія» тривалістю (3 академічні години /0,1 кредиту за ЄКТС). (Сертифікат розроблено відповідно до п.13 постанови КМУ від 21 серпня 2019 р. № 800 (зі змінами й доповненнями, внесеними постановою КМУ від 27 грудня 2019 року № 1133). 4748y9f6-c17e-4d8c-b26f-56c5235a6895/

02.06.2022р. м.Київ  
6. Стажування у Вищій навчальній заклад «Університет економіки та права «Крок». Участь у програмі професійного розвитку, сформованій згідно вимог п. 16 Постанови КМУ «Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» від 21 серпня 2019 р. № 800, і розвинення загальних, професійних і комунікативних компетентностей та здатностей. Тематика: «Управлінський інтелект для освітян» (Сертифікат № №КР04635922/000434-22). Період: з 07 по 14 червня 2022 року м Київ. Загальний обсяг - (2 кредити ЄКТС /60 годин).

7. Підвищення кваліфікації. Центр освіти дорослих Полтавщини. Дистанційне навчання ``Використання інструментів GOOGLE`` за спеціальною короткостроковою програмою підвищення кваліфікації у період з 13 червня по 24 червня 2022 року м. Херсон. ДОСЯГНУТІ РЕЗУЛЬТАТИ: нові та вдосконалені раніше набуті компетентності у межах використання у професійній діяльності таких застосунків та сервісів Google: Google Meet, Gmail, Google Classroom, Google Диск, Google Документи, Google Таблиці, Google Форми, Google Календар, Google Завданнях, Google Keep, Google Сайти, базова безпека, Сертифікат ID: б-270622-11 від 27 червня 2022 року. (30 год/1 кредитів ЄКТС)

8. Підвищення кваліфікації у рамках реалізації проекту з розвитку співпраці бізнесу та університетів «UNI-BIZ BRIDGE», присвячений розвитку soft skills викладача, в межах викладання

дисципліни «Управління знаннями в умовах невизначеності». Внесок у розвиток української освіти та формування «Університету майбутнього після перемоги».

Сертифікат № 178 від 15.07.2022 р. Обсяг - 10 академічних годин/ 0,3 кр. Термін - 11-14.07.2022 р.

9. Підвищення кваліфікації у вигляді у часті у вебінарі «Креативність у викладанні під час війни» в межах викладання дисципліни «Розвиток емоційного інтелекту керівника». Обсягом - 6 год./0,2 кредити ЄКТС. 19.07.2022р.м. Полтава ПУЕТ

10. Навчання в літній школі «EU AntiCor»: Антикорупційна політика ЄС, уроки для України» в межах викладання дисципліни «Державне та регіональне управління». (20 липня - 29 липня 2022 року). Літню школу обсягом 20 год/0,7 кр. проведено в рамках проекту за напрямом Жан Моне програми ЄС Єразмус + 101047968 - EU AntiCor (ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH). СЕРТИФІКАТ №EU-AC-2022-SC-12 від 29+.07.2022 р.

11. Участь у вебінарі «Емоційний інтелект - основа життєстійкості» в межах дисципліни, що викладається викладачем «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника», 6 год, 22-23 листопада 2022 року.

12. Підвищення кваліфікації за міжнародною програмою «Кампус вченого» в межах дисципліни, що викладається викладачем «Управління знаннями в умовах невизначеності», в період з 17 жовтня - 03 листопада 2022 року, обсягом 40 год, сертифікат № 21, згідно розпорядження № 25 від 04 листопада 2022 року.

13. Підвищення



кваліфікації за міжнародною програмою «UNI-BIZ BRIDGE» в межах дисципліни, що викладається викладачем «Управління знаннями в умовах невизначеності» та «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника», 21-22.11, 2022 року, сертифікат № 112, обсяг 7 академічних годин

14. Підвищення кваліфікації за програмою «Розумію: курс з психологічно-емоційної підтримки» в межах дисципліни, що викладається викладачем «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника», 11-22.11, 2022 року, сертифікат № 0-05869, обсяг 30 академічних годин

15. Підвищення кваліфікації у вигляді вивчення курсу «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», форма навчання дистанційна, 20.09.2022 р. обсяг - 60 год (2 кредити).

16. Підвищення кваліфікації у вигляді навчання у освітньому онлайн-проекті «Business podcast - 2022» від компанії ТОВ «Епіцентр» в межах викладання дисципліни «Управління знаннями в умовах невизначеності», у період з 25.10.2022 по 24.11.2022, обсягом - 10 год.

17. Підвищення кваліфікації у вигляді навчання у освітньому онлайн-проекті «Бренд науковця у цифровому світі» в межах викладання дисципліни «Тренінг: Розвиток емоційного інтелекту керівника», сертифікат № 1250, протокол 12 ВГО «Інноваційний університет», обсягом - 30 годин.

18. Підвищення кваліфікації у вигляді навчання у Teaching Excellence International Training Program “Create Creative Entrepreneurs Leaders School” у період з 01-17 листопада 2022 року,

							обсягом - 15 годин.
14272	Рудич Леся Василівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	<p>Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2022, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 036639, виданий 01.07.2016</p>	12	Психологія управління та конфліктологія	<p>1. Основні публікації за напрямом: 1 Strategic Investment Management and Formation of Investment Strategy of the Enterprise / Inna Suray Yuliia ? . Makarenko, Sergii Kudlaienko, Yuliia V. Roschyna, Lesia Rudych // Academy of Strategic Management Journal (Print ISSN: 1544-1458; Online ISSN: 1939-6104) (Scopus) <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=ewOcoPAAAAAJ&amp;hl=ru#d=gs_md_cita-d&amp;u=%2fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DewOcoPAAAAAJ%26citation_for_view%3DewOcoPAAAAAJ%3A_kc_bZDykSQ%26tzm%3D-180">https://scholar.google.com.ua/citations?user=ewOcoPAAAAAJ&amp;hl=ru#d=gs_md_cita-d&amp;u=%2fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DewOcoPAAAAAJ%26citation_for_view%3DewOcoPAAAAAJ%3A_kc_bZDykSQ%26tzm%3D-180</a></p> <p>2. Рудич Л.В. Антикризисний менеджмент галузі туристичних послуг України / Л.В. Рудич, О.В. Боровиков // Науковий вісник Полісся. - 2019. - № 2 (18). - С. 204-209. Особистий внесок 3 стор. <a href="http://journals.uran.ua/nvp_chntu/article/view/203277">http://journals.uran.ua/nvp_chntu/article/view/203277</a></p> <p>3. Рудич Л. В. Розвиток фінансових технологій в умовах цифровізації економіки України / Шевченко О. М., Рудич Л. В. // Ефективна економіка. 2020. № 7. - Особистий внесок 3 стор. URL: <a href="http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&amp;z=8053">http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&amp;z=8053</a> (дата звернення: 01.08.2020). DOI: 10.32702/2307-2105-2020.7.61</p> <p>4. Рудич Л.В., Стеценко В.В., Шаповалов В.О. Ефективний рекрутинг в контексті підвищення конкурентоспроможності підприємств / Рудич Л.В., Стеценко В.В., Шаповалов В.О. // «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Техніка», Серія «Фізико-математичні</p>

науки»): журнал.  
2022. No 6(6) 2022. -  
С. 62-69  
<https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=wm#inbox/FMfcgzGpGdkWwzWfbhsRTcFgFscdBRJL?projector=1&messagePartId=0.1>  
5. Шаповалов В.О., Рудич Л.В., Стеценко В.В. Теоретико-методологічні аспекти дослідження елементів державного регулювання акціонерного сектора Наука і техніка сьогодні. Серія: Економіка. №10 (10). 2022. С. 172-184.

3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій:

Рудич Л.В.  
Особливості соціально відповідального управління персоналом підприємства / Л. В. Рудич, В. О. Шаповалов, // Соціально-трудова відносина: проблеми науки та практики : монографія / А.М. Колот, Т.А. Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля, [та ін.] ; за ред. проф. Т.А. Костишиної. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - С. 551-563.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10216>

4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:

1. Нестуля О.О., Нестуля С.І., Карманенко В.В., Рудич Л.В. Основи лідерства. Дистанційний курс для студентів всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання, 2018 р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/dn/course/view.php?id=113>

2. Рудич Л.В.  
Психологія управління та конфліктологія. Дистанційний курс для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа`` освітньої програми 2готельно-ресторанна

справа `` ступеня магістр, 2019 р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1598>

3. Нестуля О.О., Нестуля С.І., Рудич Л.В. Лідерство і керівництво. Дистанційний курс для студентів спеціальності 281 ``Публічне управління та адміністрування`` освітньої програми ``Публічне адміністрування`` ступеня магістр, 2019 р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1852>

4. Нестуля О.О., Нестуля С.І., Рудич Л.В. Степенко В.В. Основи лідерства. Дистанційний курс для іноземних студентів, 2020 р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=511>

5. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Психологія управління та конфліктологія» для студентів денної/заочної форми навчання, спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 1 курсу, магістр - листопад 2019 р  
<https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=wm#inbox/FMfcgzGpGdkWwzWfbhsRTcFgFscdBRJL?projector=1&messagePartId=0.1>

6. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Лідерство і керівництво» для студентів денної/заочної форми навчання, спеціальностей «Економіка», «Публічне управління та адміністрування» 1 курсу, магістр (Нестуля О.О., Нестуля С.І., Рудич Л.В.) - листопад 2020 р  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1852>

7. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Організація надання

управлінських послуг населенню» для студентів денної/заочної форми навчання, спеціальності «Публічне управління та адміністрування», 1 курсу, магістр - жовтень 2020 р  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1852>

8. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Лідерство і комунікаційні навички» для студентів денної/заочної форми навчання, спеціальності «Менеджмент», 2 курсу, бакалавр (Нестуля С.І., Рудич Л.В.) - вересень 2020 р

9. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Leadership and communication skills» для іноземних студентів денної форми навчання, спеціальності «Менеджмент», 3 курсу, бакалавр (Нестуля О.О., Нестуля С.І., Рудич Л.В.) - грудень 2021 р

10. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Міжнародні HR-комунікації» для студентів денної/заочної форми навчання, спеціальності «Економіка», 1 курсу, освітнього рівня бакалавр - жовтень 2021 р

11. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Рекрутинг» для студентів денної/заочної форми навчання, спеціальності «Економіка», 3 курсу, освітнього рівня бакалавр - листопад 2021 р

8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

1. Відповідальний виконавець наукової теми № 291/09 «Розробка теоретико-методологічних основ

розвитку та управління персоналом» (номер державної реєстрації 0112U001078).  
Розпорядження ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» № 276 від 9.12.2015 р.(закриття у 2019 році)  
2. Відповідальний виконавець наукової теми № 349/12 «Ефективність інвестицій в людський капітал на підприємствах в сучасних умовах» (номер державної реєстрації 0112U001077).  
Розпорядження ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» № 277 від 9.12.2015 р.(закриття у 2019 році)  
10. Участь у міжнародних наукових проектах:  
Участь у міжнародному науковому проекті за сприянням уряду Німеччини «Професійна інтеграція внутрішньо переміщених осіб в Україні», який виконує Deutsche Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH., 2019 р.  
[https://drive.google.com/file/d/1VK4e8fvu2dr-ouswK3dpiw\\_jPkm7SnG7/view?fbclid=IwAR2VUv3wHYmeMdp4OSPOaTj7Yc3EH-oWghSpiTzCkuPoqLU3tj7lRkEhua8](https://drive.google.com/file/d/1VK4e8fvu2dr-ouswK3dpiw_jPkm7SnG7/view?fbclid=IwAR2VUv3wHYmeMdp4OSPOaTj7Yc3EH-oWghSpiTzCkuPoqLU3tj7lRkEhua8)  
12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій:  
1. Інноваційна модель інтеграції послуг з навчання, перекваліфікації та соціальної підтримки: досвід Полтавської області : посібник / [Везомська С., Долженко М., Дрозд Р. та ін] : за заг. ред.: Р.Дрозд, О.Нестуля, І.Пахомова. \_ Полтава : 2019. - 80 с. Особисто автору належить частина розділ 3.4: «Особистісний розвиток внутрішньо переміщених осіб та

інших соціально вразливих груп місцевих громад» (с. 55-65).  
[https://drive.google.com/file/d/1VK4e8fvu2dr-ouswK3dpiw\\_jPkm7SnG7/view?fbclid=IwAR2VUv3wHYmeMdp4OSPOaTj7Yc3EH-oWghSpiTzCkuPoqLU3tj7lRkEhua8](https://drive.google.com/file/d/1VK4e8fvu2dr-ouswK3dpiw_jPkm7SnG7/view?fbclid=IwAR2VUv3wHYmeMdp4OSPOaTj7Yc3EH-oWghSpiTzCkuPoqLU3tj7lRkEhua8)

2. Формування корпоративної соціальної відповідальності / Н.М. Гвоздик, Л.В. Рудич // Матеріали II Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених «Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи», 18-19.05.2017, м. Львів. - Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2017 - С. 128-130.  
<http://science.inem.lviv.ua/konferentsiya-2017/>

