

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя</b>
Освітня програма	<b>31572 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>166</b>
Повна назва ЗВО	<b>Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>05408102</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Ясній Петро Володимирович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>www.tntu.edu.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/166>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>31572</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</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра харчової біотехнології і хімії, Кафедра менеджменту та адміністрування</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>46001, м. Тернопіль, вул. Руська, 56</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</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>66660</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Малюта Людмила Ярославівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Професор</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>maliuta@tntu.edu.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(067)-170-00-20</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(067)-350-36-25</b>

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

Вперше освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти за даною спеціальністю було розроблено і затверджено у 2017 році (протокол вченої ради №12 від 14.12.2017), введено в дію з 01.09.2019 р.

Необхідність розроблення даної ОП обумовлена попитом зі сторони вступників, а також потребами роботодавців на ринку праці у висококваліфікованих фахівців в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

До розроблення та реалізації даної ОП були залучені працівники двох кафедр: кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг та кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя. У первинний склад проектної групи увійшли: Дудкін Павло Дмитрович – гарант освітньої програми, керівник проектної групи, к.е.н., доцент, доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг; Андрушків Богдан Миколайович – д.е.н., професор, заслужений діяч науки і техніки України, завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг; Малюта Людмила Ярославівна – к.е.н., доцент, доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг; Крупа Ольга Миколаївна – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії. У зв'язку із змінами згідно наказу №4/7 від 25.02.2020 р. щодо складу проектних груп, що відповідають за підготовку здобувачів вищої освіти в ТНТУ ім. Івана Пулюя, отриманими результатами засідання Експертної ради роботодавців кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (протокол №1 від 11.03.2020 р.) та результатами опитування відділом забезпечення якості освіти студентів стовосно якості надання освітніх послуг

([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit\\_opytuvannya\\_studentiv\\_241\\_magistry.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit_opytuvannya_studentiv_241_magistry.pdf)) на сьогоднішній день попередньо діючу освітню програму оновлено та удосконалено.

Таким чином, оновлену освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» введено в дію наказом ректора ТНТУ № 4/7-299 від 30.04.2020 з 01.09.2020.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	9	7	2	0	0
2 курс	2019 - 2020	4	3	0	0	0

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

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	20333 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	31572 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	50892	14396
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	50892	14396

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>osvitnia_prog_mag_grs_vstup_2019.pdf</i>	G/bW+Llv7HkMChWLNIPrRzIMGN/YHbXMS4Yz2IfIH OY=
Освітня програма	<i>osvitnia_prog_mag_grs_vstup_2020.pdf</i>	blmwykR9ozOJqP+cUSe77XM9o+t+qqBYfJwfafkC5Yc=
Навчальний план за ОП	<i>navch_plan_denna_forma_2019.pdf</i>	Mkd7UXHIEG/JNtu27cMfpn51eK1vrB1qlAcLt4D/s=
Навчальний план за ОП	<i>navch_plan_denna_forma_2020.pdf</i>	GoWNqD/G8At2S+qBjVnuj5sZCn63KgQdsh6NFw1JRdw =
Навчальний план за ОП	<i>navch_plan_zaochna_forma_2020.pdf</i>	pinTXlJ+EMiyMPQ4jhWjmlveRCBDGYlNnmwkpBHsSa Q=
Навчальний план за ОП	<i>bazovyi_navch_plan_litsenzuvania_nabir ne provod_2018.pdf</i>	DnSTJBKvhxusmhPZX3LNAWfn1dthJD5pa3MziJxMYok =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>retsenziia_3.pdf</i>	+cQdM5mdi4SL4nhD8Nnjw9gq1/az6ihJp3GAmNwnc =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>retsenziia_1.pdf</i>	C8vDbqwm6UhwFBooW9SgAmPjQz83AVP8QemGOTM QxTM=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>retsenziia_2.pdf</i>	2CARZHk1ked3w2sJkdA1ioaeNT64oQHrNVoteDGoDtI=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання завдань та проблем функціонування індустрії гостинності на різних рівнях.

Цілі: формування у випускників загальних та професійних компетенцій, зокрема, здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення; здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної діяльності в сфері гостинності, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці відповідно до одержуваної кваліфікації; здатності розуміти і враховувати соціальні, екологічні, етичні, економічні та комерційні аспекти, що впливають на реалізацію інноваційних рішень; здатності вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу.

Унікальність ОП забезпечується міждисциплінарною та багатопрофільною підготовкою фахівців з готельно-ресторанної справи. Реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку: викладання навчальних дисциплін англійською мовою; участь у програмах академічної мобільності (Еразмус+), проходження практики за кордоном з отриманням сертифікатів, інтерактивні заняття, майстер-класи в закладах сфери гостинності, залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків згідно укладених угод про співпрацю.

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

ТНТУ багатопрофільний освітній заклад, спрямований на високу якість освіти шляхом поєднання освітньої, наукової та інноваційної діяльності. Університет забезпечує неперервність, наскрізність, наступність і професійність навчання на всіх рівнях підготовки фахівців. Місія ТНТУ – створити умови для надання якісної освіти через вільне творче навчання та наукові дослідження відповідно до суспільних потреб, зумовлених розвитком України, науки, економіки та культури, а також глобальних процесів розвитку людської цивілізації. Мета ОП сформовані з врахуванням «Стратегії та концепції розвитку Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» наказ №4/7-1162 від 27.12.2019 ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000376/Strategiya\\_ta\\_koncepciya\\_do\\_2025\\_TNTU.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000376/Strategiya_ta_koncepciya_do_2025_TNTU.pdf)) та полягає у якісній

підготовці та кадровому забезпеченні ерудованими й компетентними, з креативним інноваційним мисленням, професіоналів з готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі та конкурентоспроможних на вітчизняному та закордонному ринках праці.

**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**

-здобувачі вищої освіти мають на меті отримати належний рівень теоретичної та практичної підготовки у напрямку готельно-ресторанної справи, забезпечити високий рівень конкурентоспроможності на ринку працевлаштування у зв'язку із зростанням затребуваності у професійних фахівцях за рахунок набутих знань, умінь, навичок, досвіду самостійної діяльності й особистої відповідальності;  
-здобувачі вищої освіти є представниками робочої групи, яка відповідає за формування ОП, рекомендації здобувачів враховано на підставі результатів їх опитувань. На сьогодні ОП не має випускників. Затверджено положення про опитування представників освітнього процесу у ТНТУ згідно наказу №4/7-962 від 01.11.2019р.  
<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=464>;  
-побажання здобувачів вищої освіти було враховано у процесі створення набору професійних компетентностей з розв'язання теоретичних і практичних завдань у готельно-ресторанній сфері. З цією метою у навчальному плані ОП врахована вибіркова компонента, яка складає не менше, ніж 25% від загального обсягу ОП. Такий вибір є основою для формування індивідуального навчального плану здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Наприклад, для поглиблення циклу професійної підготовки згідно рішення Експертної ради роботодавців із даної спеціальності рекомендовано до впровадження нову дисципліну: «Управління дестинаціями в індустрії гостинності» (протокол №1 від 11.03.2020).

**- роботодавці**

Роботодавці потребують спеціалістів з високим рівнем кваліфікації, які володіють належним рівнем теоретичної та практичної підготовки; роботодавці входять до робочої групи, яка є відповідальною за створення ОП; рекомендації роботодавців обговорено та прийнято на засіданні Експертної Ради роботодавців за даною спеціальністю, що відображено у протоколі засідань робочих органів, що є відповідальними за формування ОП, а також упродовж проведення конференцій кафедрами, зустрічей ділового рівня, проведених у ТНТУ; зацікавленість такої групи було враховано у системі формування компонентів ОП, що мало на меті формування професійних компетентностей фахівців – таких, як управлінці з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу; фахівці з організації сервісної діяльності; консультанти консалтингових підприємств профілю готельно-ресторанної діяльності, різних служб готельно-ресторанних підприємств; вимоги роботодавців зафіксовані у програмних результатах навчання, що полягають у більш глибокому вивченні набору дисциплін з дослідження діяльності ГРС, державного управління у готельно-ресторанному бізнесі, психології управління; зв'язок з роботодавцями здійснюється на основі: засідань Експертної Ради роботодавців з питань планування наповнення навчальних дисциплін з урахуванням потреб сучасного ринку; проведення відкритих занять у вигляді зустрічей зі стейкхолдерами з можливістю подальшої реалізації наукових здобутків студентів; договорів про співробітництво; проведення опитувань.

**- академічна спільнота**

Академічна спільнота у складі науково-педагогічних працівників кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг, а також університету, учасники експертної групи спеціальності впроваджують у навчальний процес здобутки власних наукових досліджень.

Зацікавленість академічної спільноти врахована у процесі впровадження новітніх педагогічних форм і способів навчання, інноваційних технологій. Забезпечення цілей та програмних результатів навчання ОП виконано з врахуванням вимог академічної спільноти закладів вищої освіти через вивчення: можливостей стажувань науково-педагогічних працівників кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг у вітчизняних та закордонних закладах вищого рівня освіти; реалізації наукових заходів всеукраїнського та міжнародного рівнів.

**- інші стейкхолдери**

З метою забезпечення інтересів та пропозицій стейкхолдерів упродовж формулювання цілей та програмних результатів ОП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» кафедрою управління інноваційною діяльністю та сферою послуг прийнято рішення про створення робочих груп таких стейкхолдерів, як: Драпак З.М. – директор готелю «Тернопіль»; Кравець Т.В. – головний адміністратор мережі готельно-ресторанних комплексів «Avalon Palace», «Камелот»; Поглід Л.П. – фінансовий директор ПП «Самогонна Ресторация»; здобувачі вищої освіти та випускники (протокол №1 засідання Експертної ради роботодавців від 11.03.2020).

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

Сучасні тенденції у розвитку готельно-ресторанної сфери обумовлені багатьма чинниками, як зовнішнього, так і внутрішнього впливу. Швидкі зміни, які відбуваються у сфері гостинності потребують фахівців, що володіють компетенціями, які б дали можливість у майбутній професійній кар'єрі витримати жорстку конкуренцію на ринку праці саме у сфері послуг. Цілі та ПРН (ПРН9-ПРН12, ПРН14) відбивають загальні тенденції на ринку праці з врахуванням тих вимог, які ставляться роботодавцями, органами влади, місцевого самоврядування. В університеті функціонує електронна платформа, на якій розміщується інформація від усіх потенційних роботодавців, в тому

числі готельно-ресторанного бізнесу - <https://job.tntu.edu.ua/>.

Наявність, так званих, soft skills у предметах, що закладені у варіативній компоненті ОП створює для випускників магістерської програми можливість засвоєння тих знань та отримання відповідних компетенцій, які покращують їх позиціонування на ринку праці.

Оскільки міжнародний досвід успішного функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу свідчить, що в умовах глобальної конкуренції виживають лише ті, хто будує свою стратегію на інноваційних засадах, то поєднання в ОП дисциплін, що зорієнтовані на інновації, появу нових професій, суттєві змістові зміни праці фахівців традиційних спеціальностей, диверсифікацію можливостей в індустрії гостинності дає можливість стверджувати, що ОП та ПРН відповідають сучасним тенденціям розвитку як спеціальності, так і галузі.

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

Під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст: - Стратегія регіонального розвитку Тернопільської області на період до 2020 року (<http://www.oda.te.gov.ua/data/upload/publication/main/ua/39677/strateg2020ost.pdf>); Стратегічний план розвитку Тернопільської міської територіальної громади до 2029 року (<https://ternopilcity.gov.ua/strategichni-ta-programni-dokumenti/plan-strategichnogo-rozvitku-mista-ternopolya-do-2025-roku/18938.html>). Оскільки сфера послуг має вищу суспільну рентабельність та дає змогу формувати додаткові ресурси місцевих бюджетів і доходи громадян, тому важливо шукати шляхи для активізації потенціалу готельно-ресторанної індустрії. Водночас, визначення загальних сучасних пріоритетів ринку праці Тернопільської області свідчить, що найбільш затребуваними у регіоні є працівники сфери обслуговування, більшість з яких, переважно, не мають профільної освіти. Зважаючи на це, цілі та програмні результати навчання ОП спрямовані на забезпечення зв'язку між наукою та практикою у сфері готельно-ресторанної індустрії. Впровадження ОП у ТНТУ ім. І. Пулюя є своєчасним, відповідає сучасним науковим тенденціям та потребам ринку праці, дає можливість готувати фахівців, здатних розв'язувати комплексні задачі та практичні проблеми в сфері готельно-ресторанної справи.

### **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, її структури та змістовної наповненості, було враховано досвід Національного університету харчових технологій, Мукачівського державного університету, Львівського інституту економіки і туризму, Вінницького торговельно-економічного інституту, Полтавського університету економіки і торгівлі та ін.

Серед іноземних програм, доступних для ознайомлення, використано досвід:

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/>)

Master of science Hospitality Management Curriculum Guide (University of North Texas), [https://cmht.unt.edu/hospitality-](https://cmht.unt.edu/hospitality-management-curriculum-guide)

[management-curriculum-guide](https://cmht.unt.edu/hospitality-management-curriculum-guide))

Master of science in hospitality management (Temple university, [https://sthm.temple.edu/graduate-programs/master-of-](https://sthm.temple.edu/graduate-programs/master-of-science-in-hospitality-management/courses-and-curriculum/)

[science-in-hospitality-management/courses-and-curriculum/](https://sthm.temple.edu/graduate-programs/master-of-science-in-hospitality-management/courses-and-curriculum/))

Конкурентоспроможність даної ОП, полягає у набутті знань та отриманні навичок описаних у п. «Особливості

програми» даної ОП.

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

Стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіт – відсутній.

### **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?**

Освітня програма розроблена робочою групою кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг та кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя з урахуванням Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384) з метою продовження формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей професіонала з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня відсутній.

Програмні результати навчання ОП відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій: рівень освіти – другий (магістерський); рівень Національної рамки кваліфікацій – восьмий; компетентності особи – здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері обслуговування.

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)?

62

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

28

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

Відповідність змісту ОП (освітніх компонент) об'єкту вивчення обумовлена як теоретичною, так і практичною спрямованістю навчальних дисциплін, що забезпечують формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей професіонала з готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Теоретико-концептуальні, методичні й організаційні положення діяльності підприємств у сфері готельно-ресторанного бізнесу найбільшою мірою висвітлюються під час вивчення дисциплін, що зорієнтовані на актуальні в умовах сьогодення спеціалізації, зокрема: «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», «Стратегічне управління підприємствами сфери послуг», «Управління DESTINATIONAMI в індустрії гостинності», «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі», «Управління якістю у галузі», «Екологічне управління підприємствами сфери послуг», а також організацією проходження науково-дослідницької практики.

Успішне вивчення дисциплін ОП досягається (уможливлюється) шляхом застосування сучасних методів, методик і технологій освітнього процесу. Викладання передбачає такі види занять, як: лекції, семінари, практичні заняття в малих групах, науково-дослідна практика, самостійна робота, консультації з викладачами, розробка фахових проєктів, що у своїй сукупності дають змогу повністю реалізувати основні принципи і положення студентоцентрованого та проблемно-орієнтованого навчання, навчання на основі завдань, навчання через науково-дослідну практику та самонавчання. При цьому студенти набувають навичок використання на практиці загально- та спеціальнонаукових методів дослідження, зокрема: методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як дослідницькі (проблемно-пошукові); комунікативні (дискусійні); імітаційне моделювання (ігрові); психологічні (самовизначальні); діяльніські (процесні); метод проєктів тощо.

Відповідність освітніх компонентів інструментам та обладнанню, що використовуються в освітньому процесі, виражається у оволодінні здобувачами за другим рівнем вищої освіти вмінь і навичок використовувати устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інноваційні інформаційні програми та обладнання тематичних лабораторій спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача за другим рівнем вищої освіти здійснюється як на основі системи вибіркових дисциплін, так і шляхом забезпечення можливостей національної та міжнародної кредитної мобільності. Політика вибору здобувачем вищої освіти дисциплін ґрунтується на положенні Закону України «Про вищу освіту», за яким здобувач має право обирати дисципліни обсягом не менше 25% кредитів ЄКТС від загального обсягу ОП. Індивідуальна освітня діяльність здобувача фіксується в індивідуальних навчальних планах студента (ІНПС).

Для кожної дисципліни, що пропонуються студентам до 01 вересня кожного навчального року доступна Картка дисципліни (у середовищі е-навчання ATutor) з вказуванням анотації, інформації про кафедру і НПП, переліку лекцій, лабораторних чи практичних завдань та компетентностей, які здобуваються при вивченні цієї дисципліни. Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя – наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). Положення про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ ім.І.Пулюя – наказ №4/7-544 від 11.07.2016 та наказ 4/7-669 від 25.09.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>). Результати опитування здобувачів вищої освіти: [http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit\\_opytuvannya\\_studentiv\\_241\\_magistry.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit_opytuvannya_studentiv_241_magistry.pdf).

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

Метою вільного вибору дисциплін є реалізація особистісного потенціалу здобувачів за другим рівнем вищої освіти,

розвитку їх творчих здібностей, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей, які в майбутньому дозволять випускникам працевлаштуватися. Реалізація права студентів на академічну мобільність здійснюється здебільшого за рахунок дисциплін вільного вибору. Навчання студента здійснюється за індивідуальним навчальним планом (ІНПС), який є робочим навчальним документом студента і формується за результатами особистого вибору здобувачем вищої освіти дисциплін з урахуванням вимог навчального плану спеціальності щодо вивчення обов'язкових дисциплін. Вибіркові дисципліни ІНПС становлять не менше 25% кредитів ЄКТС, передбачених для другого рівня вищої освіти.

Згідно про Положення про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ ім.І.Пулюя студентам пропонується перелік дисциплін вільного вибору у середовищі електронного навчання університету ATutor, що спрямовані на задоволення освітніх і культурних потреб, додаткову фундаментальну, природничо-наукову, мовну, професійно-практичну, спеціальну підготовку студентів з урахуванням вимог роботодавців.

Процедура вибору здобувачами вищої освіти передбачає такі основні етапи:

1) забезпечення доступу кафедрами університету до інформування студентів про зміст вибіркових дисциплін до 1 жовтня кожного навчального року (перелік вибіркових дисциплін формується у середовищі електронного навчання університету ATutor);

2) написання здобувачами заяви про вибір дисциплін (для вивчення дисциплін у I семестрі потенційні здобувачі вищої освіти (здебільшого студенти 4 курсу, котрі здобувають ОР «бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа) до 15 березня поточного року обирають дисципліни, які хотіли б вивчати, здобуваючи ОР «магістр»; для вивчення дисциплін у II семестрі здобувачі вищої освіти пишуть заяви до 01 листопада);

3) формування групи здобувачів, що виявили бажання вивчати певну дисципліну до 15 листопада.

Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному університеті імені Івана Пулюя – наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). Положення про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ ім.І.Пулюя – наказ №4/7-544 від 11.07.2016 та наказ 4/7-669 від 25.09.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>). Результати опитування здобувачів вищої освіти: [http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit\\_opytuvannya\\_studentiv\\_241\\_magistry.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit_opytuvannya_studentiv_241_magistry.pdf).

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

В ОП та навчальному плані визначено такі види практичної підготовки: науково-дослідницька, переддипломна та науково-педагогічна, проходження яких дає змогу здобути відповідні загальні компетентності наведені у ОП. Залученість роботодавців у процес організації практик обумовлюється їх визначенням, рекомендаціями з практичної точки зору, що підтверджується регулярними консультаціями з ними та засіданням ради роботодавців (протокол №1 від 11 березня 2020 р.)

Практична підготовка передбачає удосконалення професійно-практичної підготовки, надання достатнього обсягу практичних знань, умінь та навичок відповідно до вимог ОП.

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.

Положення про раду роботодавців Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-606 від 05.09.2016 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=126>). Результати опитування здобувачів вищої освіти: [http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit\\_opytuvannya\\_studentiv\\_241\\_magistry.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit_opytuvannya_studentiv_241_magistry.pdf).

Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Тернопільському національному університеті імені Івана Пулюя – наказ №4/7-971 від 01.11.2019 із змінами від 28.01.2020 та наказ №4/7-128 від 19.02.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=469>).

### **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**

Дана ОП уможливило набуття здобувачами вищої освіти відповідних соціальних навичок, а саме: набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у галузі готельно-ресторанної справи та компетентностей у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті; комунікаційні навички та здатність працювати в команді та з контактними аудиторіями (стейкхолдерами); здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу економічних процесів, явищ, механізмів та розуміння їх причинно-наслідкових зв'язків, вміння пристосовуватись до нових умов та ситуацій; дотримання етичних принципів з погляду професійної майстерності, розуміння важливості впливу на соціальну сферу; здійснення підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу із врахуванням умов ризику, прийняття рішень у складних непередбачуваних умовах, вміння організовувати власний бізнес у даній сфері; здатність здійснювати пошук і вивчення нових можливостей, створення чогось нового в контексті дослідницької роботи, уміння об'єктивно оцінювати та аналізувати наслідки впровадження інновацій в галузі індустрії гостинності через опанування таких дисциплін як: Інтелектуальна власність (ОК1), Педагогіка та етика професійної діяльності (ОК2), Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (ОК3), Стратегічне управління підприємствами сфери послуг (ОК5), Управління якістю у галузі (ОК5), що повною мірою відповідають цілям та результатам навчання ОП.

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

Професійний стандарт із даної спеціальності відсутній. Однак за відсутності професійного стандарту, зміст ОПП «Готельно-ресторанна справа» орієнтований на здобуття компетентностей, які є основою кваліфікацій основних професій згідно Класифікатора ДК 003:2010.



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

У ОПП використовується студентоцентризований підхід, який ґрунтується на реалістичності запланованого навчального навантаження відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя», <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>) та враховує результати щорічного опитування.

Згідно даного положення навчальний процес включає аудиторні заняття та самостійну роботу студента. Так, дана ОПП визначає 90 кредитів ЄКТС (2700 год). Аудиторні заняття для здобувачів освітнього ступеня «магістр» плануються в межах 18 год. на тиждень (загальний їх обсяг згідно навчального плану на 2020р. складає 504 год.(19% ), а обсяг часу, відведений для самостійної роботи визначається рівнем ОП за Національною рамкою кваліфікацій, фіксується також у навчальному плані і складає для денної форми навчання 81%. Обсяг – 90ЄКТС дає змогу досягнути задекларованих у ОП цілей та ПРН.

Положення визначає, що навчальний день є складовою навчального часу тривалістю не більше 9 акад.год. Навчальний тиждень – складова навчального часу, яка складає не більше 45 акад.год.(1,5 кредиту ЄКТС). У семестрі рекомендується планувати не більше 8 екзаменів і заліків, екзаменів – не більше 4. Зазначені заходи обґрунтовують та оптимізують завантаженість здобувачів вищої освіти. Для покращення організації самостійної роботи і комунікації студента з викладачем окрім живого спілкування використовуються й ІТ-ресурси і технології: Atutor, електронна пошта тощо).

## **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**

На сьогоднішній день за ОПП «Готельно-ресторанна справа» підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти не здійснюється. Однак в контексті поступового впровадження окремих елементів цієї форми освіти в ТНТУ ім. Івана Пулюя (оптимізація процесів навчання і виробництва через зв'язки між теорією, практикою й виробництвом для підвищення якості підготовки фахівців із урахуванням вимог роботодавців) налагоджено тісну співпрацю з бізнесовими структурами регіону готельно-ресторанної галузі, ведеться спільна робота із експертною радою роботодавців із даної спеціальності на предмет збільшення практичної складової підготовки у навчальному плані, залучення до освітньої діяльності професіоналів-практиків, проходження практики студентами та формування тематики їх магістерських робіт, здійснення стажування та підвищення кваліфікації викладачами на базі підприємств, організацій, установ даної галузі (цього року два викладачі кафедри пройшли вже таке стажування).

### **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**

Правила прийому до Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя в 2020 році: (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000314/tntu-pp2020.pdf>).

Додаток 4. Перелік спеціальностей (конкурсних пропозицій) та вступних випробувань для прийому на навчання осіб, які здобули освітній ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень) бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра для здобуття освітнього ступеня магістра: (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000314/tntu-pp2020-do4.pdf>).

Додаток 6. Таблиця переведення середнього бала документа про повну загальну середню освіту, обрахованого за 12-бальною шкалою, в шкалу 100 – 200 балів: <http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000314/tntu-pp2020-do6.pdf>.

Документи, які необхідні абітурієнту при вступі: (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/admission/admission-docs>).

Необхідні документи: (<https://vstup.tntu.edu.ua/neobkhidni-dokumenty.html>).

Абітурієнтам про спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»: (<https://vstup.tntu.edu.ua/speciality/241-hotelno-restoranna-sprava.html>).

Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інший маломобільних груп населення в приміщеннях Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя: ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok\\_suprovodu.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok_suprovodu.pdf)).

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

Вимоги прийому на навчання по даній ОП враховуються Програмою вступного фахового випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000317/m241-2020.pdf>). Встановлено визначений рівень теоретичної та практичної підготовки вступника для майбутньої професійної діяльності, який передбачає виявлення здобутих знань, набутих умінь і навичок системи бакалавра.

Програма передбачає, що абітурієнт повинен:

знати: законодавчі та інструктивні матеріали, що стосуються організації готельно-ресторанної діяльності, економіки підприємства, менеджменту, підприємницької діяльності на підприємствах готельно-ресторанної сфери.

вміти: правильно складати, обробляти та систематизувати первинні та зведені документи; використовувати

принципи організації, обслуговування та управління в готельно-ресторанній сфері.

Правила прийому передбачають фаховий іспит (співбесіда) і Єдиний вступний іспит на базі диплому «бакалавра» спеціальностей галузі знань 24 «Сфера обслуговування» і додатковий фаховий іспит (співбесіда) на базі диплому «бакалавра» інших спеціальностей.

Вступне фахове випробування включає зміст нормативних навчальних дисциплін загальної та професійної підготовки: економічна теорія; організація готельно-ресторанного господарства; економіка підприємств сфери послуг; теорія і практика менеджменту; підприємництво; проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

**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, регламентуються Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=30>), яке базується на документах Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) і передбачає участь студентів 5-6 курсів другого (магістерського) рівня вищої освіти. Однією з основних вимог до організації академічної мобільності є відкритість процедур (як конкурсних, так і не конкурсних), а також їх безумовне дотримання всіма учасниками академічної мобільності. Конкурс на отримання права на навчання за програмою академічної мобільності проводиться шляхом відкритої процедури відповідно до принципу рівності можливостей та особистих здібностей.

Основні вимоги до учасників програми:

- середній бал успішності не нижче, ніж 4,0 (за національною шкалою);
- участь у науково-дослідній роботі;
- володіння англійською мовою або мовою країни, у якій передбачається проходження навчання, на рівні не нижчому ніж встановлено умовами програми.

Визнання результатів навчання здійснюється на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи. Рішення про зарахування періодів навчання, перезарахування курсів (навчальних дисциплін), кредитів та ліквідацію академічної різниці ухвалює декан факультету.

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

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти введена в дію з 01.09.2019. У 2019 році проведено перший набір студентів. У програмі академічної мобільності студенти ще не брали участі.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регламентується Положенням про індивідуальний навчальний план студента Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-544 від 11.07.2016 та 4/7-669 від 25.09.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>). Положення передбачає перезарахування навчальних дисциплін для студентів, які навчаються за програмами подвійних дипломів на підставі погоджених навчальних планів. Навчальні дисципліни та результати їх вивчення можуть бути перезараховані у випадках поновлення, переведення, участі студента у програмах академічної мобільності, тощо. Для прийняття рішення про перезарахування, деканом факультету може бути створена комісія із залученням відповідних фахівців. При перезарахуванні дисципліни враховуються вимоги освітньої програми, щодо результатів навчання та набутих компетентностей, кількість кредитів ЄКТС відведених на її вивчення без їх коригування, структурно-логічна схема підготовки фахівця, а також гранична кількість кредитів в початковому році та за весь період навчання.

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

За перший рік навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» практики застосування результатів, отриманих у неформальній освіті, не було.

#### **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**

ТНТУ ім. Івана Пулюя самостійно визначає перелік навчальних дисциплін і практик відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя – наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). Зміст навчального процесу відображається у навчальних планах, робочих програмах, електронних навчальних курсах, методичних посібниках та підручниках та здійснюється у таких формах: навчальні заняття, самостійна робота, контрольні заходи, навчання на робочому

місці в процесі виконання посадових обов'язків, практична підготовка на основі власної навчально-виробничої лабораторії з готельно-ресторанної справи, готелях і ресторанах м. Тернополя, України, світу згідно з угодами про співпрацю. Поряд із традиційними формами навчання в навчальному процесі застосовуються також інноваційні методи, а саме інтернет-технології електронного навчання. Синтез різноманітних форм навчання ОП «Готельно-ресторанна справа» у ТНТУ ім. Івана Пулюя сприяє здобуванню студентами визначених ОП компетентностей та програмних результатів. Форма робочої програми навчальних дисциплін передбачає вибір методів навчання відповідно до очікуваних результатів навчання.