3. Корпоративна соціальна відповідальність в системі управління персоналом / Рудич Л.В., Рекман О.С. // Напрями економічного зростання та інноваційного розвитку підприємства [Електронний ресурс]: тези за матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених (Кропивницький 11 квітня 2018 р.)  
<http://dspace.kntu.kr.ua/jspui/bitstream/123456789/7851/1/Materiali%20konferents%2011-04-2018%20CUNTU.pdf>

4. Формування лідерських якостей в контексті соціального розвитку / Рудич Л.В. // Лідери XXI століття. Формування особистості харизматичного лідера на основі гуманітарних технологій [Електронний ресурс]: тези за матеріалами II Міжнародної науково-практичної конференції (Харків 27-28 вересня 2018 року

[http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/40454/1/Conference\\_NTU\\_KhPI\\_2018\\_Lidery\\_XXI\\_stolittia.pdf](http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/40454/1/Conference_NTU_KhPI_2018_Lidery_XXI_stolittia.pdf)

5. Лідерські компетенції управління в контексті забезпечення розвитку підприємницьких структур / Рудич Л.В., Боровиков О.В. // Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур

[Електронний ресурс]: тези за матеріалами III Міжнародної науково-практичної конференції `` Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору `` 24

березня, 21020 року  
[https://scholar.google.com.ua/citations?](https://scholar.google.com.ua/citations?user=ewOcoPAAAAAJ&hl=ru#d=gs_md_cita)

[user=ewOcoPAAAAAJ&hl=ru#d=gs\\_md\\_cita](https://scholar.google.com.ua/citations?user=ewOcoPAAAAAJ&hl=ru#d=gs_md_cita)

[d&u=%2Fcitations%3Fview\\_op%3Dview\\_citation%26hl%3Dru%26user%3DewOcoPAAAAAJ%26citation\\_for\\_view%3DewOcoPAAAAAJ%3A4TOrqqG69KYC%26tzm%3D-180](https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DewOcoPAAAAAJ%26citation_for_view%3DewOcoPAAAAAJ%3A4TOrqqG69KYC%26tzm%3D-180)

6. Стратегічний розвиток споживчої кооперації України / Рудич Л.В., Боровиков О.В. // Матеріали XI Міжнародної науково-практичної інтернет конференції молодих учених, аспірантів, студентів. Творчий пошук молоді - курс на ефективність: Хмельницький, 31 березня 2020 року. - С. 105 – 106

[https://scholar.google.com.ua/citations?](https://scholar.google.com.ua/citations?user=ewOcoPAAAAAJ&hl=ru#d=gs_md_cita)

[user=ewOcoPAAAAAJ&hl=ru#d=gs\\_md\\_cita](https://scholar.google.com.ua/citations?user=ewOcoPAAAAAJ&hl=ru#d=gs_md_cita)

[d&u=%2Fcitations%3Fview\\_op%3Dview\\_citation%26hl%3Dru%26user%3DewOcoPAAAAAJ%26citation\\_for\\_view%3DewOcoPAAAAAJ%3A4DMP91Eo8xMC%26tzom%3D-180](https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DewOcoPAAAAAJ%26citation_for_view%3DewOcoPAAAAAJ%3A4DMP91Eo8xMC%26tzom%3D-180)

7. Risks and benefits of crowdfunding in the context of digitalization / Lesia Rudych, Olena Shevchenko // Topical issues of society development in the



turbulence conditions  
International On-line  
Scientific Conference  
School of Economics  
and Management in  
Public Administration  
in Bratislava Bratislava,  
May 30, 2020  
[http://www.vsemvs.sk/  
portals/o/Subory/Conf  
erence%20Proceedings  
\\_VSEMvs\\_30.5.2020.p  
df](http://www.vsemvs.sk/portals/o/Subory/Conference%20Proceedings_VSEMvs_30.5.2020.pdf)

14. Керівництво  
студентом:  
Керівництво  
студентами, які  
зайняли призове (II  
місце) у II турі  
Всеукраїнського  
конкурсу студентських  
наукових робіт зі  
спеціальності  
«Управління  
персоналом та  
економіка праці»,  
ТНЕУ, 4-5 квітня 2019  
року.

Підвищення  
кваліфікації/стажуван  
ня:

1. Підвищення  
кваліфікації в  
дистанційному  
режимі програмі  
підготовки науково-  
педагогічних кадрів,  
яка проходила в  
Університеті Малаги  
(Іспанія), Університеті  
Сантьяго де  
Компостела (Іспанія),  
Університеті ISMA  
(Латвія), Тема  
наукової доповіді:  
Ідентифікація  
корпоративної  
соціальної  
відповідальності в  
умовах кризи.

3.09.2018 по  
21.09.2018 (108  
год/3,6 кр)

2. Підвищення  
кваліфікації у формі  
стажування Довідка  
про проходження  
стажування №1360 від  
31 жовтні 2019 року,  
видана ГО ``Інститут  
аналітики та  
адвокації`` (16.09-  
31.10.2019) (46  
год/1,53 кр)

3. Міжнародне  
стажування на тему:  
``Міжнародна  
кар`єра науковця та  
управління  
науковими  
проектами`` м. Лодзь  
з грудня 2020 по  
лютий 2021 року  
(Сертифікат №  
2021/02/0042.21) (90  
год/3 кр)

4. Post-Graduate  
Studies. Management  
of EU-Funded Projects  
within the 2021-2027  
EU Multiannual

Financial Framework. Partial qualifications at Polish Qualification Framework level seven and the European Qualifications Framework. Poland. Lodz. (certificate of completion №0001299, 11december 2021) (30 ECTS).

Післядипломна освіта. Управління європейськими проектами в фінансовій перспективі ЄС 2021-2027. Часткова кваліфікація на 7-му рівні Польської Рамки кваліфікацій та Європейської Рамки кваліфікацій. (сертифікат №0001299, 11 грудня 2021) (150 год /5 кр)

5.Підвищення кваліфікації. Certificate of recognition in the Activ Citizens Local Training. British Council. (Сертифікат визнання в Activ Citizens Local Training. Британська Рада. Тематика: досвід та практику у сфері сталого соціального розвитку, міжкультурного діалогу, планування соціальних дій та взаємодії з громадами.) з 25-28 жовтня 2021 р. Certificate number: 202110LTSDA24 (30 год/1 ECTS)

6. Training course. Equal Opportunities Policies in the EU-Funded Projects. University of Social Sciences (UNS), Central European Academy Studies and Certifications (CEASC) (0,5 ECTS)

Навчальний курс. Політика рівних можливостей в проектах, що фінансуються фондами ЄС. Університет Суспільних наук (UNS). Центрально Європейська Академія Навчань та Сертифікації (CEASC). Сертифікат № 1233/21 м.Київ, 11.12.2021 р.(15 год/0,5 ECTS)

7.Підвищення кваліфікації. Онлайн навчання з курсу SMM «Презентація та просування малого та середнього бізнесу онлайн. Піар та

комунікації для бізнесу». Благодійний фонд «Реалізація ідей». Тематика: роль соціальних мереж в маркетингу та бізнесі, інтернет маркетинг, місце піару та цифрових комунікацій.  
м.Сєвєродонецьк. жовтень 2021- січень 2022. Сертифікат (50 годин/ 1,7 кр)  
8. Підвищення кваліфікації. Дводенний тренінг. Методологія конкурсу «Життя без сміття» для НУО. Агенство економічного розвитку. м. Вознесенськ, 2021. Сертифікат. (12 годин/ 0,4 кр)  
9. Підвищення кваліфікації. Навчальна програма «Акселератор соціального підприємництва» Українська соціальна академія. Київ.,2022 р. Сертифікат (6 год/0,2 укр.)  
10.Підвищення кваліфікації. Центр освіти дорослих Полтавщини. Дистанційне навчання ``Використання інструментів GOOGLE`` за спеціальною короткостроковою програмою підвищення кваліфікації у період з 13 червня по 24 червня 2022 року м. Херсон. ДОСЯГНУТІ РЕЗУЛЬТАТИ: нові та вдосконалені раніше набуті компетентності у межах використання у професійній діяльності таких застосунків та сервісів Google: Google Meet, Gmail, Google Classroom, Google Диск, Google Документи, Google Таблиці, Google Форми, Google Календар, Google Завданнях, Google Keep, Google Сайти, базова безпека, Сертифікат ID: 6-270622-18 від 27 червня 2022 року м.Херсон. (30 год/1 кредитів ЄКТС)  
Отримання сертифікату В2 Магістр галузі знань Гуманітарні науки, спеціальність 035 Філологія, спеціалізація 035.041

						германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська. Полтавський університет економіки і торгівлі (диплом М22№018008 від 28 лютого 2022)
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	26	Екологізація готельно-ресторанного господарства  1. Основні публікації за напрямом: 1. Рогова Н.В. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні / Н.В. Рогова, О.В. Володько, Я.М. Бичков, С.С. Рибаківа // 9th International conference Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 250-258. <a href="https://scholar.google.com.ua/scholar?oi=bibs&amp;cluster=9636094303949316117&amp;btnI=1&amp;hl=uk">https://scholar.google.com.ua/scholar?oi=bibs&amp;cluster=9636094303949316117&amp;btnI=1&amp;hl=uk</a> 2. Рогова Н.В. Залежність активності лактобацил від концентрації цукру в субстраті. / Н.В. Рогова, О.В. Володько, Я.М. Бичков // Вісник ПУЕТ, Серія "Технічні науки", #3, 2023 р, с. 33-37. <a href="http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/171">http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/171</a> 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист» для студентів усіх спеціальностей. - листопад 2018 р. < <a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1259">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1259</a> > 2. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Обладнання в готелях та ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2020 р. < <a href="http://www2.el.puet.edu">http://www2.el.puet.edu</a>

u.ua/st/course/view.php?id=1642>

3. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Equipment in hotels and restaurants (Обладнання в готелях та ресторанах)» для студентів спеціальності 241 Hotel and restaurant business (англомовних). Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2020 р.

4. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 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. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2021 р. <  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3054>>

6. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Технології штучного інтелекту в готельно-ресторанних комплексах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2021 р. <  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3341>>

7. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної

дисципліни  
«Комплексна безпека  
готельного фонду»  
для студентів  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа». Освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа». -  
2022 р. <  
[http://www2.el.puet.edu  
u.ua/st/course/view.ph  
p?id=3526](http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3526) >  
8. Бичков Я.М.  
Дистанційний курс у  
системі MOODLE з  
навчальної  
дисципліни «Енерго-  
та ресурсозбереження  
у готельно-  
ресторанному  
господарстві» для  
студентів  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа». Освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа». -  
2022 р. <  
[http://www2.el.puet.edu  
u.ua/st/course/view.ph  
p?id=3023](http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3023) >  
8. Виконання функцій  
наукового керівника  
або відповідального  
виконавця наукової  
теми, головного  
редактора/члена  
редколегії/експерта:  
1. Відповідальний  
виконавець науково-  
дослідної теми №  
471/19: «Якість  
продукції готельно-  
ресторанного  
господарства:  
теоретичний та  
практичний  
аспекти»(Номер  
державної реєстрації  
0119U002863).  
Термін: червень 2019 -  
грудень 2023  
(розпорядження по  
ПУЕТ №102-У від 12  
червня 2019 р.;  
розпорядження по  
ПУЕТ № 77-У від 01  
вересня 2021р.)  
12. Наявність  
апробацій, науково-  
популярних, науково-  
експертних та/або  
консультаційних  
публікацій:  
1. Скрипник В. О.  
Нові технології і  
обладнання харчових  
виробництв :  
матеріали  
Міжвузівського  
науково-практичного  
семінару / В. О.  
Скрипник, Я. М.  
Бичков // (м. Полтава,  
19 квітня 2018 року) /  
науковий керівник  
семінару В. О.  
Скрипник. – Полтава :  
ПУЕТ, 2018. – С. 10-13.  
<http://dspace.puet.edu>.

ua/bitstream/123456789/6347/1/%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8%20%D1%81%D0%B5%D0%BC%D1%96%D0%BD%D0%B0%D1%80%202018.pdf

2. Кухманський Д.І., Федоренко Р.Ю. МЕН-21. Технології особистої безпеки. Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства : тези доповідей ХLI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (м. Полтава, 17-18 квітня 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. С. 394-396.  
<http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/stconf2018.pdf>

3. Балаклієць В.І., ГРС-21. Автоматизовані системи життєзабезпечення у закладах розміщення. ХLII міжнародна наукова студентська конференція «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік, м.Полтава, ПУЕТ, 26-27 березня 2019 р. Програма конференції, С. 59.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7410>

4. Бичков Я.М. Сучасні засоби безпеки в закладах розміщення. / В. С. Богодюк, Б. А. Тарасюк, Я. М. Бичков // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у ХХI столітті : тези доповідей ХLIV 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. - 401 с. - С. 311 - 313. <  
<http://www.zid.puet.edu.ua/news.htm> >

5. Лукіян Р. В., Бичков Я. М





usp=share\_link  
3. Підвищення кваліфікації. Онлайн-курс `Академічна доброчесність в університеті` (додаток - Сертифікат № 033041). (1 година), 22 червня 2020 року  
[https://drive.google.com/file/d/1h7yPAZmQgGgPoeAtbGWfYTeWcjIA8AH/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1h7yPAZmQgGgPoeAtbGWfYTeWcjIA8AH/view?usp=share_link)

4. Курси підвищення кваліфікації у Державному підприємстві `Головний навчально-методичний центр Держпраці` за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів, 05-09.10.2020 р.  
(додаток - Посвідчення № 265-20-2, від 09.10.2020 р.) (30 год/1 кредит)  
[https://drive.google.com/file/d/1np75H945ZnMclwARfMaZlcqTijGyXN5f/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1np75H945ZnMclwARfMaZlcqTijGyXN5f/view?usp=share_link)

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.  
Посвідчення про функціональне навчання у сфері цивільного захисту № 15002746, Дійсне до 02 травня 2024 року.  
(Наказ №7 від 29 березня 2021 року.) (18 год/0,6 кр.)  
[https://drive.google.com/file/d/17vGZFfXJCzeWdyjtKa4HRl98QASXnz\\_R/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/17vGZFfXJCzeWdyjtKa4HRl98QASXnz_R/view?usp=share_link)

6. Онлайн-курс «Inquiry and Discovery Course/Дизайн досліджень: дослідження та відкриття» дозволено Європейською академією наук і досліджень, Гамбург/Німеччина (8 год/0,3кр), (Сертифікат XV-16293849248-22). 2022 рік.  
[https://drive.google.com/file/d/1MOnhxnsANpUonYm7gYXVQ9icKeMMzzNb/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1MOnhxnsANpUonYm7gYXVQ9icKeMMzzNb/view?usp=share_link)

usp=share\_link  
7. Підвищення кваліфікації. Тренінг Товариства Червоного Хреста України з першої допомоги сертифікований Глобальним довідковим центром з навчання першій допомозі Міжнародної Федерації Товариств Червоного Хреста і Червоного Півмісяця. Визнано в 192 країнах світу. Сертифікат № 33044 від 17.05.2022 р. (6 год./0,2 кр.)  
[https://drive.google.com/file/d/1YGtLc2TzOxRw5IyLh\\_iyVuuhoZ6GvJYk/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1YGtLc2TzOxRw5IyLh_iyVuuhoZ6GvJYk/view?usp=share_link)

8. Підвищення кваліфікації за дистанційною програмою на тему «CURRENT TRENDS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ACTIVITIES ORGANIZATION» («Сучасні тренди організації готельно-ресторанного бізнесу») в межах викладання навчальної дисципліни «Обладнання в готелях та ресторанах». «Internobmen» м. Варна, Болгарія. Тривалість з 02.05.2022 по 13.06.2022 обсягом 180 год./6 кредитів. Сертифікат від 01/07/2022.  
[https://drive.google.com/file/d/1xHU9VxwA\\_s6WDl48db6q5op3kWLfpxGR/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1xHU9VxwA_s6WDl48db6q5op3kWLfpxGR/view?usp=share_link)

9. Участь у благодійному вебінарі із закордонними спікерами на тему «Якість вищої освіти – світовий досвід», 21 лютого 2023 року обсягом 6 год./0,2 кредити. Сертифікат від 21/02/2023.  
[https://drive.google.com/file/d/1omN5Q5SnsNTx2C6VTkGDEedq2Or2byp5/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1omN5Q5SnsNTx2C6VTkGDEedq2Or2byp5/view?usp=share_link)

10. Підвищення кваліфікації за освітньою програмою вебінару «Мережевий етикет як умова психологічної рівноваги та психічного здоров'я» обсягом 4 год./0,1

						кредити. Сертифікат від 02/03/2023. <a href="https://drive.google.com/file/d/1LDuTQT8ml9u1BkBrJwFAZqoa9pbuP33M/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1LDuTQT8ml9u1BkBrJwFAZqoa9pbuP33M/view?usp=sharing</a>	
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	Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	<p>1. Основні публікації за напрямом:</p> <p>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) <a href="http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/11403">http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/11403</a></p> <p>2. Володько О.В. Method of calculating the strength of heated road cover / Володько О.В., Рогова Н.В., Рибаківа С.С. // Norwegian Journal of development of the International Science. Oslo, Norway, 2018. VOL.1. №25. P. 41-48. <a href="http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/7229">http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/7229</a></p> <p>3. Volodko O.V. Calculation of the intense state of the heating covering of aerodromes/ Volodko O.V., Rogova N.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journal). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018. - P. 47-55. <a href="http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/7364">http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/7364</a></p> <p>4. Rogova N.V. Komunikacja jako narzędzie do konkurencyjności przedsiębiorczości hotel Ukrainy   /Rogova N.V., Volodko O.V. // Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journal). Warsaw, Poland, 2020. №5 (57). P. 40-42. <a href="http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/9300">http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/9300</a></p> <p>5. Володько О.В. Роль технічних дисциплін при підготовці фахівців готельно-ресторанної індустрії</p>

/О.В.Володько//  
Scientific and pedagogic  
internship «Technical  
education as a  
component of the  
education system in  
Ukraine and EU  
countries»: Internship  
proceedings . -  
Włocławek, Republic of  
Poland. - Cuiavian  
University, 2019. - P.  
24-27.  
[http://dspace.puet.edu.  
ua/handle/123456789/  
10384](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.  
[https://scholar.google.c  
om.ua/scholar?  
oi=bibs&cluster=150544  
72631349406603&btnI  
=1&hl=uk](https://scholar.google.com.ua/scholar?oi=bibs&cluster=15054472631349406603&btnI=1&hl=uk)  
7. Rohova N.V,  
Volod`ko O. V.  
Nutritional and  
biological value of  
juices, their effect on  
the human body and  
their importance in  
nutrition/Вчені  
записки Таврійського  
національного  
університету імені В.І.  
Вернадського. Серія:  
Технічні науки, 2020.  
С. 83-87.  
[http://www.tech.verna  
dskyjournals.in.ua/jour  
nals/2020/6\\_2020/part  
\\_2/6-  
2\\_2020.pdf#page=88](http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/6_2020/part_2/6-2_2020.pdf#page=88)  
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.  
9. 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»:  
SCIENCE publishing  
London, 2019. P. 252-

267. ( Web of Science).  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7237>

10. 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>

11. Rogova N.V., Volodko O.V. Study of the parameters of the fermentation process of natural juices / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 5. С. 32-38. Режим доступу: <http://dspace.ksau.kher son.ua/handle/123456789/6711>

12. Volodko O.V. Method of thermal calculation of heating road covering / Rogova N.V. / Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки, 2021. Том 32 (71). № 6. С. 269-274.  
<http://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/32-71-6/>

13. Шуканова А., Вішнікіна Л., Володько О., Дудник С. Соціально-психологічні чинники управління персоналом в контексті розвитку туристичних підприємств. Галицький економічний вісник, 2022. Том 76. № 3. С. 42-47.  
<https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/39221>

14. Volodko O. DEVELOPMENT OF TOURISM AND HOTEL-RESTAURANT INDUSTRY IN CONDITIONS OF MARTIAL LAW IN

UKRAINE (Розвиток туристичної та готельно-ресторанної сфер в умовах воєнного стану в Україні)/ Volodko O., Kushch L., Dudnyk S., Kamrov N. //Науково-практичний журнал: Інвестиції: практика та досвід. – Київ: ТКД «Центр», 2023. – №6. –С.122-130. - (Economy). ISSN 2306 <https://www.nauka.com.ua/index.php/investplan/issue/view/64/50>

3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій:

1. Manina L. Economic 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»: SCIENCE 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. Куц//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: )

4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:

1. Дистанційний курс з дисципліни «Основи автоматизованого проектування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» //Володько О.В.- Полтава:ВНЗУ «ПУЕТ»,2018.

2. 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/oracunicode/index.php?url=/notices/index/244065/default>

3. Методичні рекомендації до дипломного проекту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітні програми «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» ступеня магістра / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. І. Куц, В. О. Володько. -

Полтава : ПУЕТ, 2018.  
- 120 с.  
<http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246682/default>

4. Володько О.В.  
Архітектурно-будівельний розділ випускної бакалаврської роботи [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для студентів спеціальності 181 Харчові технології освіти 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>

5. Дистанційний курс «Інженерне обладнання будівель» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» Полтава : ПУЕТ, 2019.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=443>

6. Дистанційний курс «Інженерна і комп'ютерна графіка» для студентів спец. 181 «Харчові технології» (доц. Луговська В.Г., доц. Володько О.В.) Полтава : ПУЕТ, 2019.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=785>

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. Дистанційний курс «Hotel Logistics Service» для іноземних студентів студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» (Капліна А.С., Капліна Т.В., Володько О.В.) Полтава : ПУЕТ, 2019.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/iz/mod/page/view.php?id=41668>

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.  
[http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt\\_path\\_info=ktcore.SectionViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815961](http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SectionViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815961)

10. Дистанційний курс «Проектування готельного підприємства» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2019р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1696>

11. Дистанційний курс «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1924>

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).  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2267>

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).  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2125>

14. Дистанційний курс із дисципліни «Проектне навчання» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» // Т. В. Капліна, С. С. Рибаківа, Д.А. Миронов, Н. В.

Рогова, О. В.  
Володько, Я. М.  
Бичков, В. М.  
Столярчук.  
Полтава:ВНЗУ«ПУЕТ  
», 2022.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3268>  
15. Методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи на здобуття ступеня бакалавра здобувачами вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 37 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).  
[http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3236:2023-02-01-14-35&catid=17:2017-03-16-10-42-17&Itemid=54](http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3236:2023-02-01-14-35&catid=17:2017-03-16-10-42-17&Itemid=54)  
8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:  
1. Керівник тимчасового творчого колективу для виконання науково-дослідної теми № 412/15 на 2015-2020 р.р. «Оптимізація середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства» (розпорядження по ПУЕТ № 21 від 23 лютого 2015 р.)  
2. Відповідальний виконавець наукової теми № 471/19 : «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» (Номер державної реєстрації 0119U002863).  
Термін: червень 2019 - грудень 2023  
(розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019 р.).  
11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій:  
1.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-pidpruyemstvah-malogo-ta-serednogo-biznesu>

12. Наявність  
апробацій, науково-  
популярних, науково-  
експертних та/або  
консультаційних  
публікацій:

1. 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  
December 2018. New  
York, 2018. P. 110-115.  
<http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6951/1/7.docx>

2. Рогова Н.В.,  
Володько О.В. Method  
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-journal.com/wp-content/uploads/2018/12/NJD\\_25\\_1.pdf](http://www.nor-journal.com/wp-content/uploads/2018/12/NJD_25_1.pdf)

3. Volodko O.V.  
Calculation of the  
intense state of the  
heating covering of  
aerodromes/ Volodko  
O.V., Rogova N.V. //  
Wschodnioeuropejskie  
Czasopismo 9.Naukowe  
(East European  
Scientific Journal).