### **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?**

Студентоцентризований підхід встановлений в «Положенні про роботу органів студентського самоврядування Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=473>), що дозволяє включення студентського середовища на паритетних умовах у процес функціонування ЗВО. Навчання у ТНТУ ім. Івана Пулюя, в першу чергу, зосереджене на потребах та інтересах студента. Саме тому, в процесі навчання викладачі дають змогу студентам впливати на освітній процес, розв'язувати ситуаційні завдання, що розвивають аналітичні здібності, дискутувати на обрані теми, готувати індивідуальні завдання та проекти у командах згідно досліджуваної тематики. У період навчання студенти мають можливість вибору місць та тематики практик, підкріплюючи теоретичні знання практичними навичками, а також реалізації власних інтересів в процесі підготовки кваліфікаційної роботи. Можливе проходження навчальних курсів в системі Atutor, а також і за індивідуальним графіком навчання («Положення про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ ім. І. Пулюя» – наказ затвердження №4/7-544 від 11.07.2016 та 4/7-669 від 25.09.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>)). Періодично проводиться опитування студентів щодо якості навчання та кваліфікації викладачів, ефективності застосування в навчальних методиках інтерактивних технологій. Опитування проводиться відділом забезпечення якості освіти ТНТУ ім. Івана Пулюя ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit\\_opytuvannya\\_studentiv\\_241\\_magistry.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit_opytuvannya_studentiv_241_magistry.pdf)).

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

У ТНТУ ім. Івана Пулюя академічна свобода реалізується, як: особистісний підхід; свобода вираження власної думки; поширення знань та інформації; використання результатів наукових досліджень та участі студентів в наукових конференціях; свобода слова й творчості; вибір навчальних дисциплін, з врахуванням побажань студентів. Усі важливі питання, плани робіт та звіти про їх виконання вільно обговорюються з дотриманням демократичних принципів свободи слова та вираження та обґрунтування своєї особистої позиції. В навчальному процесі ТНТУ ім. Івана Пулюя спостерігається толерантне відношення і взаєморозуміння між усіма його учасниками. Науково-педагогічні працівники, що беруть участь в реалізації ОП, постійно підвищують рівень своєї професійної компетентності, мають право обирати та використовувати засоби та методи навчання з урахуванням особливостей контингенту студентів, рівня їх підготовки, інтересів тощо, що, в свою чергу, забезпечує високу якість освітнього процесу і робить студентоцентризований підхід безальтернативним.

### **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 \***

На початку вивчення компонентів ОП учасникам освітнього процесу надається інформація щодо мети, змісту та очікуваних результатів навчання, порядок та критеріїв оцінювання різних форм роботи, які відображаються у відповідних робочих програмах та силабусах дисциплін. Викладачі розробляють методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи студентів, питання та практичні завдання до заліків та іспитів, з якими ознайомлюють здобувачів вищої освіти та доступ до яких здійснюється з використанням Web-орієнтованої системи керування навчальним матеріалом ATutor (<https://dl.tntu.edu.ua/about.php?lang=uk>) та інформаційного ресурсу науково-технічної бібліотеки ТНТУ імені Івана Пулюя (<https://library.tntu.edu.ua/>).

Для підтримки вищевказаних інформаційних ресурсів в актуальному стані регулярно здійснюється перегляд робочих навчальних програм, враховуючи економічну ситуацію в країні та вимоги роботодавців.

На офіційному сайті університету висвітлюється інформація щодо навчання: графік організації освітнього процесу, розклади навчання, розклади сесій, інформація про викладачів, електронна бібліотека викладачів, студентська діяльність та ін.

Такі форми використовуються для удосконалення ними освітнього процесу та інтегрування їх до вітчизняної та міжнародної спільноти здобувачів вищої освіти.

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

У процесі навчання для здобувачів вищої освіти доної ОПП широко застосовуються інноваційні технології навчання, які побудовані на створенні активного навчально-пізнавального середовища, розробленні кейсів, міні-ігор, проблемно-ситуаційних практиках навчання, що, в свою чергу, заохочує студентів до самостійних наукових досліджень. Діє навчально-виробнича лабораторія з готельно-ресторанної справи. В процесі навчання студенти мають змогу набувати практичних навичок роботи з обладнанням та устаткуванням для готельно-ресторанної справи, методикою експериментальних досліджень у сфері послуг. Також є змога проводити практичні та лабораторні заняття на базі реального професійного середовища (закладах готельно-ресторанної індустрії) за участю стейкхолдерів.

Щорічно на кафедрі проводиться Всеукраїнська науково-практична конференція пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка М. Г. «Соціальні та економічні вектори інноваційного розвитку бізнес-структур», у якій беруть участь здобувачі вищої освіти, аспіранти наукових досліджень яких опубліковано у збірниках тез конференції, з якими можна ознайомитись у науково-технічній бібліотеці ТНТУ імені Івана Пулюя та Інституційному репозитарії ТНТУ- ELARTU (<http://elartu.tntu.edu.ua/>).

У 2020 році студентка Королюк Софія отримала диплом I ст. у IX конкурсі наукових робіт молодих науковців та студентів імені академіка НАН України М.Г. Чумаченка за тематикою «Наука та інновації – ключ у майбутнє молоді» за наукову роботу «Інноваційні аспекти стратегічного розвитку підприємств на туристичному ринку України», отримали свідоцтва Фонду неординарних ідей і проектів студенти-магістри Крочак Віталій за тему: «Ресторанний бізнес в умовах карантину» та Северіна Юлія за тему: «Використання інновацій в закладах громадського харчування Закарпатської області».

У 2019р. отримали свідоцтва Фонду неординарних ідей і проектів у VIII конкурсі наукових робіт молодих науковців та студентів імені академіка НАН України М.Г. Чумаченка за тематикою «Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування»: тема «Молекулярна гастрономія: кулінарні шедеври інтелектуальної кухні» (Стечишин Володимир. та Боднар Надія); тема «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» (Жарко Валерія, Панченко Катерина, Іваник Наталія).

Поєднання навчання і наукових досліджень студентів здійснюється у студентських наукових гуртках та проблемних групах (Положення про студентський науковий гурток та проблемну групу ТНТУ – затверджено ректором 27.01.2011р. (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=195>)).

На кафедрі затверджена наукова тема «Управління розвитком науково-інноваційного потенціалу бізнес-структур в умовах трансформаційної економіки і переходу до сталого розвитку» (№ держреєстрації 0120U000131), виконанням якої займаються викладачі та здобувачі вищої освіти, в межах якої здійснюють відповідні дослідження, перевіряють науково-дослідним шляхом ефективність досліджуваних методик та інструментарію.

### **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 освітніх компонентів викладачами здійснюється кожного семестру, з врахуванням наукових досліджень і сучасних практик у галузі готельно-ресторанної індустрії, пропозицій стейкхолдерів міста та регіону. Щороку оновлюються робочі програми, програми кваліфікаційних екзаменів, практик, які розглядаються під час засідань кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг. Під час лекційних та практичних занять, які організовуються із залученням матеріально-технічної власної бази та закладів готельно-ресторанної індустрії, розробляються спільні пропозиції щодо формування змісту навчальних програм. Оновлення змісту навчальних дисциплін відбувається також і в системі ATutor. Коригування змісту освітніх компонентів ОП відбувається за результатами проведених наукових тренінгів та семінарів, куди запрошуються провідні фахівці галузі, науковці, представники роботодавців, представники органів влади, з якими викладачі та здобувачі вищої освіти мають змогу обговорити найбільш важливі та актуальні питання у сфері освіти, нормативно-правового забезпечення галузі, державного регулювання тощо. Також науково-педагогічні працівники мають можливість оновлювати зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень та сучасних практик через стажування у вітчизняних ЗВО та за кордоном; підвищення кваліфікації; участь у міжнародних науково-практичних конференціях; публікаціях у фахових виданнях та виданнях, що включені до наукометричних баз даних Web of Science та Scopus. Щорічно на кафедрі управління інноваційною діяльністю та сферою послуг проходить Всеукраїнська науково-практична конференція пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича: «Соціальні та економічні вектори інноваційного розвитку бізнес-структур», за результатами якої друкується збірники наукових праць, які активно використовуються для оновлення змісту освітніх компонентів. Таким чином, це дає змогу НПП кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг систематично оновлювати зміст освітніх компонентів з урахуванням наукових досягнень та сучасних практик.

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

Укладено двосторонні угоди із закордонними університетами, Готельним комплексом «Панорама Морська», компанією «Устроянка», Меморандум між Хорватсько-українсько-польською корпорацією «Біла Хорватія», у межах яких викладачі та мають можливість брати участь у програмі академічної мобільності Еразмус+ або проходити стажування (практику). Викладачі кафедри отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (C1, B2 Artis), НПП кафедри проходили міжнародні стажування, Вищі школі безпеки (м. Познань); Університеті Collegium Civitas (м. Варшава); Вроцлавському економічному університеті, Лідському університеті (Велика Британія). Науковці кафедри були учасниками тренінгів, проведених іноземними організаторами. Також НПП кафедри беруть участь у виконанні низки міжнародних наукових та освітніх проектів за програмою Еразмус+. У процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної/творчої роботи та/або роботи за фахом, а також іноземні лектори. На постійній основі НПП беруть участь у Міжнародних наукових конференціях З мережі університету відкрито доступ до міжнародних та українських наукових інформаційних ресурсів відкритого доступу. Англійська сторінка університету: <https://in.tntu.edu.ua>. Сторінку Відділу міжнародного співробітництва – <http://tntu.edu.ua/?p=uk/about/inter/vms>. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТНТУ від 25.11.2015 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=30>).

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

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

Форми, методи контролю та оцінювання результатів навчання в межах дисциплін ОП відображаються у робочій програмі кожної дисципліни. Діагностика знань студентів денної форми навчання передбачає поточний контроль – систематичне опитування студентів під час проведення кожного практичного заняття; періодичний вибірковий контроль – контроль знань студентів на лекційних заняттях; модульний контроль – письмова контрольна робота або тестові завдання; підсумковий контроль – сума результатів за вище вказаними пунктами. Критерії оцінювання описані у методичних вказівках до написання кваліфікаційної роботи магістра. Оцінювання навчальних досягнень студентів в університеті здійснюється за: чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); 2-рівневою національною шкалою («зараховано»/«не зараховано»); 100-бальною; шкалою Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи ECTS (A, B, C, D, E, F, FX). Форми контрольних заходів щодо оцінювання результатів навчання в межах дисциплін здійснюється відповідно до: Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ ім.І.Пулюя – наказ №4/7-542 від 11.07. 2016 зі змінами від 21.05.2019 – наказ №4/7-524 від 05.06.2019 та зі змінами від 31.10.2019 – наказ №4/7-970 від 01.11.2019 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>); Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя – наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>); Положення про робочу програму Тернопільського національного технічного університету імені І.Пулюя – наказ №4/7-151 від 02.03.2018 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=338>).

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

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>) форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти відображені в ОП та у навчальному плані другого рівня вищої освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Згідно Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя – наказ №4/7-122 від 17.02.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>) семестровий контроль з навчальної дисципліни та інших компонент навчального плану, відповідно до робочого навчального плану, проводиться у формі семестрового екзамену, диференційованого заліку або заліку в обсязі навчального матеріалу, визначеному робочою програмою навчальної дисципліни.

А також оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою захисту курсових робіт, індивідуальних науково-дослідних завдань, практичних та лабораторних завдань; захисту звітів із проходження практик; задачі модулів (у формі тестів); попередніх захистів кваліфікаційних робіт магістра. Робочі програми навчальних дисциплін розміщуються в системі дистанційного навчання Atutor в електронних навчальних курсах (ЕНК) (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>).

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

Здобувачі вищої освіти на початку кожного навчального процесу можуть ознайомитись із формами контрольних заходів та критеріями оцінювання із кожної дисципліни згідно навчального плану другого рівня вищої освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у системі дистанційного навчання Atutor (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>), де для кожного ЕНК розміщуються робочі програми та картки дисципліни. Крім цього, дану інформацію здобувачі вищої освіти можуть отримати у силабусах навчального курсу, що розміщені на сайті кафедри (<https://kaf-mp.tntu.edu.ua/navchalni-dystsypliny-kafedry>).

Також викладачі із дисциплін доводять до відома студентів розгорнуту, уточнену та деталізовану інформацію щодо заходів контролю та критеріїв оцінювання на лекційних чи практичних заняттях на початку вивчення нової дисципліни.

Атестація здобувачів ступеня магістра здійснюється відповідно до діючого законодавства та ОПП з підготовки спеціалістів другого рівня вищої освіти – магістрів, як завершальна форма контрольного заходу, екзаменаційною комісією відповідно до Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=506>).

Згідно Положення про індивідуальний навчальний план студента ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>) на підставі навчального плану спеціальності формується індивідуальний навчальний план студента і складається на кожний наступний навчальний рік. Він обумовлює індивідуальний вектор навчання для студента.

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

На даний час не існує Стандарту для другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здобувачів вищої освіти відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра. Процедури та форми атестації здобувачів вищої освіти визначені внутрішніми нормативними положеннями Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя. Зокрема:

Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ ім.І.Пулюя – наказ №4/7-542 від 11.07. 2016 зі змінами

від 21.05.2019 – наказ №4/7-524 від 05.06.2019 та зі змінами від 31.10.2019 – наказ №4/7-970 від 01.11.2019 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>);

Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-453 від 26.06.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=506>);

Положення про недопущення академічного плагіату в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя – наказ №4/7-964 від 01.11.2019 зі змінами від 19.12.2019 наказ №4/7-114 від 12.02.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>), визначає, що усі кваліфікаційні роботи магістра проходять перевірку на академічний плагіат.

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

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені І. Пулюя – наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020, відбувається регламентація та організація та проведення освітнього процесу відповідно до законодавства України та стандартів освітньої діяльності та вищої освіти та визначає проведення контрольних заходів (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>).

Контрольні заходи у вигляді модульного тестування, екзамену описані у робочій програмі із кожної дисципліни, а деталізована інформація відображена у навчально-методичних вказівках.

Робочі програми та навчально-методична література розміщені у вільному доступі для ознайомлення у системі дистанційного навчання Atutor (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>), або/та у Інституційному репозитарії Тернопільського національного технічного університету імені І.Пулюя імені Івана Пулюя ELARTU (<http://elartu.tntu.edu.ua/>). Також інформування здобувачів вищої освіти про контрольні заходи здійснюється професорсько-викладацьким складом кафедри усно.

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

Необхідною процедурою проведення контрольних заходів є тестовий контроль у системі дистанційного навчання Atutor (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>), який проводиться без участі викладача у системі оцінювання. Таким шляхом забезпечується 40% оцінювання по визначених навчальних дисциплінах.

За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до академічної відповідальності. Порядок врегулювання таких процедур міститься у Положенні про організацію освітнього процесу у ТНТУ – (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>) і передбачає: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрядження з університету; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих університетом пільг з оплати навчання.

Здобувач вищої освіти не може бути допущений до перескладання екзамену з дисципліни, доки він не виконає усі види завдань, що визначені робочою програмою навчальної дисципліни. Випускник, що отримав оцінку «незадовільно» під час захисту кваліфікаційної роботи, після завершення захисту відряджується з університету як такий, що виконав навчальний план, але не пройшов захисту. При цьому йому видається академічна довідка. Якщо захист кваліфікаційної роботи визнається незадовільним, екзаменаційна комісія вирішує, чи може випускник подати до повторного захисту ту саму роботу з доопрацюванням, що визначається комісією, чи повинен обрати для опрацювання нову тему, яка визначається кафедрою.