Warsaw, Poland. №12  
(40), 2018 . P. 47-55.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7364>

4. Володько О.В.  
Method 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>

5. Володько О.В. Сучасне дорожнє покриття для автотранспортних коридорів в ізного 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>

6.Володько О.В. Досвід впровадження інформаційно-комунікаційних технологій при викладанні навчальних дисциплін з елементами проектної графіки/ Володько О.В., Куш Л.І. // Якість вищої освіти: компетентнісний 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. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні/ Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибаківа 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., Куш 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 (Мукачєво, 26 березня 2019 р.): МДУ, 2019. - С.17-19  
<http://dspace.puet.edu.ua/retrieve/19972/збірник%20тез%2026.03.2019.pdf>

9. Володько О.В. Інноваційні системи опалення підприємств готельно ресторанного 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>

10. 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](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)

11. Володько О.В. Calculation of the inetense state of the heating covering of aerodromes/ Володько О.В., Рогова Н.В.// Wschodnia Europejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journal). - Warsaw, Poland. - №12 (40), 2018. - P. 47-55. [https://eesa-journal.com/wp-content/uploads/EESA\\_journal\\_1\\_part\\_11.pdf](https://eesa-journal.com/wp-content/uploads/EESA_journal_1_part_11.pdf)

12. Рогова Н. В., Володько О. В., Куш 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/Do%9C%Do%Bo%D1%82%Do%B5%D1%80%D1%96%Do%Bo%Do%BB%Do%B8\\_XI\\_%Do%9C%D1%96%Do%B6%Do%BD%Do%Bo%D1%80%Do%BE%Do%B4%Do%BD%Do%BE%D1%97\\_%Do%BD%Do%Bo%D1%83%Do%BA%Do%BE%Do%B2%Do%BE-Do%BF%D1%80%Do%Bo%Do%BA%D1%82%Do%B8%D1%87%Do%BD%Do%BE%D1%97\\_%Do%BA%Do%BE%Do%BD%D1%84%Do%B5%D1%80%Do%B5%Do%BD%D1%86%D1%96%D1%97\\_%Do%A2%Do%BE%Do%BC\\_1\\_2020.pdf](https://chdtu.edu.ua/media/k2/attachments/Do%9C%Do%Bo%D1%82%Do%B5%D1%80%D1%96%Do%Bo%Do%BB%Do%B8_XI_%Do%9C%D1%96%Do%B6%Do%BD%Do%Bo%D1%80%Do%BE%Do%B4%Do%BD%Do%BE%D1%97_%Do%BD%Do%Bo%D1%83%Do%BA%Do%BE%Do%B2%Do%BE-Do%BF%D1%80%Do%Bo%Do%BA%D1%82%Do%B8%D1%87%Do%BD%Do%BE%D1%97_%Do%BA%Do%BE%Do%BD%D1%84%Do%B5%D1%80%Do%B5%Do%BD%D1%86%D1%96%D1%97_%Do%A2%Do%BE%Do%BC_1_2020.pdf)

13. 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/Do%97%Do%B1%D1%96%D1%80%Do%BD%Do%B8%Do%BA\\_%Do%BA%Do%BE%Do%BD%D1%84\\_%Do%A1%D1%83%D1%87%Do%Bo%D1%81\\_%Do%BC%Do%Bo%D1%82%Do%B5%D1%80%D1%96%Do%Bo%Do%BB%Do%BE%Do%B7%Do%BD\\_2020%20%281%29.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8697/1/Do%97%Do%B1%D1%96%D1%80%Do%BD%Do%B8%Do%BA_%Do%BA%Do%BE%Do%BD%D1%84_%Do%A1%D1%83%D1%87%Do%Bo%D1%81_%Do%BC%Do%Bo%D1%82%Do%B5%D1%80%D1%96%Do%Bo%Do%BB%Do%BE%Do%B7%Do%BD_2020%20%281%29.pdf)

14. 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 2nd  
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](http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10385)

15. 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.  
[http://dspace.puet.edu.  
ua/handle/123456789/  
10831](http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10831)

16. Rogova N. V.,  
Volodko 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.  
[http://dspace.puet.edu.  
ua/handle/123456789/  
10830](http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10830)

17. 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  
[http://dspace.puet.edu.  
ua/handle/123456789/  
11290](http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11290)

18. Кравець А. О.,  
Нестеренко А. Ф.,

Володько О. В.  
Екологічно безпечні засоби для еко клінінгу 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. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11289>

19. 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. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11292>

20. Никоненко А. О., Володько О. В.  
Додаткові готельні послуги для підвищення конкурентоспроможності 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. <http://dspace.puet.edu>



ua/handle/123456789/11293  
21. 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. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11294>

22. 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>

23. 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.

<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11296>  
24. 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 університету економіки і торгівлі (30-31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.211-212.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11298>  
25. 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.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11287>  
26. 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.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11288>  
27. 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.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11298>

28. 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.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11300>

29. Дудник А.В., Володько О. 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.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11301>

30. 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>  
31. 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>  
32. 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>  
33. Володько О.В. Проектування інноваційного дорожнього покриття для транспортної інфраструктури туристичної галузі. Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (27-29 жовтня 2021 р.). Львів: ЛТЕУ, 2021. С. 133-136.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12334>  
34. Volodko O.V., Rogova N.V. Prospects for the introduction of social innovations in the hotel business. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах

інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції (5 квітня 2022 р.). Мукачєво: РВВ МДУ, 2022, С. 17-18  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12335>

35. Volodko O. V., Zhezherya A. I. Promising innovative technologies for implementation in hotel «Guest house» Kharkiv (Перспективні інноваційні технології для впровадження в готелю «Гостинний дім» Харкова) Promising innovative technologies for implementation in hotel «Guest house» Kharkiv// Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти : у 2 ч. - Полтава : ПУЕТ, 2021. Ч. 1. С.46-50

36. Volodko O. V., Amstislavsky E. V. Wellness - services for spa hotels of the Transcarpathian region/: Наука і молодь у XXI сторіччі : збірник тез доповідей VII Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 30 грудня 2021 року). - Полтава : ПУЕТ, 2021. - С. 21-22.

37. Volodko O. V., Gramarenko V. S. Implementation of universal design elements to increase hotel competitiveness (Впровадження універсальних елементів дизайну для підвищення конкурентоспроможності готелю) / Наука і молодь у XXI сторіччі : збірник тез доповідей VII Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м.

Полтава, 30 грудня 2021 року). - Полтава : ПУЕТ, 2021. - С. 26-27.

38. Володько О.В., Безотосний В. О., Тарасюк Б. А., Екологічна безпечність сонячних електростанцій/ Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік (м. Полтава, 13-14 квітня 2022 р.). - Полтава : ПУЕТ, 2022. - Ч. 2. С. 193-194. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12235>

39. Rogova Natalia, Volodko Olga, Bychkov Yaroslav. Current state and prospects of personnel management at hotel enterprises of Ukraine. Матеріали II Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції в бізнесі та менеджменті: теорія і практика»: 3б. тез доповідей. Одеса: ОНМУ, 2022. – С.174-175. ISBN 978-966-7716-90-5 [https://www.onmu.ode](https://www.onmu.odessa.ua/images/universit y/news/II_Inter_conf_business_2022_tez.pdf)

13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: 2021-2022н.р. Проведено навчальні заняття у групі ГРС б англ-31, ГРС б англ бер-31 з навчальної дисципліни «Design of hotel and restaurant facilities» (Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства): лекції - 20 год., практ.-40 год.

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)  
4. Керівництво проблемною групою у 2021-2022 н.р. «Шляхи енергозбереження у закладах готельно-ресторанного господарства» (Наказ № 227- Н від 25 жовтня 2021 року).  
5. Керівництво науковою роботою «Моделювання концептуального готелю категорії «\*\*\*\*\*» у графічному редакторі Sweet home 3D» студента гр. ГРСб-45 Озерного В.В., який отримав диплом 1 ступеня за за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік <http://www.grks.puet.edu.ua/research.php>.  
19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю:  
1. Член постійно діючого колегіального робочого органу Агентства сертифікації та акредитації «Стандарт-Експерт» Ради експертів з громадсько-професійної незалежної акредитації та сертифікації у сфері освіти, посвідчення № 21-009  
2. Учасник громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України» з 1 січня 2022 року.м. Київ.  
Підвищення кваліфікації/стажування:  
1. Certyfikat znajomosci jezyka polskiego Nr 000479 - sredni ogolny (B2)| (польська мова) Strossky TC Centrum Jezykow Obcych ( Lublin. 27/12/2018)

(60 год/2кред.)  
2. Certificate of completion of scientific and pedagogic internship on the topic: Technical education as a component of the education system in Ukraine and eu countries (Свідоцтво про проходження науково-педагогічної практики за темою: Технічна освіта як складова системи освіти в Україні та країнах ЄС за фахом `Технічні науки` `). Certificate № TSI-2019 /033 from 01.02.2019; from January 21-February 1, 2019. - Kiyavia University in Wloclawek, Republic of Poland; of 5 credits (180 hours/6 кредитів).

3. 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» (Сертифікат підтверджує участь у програмі навчання науково-педагогічних працівників (з відзнакою); тема: «Сучасні фактори впливу на формування персоналу підприємств готельно-ресторанної індустрії») Термін проходження: 03.09.2018-21.09.2018 р.; 108 hours/6 кредитів.

4. 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» (Академія готельного менеджменту та громадського харчування в Познані; вид документа: Сертифікат про закінчення Цим сертифікатом ми



підтверджуємо, що (з відзнакою); тема: «Послуги гостинності та громадського харчування згідно»); Термін проходження: 01.02.2019-15.02.2019 р.; 90 hours/3 кредита

5. Онлайн-курси «Академічна доброчесність в університеті»: сертифікат №033091, 23 червня 2020 р. (1 год. - 0,03 кредити)

6. Тренінгові технології навчання: курс «Акредитація освітніх програм», (90 год. - 3 кредити), 2020 р.  
<http://www2.el.puet.edu.ua/izdo63/grade/report/user/index.php?id=164>

7. Підвищення кваліфікації у центрі підвищення кваліфікації ІПЩД ім. Івана Зязюна НАПН України за програмою підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників на тему «Андрагогічні принципи навчання». Свідоцтво ПООД 21593122/000203- від 16 грудня 2020 р. з 25 листопада 2020 по 15 грудня 2020 р. (150 год - 5 кредитів)

8. Підвищення кваліфікації: курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. 15.04.2021р. (6 год./0,2 кред.)

9. Підвищення кваліфікації. Вебінар онлайн «Діловий етикет педагога: новації XXI століття» за дистанційною формою навчання. Тематика: професійно-педагогічна та психологічно-фасилітативна компетентності., м. Полтава, ТОВ «ІТ Дата Центр» 4 години/0,1 кредит ЄКТС. Сертифікат від №21/2623 від 17.04.2021

10. Тренінг навчання: курс «Підготовка до акредитації освітніх програм. Відомості для

самооцінювання », м. Полтава, 30 червня 2021 р.(30 год. - 1 кредит), 2021 р.

11. Підвищення кваліфікації. Диплом магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь вищої (Диплом М 21 № 015676 від 28 лютого 2021 р.) 2700 год./90 кр.

12. Міжнародне стажування на базі суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу республіки Болгарія. Сертифікат про проходження міжнародного стажування в готельній мережі HVD (республіка Болгарія) №. 19005/03/2022. Термін стажування: 01.02.2022 - 05.03.2022. Кількість навчальних годин – 180 годин (6 кредитів ECTS).

13. Дистанційне стажування "Використання інструментів Google" Центр освіти дорослих, Київський інститут гендерних досліджень, Міжнародний фонд відродження. 13-24 червня 2022 р. Сертифікат № ID:6-270622-2 від 27 червня 2022 р. 30 год. 1 кредит.

14. Підвищення кваліфікації «Психологічний супровід учасників освітнього процесу під час війни в Україні: результати III етапу Всеукраїнського конкурсу авторських програм практичних психологів і соціальних педагогів «Нові технології у новій школі» у номінації «Просвітницькі програми». ТОВ «Всеосвіта», м. Київ. Сертифікат № DF 832195 від 28.09.2022 р. (6 год/ 0,6 кред.)

15. Дистанційне стажування: «Current trends in hotel and restaurant business activities organization» («Сучасні тренди організації готельно-ресторанного бізнесу») в межах викладання навчальної дисципліни «Hotel Logistics Service»,

(«Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»), Internobmen, Ltd. (ТОВ «ІНТЕРНОБМІН») м. Варна, Болгарія.  
Термін стажування: 02.05.2022 - 13.06.2022 р.  
Сертифікат від 01.07.2022 р. 180 год., 6 кредитів.

16. Підвищення кваліфікації «Психологічний супровід учасників освітнього процесу під час війни в Україні: результати III етапу Всеукраїнського конкурсу авторських програм практичних психологів і соціальних педагогів «Нові технології у новій школі» у номінації «Просвітницькі програми». ТОВ «Всеосвіта», м. Київ. Сертифікат № DF 832195 від 28.09.2022 р. (6 год/ 0,2 кред.)

17. Підвищення кваліфікації на Всеукраїнській онлайн конференції «Радянсько-комуністична окупація України. Національно-патріотичне виховання в сучасному закладі освіти». ГО «НППУ». Сертифікат № 5651775063383 від 01.10.2022 р. (6 год/ 0,2 кред.)

18. Підвищення кваліфікації на II Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні тенденції в бізнесі та менеджменті: теорія і практика». Одеський національний морський університет. October 12-13, 2022 р. (Секція 5: Туристичний і готельно-ресторанний бізнес).

19. Підвищення кваліфікації за освітньою програмою вебінару «Мережевий етикет як умова психологічної рівноваги та психічного здоров'я». ТОВ «ІТ Дата Центр». Сертифікат №23/8512. 02.023.2023 р. (4 год./0,1 кред)

20. Підвищення

							кваліфікації «Якість вищої освіти – світовий досвід» Сертифікат СТ №039/21022023 від 21.02.2023 р. (6 год./0.2 кред).  Отримання сертифікату B2 Certyfikat znajomości języka polskiego Nr 000479 - średni ogólny (B2)  Strossky TC Centrum Języków Obcych (Lublin. 27/12/2018) польська мова
440018	Плотніченко Олена Олександрівна	Старший викладач, Сумісництво	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом бакалавра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2017, спеціальність: 6.140101 готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	0	Управління розкішними брендами	Випускниця спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі» освітнього ступеню «магістр» (2021р., Диплом М21 № 085388) Фахівець з готельно-ресторанної справи служби прийому та розміщення (02.06.2021р.-01.12.2021р., Приватне акціонерне товариство «Українсько-канадське спільне товариство «Торонто-Київ») Менеджер департаменту служби прийому та розміщення (01.12.2021р.-01.06.2021р., Приватне акціонерне товариство «Українсько-канадське спільне товариство «Торонто-Київ») Керівник департаменту служби прийому та розміщення (з 02.06.2021р. по теперішній час, Приватне акціонерне товариство «Українсько-канадське спільне товариство «Торонто-Київ») <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1TknnNm18sZ4sIJJaBOtIYpUJoj-RqFXf?usp=share_link">https://drive.google.com/drive/folders/1TknnNm18sZ4sIJJaBOtIYpUJoj-RqFXf?usp=share_link</a>
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	26	Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	1. Основні публікації за напрямом: 1. Рогова Н.В. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні / Н.В. Рогова, О.В. Володько, Я.М. Бичков, С.С. Рибаківа // 9th

International conference Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 250-258.  
<https://scholar.google.com.ua/scholar?oi=bibs&cluster=9636094303949316117&btnI=1&hl=uk>

2. Рогова Н.В.  
Залежність активності лактобацил від концентрації цукру в субстраті. / Н.В. Рогова, О.В. Володько, Я.М. Бичков // Вісник ПУЕТ, Серія "Технічні науки", #3, 2023 р, с. 33-37.  
<http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/171>

4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:

1. Бичков Я.М.  
Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист» для студентів усіх спеціальностей. - листопад 2018 р. <  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1259> >

2. Бичков Я.М.  
Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Обладнання в готелях та ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2020 р. <  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1642> >

3. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Equipment in hotels and restaurants (Обладнання в готелях та ресторанах)» для студентів спеціальності 241 Hotel and restaurant business (англомовних). Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2020 р.

4. Бичков Я.М.  
Дистанційний курс у

системі MOODLE з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 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. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2021 р. < <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3054> >

6. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Технології штучного інтелекту в готельно-ресторанних комплексах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2021 р. < <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3341> >

7. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Комплексна безпека готельного фонду» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2022 р. < <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3526> >

8. Бичков Я.М. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни «Енергетика ресурсозбереження у готельно-ресторанному

господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма «Готельно-ресторанна справа». - 2022 р. <  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3023> >

8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

1. Відповідальний виконавець науково-дослідної теми № 471/19: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» (Номер державної реєстрації 0119U002863). Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019 р.; розпорядження по ПУЕТ № 77-У від 01 вересня 2021р.)

12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій:

1. Скрипник В. О. Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали Міжвузівського науково-практичного семінару / В. О. Скрипник, Я. М. Бичков // (м. Полтава, 19 квітня 2018 року) / науковий керівник семінару В. О. Скрипник. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – С. 10-13. <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6347/1/Do%A2%D0%B5%Do%B7%Do%B8%20%D1%81%Do%B5%Do%BC%D1%96%Do%BD%Do%Bo%D1%80%202018.pdf>

2. Кухманський Д.І., Федоренко Р.Ю. МЕН-21. Технології особистої безпеки. Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства : тези доповідей ХLI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт

студентів за 2017 рік, присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (м. Полтава, 17-18 квітня 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. С. 394-396.  
<http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/stconf2018.pdf>

3. Балаклієць В.І., ГРС-21.  
Автоматизовані системи життєзабезпечення у закладах розміщення. XLII міжнародна наукова студентська конференція «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік, м.Полтава, ПУЕТ, 26-27 березня 2019 р. Програма конференції, С. 59.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7410>

4. Бичков Я.М.  
Сучасні засоби безпеки в закладах розміщення. / В. С. Богодюк, Б. А. Тарасюк, Я. М. Бичков // 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. - 401 с. - С. 311 - 313. <  
<http://www.zid.puet.edu.ua/news.htm> >

5. Лукіян Р. В., Бичков Я. М.  
Психологія поведінки персоналу закладів готельно-ресторанного господарства у надзвичайних ситуаціях // Збірник тез доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (13-14 квітня 2022 року). Полтава: ПУЕТ, 2022. – Ч.2, С. 212-214



<  
[https://drive.google.com/file/d/1fe\\_\\_dSiD4UQYLtTrq8Zges3CwU-S4qIJ/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1fe__dSiD4UQYLtTrq8Zges3CwU-S4qIJ/view?usp=share_link) >

14. Керівництво студентом:

1. Керівник гуртка ``Технологічне обладнання харчових виробництв`` Наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року

2. Керівник гуртка «Обладнання та системи безпеки у готельно-ресторанних комплексах». Наказ № 182а-Н від 12 жовтня 2022 року  
<http://puet.edu.ua/sites/default/files/nakazi182n-22-23.pdf>

Підвищення кваліфікації/стажування:

1. Атестація в атестаційній комісії при ПУЕТ щодо володіння державною мовою. Посвідчення № ДП 27018 від 30 березня 2018 р. (6 годин/0,2 кредити)  
[https://drive.google.com/file/d/19bU9HWSpT LFvNab0zxc9mj6TALX QOteM/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/19bU9HWSpT LFvNab0zxc9mj6TALX QOteM/view?usp=share_link)

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.) 180 год/6 кредитів  
[https://drive.google.com/file/d/1Ltrw8ZZGu5Bb1-DW3ChBMST8kN9jvpVE/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1Ltrw8ZZGu5Bb1-DW3ChBMST8kN9jvpVE/view?usp=share_link)

3. Підвищення кваліфікації. Онлайн-курс ``Академічна доброчесність в університеті`` (додаток - Сертифікат № 033041). (1 година), 22 червня 2020 року  
[https://drive.google.com/file/d/1h7yPAZmQgGgPoeAtbGWfYTeWcjIA8AH/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1h7yPAZmQgGgPoeAtbGWfYTeWcjIA8AH/view?usp=share_link)

4. Курси підвищення кваліфікації у Державному підприємстві ``Головний навчально-методичний центр

Держпраці`` за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів, 05-09.10.2020 р. (додаток - Посвідчення № 265-20-2, від 09.10.2020 р.) (30 год/1 кредит) [https://drive.google.com/file/d/1np75H945ZnMclwARfMaZlCqTijGyXN5f/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1np75H945ZnMclwARfMaZlCqTijGyXN5f/view?usp=share_link)

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. Посвідчення про функціональне навчання у сфері цивільного захисту № 15002746, Дійсне до 02 травня 2024 року. (Наказ №7 від 29 березня 2021 року.) (18 год/0,6 кр.) [https://drive.google.com/file/d/17vGZFxxJCzeWdyjtKa4HRl98QASXnz\\_R/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/17vGZFxxJCzeWdyjtKa4HRl98QASXnz_R/view?usp=share_link)

6. Онлайн-курс «Inquiry and Discovery Course/Дизайн досліджень: дослідження та відкриття» дозволено Європейською академією наук і досліджень, Гамбург/Німеччина (8 год/0,3кр), (Сертифікат XV-16293849248-22). 2022 рік. [https://drive.google.com/file/d/1MOnhxnsANpUonYm7gYXVQ9icKeMMzzNb/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1MOnhxnsANpUonYm7gYXVQ9icKeMMzzNb/view?usp=share_link)

7. Підвищення кваліфікації. Тренінг Товариства Червоного Хреста України з першої допомоги сертифікований Глобальним довідковим центром з навчання першій допомозі Міжнародної Федерації Товариств Червоного Хреста і Червоного Півмісяця. Визнано в 192 країнах світу. Сертифікат № 33044 від 17.05.2022 р. (6год/0,2 кр.) <https://drive.google.com/file/d/1YGtLc2TzOx>

						<p>Rw5IyLh_iyVuuhoZ6G BJYk/view? usp=share_link</p> <p>8. Підвищення кваліфікації за дистанційною програмою на тему «CURRENT TRENDS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ACTIVITIES ORGANIZATION» («Сучасні тренди організації готельно-ресторанного бізнесу») в межах викладання навчальної дисципліни «Обладнання в готелях та ресторанах». «Internobmen» м. Варна, Болгарія. Тривалість з 02.05.2022 по 13.06.2022 обсягом 180 год./6 кредитів. Сертифікат від 01/07/2022. <a href="https://drive.google.com/file/d/1xHU9VxwA_c6WDl48db6q50p3kWLfpxGR/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1xHU9VxwA_c6WDl48db6q50p3kWLfpxGR/view?usp=share_link</a></p> <p>9. Участь у благодійному вебінарі із закордонними спікерами на тему «Якість вищої освіти – світовий досвід», 21 лютого 2023 року обсягом 6 год./0,2 кредити. Сертифікат від 21/02/2023. <a href="https://drive.google.com/file/d/10mN5Q5SnsNTx2C6VTkGDEedq2Or2byp5/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/10mN5Q5SnsNTx2C6VTkGDEedq2Or2byp5/view?usp=share_link</a></p> <p>10. Підвищення кваліфікації за освітньою програмою вебінару «Мережевий етикет як умова психологічної рівноваги та психічного здоров'я» обсягом 4 год./0,1 кредити. Сертифікат від 02/03/2023. <a href="https://drive.google.com/file/d/1LDuTQT8ml9u1BkBrJwFAZqoa9pbuP33M/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1LDuTQT8ml9u1BkBrJwFAZqoa9pbuP33M/view?usp=sharing</a></p>	
169969	Столярчук Валентина Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 052206, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 025857, виданий 01.07.2011	18	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	1. Основні публікації за напрямом: 1. Rohoza, M., Stolyarchuk, V. "Development Opportunities for the Accommodation Industry: Evidence from European Countries" European Journal of Tourism, Hospitality and

Recreation. 2022.  
№12(1). p. 12-30.  
<https://doi.org/10.2478/ejthg-2022-0001>  
2 Капліна Т. В. Зміни жирової складової кексів із використанням нетрадиційної рослинної сировини під час їх зберігання / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, С. О. Дудник // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія ``Технічні науки``. - 2018. - № 1 (85). - С. 96-103. Index Copernicus

3. Рогоза М. Є., Столярчук В.М. Аналіз підходів до прийняття управлінських рішень розвитку об'єктів сфери обслуговування [Електронний ресурс] / М.Є. Рогоза, В.М. Столярчук // Ефективна економіка. - 2018. - № 2. - Режим доступу:  
4. Карліна, Т., Stolyarchuk, V., Dudnyk, S. (2018). Зміни якісних показників кексів залежно від частки внесеного до рецептури гарбузового насіння. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій, 20(85), 114-118. Index Copernicus  
<http://journals.indexcopernicus.com/+++++,p24786029,3.html>

5. Рогоза М.Є., Столярчук В.М. (2019) Удосконалення інфраструктури об'єктів розміщення туристів в Україні. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. - № 4(205), 2019. - с. 26-33. DOI:  
6. Рогоза М.Є., Столярчук В.М. (2020) КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ ГАЛУЗЕВИХ КОМПЛЕКСІВ СФЕРИ ПОСЛУГ УКРАЇНИ. Вісник Черкаського національного університету ім.Б.Хмельницького. Серія «Економічні науки». - № 1, 2020. - с. 116-126. DOI: 10.31651/2076-5843-2020-1-116-126

7. Kaplina T. V. Kinetics

of heating of cake products with pumpkin seeds and buckwheat flour / Т. В. Капліна, V. M. Stolyrchuk, S. O. Dudnyk. // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». - 2021. - № 1. - С. 42-46

8. Капліна Т. В. Кінетика прогріву кексових виробів із гарбузовим насінням і гречаним борошном / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук С. О. Дудник // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». - 2021. - № 1. - С. 42-46

2. Наявність патентів та свідоцтв:

1. Пат. на винахід 117948 Україна, Спосіб виробництва кексів / Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О.; засновники і патентовласники Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. - № а 2016 08808, заявл. 15.08.2015; опубл. 25.10.2018, бюл. № 20 <  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6936> >

3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій:

1. Stolyarchuk V. (2019) Approach to categories aggregation in industries structure formation // Theoretical and Methodological Approaches to the Formation of a Modern System of Enterprises, Organizations and Institutions Development: Collective Scientific Monograph (1st edition). Dallas, USA: Primedia eLaunch LLC, 2019. DOI: <https://doi.org/10.36074/tmfmseoid.ed-1.01>

2. Rogoza, M. and Stolyarchuk, V. (2020), Achievements and Limits of Development of Tourism and Hospitality: Evidence from Ukraine // Tourismis Gesellschaftsrechtliche Transformationen von

wirtschaftlichen Systemen in den Zeiten der Neo-Industrialisierung: Collective monograph. Verlag SWG imex GmbH, Nuremberg, Germany, 2020. - p. 475-482.

3. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук.. - Полтава, 2018. -240 с. Внесок Столярчук В.М.:116-237.  
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7249>

4. 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. <  
[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](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)>

4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання:

1. Дистанцій курс із дисципліни «Експертиза якості надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» ППС «Готельно-ресторанна справа» - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2017. - 349 с. Режим доступу:

2. Дистанційний курс із дисципліни «Організація наукових досліджень і технічної творчості» для студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» / Столярчук В.М., Кирніс Н.І. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2019. - 178 с.