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

Процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження та результатів контрольних заходів згідно Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>): апеляція подається у день екзамену до навчальної частини; за фактом заяви створюється комісія у складі одного представника адміністрації, представника кафедри та представника навчальної частини, які вивчають обставини скарги та приймають рішення, чи потрібно призначити повторний екзамен. При успішному рішенні екзамен приймають відповідний викладач та другий екзаменатор при умові участі представника студентського самоврядування. У випадку надходження апеляції наказом по університету створюється комісія для її розгляду. Головою комісії призначається проректор, декан факультету, їх заступники або начальник навчального відділу. Склад комісії затверджується наказом університету.

Упродовж періоду здійснення освітньої діяльності випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів дано ОП не зафіксовано.

Здобувачі вищої освіти, які у результаті вивчення дисципліни отримали оцінку «незадовільно», зобов'язані виконати додаткові індивідуальні завдання для покращення рівня своїх знань і вдруге здійснити семестровий контроль. Основні характеристики повторного проходження контрольних заходів чітко відображені у третій частині «Ліквідація академічної заборгованості» вказаного вище положення. Прикладів застосування вищезазначених правил за даною ОП не було виявлено.

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

Основні положення та процедури дотримання академічної доброчесності зафіксовано у Положенні про організацію освітнього процесу у ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>). Доручення з впровадження

даного Положення бере на себе повноваження комісія з якості. Дані рекомендації мають на меті підтримати ефективну систему дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці представників освітнього процесу, кваліфікаційні роботи здобувачів освітнього ступеня «магістр».

У ТНТУ ім. І. Пулюя можливим є оскарження процедури та результатів реалізації контрольних заходів. Оскарження процедури проведення такого роду заходів здійснюється у порядку, встановленому Положенням про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ ім. І. Пулюя (наказ №4/7-542 від 11.07.2016 зі змінами від 21.05.2019; наказ №4/7-524 від 05.06.2019 та зі змінами від 31.10.2019; наказ №4/7-970 від 01.11.2019 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>)). Крім того, порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів засвідчується Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя (наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>)). Для ОП другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» практик оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів не спостерігалось.

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

У ТНТУ ім. І. Пулюя існує Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-969 від 01.11.2019 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>)), що формує порядок, на який мають опиратися учасники освітнього процесу упродовж навчання, викладання та провадження наукової діяльності з можливістю забезпечення довірливості до результатів навчання та наукових досягнень. З метою попередження недотримання основних положень академічної доброчесності в університеті використовується ряд превентивних заходів. За неналежне дотримання академічної доброчесності до науково-педагогічних та наукових працівників університету, а також до здобувачів вищої освіти можуть бути застосовані різноманітні заходи академічної відповідальності. За дотримання представниками університетської спільноти моральних і правових норм відповідає Комісія з академічної доброчесності, метою діяльності якої є розгляд подій конфліктного характеру. Комісія не є постійно діючою та створюється за розпорядженням ректора університету з повноваженнями на період вивчення справи по суті.

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

З метою протидії академічному плагіату, фальсифікації та фабрикації використовується відповідний онлайн-сервіс. Використання такого сервісу допомагає покращити якість оригінальних текстів шляхом впровадження принципів академічної доброчесності в університетському середовищі. Реалізація Положення про академічну доброчесність освітнього процесу ТНТУ спрямована на забезпечення дієвої системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці учасників освітнього процесу, кваліфікаційні роботи. Здобувачі заповнюють та підписують заяву за визначеною формою, якою підтверджується можливість відсутності у письмовій роботі записи, а також про інформованість щодо можливих санкцій у випадку виявлення фактів плагіату. Відмова у написанні заяви означає неможливість допуску кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти до захисту. У випадку негативного висновку онлайн-сервісу робота повертається на доопрацювання. У кваліфікаційній роботі здобувача вищої освіти другого (магістерського) рівня не повинно бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Перевірка на плагіат здійснюється у відповідності до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>) за допомогою системи антиплагіату Strikeplagiarism.com. Кваліфікаційна робота здобувача вищої освіти повинна бути оприлюднена шляхом розміщення у повному об'ємі в інституційному репозитарії ELARTU.

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

Академічна доброчесність як практика з позитивними результатами поширюється в ТНТУ через постійну роз'яснювальну роботу, співпрацюючи з членами комісії з якості, а також шляхом консультування щодо вимог з написання індивідуальних науково-дослідних робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, вимог до застосування джерел та оформлення цитувань. Систематично викладачі кафедри проводять роз'яснювальну роботу на рахунок академічної доброчесності зі здобувачами.

Для магістрів в ОП передбачено: виконання принципів та правил академічної доброчесності працівниками та викладачами університету, включаючи створення та забезпечення роботи ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

ЗВО поширює академічну доброчесність через пропагування Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>), інших нормативних документів, які врегульовують цю діяльність, на власній офіційній веб-сторінці у частині «Нормативна база ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua>), а також шляхом дослідження політики академічної доброчесності, визначення основних засад академічної культури, методичних матеріалів щодо оцінювання унікальності робіт студентів під час вивчення курсів, однією із цілей якої є набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок з організації науково-дослідної роботи, дотримання політики, стандартів і процедур академічної доброчесності.

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

Дотримання вимог академічної доброчесності на кафедрі управління інноваційною діяльністю та сферою послуг є на належному рівні, тому не було потреби у вживанні певних заходів. Відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти ОП, що акредитується, не зафіксовано.

Обов'язкова перевірка на академічний плагіат кваліфікаційних робіт здобувача вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачена у грудні 2020 р.

## 6. Людські ресурси

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

В університеті діє Положення про систему внутрішнього забезпечення якості (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=463>), згідно якого університет забезпечує необхідний рівень кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників шляхом: формулювання чітких вимог щодо змістових компонентів посади, зокрема щодо здатності та готовності кандидата розвивати відповідні актуальні та пріоритетні наукові напрями досліджень; організації періодичного оцінювання професійної компетентності та якості викладання; стимулювання професійного розвитку НПП, спонукання їх до ефективної наукової та інноваційної діяльності; сприяння (організаційного, інформаційного, фінансового) академічній мобільності науково-педагогічних працівників; створення умов для підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників. Згідно Положення про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=323>) претендент на посаду науково-педагогічного працівника подає документи, які засвідчують його попередню науково-педагогічну роботу: науково-методичні здобутки; список наукових та науково-методичних праць, виданих за попередній термін дії трудового договору чи контракту, висновку про якість проведення відкритого заняття; документи про проходження підвищення кваліфікації. Вимоги конкурсного набору мотивували науково-педагогічних працівників кафедри, яка забезпечує виконання ОПП, захистити 7 кандидатських і 3 докторських дисертацій.

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

Згідно Положення про раду роботодавців Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=126>) в університеті діє Рада роботодавців і Експертні ради випускових кафедр за відповідними спеціальностями, які беруть участь у розробці освітніх програм та експертному оцінюванні навчальних планів підготовки щодо професійних компетентностей та рівня підготовки випускників до професійної діяльності, зокрема через участь у роботі екзаменаційних комісій з атестації здобувачів вищої освіти. Роботодавці індустрії гостинності м. Тернополя керують практикою студентів на своїх підприємствах, проводять екскурсії студентів, запрошують студентів на роботу по спеціальності під час літніх канікул для роботи в сфері готельно-ресторанного обслуговування. Роботодавці допомогли кафедрі в організації лабораторії ресторанної справи.

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

Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг досить активно залучає професіоналів-практиків до проведення різних видів практик, практичних, лабораторних та аудиторних занять, зокрема:

- підприємства сфери обслуговування (ПрАТ «Тернопільтурист», ПрАТ «Тернопіль-готель», готель «Галичина», готельно-ресторанний комплекс «Сапсан», мережа ресторанів «Самогонна ресторація», готельно-ресторанний комплекс «Avalon Palace», готельно-ресторанний комплекс «Камелот», готельно-ресторанний комплекс «Джентльмен», ГО «Гільдія рестораторів Тернопільщини», де процес навчання здійснюється із залученням матеріально-технічної бази зовнішніх стейкхолдерів;
- Стартап центр ТНТУ, де проводяться семінари-тренінги за участі рестораторів та готельєрів для здобувачів на різноманітні теми, пов'язані із відкриттям власного бізнесу, з метою набуття здобувачами освіти досвіду практичного застосування компетентностей та їх адаптації в умовах професійної діяльності.

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

В університеті діє Положення про підготовку науково-педагогічних кадрів ТНТУ імені Івана Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=184>), згідно якого аспірантура і докторантура розглядається, в першу чергу, як дієва форма підготовки кадрів вищої кваліфікації для потреб університету. Кафедра, яка забезпечує освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа», рекомендувала для навчання в докторантурі двох викладачів, які зараз працюють над докторськими дисертаціями. Крім цього в даний час рекомендовано в аспірантуру 2 студентів.

Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=474>) є нормативним документом університету, що визначає процедуру, види, форми, обсяг (тривалість), періодичність, умови підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників університету, включаючи умови і процедуру визнання результатів підвищення кваліфікації. Положенням встановлено підвищення кваліфікації викладачами не рідше раз на 5 років. В університеті впроваджується нове положення про підвищення кваліфікації згідно постанови Кабінету міністрів України від 21.08.2019 за № 800.



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

Університет стимулює розвиток викладацької майстерності декількома шляхами. Одним із шляхів є присвоєння працівникам вчених звань, яке регламентується «Положенням про порядок присвоєння вчених звань науково-педагогічним і науковим працівникам Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=491>).

Університет також застосовує мотиваційні методи сприяння професійному розвитку науково-педагогічних працівників через систему рейтингового оцінювання (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=345>) і Положення про преміювання працівників ТНТУ імені Івана Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=194>).

Окрім цього, однією із вимог підписання контракту є проведення науково-педагогічними працівниками відкритих занять, що регламентується «Положенням про планування, проведення, оцінювання відкритих занять та про відвідування занять у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=343>).

## **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?**

Фінансові, матеріально-технічні ресурси, навчально-методичне забезпечення та інфраструктурні об'єкти, що знаходяться в ТНТУ дають можливість забезпечити досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання. А саме, фонди бібліотеки налічують 142 739 примірників учбової, методичної, наукової, художньої літератури (<https://library.tntu.edu.ua/biblioteka/about/>).

Доступ до електронних ресурсів бібліотеки забезпечується функціонуванням репозитарію відкритого доступу (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=271>). Створена система дозволяє користувачам здійснювати наповнення та пошук необхідної інформації в системі ELARTU інституційний репозитарій ТНТУ (<http://elartu.tntu.edu.ua/>). Комп'ютерно-комунікаційна мережа університету дає можливість вільного доступу здобувачам, викладачам та допоміжному персоналу до мережі Інтернет та внутрішньої корпоративної мережі, в т.ч. через Wi-Fi та віддалений доступ. Випускова кафедра забезпечена достатнім аудиторним фондом, який обладнаний мультимедійною технікою <http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000486/mtz241a.pdf>.

Створено спеціалізовану навчальну лабораторію кафедри (ауд. 7-212), обладнану для проведення лекційних та практичних занять для студентів, що навчаються на ОП спеціальності.

Студенти та працівники ТНТУ мають можливість розвинути свої творчі здібності, зміцнити фізичне здоров'я, наповнити дозвілля духовними та оздоровчими програмами в сучасних мистецьких і спортивних залах університету та плавальному басейні.

### **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 ТНТУ дає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП завдяки можливості доступу до інформаційних ресурсів, відповідної матеріально-технічної бази. Вільний доступ до інформаційної мережі є в усіх корпусах університету, а також гуртожитках, де проживають здобувачі вищої освіти. Наявність в ОП вибіркової компоненти дає можливість здобувачам обрати її перед початком навчання. Вільний вибір дисципліни освітньої компоненти забезпечується Положенням про індивідуальний навчальний план студента Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=25>).

При кафедрі функціонує Експериментальна науково-дослідна лабораторія «Інновації в науці, техніці, економіці та адмініструванні» («ЕЛІТА») <http://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/departments/mp/research>, яка створює передумови для виявлення творчих та наукових ініціатив викладачів і студентів, і у співпраці з іншими інноваційними структурами факультету, зокрема Стартап центром ТНТУ, де проводяться тренінги, конкурси формувати інноваційний клімат в університеті. <http://startup.tntu.edu.ua/index.php/uk/>. Така співпраця дає можливість студентам удосконалювати свої практичні навички, набувати компетентності, передбаченими ОП. Для оцінювання рівня якості забезпечення освітнього процесу здобувачі вищої освіти можуть здійснити свою оцінку окремих дисциплін у системі електронного навчання ТНТУ ATutor.

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

Безпечність освітнього середовища для здобувачів ОП забезпечується шляхом реалізації постійного комплексу заходів, спрямованих на створення комфортного перебування в навчальних приміщеннях, гуртожитках та усіх інфраструктурних об'єктах.

Завдяки наявності автономних тепломереж забезпечується комфортний температурний режим в холодну пору року, що знижує ризик респіраторних захворювань. Перед початком освітнього процесу усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки (згідно наказів по ТНТУ). Відповідальний по кафедрі за інструктаж з техніки безпеки доводить до відома викладачів, які здійснюють навчальний процес, де знаходяться засоби пожежогасіння, та як діяти у випадку надзвичайних ситуацій. Перед проходженням практик керівники практики наголошують здобувачам щодо дотримання правил з техніки безпеки на базах практики.

Щороку усі викладачі, співробітники та здобувачі проходять обов'язкове флюорографічне обстеження. Традиційні неформальні зустрічі колективу кафедри із здобувачами ОП дають можливість створити належний психологічний клімат в освітньому середовищі й уникнути непорозумінь.

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

У відповідності до Статуту (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents/statute>) та Положення про організацію освітнього процесу (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>) в кожній академічній групі призначається куратор (наставник), який разом із адміністрацією Університету та факультету здійснює інформування здобувачів ОП з навчальних, організаційних та інших питань, які виникають під час проходження ОП. Комунікаційний процес відбувається між викладачами та здобувачами під час проведення усіх видів занять, передбачених ОП. У випадках, коли здобувачі з дозволу деканату отримують можливість перейти на індивідуальний графік навчання у зв'язку з працевлаштуванням чи сімейними обставинами, то підписують та узгоджують з кожним із викладачів ОП форми поточного контролю знань, обсяги самостійної та індивідуальної роботи, терміни здачі завдань. Можливі варіанти використання системи дистанційного навчання. Таким чином на практиці реалізовується студентоцентризований підхід.

У випадках виникнення конфліктних або складних ситуацій до розв'язання питань по суті можуть бути залучені органи студентського самоврядування <https://docs.tntu.edu.ua/base/category?id=57>, заступник декана з виховної роботи, завідувач або заступник завідувача випускової кафедри, посадові особи ректорату. Здобувачі вищої освіти можуть залишати свої звернення у спеціальних скриньках, які є в усіх корпусах ТНТУ, або звернутися в електронному вигляді (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/feedback>). Адміністрація зобов'язана згідно з чинним законодавством розглянути таке звернення та надати вмотивовану відповідь.