3. Дистанційний курс із дисципліни «Інновації в готелях і ресторанах» (вересень 2020) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна

справа» Режим доступу:  
4. Дистанційний курс із дисципліни «Інноваційні ресторанні технології (ГРС)» (вересень 2020) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» Режим доступу:  
5. Дистанційний курс із дисципліни «Основи наукових досліджень (ГРС)» (2021) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» Режим доступу:  
6. Дистанційний курс із дисципліни «Інновації в спеціалізованих засобах розміщення» (2021) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» Режим доступу:  
<http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=2587>  
7. Дистанційний курс із дисципліни «Fundamentals of Scientific Research (GDS)» (2021) для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» (на англійській мові) Режим доступу:  
<http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=881>  
8. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни ``Exhibition activity (Виставкова діяльність)`` (GRS), 3 course, для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», 3 курсу-січень 2022 р.  
9. Дистанційний курс у системі MOODLE з навчальної дисципліни ``Innovations in hotels and restaurants (Інновації в готелях і ресторанах)`` , 4 course, для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», 4 курсу - березень 2022 р. <  
8. Виконання функцій

наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець наукової теми № 471/19 : «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» .(Номер державної реєстрації 0119U002863)  
Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.)  
10. Участь у міжнародних наукових проектах:  
1. Erasmus+ Teaching Mobility during the 11th International Week ``Academy of International Lecturers - Contemporary Trends in Applied Sciences`` Kodolanyi Janos University, Budapest, Hungary (Мобільність викладачів Erasmus+ під час 11-го міжнародного тижня «Академія викладачів-міжнародників - сучасні тенденції прикладних наук», Університет Кодоляні Яноша, Будапешт, Угорщина), 28/03/2022 - 01/04/2022  
2. Reviewer of the Journal of Policy & Governance (Рецензент журналу Політика та Управління») (ISSN: 2564-212X; CODEN: JPGOC8; DOI: 10.33002/jpg)  
3. Delegate Participant (online), the Summer School "Mountain Ecosystems and Resource Management" The Grassroots Institute, Canada - Ukraine, 19/09/2021 - 28/09/2021 (Делегат-учасник (онлайн), Літня школа «Гірські екосистеми та управління ресурсами»).

12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій:  
1. Капліна Т. В.,



Поліпшення амінокислотного складу кексів за рахунок використання нетрадиційної сировини та гречаного борошна / Столярчук В. М., Дудник С. О. // Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: матеріали міжнародної наук.-практ. конф., присвяченої 80-річчю з дня народження ректора університету (1988-1991 рр.), доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ Бєляєва Михайла Івановича (м. Харків, 19 листопада 2018 р.) - Харків: ХДУХТ, 2018. С. 84-87.

6.ТВ Капліна, ВМ Столярчук, СО Дудник, О Люлява Органолептичні властивості кексів з гарбузовим насінням та борошном гречаним 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.- 126 с.

7. Рогоза М.Є., Столярчук В.М. Причинно-наслідкові аспекти впливу сучасної термінології у розвитку готельного господарства [текст] / М.Є. Рогоза, В.М. Столярчук // 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.50-54.

8. 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.

9.Забезпечення туристів колективними засобами розміщення в Україні // Рогоза М.Є., Столярчук В.М. // Wiadomo?ci o post?pie naukowym i rzeczywistych badaniach naukowych wsp??czesno?ci : kolekcja prac naukowych «??ГО?» z materia?ami Mi?dzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji, Kralow, 17 czerwca 2019 r. Kralow : OP «Europejska platforma naukowa», 2019. Tom 1. s. 51-56 (Index Copernicus)

10. Stolyarchuk V. (2019) Development of accommodation industry structural subdivisions in Ukraine. Die Relevanz und die Neuheit der modernen wissenschaftlichen Studien:der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «??ГО?»zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz, Wien, 23 August, 2019.Wien: NGO«Europ?ische Wissenschaftsplattform », 2019. B.1. 102s.

11. Stolyarchuk V. (2019) Approach to development of medical tourism in Ukraine. Perspectives et mise en oeuvre de l`innovation dans le domaine scientifique: collection de papiers scientifiques «??ГО?» avec des mat?riaux de la conf?rence scientifique et pratique internationale (Vol. 1), 20 Septembre,. Gen?ve, Suisse: Plateforme scientifique urop?enne. p. 8-10 DOI 10.36074/20.09.2019.v1.01

12.Stolyarchuk V. (2019) Classification criteria of structure categories of service sector. Scientific discoveries: projects,

strategies and development:  
Collection of scientific papers «??FO?» with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference (Vol. 1), October 25, 2019. Edinburgh, UK: European Scientific Platform. p. 8-9. DOI 10.36074/25.10.2019.v1.01

13. Stolyarchuk V. (2019) Approach to innovative management of contemporary accommodation enterprise. Problems and prospects of implementation of innovative research results: collection of scientific papers «FO» with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference (Vol. 1), December 13, 2019. Valletta, Republic of Malta: European Scientific Platform NGO. p. 7-8. DOI 10.36074/13.12.2019.v1.01

14. Stolyarchuk V. (2019) Categories of competitive advantages. The results of scientific mind`s development: 2019: Collection of scientific papers «FO» with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference (1?), 12 ? 22 ?, 2019. held in Seoul (South Korea), December 22, 2019. p. 8-9. DOI 10.36074/22.12.2019.v1.01

15. Рогоза М.Є., Столярчук В.М. (2020). Проблеми та перспективи розвитку медичного туризму в Україні. Wielokierunkowosc Jako Gwarancja Post? pu Naukowego: kolekcja prac naukowych «FO» z materiaami Midzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji, Warszawa, Polska: Europejska platforma naukowa, 2020. Tom 1. - s. 47-49. DOI 10.36074/21.02.2020.v1.13

16. Kaplina T., Problems of using leavening agent in cake technologies / T. Kaplina, Stolyarchuk V., Dudnyk S. // Proceedings of the I st

International Scientific and Practical Conference «Problems and practical approaches to the production and regulation of the use of food additives in the European Union countries and in Ukraine», (Kyiv, 30 november 2021) - Kyiv : NUFT, 2021. - С. 54-56. (Капліна Т., Проблеми використання розпушувачів в технологіях кексів / Т. Капліна, Столярчук В., Дудник С. // Матеріали І-ї Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми та практичні підходи до виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», (Київ, 30 листопада 2021 р.)) <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11954>

13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: 2020-2021 н.р.

1) Навчальна дисципліна «Fundamentals of Scientific Research» для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» 38 аудиторних годин

2) Навчальна дисципліна «University education» для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» 6 аудиторних годин 20201-2022н.р.

1) Навчальна дисципліна «Innovations in hotels and restaurants (Інновації в готелях і ресторанах)», для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр (англ): 16 год - лекцій; 20 год - практичних; 2 год - ПМК

2) Навчальна дисципліна «Exhibition activity (Виставкова діяльність)», для

підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр (англ): 20 год - лекцій; 40 год - практичних; 4 год - ПМК

3) Навчальна дисципліна ``Fundamentals of Scientific Research (GDS) (Основи наукових досліджень (ГРС))`` , для підготовки студентів за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр (англ): 20 год - лекцій; 40 год - практичних; 4 год - ПМК

14. Керівництво студентом:  
Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Мозковий штурм» кафедри ГРКС (із вересня 2014 р. і понині)

19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю:

1. Член Громадської спілки ``Асоціація Індустрії Гостинності України`` , м. Київ, з 8 березня 2021 року

Підвищення кваліфікації/стажування:

1. Підвищила кваліфікацію в готелі «Алмаз» ПП «Алмаз-Полтава» із 8.05.2019 по 8.06 2019 р., довідка вих. №79 від 19.06.2019 р. (підтверджуючі документи знаходяться у навчальному центрі) (108 год./3,6 кр.)

2. Підвищення кваліфікації на курсах із вивчення англійської мови травень 2019 - листопад 2019 English Course ``New Headway Intermediate`` (180 working hours), Language Centre ``Linguisticum`` , Poltava, Ukraine (180 год/6 кр.)

3. Підвищення кваліфікації на семінарі «Впровадження системи НАССР для бізнесу» (організатори: ВНЗ «ПУЕТ», Полтавська обласна державна

адміністрація,  
Громадська  
організація «Центр  
освіти дорослих»),  
10.12.2019 (6 год. 0,2  
кр.)

4. Підвищення  
кваліфікації за  
дистанційним курсом  
із вивчення  
англійської мови  
12/2019-01/2020  
English Distance-  
learning Course  
``Creative Spark -  
Select Intermediate``,  
Learn English Select,  
British Council  
29.01.2020 (108 год.  
3,6 кр.)

5. Підвищення  
кваліфікації за  
дистанційним курсом  
із вивчення  
англійської мови  
01/2020-03/2020  
English Distance-  
learning Course  
``Creative Spark -  
Select Upper-  
Intermediate``, Learn  
English Select, British  
Council 19.03.2020(108  
год. 3,6 кр.)

6. Підвищення  
кваліфікації за  
дистанційним курсом  
«Англійська для  
бізнесу та  
підприємництва», на  
платформі масових  
відкритих онлайн-  
курсів Prometheus.  
Ідентифікаційний  
номер сертифікату  
b4663ddbac854144b81e  
f7ee5355ec58 від  
12.05.2020. (6 год. 0,2  
кр.)

7. Підвищення  
кваліфікації за  
дистанційним курсом  
«Академічна  
добročесність в  
університеті».  
Платформа масових  
відкритих онлайн-  
курсів Prometheus.  
Ідентифікаційний  
номер сертифікату №  
032595 від 13.06.2020  
(1 год./0,03 кр.)

8. Підвищення  
кваліфікації за  
навчальним  
дистанційним курсом  
``Англійська мова:  
говорити - просто!`` в  
рамках проекту  
``Центр освіти  
дорослих -  
середовище  
особистісного та  
професійного  
розвитку``,  
Громадська  
організація «Центр  
освіти дорослих  
Полтавщини», липень  
2020 (6 год./0,3 кр.)

9. Підвищення

						<p>кваліфікації на вебінарі «Web of Science Core Collection для наукової роботи», Можливості аналітичного інструменту InCites. TM Clarivate, 11 вересня 2020 (1 год./0,03)</p> <p>10. Проходження міжнародного 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/ 6 кр.), із серпень-вересень 2020 (сертифікат підтвердження від 29.09.2020)</p> <p>11. Підвищення кваліфікації. Навчальний курс «Англійська мова «говорити-просто» навчалася на курсі англійської мови в Полтавському університеті економіки і торгівлі на наступному рівні (сертифікат підтвердження від 5.03.2021) (6 год./0,2кр)</p>	
121327	Капліна Тетяна Вікторівна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	<p>Диплом доктора наук ДД 001329, виданий 26.09.2012,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 011866, виданий 10.10.2001,</p> <p>Атестат доцента О2ДЦ 001467, виданий 28.04.2004,</p> <p>Атестат професора 12ПР 007316, виданий 10.11.2011</p>	29	<p>Методологія і організація наукових досліджень</p>	<p>1. Основні публікації за напрямом:  1.Halya HRYTCHUK, Svitlana FILIUK, Tetyana KAPLINA, Marianna ZHUMBEI and Oksana PANOVA. Service Quality Evaluation System as the Mechanism for Managing Tourist Enterprise Image/34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain. Web of Science Core Collection. <a href="https://ibima.org/accepted-paper/service-quality-evaluation-system-as-the-mechanism-for-managing-tourist-enterprise-image/">https://ibima.org/accepted-paper/service-quality-evaluation-system-as-the-mechanism-for-managing-tourist-enterprise-image/</a>  2.Hrytchuk, H.,Filluk, S., Kaplina, T., Zhumbel, M., Panova, O. International entrepreneurship for innovation</p>

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 analysis 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

<http://puet.poltava.ua/index.php/economics/issue/archive>

5. 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.

<https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/2993>

6. 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>

7. Капліна, Т., & Красномоєць, В. (2021). Інновації в системі розвитку підприємств готельного господарства. Підприємництво та інновації, (16), 63-66.  
<https://doi.org/10.37320/2415-3583/16.10>

8. Kaplina T. V. Kinetics of heating of cake products with pumpkin seeds and buckwheat flour / T. V. Kaplina, V. M. Stolyrchuk, S. O. Dudnyk. // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». - 2021. - № 1. - С. 42-46  
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:L9Je87rhryQJ:www.puet.poltava.ua/index.php/technical/article/download/90/82&cd=1&hl=ru&ct=clnk&gl=ua>

9. Капліна Т. В. Кінетика прогріву кексових виробів із гарбузовим насінням і гречаним борошном / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук С. О. Дудник // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». - 2021. - № 1. - С. 42-46

10. Капліна Т.В., Капліна А.С., Куц Л.І. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку// Проблеми і перспективи розвитку підприємництва: Збірник наукових праць Харківського національного автомобільно-дорожнього університету. ? № 2 (27) - 2021. - Харків, 2021- С. 116-127. DOI: Фахове наукове видання України категорії ``Б`` з економіки

11. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі

бізнесу підприємств сфери гостинності / Т. В. Капліна, А. С. Капліна, Л. І. Куц, С. О. Дудник, // Електронний журнал «Ефективна економіка». - 2022. - № 3. - С. 282-289.

12. Kaplina Tetyana, Kaplina Anna, TahiltsevaYanina. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region // Науковий Вісник ПУЕТ. Серія "Економічні науки". Випуск 1(105), 2022 С.138-158.

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. - № 11 2019 06908, заявл. 15.06.2019; опубл. 10.03.2020, бюл. № 5. < <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1419005/> >

4. Пат. на корисну модель 151181 Україна, Спосіб виробництва кексів з використанням насіння соняшнику та гречаного борошна / Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О.; засновники і

патентовласники  
Капліна Т.В.,  
Столярчук В.М.,  
Дудник С.О. - № u  
2021 06969, заявл.  
06.12.2021; опубл.  
15.06.2022, Бюл. №  
24.

3. Наявність  
підручників/навчальн  
их  
посібників/монографі  
й:

1.Капліна Т.В. Основи  
наукових досліджень і  
технічної  
творчості./Т.В.Каплін  
а, 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](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.ed  
u.ua/index.php?  
option=com\\_content&v  
iew=article&id=2053:2  
019-10-01-09-50-  
29&catid=17&Itemid=5  
4](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](http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7236)

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., Куш Л.І., Володько О.В., Полтава:ПУЕТ, 2018.-120 с.

3. 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.

4. Рецензія-відгук на освітню програму ``Готельно-ресторанна справа`` другого (магістерського) рівня галузі знань 24 ``Сфера обслуговування`` спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``, кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи Харківського державного університету харчування та торгівлі, 2021 р.

5. Рецензія-відгук на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти ``Харчові технології продуктів з рослинної 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.

6. Рецензія на навчальний посібник ``Барна справа та організація роботи сомальє`` авторів

к.т.н. Пушки О.С.,  
Матюшенко Р.В.,к.т.н.  
Цирульнікової В.В. та  
ін. кафедри готельно-  
ресторанної справи  
НУХТ, 2021 р.

7. Капліна Т. В., Куш  
Л.І. Програма  
виробничої  
практики/виробничог  
о стажування для  
здобувачів  
початкового рівня  
(короткий цикл)  
вищої освіти 1 курсу  
ступеня молодшого  
бакалавра зі  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа» /  
Т. В. Капліна, Л. І.  
Куш, - Полтава :  
ПУЕТ, 2021. - 12 с.

8. Капліна Т. В., Куш  
Л.І. Програма  
навчальної практики  
для здобувачів  
початкового рівня  
(короткий цикл)  
вищої освіти 1 курсу  
ступеня молодшого  
бакалавра зі  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа» /  
Т. В. Капліна, Л. І.  
Куш, - Полтава :  
ПУЕТ, 2021. - 11 с.

9. Капліна Т. В., Куш  
Л.І. Програма  
виробничої  
практики/виробничог  
о стажування для  
здобувачів  
початкового рівня  
(короткий цикл)  
вищої освіти 2 курсу  
ступеня молодшого  
бакалавра зі  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа» /  
Т. В. Капліна, Л. І.  
Куш, - Полтава :  
ПУЕТ, 2021. - 13 с.

10. Дистанційний курс  
у системі MOODLE  
«Internship (GRS) 1  
course» (Виробнича  
практика (ГРС)  
студентів 1 курсу) /  
Т.В.Капліна, Л.І.Куш,  
С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:  
11. Дистанційний курс  
у системі MOODLE  
«Internship (GRS) 2  
course» (Виробнича  
практика (ГРС)  
студентів 2 курсу) /  
Т.В.Капліна, Л.І.Куш,  
С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:  
12. Дистанційний курс  
у системі MOODLE

«Internship (GRS) 3 course» (Виробнича практика (ГРС) студентів 3 курсу)/ Т.В.Капліна, Л.І.Куш, С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:  
13. Дистанційний курс у системі MOODLE «Internship (GRS) 4 course» (Виробнича практика (ГРС) студентів 4 курсу)/ Т.В.Капліна, Л.І.Куш, С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:  
14. Дистанційний курс у системі MOODLE «Навчальна практика (ГРС мб) 1 курс» для студентів ступеня молодший бакалавр / Т.В.Капліна, Л.І.Куш . 2022  
Режим доступу:  
15. Дистанційний курс у системі MOODLE «Виробнича практика (ГРС мб) 1 курс» для студентів ступеня молодший бакалавр / Т.В.Капліна, Л.І.Куш . 2022  
Режим доступу:  
16. Дистанційний курс у системі MOODLE «Виробнича практика (ГРС мб) 2 курс» для студентів ступеня молодший бакалавр / Т.В.Капліна, Л.І.Куш . 2022  
Режим доступу:  
17. Робоча навчальна програма з навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії» для здобувачів вищої освіти 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня «бакалавр» (протокол кафедри №1 від 01 вересня 2021 р).  
<http://www.grks.puet.edu.ua/disc.php>  
18. Робоча навчальна програма з навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня «магістр» (протокол кафедри №1 від 01 вересня 2021 р).  
<http://www.grks.puet.edu.ua/disc.php>  
19. Робоча навчальна програма з навчальної дисципліни «Ресторани в

готельній індустрії» для здобувачів вищої освіти 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня «бакалавр» (протокол кафедри №1 від 01 вересня 2021 р). <http://www.grks.puet.edu.ua/disc.php>

20. Робоча навчальна програма з навчальної дисципліни «Організація роботи ресторанів» для здобувачів вищої освіти 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня «бакалавр» (протокол кафедри №1 від 01 вересня 2021 р). <http://www.grks.puet.edu.ua/disc.php>

21. Дистанційний курс у системі MOODLE «Internship (GRS) 1 course» (Виробнича практика (ГРС) студентів 1 курсу)/ Т.В. Капліна, Л.І. Куш, С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:

22. Дистанційний курс у системі MOODLE «Internship (GRS) 2 course» (Виробнича практика (ГРС) студентів 2 курсу)/ Т.В. Капліна, Л.І. Куш, С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:

23. Дистанційний курс у системі MOODLE «Internship (GRS) 3 course» (Виробнича практика (ГРС) студентів 3 курсу)/ Т.В. Капліна, Л.І. Куш, С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:

24. Дистанційний курс у системі MOODLE «Internship (GRS) 4 course» (Виробнича практика (ГРС) студентів 4 курсу)/ Т.В. Капліна, Л.І. Куш, С.О. Дудник. 2022  
Режим доступу:

25. Дистанційний курс у системі MOODLE «Навчальна практика (ГРС мб) 1 курс» для студентів ступеня молодший бакалавр / Т.В. Капліна, Л.І. Куш . 2022  
Режим доступу:

26. Дистанційний курс у системі MOODLE «Виробнича практика (ГРС мб) 1 курс» для студентів ступеня

молодший бакалавр /  
Т.В. Капліна, Л.І. Куш  
. 2022 Режим доступу:  
27. Дистанційний курс  
у системі MOODLE  
«Виробнича практика  
(ГРС мб) 2 курс» для  
студентів ступеня  
молодший бакалавр /  
Т.В. Капліна, Л.І. Куш  
. 2022 Режим доступу:  
28. Капліна Т. В., Куш  
Л.І. Програма  
виробничої  
практики/виробничог  
о стажування для  
здобувачів  
початкового рівня  
(короткий цикл)  
вищої освіти 1 курсу  
ступеня молодшого  
бакалавра зі  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа» /  
Т. В. Капліна, Л. І.  
Куш, - Полтава :  
ПУЕТ, 2021. - 12 с.  
29. Капліна Т. В., Куш  
Л.І. Програма  
навчальної практики  
для здобувачів  
початкового рівня  
(короткий цикл)  
вищої освіти 1 курсу  
ступеня молодшого  
бакалавра зі  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа» /  
Т. В. Капліна, Л. І.  
Куш, - Полтава :  
ПУЕТ, 2021. - 11 с.  
30. Капліна Т. В., Куш  
Л.І. Програма  
виробничої  
практики/виробничог  
о стажування для  
здобувачів  
початкового рівня  
(короткий цикл)  
вищої освіти 2 курсу  
ступеня молодшого  
бакалавра зі  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа освітня  
програма «Готельно-  
ресторанна справа» /  
Т. В. Капліна, Л. І.  
Куш, - Полтава :  
ПУЕТ, 2021. - 13 с.  
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  
обґрунтування  
технологій  
напівфабрикатів оліе-  
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\\_gr](http://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/zahisty/2018/aref_gr)

inch.pdf

5. Офіційний опонент дисертаційної роботи Сильчук Тетяни Анатоліївни «Наукове обґрунтування та розроблення прискорених технологій хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами» представлена 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 Шутьки Оксани Сергіївни «Наукове обґрунтування та розроблення технології біодеградабельного їстівного покриття для кондитерських і хлібобулочних виробів», представлена 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/1WikjlbT-INPqDIzweUIpXgzfurp0\\_r-H/view](https://drive.google.com/file/d/1WikjlbT-INPqDIzweUIpXgzfurp0_r-H/view)

7. Офіційний опонент дисертаційної роботи Неміріч Олександр Володимирівни «Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції з її використанням» », представлена 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/avtor-eferat-niemirich-ov>

8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

1. Відповідальний виконавець наукової

теми: «Якість продукції готельно-ресторанного господарства: теоретичний та практичний аспекти» № 471/19 . (Номер державної реєстрації 0119U002863). Термін: червень 2019 - грудень 2023 (розпорядження по ПУЕТ №102-У від 12 червня 2019р.)

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»).

5. Керівник експертної групи з акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем у Волинському національному університеті імені Лесі Українки. (Наказ Національного агентства з утворення експертної групи №81-Е від 04 лютого 2022 року).

10. Участь у міжнародних наукових проектах:

1. Проект з трудової міграції. Данія. Відділ культури АНО глобальні дослідження. 24.11.2018 р.

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. Мукачєво, 21 березня 2018 р.) - Мукачєво: 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](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](http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11441)

8. Капліна Т. В., Куш  
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.kher  
son.ua/bitstream/handl  
e/123456789/6621/ >](http://dspace.ksau.kher<br/>son.ua/bitstream/handl<br/>e/123456789/6621/)

9. Бут С.О., Капліна  
Т.В. Інноваційна  
стратегія підприємств  
готельного і  
ресторанного  
господарства - шлях  
до ефективного  
розвитку // Збірник  
наукових статей  
магістрів. Навчально-  
науковий інститут  
денної освіти: у 2 ч. -  
Полтава: ПУЕТ, 2021.  
- С.18-23. (ГРСМ-21).

10. Горішний І.О.,  
Капліна Т.В. Інтернет-

маркетинг як засіб підвищення продуктивності персоналу готельних підприємств // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С.33-39. (ГРСМ-21).  
[http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%Bo%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.\\_2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%Bo%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80._2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf)

11. Грицаєнко А.І., Капліна Т.В. Тренінгові програми як засіб підвищення продуктивності персоналу готельних підприємств // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С.39-46. (ГРСМ-21).  
[http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%Bo%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.\\_2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%Bo%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80._2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf)

12. Махрова С.С., Капліна Т.В. Удосконалення діяльності butik-готелю "Mirax Boutique Hotel" у м. Харків за рахунок інновацій // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С.18-23. (ГРСМ-21).  
[http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%Bo%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.\\_2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%Bo%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%Bo%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80._2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf)

13. Мельник С.Д., Капліна Т.В. Кав`ярня як потенційний конкурент на ринку ресторанного господарства // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-

науковий інститут денної освіти: у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С63 -67. (ГРСМ-21).

14. Садовська Д.Ю., Капліна Т.В. Розвиток висококомфортних готелів категорії “\*\*\*\*\*” // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. -Полтава: ПУЕТ, 2021. - С.73 -78. (ГРСМ-21).

15. Ситник Г.С., Капліна Т.В.Інноваційний розвиток - основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства//Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С78-83. (ГРСМ-21). [http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.\\_2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80._2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf)

16. Тищенко А.С., Капліна Т.В. Удосконалення діяльності готелю “Аристократ” у м. Полтава за рахунок інновацій// Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С18-23. (ГРСМ-21).

17. Шапран І.А., Капліна Т.В.Оптимізація системи надання послуг закладами ресторанного господарства Сумського регіону.// Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти: у 2 ч. -Полтава: ПУЕТ, 2021. - С.18-23. (ГРСМ-21). [http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80.\\_2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/11536/1/%D0%97%D0%B1.%20%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80._2021%20%D1%871%20%D1%80.pdf)

18. Винник А. І., Капліна Т.В.



Особливості функціонування туристичних баз у Світловодському районі Кіровоградської області // 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. 108-112.(ГРС-41).

19. Буга М.В., Капліна Т.В. Роль додаткових послуг у підвищенні ефективності готельних підприємств // 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. 103-105(ГРС-43).

20. Даніленко М.П., Капліна Т.В. Анімація як напрям організації дозвілля в готельному господарстві Болгарії та світу // 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. 123-125(ГРС-31).

21. Кандиба М.М., Капліна Т.В. Гостьові будинки - об'єкт туристичного бізнесу Закарпатської області // 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. 128-130. (ГРС-42).