Органи студентського самоврядування наділені відповідними повноваженнями згідно із Статутом Університету (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents/statute>) і забезпечують захист прав та інтересів студентів та їх участь в управлінні Університетом. Студенти на своїх конференціях обирають органи студентського самоврядування. Кожний факультет має своє представництво у студентській раді.

Здобувачі ОП мають вільний доступ до публічної інформації, зокрема, щодо рейтингового оцінювання студентів (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000530/2020-fem-5z.pdf>). Представники органів студентського самоврядування на комісії спільно з адміністрацією Університету приймають рішення щодо питань розподілу стипендіального фонду, заохочення студентів, виплати спеціальних допомог, передбачених чинним законодавством. Також органи студентського самоврядування можуть вносити на розгляд адміністрації пропозиції щодо поліпшення побутових умов, умов проживання в гуртожитках, медичного обслуговування, відпочинку та дозвілля тощо.

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

В університеті створено достатні умови для забезпечення реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. Зокрема, затверджено Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в приміщеннях Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя від 21 травня 2018 року ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok\\_suprovodu.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok_suprovodu.pdf)). Доступ до усіх приміщень, де здійснюється освітній процес обладнано спеціальними кнопками виклику чергового персоналу, а також пандусами. Таким чином, враховано вимоги та нормативи Державних будівельних норм України "ДБН В.2.2-3:2018 Будинки і споруди. Заклади освіти".

**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?**

В Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя в усіх навчальних корпусах встановлено скриньки довіри, якими учасники освітнього процесу можуть скористатися для письмового звернення щодо врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних із корупцією, сексуальними домаганнями, дискримінацією та ін. Для перевірки фактів створюється комісія, яка у визначений термін повинна вивчити суть справи та у письмовому вигляді подати звіт. На основі звіту адміністрація університету приймає відповідне рішення. Для врегулювання конфлікту інтересів в ТНТУ використовуються Методичні рекомендації щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів ([http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/no\\_839\\_metod\\_rek\\_konflikt\\_interesiv.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/no_839_metod_rek_konflikt_interesiv.pdf)).

9 квітня 2012 року в ТНТУ було прийнято План заходів щодо попередження корупційних проявів та зловживань (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents/anti-corruption-plan>), у якому чітко розписано алгоритм дій, пов'язаних з можливими зловживаннями. Для прийняття швидких управлінських рішень під час проведення вступної кампанії адміністрація університету розробила графік прийому громадян (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/schedule>).

Для врегулювання трудових спорів в університеті використовується механізм прописаний в Колективному договорі, коли створюється відповідна комісія для розгляду питання по суті (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000020/kolektyvnyu-dogovir2017-02-16.pdf>). Також члени трудового колективу можуть подати на розгляд документи для обговорення різних питань (<https://docs.tntu.edu.ua/base/discussions>). Відповіді на скарги, звернення відбуваються шляхом особистого прийому громадян адміністрацією ТНТУ у встановлені дні та години відповідно до графіку прийому, який розміщено на офіційному веб-сайті. За результатами розгляду скарг і звернень громадянам, за їх бажанням, здійснюють відповідь в усній або письмовій формі.

Під час реалізації ОП звернень щодо вирішення конфліктних ситуацій (у тому числі пов'язані із сексуальними домаганнями, корупцією, дискримінацією) не було.

## **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**

Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені І. Пулюя – Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя (наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 – наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 – наказ №4/7-243 від 15.04.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=12>) та Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя – наказ №4/7-965 від 01.11.2019 та наказ 4/7-668 від 25.09.2020 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>) регламентує розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд 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?**

ОП розробляється робочою (проектною) групою, яку очолює гарант. ОП узгоджується з групою забезпечення, роботодавцями, обговорюється та схвалюється на засіданні кафедри, розглядається та затверджується науково-методичною комісією та Вченою радою Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя. За необхідності перегляд і внесення змін до ОП буде відбуватися для кожного нового циклу підготовки здобувачів вищої освіти.

У процесі розробки ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти враховуються думки і побажання здобувачів, а також знання і досвід у готельно-ресторанній сфері та сучасні напрямки розвитку сфери обслуговування. На основі опитування науково-педагогічних працівників кафедри управління інноваційною діяльністю і студентів, а також висновків засідання Експертної ради роботодавців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» запропоновано врахувати в ОП регіональні особливості функціонування суб'єктів господарювання готельно-ресторанного бізнесу через такі зміни: вилучення навчальних дисциплін «Демократія: від теорії до практики», «Антикризове управління підприємств сфери послуг»; введення профільної дисципліни «Управління дестинаціями в індустрії гостинності».

**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 Положення про роботу органів студентського самоврядування Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000249/polozhennia-pro-studsamovriaduvannia2018.pdf>) органи студентського самоврядування Університету мають право брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, брати участь у заходах (процесах) щодо забезпечення якості вищої освіти (ст.1, п.1.4).

Опитування здобувачів вищої освіти здійснено згідно Положення про опитування учасників освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені І. Пулюя – наказ №4/7-962 від 01.11.2019 (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=464>) та враховано у процесі розробки ОП. Результати опитування здобувачів вищої освіти: [http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit\\_opytuvannya\\_studentiv\\_241\\_magistry.pdf](http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000527/Zvit_opytuvannya_studentiv_241_magistry.pdf).

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

Органи студентського самоврядування Університету беруть участь у розробці та забезпеченні якості ОП шляхом проведення опитування щодо освітніх компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа»: навчального плану, робочих програм, наповнення конкретних дисциплін, навчально-методичного забезпечення. Опитування проводиться методом анкетування в системі дистанційного навчання анонімно і опрацьовується в е-форматі в системі Atutor. Респонденти можуть давати власні відповіді або ж вибирати один варіант з кількох. Наказ ректора передбачає перелік груп, які будуть задіяні в опитуванні. На основі проведеного опитування відділом забезпечення якості освіти університету враховуються остаточні результати оцінювання та здійснюється аналіз отриманої інформації. Отримані дані можуть бути використані у процесі розробки ОП, її перегляду, удосконалення навчальних планів та наповнення дисциплін, а також при заміщенні вакантних посад науково-педагогічного персоналу. Дані заходи здійснюються у межах нормативних документів університету, а саме: Положення про роботу органів студентського самоврядування (<http://tntu.edu.ua/storage/pages/00000249/polozhennia-pro-studsamovriaduvannia2018.pdf>); Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=464>); ін. документації Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=472>).

**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 університеті створено сектор сприяння працевлаштуванню, практичній підготовці студентів і випускників. В університеті підписано значна кількість договорів для проходження практик студентами зокрема, ПрАТ «Тернопільтурист», ПрАТ «Тернопіль-готель», готельно-ресторанний комплекс «Avalon Palace», готельно-ресторанний комплекс «Камелот», ПП «Самогонна Ресторация» та ін.

Налагоджено двосторонній зв'язок з роботодавцями та представниками підприємств готельно-ресторанного господарства, які відповідають за діяльність, пов'язану із проходженням практик студентами.

Роботодавці безпосередньо залучені до процесу розроблення та перегляду ОП. Основні побажання та пропозиції, висунуті на останньому засіданні Експертної ради роботодавців із даної спеціальності (протокол №1 від 11.03.2020) враховано під час оновлення ОП у поточному році. Зокрема, прийнято рішення про включення до ОП дисципліни «Управління дестинаціями в індустрії гостинності», метою якої є набуття студентами знань щодо процесу залучення інвестицій у формування місцевої інфраструктури, ефективного використання природно-рекреаційних та історико-культурних ресурсів території.

Зустрічі з роботодавцями відбуваються у період проведення конференцій кафедрою, ділових зустрічей у форматі круглих столів, а також у період проведення «Днів кар'єри» та «Ярмарок вакансій». Положення про раду роботодавців – наказ №4/7-606 від 05.09.2016 р. (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=126>).

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

Процедура збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників проводиться після першого випуску магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», який відбудеться у грудні 2020 році через їх опитування та відстежування працевлаштування. На кафедрі призначені відповідальні особи для такого виду комунікації. Також місію опитування випускників виконує відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню за допомогою документарної форми та з використанням Google Forms. Важливим інструментом співпраці з випускниками є ГО «Асоціація випускників ТНТУ». Результати спілкування з випускниками 2020 року будуть враховані як пропозиції при розробленні та перегляді ОП. База даних карток випускників, які вони заповнюватимуть при підписанні обхідних листків (картотека), буде розташована у відділі доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню. База даних випускників має обмежений доступ. Результати проведення опитування випускників університету буде розміщено у відповідних інформаційних ресурсах:

[https://docs.google.com/forms/d/1IPTa3dkJFABMUCEyoeVd4\\_YsGKoy5PUuhZQI1PHq8HQ/edit#responses](https://docs.google.com/forms/d/1IPTa3dkJFABMUCEyoeVd4_YsGKoy5PUuhZQI1PHq8HQ/edit#responses);

<https://docs.google.com/forms/d/1UjWr8LCv23Rz5ktUzoFFg5pEYLDeHRI4KlCnUOmTCmw/edit#responses>. Форма реєстрації на вступ до ГО «Асоціація випускників ТНТУ» розміщена за електронною адресою:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfaB3k7bMLCTnopox7ka2aLGtgZcakq2pJ\\_wkQYBM\\_-cGzfTA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfaB3k7bMLCTnopox7ka2aLGtgZcakq2pJ_wkQYBM_-cGzfTA/viewform).

## 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?

Слід зазначити, що система забезпечення якості освіти в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя, крім дотримання вимог чинного законодавства, спрямована на підтримку системи цінностей, традицій, норм (як загально-університетського рівня, так і субрівнів академічних підрозділів – факультетів, кафедр), які й визначають ефективність функціонування Університету. У цьому контексті запровадження системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в університеті створило умови для здійснення різноманітних процедур і заходів, пов'язаних із впровадженням нових форм навчального процесу. Згідно сучасної практики впровадження освітніх програм має формуватися на платформі індивідуальної траєкторії навчання, що є головною передумовою студенто-центрованого навчання, що спонукає до оперативних змін у освітніх програмах та їх мобільності. Під час реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» увага акцентувалась на аспектах планування освітньої діяльності через підбір окремих дисциплін для досягнення програмних результатів навчання у компетентісному формуванні фахівців сфери готельно-ресторанної справи. При цьому основний акцент ставився на ґрунтовній практичній підготовці студентів на основі власних навчально-виробничих лабораторій, закладів готельно-ресторанного профілю міст України, світу згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності.

Під час внутрішнього аналізу забезпечення якості освітньої діяльності із реалізації положень попередньої ОП, яка була затверджена у 2017 р. та введена в дію з 01.09.2019 р. не були в повній мірі враховані думки та побажання здобувачів вищої освіти, а також стейкхолдерів із числа експертів-роботодавців та підприємців сфери готельно-ресторанного бізнесу. силку

На сучасному етапі оновлення даної ОП та введення її в дію з 01.09.2020р. дані недоліки враховано.

Загалом, для підсилення освітньої діяльності за ОП системою забезпечення якості освіти ТНТУ ім. Івана Пулюя та кафедрою вжито заходів:

- 1) удосконалюється система он-лайн опитування здобувачів;
- 2) розробляється проект «Положення про організацію оцінювання здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами якості освітньої діяльності»;
- 3) розробляється «Положення про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти»;
- 4) здійснюється підготовка НПП (рівень В2 і вище) та окремих курсів для читання іноземною мовою;
- 5) розширюється перелік баз практик, розглядається можливість організації проведення занять на базі підприємств з працевлаштуванням здобувачів.

## Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги

## **під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?**

Під час розроблення ОП були взяті до уваги побажання та пропозиції зовнішніх стейкхолдерів – експертів сфери готельно-ресторанного бізнесу. Окрім цього, враховуючи досвід зауважень та побажань експертів щодо написання курсових робіт з фахових дисциплін при акредитації спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОР «бакалавр» (проходила в ТНТУ імені Івана Пулюя у травні 2019 року), в ОП, що акредитується, висунуто вимогу про обов'язкове написання курсової роботи з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві».

Оскільки ОП «Готельно-ресторанна справа» перебуває на етапі первинної акредитації, то суттєвих зауважень ще не було зафіксовано.

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

Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП через проведення опитування, засідання кафедри, а також вченої ради з питань якості і процедур її забезпечення. ТНТУ спрямовує заходи щодо залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, які включають: проведення оцінювання та періодичного перегляду ОП із залученням стейкхолдерів, що є потенційними роботодавцями; оцінювання результатів навчання шляхом проведення тестового контролю; оцінювання НПП на основі анкетування студентів; підвищення кваліфікації НПП; забезпечення дієвої системи превентивних заходів щодо виявлення академічного плагіату при реалізації освітнього процесу. Робоча група ОП у відповідності до існуючого Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>), проводить дослідження її актуальності, обґрунтовує назву та зміст майбутньої ОП на кафедрі із залученням фахівців з інших спеціальностей. Показники моніторингу та удосконалення ОП відображаються у результаті зворотного зв'язку з НПП, а рішення про припинення реалізації ОП схвалюється Вченою радою університету за поданням декана факультету та завідувача кафедри. Інституційний рівень забезпечення якості освіти формує власну внутрішню систему забезпечення якості, таким чином, університет активно взаємодіючи зі всіма стейкхолдерами, створює загальноуніверситетську систему.

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

Важливим структурним підрозділом ТНТУ у розрізі реалізації процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти є відділ забезпечення якості освіти, діяльність якого спрямована на забезпечення якісних показників освітньої діяльності. Він створений з метою гармонізації діяльності університету у відношенні планування, контролю, визначення результатів у сфері якості. Даний відділ функціонує згідно положення про відділ забезпечення якості освіти (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=443>). Положення про систему внутрішнього забезпечення якості ТНТУ діє у відповідності до наказу №4/7-968 від 01.11.2019 р. (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=463>).

Функціонування системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в університеті на відповідному рівні враховує розподіл обов'язків щодо прийняття рішень і оцінювання освітніх програм між керівництвом університету, кафедрами та факультетами, а також структурними підрозділами загальноуніверситетського рівня. Враховуючи те, що якість вищої освіти формується на рівні ОП, а підтримання освітньої діяльності відбувається на рівні структурних підрозділів та університету загалом, то до процесу створення та втілення політики забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти залучаються здобувачі вищої освіти та органи самоврядування, ради роботодавців, асоціації випускників в обов'язковому порядку.

## **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 у ТНТУ регулюються нормативними документами, що базуються на чинному законодавстві України. В ЗВО створено нормативну базу, якою керуються усі структурні підрозділи та учасники освітнього процесу. Нормативна база корегується, доповнюється новими Положеннями, в документи вносяться своєчасні зміни для забезпечення прав та обов'язків усіх учасників.

Основні нормативні документи ЗВО <http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents>

Установчі документи та загальна нормативна база <https://docs.tntu.edu.ua/base/category?id=1>.