22. Берненко Ю.Ю., Капліна Т.В. Сучасні тенденції розвитку кемпінгів в Одеській області// 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. 96-98.(ГРС-42).

23. Білай А.В., Капліна Т.В. Перспективи розвитку баз відпочинку у Київській області// 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. 93-96.(ГРС-45).

24. Данілова Д.І., Капліна Т.В. Перспективи розвитку мотелів у Харківській області. / 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. 244-247. (ГРС-41).

25. Коваль В.Р., Капліна Т.В. Перспективи розвитку гібридних готелів у місті Дніпро. / 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. 135-137. (ГРС-42).

26. Остапенко Ю.В., Капліна Т.В. Особливості розвитку курортних готелів Львівщини. / 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. 183-184. (ГРС-45).

27. Репало С.Е., Капліна Т.В. Вплив ринку ділового туризму у Чернівцях на попит готельних послуг. / 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. 196-198. (ГРС-33).

28. Романенко В.С., Капліна Т.В. Розвиток соціальних засобів розміщення в

Хмельницькій області / 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. 198-200. (ГРС-43).

29. Хоменко Я.С., Капліна Т.В. Тенденції розвитку хостелів в Одеській області // 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. 220-221. (ГРС-45).

30. Чирва М.О., Капліна Т.В. Еко-готелі Харківщини, стан і перспективи. // 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. 230-233. (ГРС-44).

31. Матющенко К.В., Капліна Т.В. Сучасний стан розвитку туристичних готелів в Одеській області // 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. 172-174. (ГРС-41).

32. Ходіс Н.С., Капліна Т.В. Сучасні перспективи розвитку парк-готелів у Полтавському 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. 35-38. (ГРС-43).

33. Karlina T., Problems of using leavening agent in cake technologies / T. Kaplina, V. Stolyarchuk, S. Dudnyk // Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Problems and practical approaches to the production and regulation of the use of food additives in the European Union countries and in Ukraine», (Kyiv, 30 november 2021) - Kyiv : NUFT, 2021. - С. 54-56.

14. Керівництво студентом:

1. Мотрій К.В. I етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня магістр: керівник студентки (Грамота у номінації) 2018 р. (ОНАХТ)

2. Лозицький Б. II етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня магістр: керівник студента (Грамота у номінації) 2019 р. (ОНАХТ)  
- Робота у складі журі Всеукраїнської

студентської олімпіади 2019 р. (ОНАХТ). Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності ``Готельно-ресторанна справа`` (ОНАХТ 15-17 травня 2019 року). Наказ №130-01 від 24.04.2019.

Керівництво науковою роботою: «Гармонізація понятійного апарату «ресторанне господарство» в Україні» студентки: - Остапенко Ю.В., яка здобула диплом I ступеню за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік; - Галенко Є. В., яка здобула диплом II ступеня «Шляхи застосування QR-кодів в ресторанному господарстві» 13.04.2022 року).

Вищий навчальний заклад Укоопспілки, «Полтавський університет економіки і торгівлі». XLV Міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік. 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: 1. Сертифікат учасника IV Всеукраїнського готельного форуму 2019 року, 23-24 жовтня. (Журнал «Академія гостеприимства», директор О.М. Ванина).

2. Сертифікат учасника Громадської спілки ``Асоціація Індустрії Гостинності України`` з 1 січня 2022 року. Розвиваємо туризм в Україні разом! м.Київ, 2022 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) (Академія готельного менеджменту та

громадського харчування в Познані (Сертифікат про закінчення 140 годин стажування в рамках програми «Готель і ресторан»)/ 9.04.2019-13.04.2019) 140 год./4,6 кредитів,  
2. R.D.T. Institut International de la Restauration et du Tourisme (Holding) SA avec son siège a Lausanne (Suisse) filiale de l' Ecole Supérieure de l'Hôtellerie at de la Gastronomie a Poznan (Pologne) -Certificat d'obtention du programme international confirmant la qualification en tant que Manager en gestion en hôtellerie, restauration et tourisme (R I).Т Міжнародний інститут готельного господарства, громадського харчування та туризму і Holding і S зі штаб-квартирою в Лозанні, Швейцарія та Ліліал з питань гостинності та гастрономії Hole Superior у Познані (Польща) отримання міжнародної програми для готельний, ресторанний і туристичний менеджмент) 11.04.2019. (6 год./0,2 кредит)  
3. Онлайн курси: Експерт з акредитації освітніх програм 10.10.2019 року. (6год./0,2 кред)  
4. Підвищення кваліфікації. Тренінг для керівників експертних груп. Сертифікат про підвищення кваліфікації експерта національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (30 годин, 1 кредит ЄКТС)  
5. Підвищення кваліфікації. ІV Всеукраїнський готельний форум 2019 з 23 по 24 жовтня 2019 р.. Журнал Академія Гостинності. Сертифікат. (12 год./0,4 кр.)  
6. Онлайн-стажування з гостинності на тему; `СУЧАСНІ МЕТОДИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ В УПРАВЛІННІ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-

						<p>РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ:          ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД` «Modern methods and trends of management of international networks in the context of the digital economy: European experience»          Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics, hotel HVD (Bulgaria) з 01 лютого по 25 лютого 2022 р.у Харківському національному університеті імені С. Кузнеця та з 02 по 05 березня 2022 року з Економіки.          Сертифікат № 205/05.03.2022 р. (180 год/ 6 кр)  <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php">http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php</a>          7. «CURRENT TRENDS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ACTIVITIES ORGANIZATION» («Сучасні тренди організації готельно-ресторанного бізнесу») Internobmen, Ltd. (ТОВ «ІНТЕРНОБМІН») м. Варна, Болгарія          02.05.2022 - 13.06.2022.          Сертифікат № 205/05.03.2022 від 05.03.2022 р. (180 годин - 6 кредитів).  <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php">http://www.grks.puet.edu.ua/skl.php</a></p>
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РН 16. Вміти визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку у готельно-ресторанній індустрії.</i>	☒	Управління розкішними брендами	Тренінг дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів)	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



		Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	Lectures and practical classes in the classroom, independent work, trainings outside the schedule (methods: infographics, storytelling, building models).	Formative assessment: attending lectures; activities at practical classes; final module test. Summative assessment: credit.
<i>РН 15. Навички обґрунтування пропозицій щодо шляхів екологізації підприємств готельно-ресторанного господарства.</i>	☒	Екологізація готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні аудиторні, позааудиторні, самостійні, використання інтернет-ресурсів; групові, індивідуальні; опитування, письмові; тестові завдання.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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
<i>РН 14. Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем.</i>	☒	Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	Лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційно-ігрове моделювання); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання індивідуальних графічних навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<i>РН 13. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково-дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.</i>	☒	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Звіт з практики. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Кваліфікаційна робота	Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.	Підсумкова атестація
<i>РН 12. Зрозуміло і недовзначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</i>	☒	Методологія і організація наукових досліджень	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом ( методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
		Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу

			завдань, цифрової візуалізації знань.	занять; виконання практичних робіт; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
		Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника»	Лекції, міні-лекції, практичні заняття в форматі тренінгу, дискусій, ділових ігор, самостійна робота поза розкладом.	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 (залік) і формі міні-проекту.
		Навчальна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Звіт з практики. Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<i>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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
<i>РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника»	Лекції, міні-лекції, практичні заняття в форматі тренінгу, дискусій, ділових ігор, самостійна робота поза розкладом.	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 (залік) і формі міні-проекту
		Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом (методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	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
		Психологія управління та конфліктологія	Лекції-бесіди, лекції-візуалізації, робота у малих групах, дискусії, сфокусовані бесіди, світове кафе, open space (технологія відкритого простору), сторітелінг, кейси.	Поточний контроль: відвідування занять; участь у дискусіях; індивідуальна та групова активність на заняттях; виконання завдань в дистанційному курсі; виконання завдань самостійної роботи, тестування. Підсумковий контроль: екзамен
<i>РН 09.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Світове готельне	Lectures and practical classes	Formative assessment:

<p><i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>		господарство (англійською мовою викладання)	in the classroom, independent work, trainings outside the schedule (methods: infographics, storytelling, building models).	attending lectures; activities at practical classes; final module test. Summative assessment: credit.
		Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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.
		Методологія і організація наукових досліджень	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом (методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
		Курсова робота зі спеціальності	Репродуктивні методи, методи аналізу, синтезу, системного підходу	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
<p><i>РН об. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.	Підсумкова атестація
		Методологія і організація наукових досліджень	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом (методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
		Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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.
		Екологізація готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні аудиторні, позааудиторні, самостійні, використання інтернет-ресурсів; групові, індивідуальні; опитування, письмові; тестові завдання.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
		Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом (методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	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
<i>PH 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.	Підсумкова атестація
		Курсова робота зі спеціальності	Репродуктивні методи, методи аналізу, синтезу, системного підходу.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	Lectures and practical classes in the classroom, independent work, trainings outside the schedule (methods: infographics, storytelling, building models).	Formative assessment: attending lectures; activities at practical classes; final module test. Summative assessment: credit.
		Управління розкішними брендами	Тренінг дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів).	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
		Методологія і організація наукових досліджень	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом ( методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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
<i>PH 05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i>	☒	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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
		Управління розкішними брендами	Тренінг дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних	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:

			завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів).	екзамен
		Кваліфікаційна робота	Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.	Підсумкова атестація
<i>PH 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</i>	☒	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
		Курсова робота зі спеціальності	Репродуктивні методи, методи аналізу, синтезу, системного підходу.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Кваліфікаційна робота	Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.	Підсумкова атестація
<i>PH 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</i>	☒	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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
		Кваліфікаційна робота	Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.	Підсумкова атестація
<i>PH 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i>	☒	Тренінг «Розвиток емоційного інтелекту керівника»	Лекції, міні-лекції, практичні заняття в форматі тренінгу, дискусій, ділових ігор, самостійна робота поза розкладом	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 (залік) і формі міні-проекту
		Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	Lectures and practical classes in the classroom, independent work, trainings outside the schedule (methods: infographics, storytelling, building models).	Formative assessment: attending lectures; activities at practical classes; final module test. Summative assessment: credit.
		Курсова робота зі спеціальності	Репродуктивні методи, методи аналізу, синтезу, системного підходу.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Виробнича практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Звіт з практики. Підсумковий контроль: залік (ПМК)
		Переддипломна практика	Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.	Звіт з практики. Підсумковий контроль: залік (ПМК).
		Кваліфікаційна робота	Метод аналізу, синтезу, системного підходу.	Підсумкова атестація

<p><i>PH 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист</p>	<p>Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.</p>	<p>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.</p>
		<p>Психологія управління та конфліктологія</p>	<p>Лекції-бесіди, лекції-візуалізації, робота у малих групах, дискусії, сфокусовані бесіди, світове кафе, open space (технологія відкритого простору), сторітелінг, кейси.</p>	<p>Поточний контроль: відвідування занять; участь у дискусіях; індивідуальна та групова активність на заняттях; виконання завдань в дистанційному курсі; виконання завдань самостійної роботи, тестування. Підсумковий контроль: екзамен</p>
		<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.</p>	<p>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</p>
		<p>Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом (методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).</p>	<p>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</p>
		<p>Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)</p>	<p>Lectures and practical classes in the classroom, independent work, trainings outside the schedule (methods: infographics, storytelling, building models).</p>	<p>Formative assessment: attending lectures; activities at practical classes; final module test. Summative assessment: credit. Formative assessment: attending lectures; activities at practical classes; final module test. Summative assessment: credit.</p>
		<p>Курсова робота зі спеціальності</p>	<p>Репродуктивні методи, методи аналізу, синтезу, системного підходу</p>	<p>Захист курсової роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК).</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>Інструктаж, репродуктивні методи, спостереження, індивідуальні завдання, метод самоконтролю.</p>	<p>Звіт з практики. Підсумковий контроль: залік (ПМК).</p>
		<p>Кваліфікаційна робота</p>	<p>Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.</p>	<p>Підсумкова атестація</p>
<p><i>PH 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Кваліфікаційна робота</p>	<p>Загальнонаукові методи дослідження, методи індукції, дидукції.</p>	<p>Підсумкова атестація</p>
		<p>Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза</p>	<p>Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання;</p>

бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.		розкладом (методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен
	Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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.
	Психологія управління та конфліктологія	Лекції-бесіди, лекції- візуалізації, робота у малих групах, дискусії, сфокусовані бесіди, світове кафе, open space (технологія відкритого простору), сторітелінг, кейси.	Поточний контроль: відвідування занять; участь у дискусіях; індивідуальна та групова активність на заняттях; виконання завдань в дистанційному курсі; виконання завдань самостійної роботи, тестування. Підсумковий контроль: екзамен
	Методологія і організація наукових досліджень	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота, тренінги поза розкладом ( методи: інфографіка, сторітелінг, побудова моделей).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
	Інноваційні технології в готельно- ресторанному господарстві	Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.	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