Стратегія та Концепція розвитку Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-1162 від 27.12.2019 <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=493>

Стратегія соціально-економічного і фінансово-господарського розвитку Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя на 2019-2025 рр. – наказ №4/7-1021 від 29.12.2018

<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=432>

Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя – наказ №4/7-969 від 01.11.2019 <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>

**Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-**

сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

<https://docs.tntu.edu.ua/base/discussions>

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

<http://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/faculties>

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

### Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Політика щодо забезпечення якості. Сильні: наявність відділу забезпечення якості освіти; місія і цілі ОП відповідають стратегії; актуальність змісту та якості ОП; досвід анкетування; атмосфера толерантності, запобігання корупції; дотримання академічної доброчесності. Слабкі: відсутність стандарту вищої освіти.

Розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд ОП. Сильні: спрямована на студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, електронне навчання, самонавчання; практична спрямованість; рецензування роботодавцями; врахування регіональних особливостей. Слабкі: відсутній механізм залучення роботодавців, студентів до робочої групи ОП; відсутність зворотного зв'язку з роботодавцями щодо компетентностей випускників.

Студентоцентроване навчання, викладання, оцінювання. Сильні: інтегративне та інтерактивне навчання; широкий перелік вибіркової компоненти; запровадження нових дисциплін; доступ до міжнародних програм, грантів та проектів; участь у конкурсах професійної майстерності; опитування щодо бажаних результатів навчання; публічність критеріїв оцінювання; форми оцінювання, що забезпечують неупередженість викладача. Слабкі: форми контролю не дають змоги оцінити всі результати навчання; відсутній механізм залучення зовнішніх експертів; обмежена інформація про успішність за видами контролю знань.

Зарахування, досягнення, визнання, атестація студентів. Сильні: доузівська підготовка; публічність інформації щодо вступу та визнання результатів навчання; безперервне навчання; залучення роботодавців до дипломного проектування. Слабкі: відсутність програм подвійних дипломів; недосконалий механізм врахування результатів навчання у неформальній освіті; відсутність програм для групових проектів з метою охоплення самостійної дослідницької діяльності здобувача освіти.

Викладацький персонал. Сильні: кваліфікація відповідно до спеціальності та дисциплін; участь у міжнародних конкурсах; залучення практиків до освітнього процесу; виконання та впровадження НДР; готовність до запровадження експериментального комбінованого викладання окремих тем (модулів) навчальних дисциплін українською та англійською мовами; консультування та врахування побажань органів влади при формуванні тем магістерських робіт та навчального контенту. Слабкі: недостатня академічна мобільність НПП; обмежені фінансові можливості щодо залучення міжнародних стейкхолдерів у викладанні навчальних дисциплін та забезпечення практичної компоненти.

Навчальні ресурси, підтримка студентів, інформаційна складова. Сильні: навчально-виробничий комплекс; використання матеріально-технічної бази підприємств; створення лабораторії; наявність підрозділу з працевлаштування, підрозділу роботи з іноземними студентами та академічної мобільності; інформація щодо працевлаштування та кар'єри випускників; підтримка студентів, що потребують соціальної допомоги. Слабкі: недостатнє фінансування; відсутність в окремих корпусах належних матеріально-технічних умов для навчання студентів з особливими потребами.

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

Перспективи розвитку ОП пов'язані з подоланням її слабких сторін, розбудовою ВСЗЯО на ОП у контексті відповідності стандартам ESG 2015.

Політика щодо забезпечення якості. Розроблення механізму залучення студентів і роботодавців до ВСЗЯО, механізму врахування результатів регулярних опитувань щодо якості навчання; активне залучення стейкхолдерів до модернізації ОП; впровадження та стимулювання системи самоперевірки, навчання роботи з системами «Антиплагіат».

Розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд ОП. Оновлення ОП, навчальних планів робочою групою, у складі роботодавців та здобувачів вищої освіти; налагодження системи опитування роботодавців щодо компетентностей випускників; створення системи моніторингу випускників; розробка системи взаємодії ОПП зі структурами освітнього простору регіону.

Студентоцентроване навчання, викладання, оцінювання. Запровадження анонімного письмового оцінювання; розроблення комплексних критеріїв оцінювання результатів навчання за освітніми компонентами; перегляд та розширення дисциплін вільного вибору; моніторинг успішності за всіма видами контролю; активізація впровадження результатів магістерських робіт в практику; забезпечення гнучких індивідуальних освітніх траєкторій для студентів.

Зарахування, досягнення, визнання, атестація студентів. Залучення та збереження контингенту студентів – підвищення привабливості ОП; завершення запровадження системи безперервного навчання; підготовка до сертифікації; запровадження подвійного дипломування; розширення міжнародних зв'язків.

Викладацький персонал. Підвищення кваліфікації НПП; посилення міжнародної наукової співпраці; збільшення кількості публікацій у виданнях, що індексуються в міжнародних наукометричних базах; створення внутрішньої

системи підвищення кваліфікації, в тому числі, за рахунок тренінгів для викладачів щодо сучасних методів навчання; збільшення кількості студентів, що залучені до НДР; створення двомовних (українська та англійська) дисциплін; впровадження нових методик навчання; активне використання силабусів; вдосконалення профорієнтаційної роботи кафедри з урахуванням демографічних і соціально-економічних умов розвитку країни. Навчальні та інформаційні ресурси, підтримка студентів. Запровадження дуальної освіти; завершення оснащення навчальної лабораторії з готельно-ресторанної справи, створення міжфакультетської навчальної лабораторії спільно з кафедрою, що створює можливості міждисциплінарного навчання майбутніх фахівців. Загрози з реалізації: недосконалість законодавчої бази з організації навчального процесу за дуальною освітою та з визнання результатів навчання у сфері неакадемічної освіти; брак коштів на оновлення матеріальної бази, зокрема для осіб з особливими потребами; недостатня активність роботодавців і студентів щодо участі у розробленні та моніторингу ОП; відсутність державних механізмів врахування рівня науково-педагогічної активності НПП у системі нарахування заробітної плати.

### **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: Ясній Петро Володимирович**

Дата: 28.09.2020 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	
Страховий менеджмент сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>strah_mehed_sf_posl.pdf</i>	hvdTlM2oUWg3oDdfYokK3H6X6eTKvJrNcsNwagXPkbE=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Управління дестинаціями в індустрії гостинності (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>upravlinia_destunatsiyamy.pdf</i>	y1G2NHuLn7o7vvpKGf7jvTb/pvSHMetko3OB5DCANTw=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Аудиторія 302.
Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>uprav_proekt_v_grest.pdf</i>	a28F8cAhHH3Po2lynCoykBUXAMErr6rspaBR5lvyBUQ=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Лабораторія готельно-ресторанної справи.
Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>kreatyvnyi_mened.pdf</i>	R5fbkvqMZ6aXab8y7/RbFQ09LootadisNB+eEY9BHmo=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Електронний бізнес та електронна комерція (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>el_bizn_ta_el_kom.pdf</i>	6x6C99oiwBgrUJycBjkSGrUXmF3EaIdxRIyLgUAUzmY=	ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft



				Wndows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Методологія та організація наукових досліджень (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>metod_ta_org_nauk_doslid.pdf</i>	AZsIrO+ppYvttpoRA VVoogFtZFbzVADdV A9TCEAcHxc=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Wndows 7 (Microsoft Wndows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Лабораторія готельно-ресторанної справи. Лабораторія «ЕЛІТА».
Екологічне управління підприємствами сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)	навчальна дисципліна	<i>ekol_uprav.pdf</i>	79kT86T1QsALA61j/ ZctbO1pZwn5tgTz9q g8WtIVYto=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Wndows 7 (Microsoft Wndows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Стратегічне управління підприємствами сфери послуг (курсдова робота)	курсдова робота (проект)	<i>strateg_upr_pidpr_sf_posl_kursova.pdf</i>	jfGn8aH1fMU+GiJe ZGszVmtk53fomj3El SRRAzvy9w=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Wndows 7 (Microsoft Wndows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсдова робота)	курсдова робота (проект)	<i>inov_tehmol_v_grs_kursova.pdf</i>	hL5hPXm5MxsuYXw 1vabkh4P/HrvCbuH5 bR9buTq/ZgA=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Wndows 7 (Microsoft Wndows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	навчальна дисципліна	<i>strateg_upr_pidpr_sf_posl.pdf</i>	BQ7YBzwyxWpjclNa fXSPb5E5lyzTRu5K WKXaPnpXpU=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Wndows 7 (Microsoft Wndows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Науково-педагогічна практика	практика	<i>npp_prakt.pdf</i>	mPUGoBLYKTiM1q Mg/3gXmDcdww41p +kU5NgUWylLWWo =	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI,

				(Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Лабораторія готельно-ресторанної справи. Лабораторія «ЕЛІТА».
Переддипломна практика	практика	pdp_prakt.pdf	3006c0014fuLa7rfWUzoSE0IbGcll7IoGlC0XpRHnro=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Лабораторія готельно-ресторанної справи.
Науково-дослідницька практика	практика	ndp_prakt.pdf	/wgVC9w+Q62t+a3PbkreOvKeXuaxyYI4Le9fo7JA/pk=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Лабораторія готельно-ресторанної справи. Лабораторія «ЕЛІТА».
Управління якістю у галузі	навчальна дисципліна	upravl_yakistiu.pdf	qafGuAVJtImAY8UJLAjTd9Eq/Q26g/bnPyHBBuKkMlc=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	inov_tehno_l_v_grs.pdf	vnIQSSMtGuk1R/CoSKP4xW/NaXDjInZbLqU2f9VuQXY=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).
Педагогіка та етика професійної діяльності	навчальна дисципліна	pedagogika.pdf	VlK1l4GPW1Vrs2Q+j u51rmT3u5/AWycpNC/zQxa3AwQ=	ПК на базі сис.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проектор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проектор ViewSonic PA503X, Проектор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf

				<i>SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).</i>
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	<i>intel_vlasn.pdf</i>	AL94HXmzhm7ptI8 NWG3HvqVaMIMlu wlz24VycBdtH+4=	<i>ПК на базі сус.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проєктор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проєктор ViewSonic PA503X, Проєктор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003).</i>
Захист кваліфікаційної роботи магістра	підсумкова атестація	<i>kval_rob_magistra.pdf</i>	6EN76/cqj4LC1quP TYbEDCF/oPIGdxzjT Co7xKRrbM=	<i>ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ)? Мультимедійний проєктор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, Екран проєкційний мобільний Elite Screen, Лабораторія готельно-ресторанної справи.</i>
Виконання кваліфікаційної роботи магістра	підсумкова атестація	<i>kval_rob_magistra.pdf</i>	6EN76/cqj4LC1quP TYbEDCF/oPIGdxzjT Co7xKRrbM=	<i>ПК на базі сус.блоку Celeron 2.8 – 7 шт (або ПК AMD Trinity A4-5300 3.4 (AD 5300OKHJ) – 6 шт. Мультимедійний проєктор ViewSonic PJD5253 3300 ANSI, (Проєктор ViewSonic PA503X, Проєктор Epson EB-X6), (Екран настінний механічний Redleaf SGM, Екран проєкційний мобільний Elite Screens) ПЗ: Microsoft Windows 7 (Microsoft Windows XP) Microsoft Office 365 (мін. Microsoft Office 2003). Лабораторія готельно-ресторанної справи.</i>

\* 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

<b>ID викладача</b>	<b>ПІБ</b>	<b>Посада</b>	<b>Структурний підрозділ</b>	<b>Кваліфікація викладача</b>	<b>Стаж</b>	<b>Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП</b>	<b>Обґрунтування</b>
293647	Шерстюк Роман Петрович	В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом магістра, Тернопільський національний економічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050105 Банківська справа, Диплом доктора наук ДД 0070067, виданий 16.05.2018, Диплом	4	Управління якістю у галузі	ТЕ 32937023 Тернопільський національний економічний університет, 2007, «Банківська справа», магістр банківської справи доктор економічних наук; диплом ДД № 007067 від 16.05.2018; спеціальність 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); кандидат економічних наук; диплом ДК № 012805

				кандидата наук ДК 012805, виданий 28.03.2013			від 28.03.2013; спеціальність 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності);  Шерстюк Р. П. має практичний досвід роботи в сфері обслуговування (банківська справа) 8 років, брав безпосередню участь у впровадженні системи якості надання послуг та підвищенні ефективності продажів відділень Тернопільської області на попередньому місці роботи, що підтверджується відповідними сертифікатами: участь у нараді-семінарі «Обслуговування найвищої якості» (сертифікат № 6887 від 13-17 грудня 2007 р.), тренінг «Школи менеджера з продажу базових продуктів» (сертифікат № 587 від 17 травня 2010 р. та № 643 від 16 серпня 2010 р.). Пройшов закордонне стажування «Інтернаціоналізація вищої освіти. Нові та інноваційні методи викладання. Реалізація міжнародних освітніх проектів в фінансовій перспективі ЄС» на базі Університету Collegium Civitas у м. Варшава, Польща (12 листопада-7 грудня 2018 р.). У 2020 р. пройшов навчання (тренінг) на базі мережі ресторанів «Самогонна ресторація» на тему: «Впровадження якості обслуговування у готельно-ресторанних закладах», що підтверджується відповідною довідкою (довідка б/н від 28.02.2020р.) Посилання на власні наукові праці в Гугл академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=m78fpUYAAAAJ&amp;hl">https://scholar.google.com.ua/citations?user=m78fpUYAAAAJ&amp;hl</a> та міжнародній наукометричній базі WOS: <a href="https://doi.org/10.14807/ijmp.v11i18.1220">dx.doi.org/10.14807/ijmp.v11i18.1220</a>
295219	Кузь Тетяна	Асистент,	Факультет	Диплом	1	Страховий	ТЕ 25706354

	Іванівна	Основне місце роботи	економіки та менеджменту	спеціаліста, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2004, спеціальність: 092502 Комп'ютерно-інтегровані технологічні процеси і виробництва, Диплом кандидата наук ДК 053110, виданий 20.06.2019		менеджмент сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчального плану)	Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, 2004, спеціальність: комп'ютерно-інтегровані технологічні процеси та виробництва, кваліфікація: інженер з автоматизованих систем керування виробництвом  Профіль дисципліни, яку викладає асистент Кузь Т. І. відповідає, тематиці захисту кандидатської дисертації за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами» (за видами економічної діяльності), науковим інтересам викладача, що підкріплено матеріалами, які опубліковані у фахових наукових виданнях та збірниках конференцій регіонального, всеукраїнського та міжнародного спрямування; проходженням семінару-тренінгу на базі страхової компанії на тему «Страхування ризиків у сфері послуг». Посилання на власні наукові праці в Google академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=FPa7Mi4AAAAJ&amp;hl">https://scholar.google.com.ua/citations?user=FPa7Mi4AAAAJ&amp;hl</a>
89863	Дудкін Павло Дмитрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 055101, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 028006, виданий 01.07.2011	30	Управління дестинаціями в індустрії гостинності (вибіркова компонента робочого навчального плану)	ЛВ 366707 Тернопільський фінансово-економічний інститут, 1985, спеціальність: «Планування промисловості», кваліфікація: економіст Доцент по кафедрі, атестат 12/ДЦ 028006, дата видачі 01.07.2011, Атестаційна колегія, рішення №3/83-Д від 01.07.2011, доцент кафедри менеджменту підприємницької діяльності кандидат економічних наук, диплом ДК 055101, дата видачі 14.10.2009, Вища атестаційна комісія України, рішення №13-06/4 від 14.10.2009, спеціальність (08.00.04) Економіка

						<p>та управління підприємствами (за видами економічної діяльності);</p> <p>Доц. Дудкін П. Д. – декан факультету управління та бізнесу у виробництві ТНТУ імені Івана Пулюя з 2011 до 2016 р. Проїшов підвищення кваліфікації у Вроцлавському економічному університеті (Республіка Польща). Сертифікат № 16 від 06.06.2016, тема: «Вивчення досвіду й механізму ефективного управління організацією» (окремий модуль: Індустрія гостинності). Профіль дисциплін відповідає також здобутій вищій освіті, тематиці кандидатської дисертації та науковим інтересам викладача, що підкріплено матеріалами, які опубліковані у фахових наукових виданнях та збірниках конференцій регіонального, всеукраїнського та міжнародного спрямування. Посилання на власні наукові праці в Google академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=8wkFdFEAAA&amp;hl">https://scholar.google.com.ua/citations?user=8wkFdFEAAA&amp;hl</a></p>
95817	Федишин Ірина Богданівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 014184, виданий 28.12.2012</p>	5	<p>Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p> <p>ТЕ 37483335 Тернопільський національний технічний університет, 2009 р., «Менеджмент організацій», магістр з менеджменту кандидат економічних наук, диплом ДК 014184, дата видачі 31.05.2013, Вища атестаційна комісія України, рішення №84 від 28.12.2012, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, спеціальність (08.00.04) Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності);</p> <p>Профіль дисциплін, які викладає доц.</p>

						<p>Федишин І. Б. відповідає здобутій вищій освіті (ступінь магістра із спеціальності «Менеджмент організацій» (диплом ТЕ № 37483335 від 31 серпня 2009 р.), тематиці захисту кандидатської дисертації з проблематики інноваційного розвитку промислових підприємств в умовах нестабільної економіки та науковим інтересам викладача, що підкріплено матеріалами, які опубліковані у фахових наукових виданнях та збірниках конференцій регіонального, всеукраїнського та міжнародного спрямування. Доц. Федишин І. Б. працює над докторською дисертацією на тему «Теоретико-прикладні підходи до забезпечення соціально-економічного розвитку підприємств промисловості: інноваційні аспекти». Посилання на власні наукові праці в Гугл академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=sqcv55AAAAJ&amp;hl">https://scholar.google.com.ua/citations?user=sqcv55AAAAJ&amp;hl</a>, а також міжнародних наукометричних баз Scopus: <a href="https://orcid.org/0000-0001-5531-4566">orcid.org/0000-0001-5531-4566</a>.</p>	
293934	Паляниця Віктор Аталійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 062804, виданий 22.12.2010, Атестат доцента 12ДЦ 036314, виданий 10.10.2013	20	Електронний бізнес та електронна комерція (вибіркова компонента робочого навчально плану)	ЛТВЕ 000979 Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, 1997, спеціальність: менеджмент у виробничій сфері, кваліфікація: менеджер-економіст доцент, атестат 12 ДЦ 036314 від 10.10.2013, доцент кафедри менеджменту підприємницької діяльності кандидат економічних наук, диплом ДК № 062804 від 22.12.2010, спеціальність 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)

						<p>Доц. Паляниця В. А. має практичний досвід у підприємницькій діяльності у сфері маркетингу, реклами, поліграфії, дизайну, видавництва (з 2008 р. працює як приватний підприємець), які ґрунтуються на використанні сучасних комп'ютерних технологій та інтернет-технологій. Профіль дисципліни відповідає також здобутій вищій освіті за напрямом «Менеджмент організацій», тематиці захисту кандидатської дисертації та науковим інтересам викладача, що відображено в Google академії за посиланням: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=A4K0vJ4AAAAJ&amp;hl">https://scholar.google.com.ua/citations?user=A4K0vJ4AAAAJ&amp;hl</a> та WOS: <a href="https://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v11i8.1220">dx.doi.org/10.14807/ijmp.v11i8.1220</a></p>	
274588	Островська Галина Йосипівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Тернопільський фінансово-економічний інститут, рік закінчення: 1989, спеціальність: Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності, Диплом магістра, Тернопільська академія народного господарства, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 046599, виданий 21.05.2008, Атестат доцента 12ДЦ 023200, виданий 17.06.2010</p>	24	Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)	<p>ТВ 829028 25.06.1989 ТЕ 25790235 01.07.2004 Тернопільський фінансово-економічний інститут, 1989, спеціальність "Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності", кваліфікація: економіст Тернопільська академія народного господарства, 2004, спеціальність: "Менеджмент організацій", кваліфікація: магістр з менеджменту організацій доцент, атестат № 12 ДЦ 023200 від 17.06.2010, доцент кафедри фінансового інжинірингу кандидат економічних наук, диплом ДК 046599 від 31.05.2008 р., рішення президії Вищої атестаційної комісії України від 21 травня 2008 року (протокол № 21 – 0615), спеціальність 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)</p> <p>Доц. Островська Г. Й.</p>



є досвідченим лектором з викладання економічних дисциплін у вищій школі. Брала активну участь у міжнародному науковому семінарі, організованому представниками «Корпусу миру США» та науковцями Технологічного інституту Британської Колумбії; у проведенні міжнародної зустрічі за круглим столом з проблем управлінського консультування підприємств за участю відомих практиків сфери бізнесу (Канада, США); низці міжнародних та республіканських науково-практичних конференцій. На протязі тривалого періоду проводила практичні семінари для керівників і фінансових менеджерів організацій

Профіль дисциплін відповідає здобутій вищій освіті (диплом магістра зі спеціальності «Менеджмент організацій»), тематиці захисту кандидатської дисертації «Управління вартістю підприємств» та науковим інтересам викладача, що підкріплено публікаціями у фахових закордонних та вітчизняних наукових виданнях.

Працює над дисертацією на здобуття наукового ступеня доктора наук в контексті проблематики організаційно-економічного механізму забезпечення ефективного використання інтелектуального потенціалу підприємства.

Стажування проходила у Leeds Metropolitan University, United Kingdom та ПрАТ «Тернопіль-готель» у 2019 р.

Посилання на власні наукові праці в Гугл академії:

							<a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=oiDQTxQAAAAJ&amp;hl=uk">https://scholar.google.com.ua/citations?user=oiDQTxQAAAAJ&amp;hl=uk</a> а також міжнародні наукометричні бази Scopus: <a href="https://orcid.org/0000-0002-9318-2258">https://orcid.org/0000-0002-9318-2258</a> та WOS: <a href="https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171">https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171</a>
274588	Островська Галина Йосипівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом спеціаліста, Тернопільський фінансово-економічний інститут, рік закінчення: 1989, спеціальність: Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності, Диплом магістра, Тернопільська академія народного господарства, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 046599, виданий 21.05.2008, Атестат доцента 12ДЦ 023200, виданий 17.06.2010	24	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	ТВ 829028 25.06.1989 ТЕ 25790235 01.07.2004 Тернопільський фінансово-економічний інститут, 1989, спеціальність "Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності", кваліфікація: економіст Тернопільська академія народного господарства, 2004, спеціальність: "Менеджмент організацій", кваліфікація: магістр з менеджменту організацій доцент, атестат № 12 ДЦ 023200 від 17.06.2010, доцент кафедри фінансового інжинірингу кандидат економічних наук, диплом ДК 046599 від 31.05.2008 р., рішення президії Вищої атестаційної комісії України від 21 травня 2008 року (протокол № 21 – 0615), спеціальність 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)  Доц. Островська Г. Й. має колосальний досвід викладання у вищій школі. Профіль вказаної дисципліни відповідає здобутій вищій освіті (диплом магістра зі спеціальності «Менеджмент організацій»), тематиці захисту кандидатської дисертації та науковим інтересам викладача, що підкріплено міжнародними семінарами, матеріалами, які опубліковані у фахових закордонних та вітчизняних наукових виданнях та збірниках

						<p>конференцій, а також сертифікатами, що засвідчують участь у них. Тема дисертації на здобуття наукового ступеня доктора наук з управління підприємствами «Організаційно-економічний механізм забезпечення ефективного використання інтелектуального потенціалу підприємства». Стажування проходила у Leeds Metropolitan University, United Kingdom та ПрАТ «Тернопіль-готель» у 2019 р. Посилання на власні наукові праці в Гугл академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=oiDQTxQAAAAJ&amp;hl=uk">https://scholar.google.com.ua/citations?user=oiDQTxQAAAAJ&amp;hl=uk</a> а також міжнародних наукометричних базах Scopus: <a href="https://orcid.org/0000-0002-9318-2258">https://orcid.org/0000-0002-9318-2258</a> та WOS: <a href="https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171">https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171</a>.</p>	
182524	Рудакевич Марія Іванівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом доктора наук ДД 005743, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук ПД 010178, виданий 23.03.1988, Атестат доцента ДЦ 038021, виданий 01.01.1991, Атестат професора 12ІП 006570, виданий 20.01.2011</p>	33	Педагогіка та етика професійної діяльності	<p>Э 020356 Ужгородський державний університет, 1971 р.; спеціальність – фізика; кваліфікація – фізика, викладач фізики ВКШ при ЦК ВЛКСМ, м. Москва (1977) – вища політична освіта, диплом 0028 Доцент кафедри педагогічної майстерності атестат ДЦ 038021, від 23.05.1991 Держ комітет СРСР з народної освіти; Професор по кафедрі, атестат 12ІП 006570, дата видачі 20.01.2011, Атестаційна колегія, рішення №1/30 - П від 20.01.2011, кафедра менеджменту у виробничій сфері Кандидат педагогічних наук, диплом ПД 010178 рішення Ради при НДІ загальної педагогіки АПН СРСР; доктор наук з державного управління, диплом ДД 005743, Вища атестаційна комісія України, рішення №36 06/4 від 12.04.2007, спеціальність (25.00.03) Державна</p>

						<p>служба;</p> <p>Проф. Рудакевич М. І. має науковий ступінь кандидата педагогічних наук, значну кількість наукових та навчально-методичних публікацій, що відповідають профілю дисципліни. Захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора наук з державного управління на тему «Формування етики державних службовців в умовах демократизації і професіоналізації державного управління». Посилання на власні наукові праці в Гугл академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=U2ezWO4AAAAJ&amp;hl=uk&amp;oi=ao">https://scholar.google.com.ua/citations?user=U2ezWO4AAAAJ&amp;hl=uk&amp;oi=ao</a></p>	
197823	Нагорняк Галина Степанівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2001, спеціальність: 090221</p> <p>Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом спеціаліста, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502</p> <p>Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 030564, виданий 15.12.2005, Атестація 12ДЦ 019653, виданий 03.07.2008</p>	16	Інтелектуальна власність	<p>ТЕ 16990670 02.07.2001 ТЕ 19275544 30.06.2002</p> <p>Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя; рік закінчення 2002; спеціальність – менеджмент організацій; кваліфікація – інженер-економіст</p> <p>Тернопільський державний технічний університет ім. І. Пулюя, 2001 р., "Обладнання переробних і харчових виробництв", інженер-механік</p> <p>Доцент, атестат 12ДЦ 019653, дата видачі 03.07.2008, Атестаційна колегія, рішення №4/47-Д від 03.07.2008, доцент кафедри менеджменту підприємницької діяльності</p> <p>кандидат технічних наук, диплом ДК 030564, дата видачі 15.12.2005, Вища атестаційна комісія України, рішення №56-08/7 від 15.12.2005, спеціальність (05.02.02) Машинознавство;</p> <p>Доц. Нагорняк Г. С. отримала сертифікати,</p>

						<p>необхідні для викладання даної дисципліни, видані Міністерством освіти і науки України (у 2007 і 2011 рр.). У 2017 р. пройдено стажування у Тернопільському національному економічному університеті на кафедрі фінансово-економічної безпеки та інтелектуальної власності з отримання відповідної довідки. Нагорняк Г. С. опубліковано низку наукових праць (статей та тез доповідей на конференціях, які можна переглянути за посиланням: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=ZGi469QAAAAJ&amp;hl=uk">https://scholar.google.com.ua/citations?user=ZGi469QAAAAJ&amp;hl=uk</a>), що підтверджує здобутки у даній навчальній дисципліні. Питання, пов'язані із інтелектуальною власністю, є складовою докторської дисертації викладачки на тему : «Механізм використання інтелектуального капіталу у системі забезпечення конкурентоспроможності суб'єктів господарювання».</p>	
66660	Малюта Людмила Ярославівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 007737, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук ДК 065042, виданий 22.04.2011, Атестація доцента 12ДЦ 036863, виданий 21.11.2013</p>	17	Стратегічне управління підприємствами і сфери послуг	<p>ТЕ 13879901 Тернопільський державний технічний університет ім. І. Пулюя, 2000 р., спеціальність: «Менеджмент організацій», кваліфікація: магістр менеджменту Доцент по кафедрі, атестат 12ДЦ 036863, дата видачі 21.11.2013, Атестаційна колегія, рішення №8/ 02-Д від 21.11.2013, кафедра менеджменту підприємницької діяльності доктор економічних наук, диплом ДД№ 007737. Дата присвоєння 23.10.2018 р. Атестаційна колегія МОН, спеціальність: 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) кандидат економічних наук, диплом ДК 065042, дата видачі 22.04.2011, Вища атестаційна комісія</p>

						<p>України, рішення №47-06/4 від 22.04.2011, спеціальність (08.00.04) Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)</p> <p>Проф. Малюта Л. Я. у 2019 р. була членом проектної групи Тернопільської ОДА при формуванні стратегічних напрямів розвитку регіону та обґрунтуванні smart-спеціалізацій як пріоритетів для забезпечення його розвитку. Профіль дисципліни відповідає здобутій вищій освіті (диплом магістра зі спеціальності «Менеджмент організацій»), тематиці захисту кандидатської та докторської дисертацій та науковим інтересам викладача, що підкріплено матеріалами, які опубліковані у фахових наукових виданнях та збірниках конференцій регіонального, всеукраїнського та міжнародного спрямування, а також сертифікатами, що засвідчують участь у них Посилання на власні наукові праці в Гугл академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?hl=ru&amp;user=Rh7SckAAAJ&amp;view_op=list_works&amp;sortby=pubdate">https://scholar.google.com.ua/citations?hl=ru&amp;user=Rh7SckAAAJ&amp;view_op=list_works&amp;sortby=pubdate</a>, а також міжнародні наукометричні бази Scopus: <a href="https://orcid.org/0000-0002-7569-9982">orcid.org/0000-0002-7569-9982</a> та WOS: <a href="https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171">https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171</a></p>
95817	Федишин Ірина Богданівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 014184, виданий	5	<p>Методологія та організація наукових досліджень (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p> <p>ТЕ 37483335 Тернопільський національний університет, 2009 р., «Менеджмент організацій», магістр з менеджменту кандидат економічних наук, диплом ДК 014184, дата видачі 31.05.2013, Вища атестаційна комісія України, рішення №84 від 28.12.2012, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя,</p>

				28.12.2012		спеціальність (08.00.04) Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності);	
						Профіль дисциплін, які викладає доц. Федішин І. Б. відповідає здобутій вищій освіті (ступінь магістра із спеціальності «Менеджмент організацій» (диплом ТЕ № 37483335 від 31 серпня 2009 р.), науковим інтересам викладача, що підкріплено матеріалами, які опубліковані у фахових наукових виданнях та збірниках конференцій регіонального, всеукраїнського та міжнародного спрямування. Посилання на власні наукові праці в Гугл академії: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=sqcv55AAAAJ&amp;hl">https://scholar.google.com.ua/citations?user=sqcv55AAAAJ&amp;hl</a> , а також міжнародних наукометричних баз Scopus: <a href="https://orcid.org/0000-0001-5531-4566">orcid.org/0000-0001-5531-4566</a> .	
114388	Мельник Лілія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом бакалавра, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 007915, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук ДК 005318, виданий 17.05.2012	9	Екологічне управління підприємствами і сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)	ТЕ 30577592 Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, 2006 р., «Менеджмент організацій», магістр з менеджменту доктор економічних наук, диплом ДД№ 007915, Атестаційна колегія МОН, рішення від 23.10.2018, спеціальність (08.00.04) Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) кандидат економічних наук, диплом ДК 005318, дата видачі 17.05.2012, Атестаційна колегія, рішення № від 17.05.2012, спеціальність (08.00.04) Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності);  Доц. Мельник Л. М. викладає дисципліну «Екологічне управління

						<p>підприємств сфери послуг» з огляду базової вищої освіти за спеціальністю «Менеджмент організацій» (кваліфікація – магістр з менеджменту), тематики захисту докторської дисертації, координування міжнародного грантового проекту Еразмус+ за напрямом Жан Моне: «Екологічно відповідальний бізнес: дослідження та впровадження Європейської практики» (№ МР 564645-EPP-1-2015-1-UA-EPPJMO-MODULE, 2015-2018 рр.) та наукових інтересів, що підкреслюється матеріалами, які опубліковані у фахових наукових виданнях та збірниках конференцій регіонального, всеукраїнського та міжнародного спрямування, а також сертифікатами, що засвідчують участь у них.</p> <p>Посилання на власні наукові праці в Гугл академії:  <a href="https://scholar.google.com/citations?user=g9UjC6oAAAAJ&amp;hl=uk">https://scholar.google.com/citations?user=g9UjC6oAAAAJ&amp;hl=uk</a>, та міжнародні наукометричні бази Scopus:  <a href="https://orcid.org/0000-0001-8844-5490">https://orcid.org/0000-0001-8844-5490</a> та WOS:  <a href="https://doi.org/10.14807/ijmp.v11i8.1220">dx.doi.org/10.14807/ijmp.v11i8.1220</a></p>
--	--	--	--	--	--	---

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

<b>Програмні результати навчання ОП</b>	<b>ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми та методи оцінювання</b>
<i>ПРН15. Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної</i>	<input type="checkbox"/>	Науково-педагогічна практика	Ознайомлення з структурою навчального закладу, організацією роботи кафедри та навчально-	За результатами науково-педагогічної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед



<p>комунікації та вміння організувати ділові та офіційні прийоми.</p>		<p>методичним, формуванням знань про сутність викладацької роботи; формування і розвиток навиків педагогічного спілкування із студентами, викладачами; опанування технології педагогічної діяльності; розвиток науково-дослідницького підходу до вирішення професійних проблем; застосування різних видів, форми і методів роботи з студентами.</p>	<p>членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження науково-педагогічної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.</p>
	<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Загально- та спеціально-наукові; інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі, комунікативні, імітаційне моделювання, психологічні, діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
	<p>Педагогіка та етика професійної діяльності</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самостійне навчання.</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
	<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсова робота)</p>	<p>Письмова робота.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.</p>
	<p>Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>

<p>ПРН14. Вміти самостійно формувати мету, ставити завдання, проводити дослідження та аналізувати отримані результати стосовно проектування, організації та управління готельно-ресторанним бізнесом, здійснювати пошук достовірної інформації про вид діяльності та сферу застосування прогнозованих результатів функціонування суб'єктів підприємства, а також розробляти практичні рекомендації для суб'єктів підприємства з урахуванням показників їх функціонування та результатів моделювання і прогнозування тенденцій розвитку в контексті прийняття ефективних техніко-технологічних і управлінських інноваційних рішень.</p>	<p>□</p>	<p>Екологічне управління підприємствами сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчального плану)</p>	<p>Студентоцентризоване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсова робота)</p>	<p>Письмова робота.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.</p>
		<p>Науково-дослідницька практика</p>	<p>Набуття студентами досвіду самостійної науково-дослідної роботи, ознайомлення зі структурою, науковою проблематикою та результатами наукової роботи академічних університетів і галузевих інститутів, виробничих підприємств та їх провідних спеціалістів щодо обраного напрямку досліджень, вивчення теоретичних класичних джерел за обраною науковою проблемою відповідно до тематики магістерської роботи, визначення стану розробки питань обраної наукової проблеми у вітчизняній та іноземній літературі; оволодіння методикою обробки та аналізу статистичних даних, апробація основних теоретичних та практичних рекомендацій магістерської роботи (у формі виступів на конференціях, написанні наукових статей тощо). Підготовка публікації на науково-практичну конференцію, підготовка презентації, рекомендацій, підготовка виступу на конференції, дискусія, реферування наукової літератури. Публічний захист звіту за результатами практики.</p>	<p>За результатами науково-дослідницької практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінювання практичних навичок. Оцінювання змісту презентації, публікації, рекомендацій, результатів виконаних завдань та досліджень. Захист результатів практики. Оцінка проходження науково-дослідницької практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.</p>
		<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Загально- та спеціально-наукові; інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі, комунікативні, імітаційне моделювання, психологічні, діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>

		Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
		Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
<i>ПРН13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсова робота)	Письмова робота.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.
		Управління якістю у галузі	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Загально- та спеціально-наукові; інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі, комунікативні, імітаційне моделювання, психологічні, діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
<i>ПРН12. Володіти навиками управління підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	<input type="checkbox"/>	Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
		Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової

	проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
Стратегічне управління підприємствами сфери послуг (курсова робота)	Письмова робота.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.
Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням тестів, ситуаційних завдань, кейсів, які тренують пам'ять і розвивають мислення та аналітичні здібності й навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
Переддипломна практика	Ознайомлення з підприємством готельно-ресторанної інфраструктури, штатним розписом, статутними документами та іншими нормативними документами забезпечення його діяльності, аналізування показників виробничо-господарської та фінансової діяльності суб'єкта підприємництва готельно-ресторанних послуг, дослідження стану та обґрунтування стратегії та перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанної інфраструктури в контексті розвитку індустрії гостинності, проектування нових об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та облаштування устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем, обґрунтування впровадження інноваційних технологій та окремих проектів інноваційного розвитку підприємств на	За результатами переддипломної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.

			ринку надання готельних чи ресторанних послуг.	
<p><i>ПРН11. Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Виконання кваліфікаційної роботи магістра</p>	<p>Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.</p>	<p>Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.</p>
		<p>Захист кваліфікаційної роботи магістра</p>	<p>Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
		<p>Електронний бізнес та електронна комерція (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та лабораторних занять із розв'язанням практичних вправ і завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в мережі Інтернет, самонавчання.</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних робіт.</p>
<p><i>ПРН9. Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та використовувати передовий досвід у сфері реалізації страхових послуг.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Управління дестинаціями в індустрії гостинності (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання. Модульне та підсумкове тестування, поєднання лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, моделювання ситуацій, які розвивають аналітичні здібності та навички, вміння приймати управлінські рішення; робота в малих групах, самонавчання.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Страховий менеджмент сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання, ілюстрація за допомогою презентації.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсова робота)</p>	<p>Письмова робота.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.</p>

		<p>Науково-дослідницька практика</p>	<p>Набуття студентами досвіду самостійної науково-дослідної роботи, ознайомлення зі структурою, науковою проблематикою та результатами наукової роботи академічних університетів і галузевих інститутів, виробничих підприємств та їх провідних спеціалістів щодо обраного напрямку досліджень, вивчення теоретичних класичних джерел за обраною науковою проблемою відповідно до тематики магістерської роботи, визначення стану розробки питань обраної наукової проблеми у вітчизняній та іноземній літературі; оволодіння методикою обробки та аналізу статистичних даних, апробація основних теоретичних та практичних рекомендацій магістерської роботи (у формі виступів на конференціях, написанні наукових статей тощо). Підготовка публікації на науково-практичну конференцію, підготовка презентації, рекомендацій, підготовка виступу на конференції, дискусія, реферування наукової літератури. Публічний захист звіту за результатами практики.</p>	<p>За результатами науково-дослідницької практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінювання практичних навичок. Оцінювання змісту презентації, публікації, рекомендацій, результатів виконаних завдань та досліджень. Захист результатів практики. Оцінка проходження науково-дослідницької практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.</p>
		<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Загально- та спеціально-наукові; інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі, комунікативні, імітаційне моделювання, психологічні, діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
<p><i>ПРН8. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням задач, опитування, аналіз ситуаційних завдань, виконання індивідуального завдання.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Стратегічне управління підприємствами сфери послуг (курсова робота)</p>	<p>Письмова робота.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.</p>

Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням тестів, ситуаційних завдань, кейсів, які тренують пам'ять і розвивають мислення та аналітичні здібності й навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
Переддипломна практика	Ознайомлення з підприємством готельно-ресторанної інфраструктури, штатним розписом, статутними документами та іншими нормативними документами забезпечення його діяльності, аналізування показників виробничо-господарської та фінансової діяльності суб'єкта підприємництва готельно-ресторанних послуг, дослідження стану та обґрунтування стратегії та перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанної інфраструктури в контексті розвитку індустрії гостинності, проектування нових об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та облаштування устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем, обґрунтування впровадження інноваційних технологій та окремих проектів інноваційного розвитку підприємств на ринку надання готельних чи ресторанных послуг.	За результатами переддипломної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.
Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
Управління дестинаціями в індустрії гостинності (вибіркова компонента робочого	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання. Модульне та підсумкове тестування, поєднання лекційних та	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно»,

		навчально плану)	практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, моделювання ситуацій, які розвивають аналітичні здібності та навички, вміння приймати управлінські рішення; робота в малих групах, самонавчання.	«добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
<p><i>ПРН10. Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу, акумулювати їх в умовах переходу до сталого розвитку, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</i></p>	<input type="checkbox"/>	Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням задач, опитування, аналіз ситуаційних завдань, виконання індивідуального науково-дослідного завдання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Електронний бізнес та електронна комерція (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та лабораторних занять із розв'язанням практичних вправ і завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в мережі Інтернет, самонавчання.	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних робіт.
		Екологічне управління підприємствами сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Стратегічне управління підприємствами сфери послуг (курсова робота)	Письмова робота.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсова робота)	Письмова робота.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3



		членів комісії.
Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням тестів, ситуаційних завдань, кейсів, які тренують пам'ять і розвивають мислення та аналітичні здібності й навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
Переддипломна практика	Ознайомлення з підприємством готельно-ресторанної інфраструктури, штатним розписом, статутними документами та іншими нормативними документами забезпечення його діяльності, аналізування показників виробничо-господарської та фінансової діяльності суб'єкта підприємництва готельно-ресторанних послуг, дослідження стану та обґрунтування стратегії та перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанної інфраструктури в контексті розвитку індустрії гостинності, проектування нових об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та облаштування, устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем, обґрунтування впровадження інноваційних технологій та окремих проектів інноваційного розвитку підприємств на ринку надання готельних чи ресторанных послуг.	За результатами переддипломної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Загально- та спеціально-наукові; інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі, комунікативні, імітаційне моделювання, психологічні, діяльнісні (процесні), метод проектів тощо.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного

			та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
		Управління якістю у галузі	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
<i>ПРН6. Знати і розуміти методологічні основи кризової психології та пояснювальних теорій поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності, методології розпізнавання, психодіагностики, запобігання кризам, психологічних особливостей управління організацією в умовах кризи, визначення шляхів виходу з кризи.</i>	<input type="checkbox"/>	Страховий менеджмент сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання, ілюстрація за допомогою презентації.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Науково-педагогічна практика	Ознайомлення з структурою навчального закладу, організацією роботи кафедри та навчально-методичним, формуванням знань про сутність викладацької роботи; формування і розвиток навиків педагогічного спілкування із студентами, викладачами; опанування технології педагогічної діяльності; розвиток науково-дослідницького підходу до вирішення професійних проблем; застосування різних видів, форми і методів роботи з студентами.	За результатами науково-педагогічної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження науково-педагогічної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із

				подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.
		Педагогіка та етика професійної діяльності	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самостійне навчання.	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
<i>ПРН5. Знати і розуміти теоретичні і методичні основи щодо залучення інвестицій у формування місцевої інфраструктури, ефективного використання природно-рекреаційних та історико-культурних ресурсів території, забезпечення безпеки життєдіяльності туристів і працівників туристичної індустрії, у т.ч., які працюють у готелях та ресторанах.</i>	<input type="checkbox"/>	Управління DESTINATIONAMI в індустрії гостинності (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання. Модульне та підсумкове тестування, поєднання лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, моделювання ситуацій, які розвивають аналітичні здібності та навички, вміння приймати управлінські рішення; робота в малих групах, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Страховий менеджмент сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання, ілюстрація за допомогою презентації.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
		Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
<i>ПРН4. Знати і розуміти основи планування і організації навчального процесу у вищій школі, системи стандартів вищої освіти, форм і методів навчання у</i>	<input type="checkbox"/>	Методологія та організація наукових досліджень (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять у формі пояснення, бесіди, опитування, виконання вправ, аналіз ситуаційних завдань, виконання індивідуального науково-	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч.

<p>вищій школі, психологічних основ навчання та педагогічної майстерності викладача.</p>			<p>дослідного завдання підготовка виступів та їх обговорення, прийоми зворотного зв'язку, опрацювання методичної літератури, періодичних видань тощо.</p>	<p>в PowerPoint).</p>
		<p>Науково-педагогічна практика</p>	<p>Ознайомлення з структурою навчального закладу, організацією роботи кафедри та навчально-методичним, формуванням знань про сутність викладацької роботи; формування і розвиток навиків педагогічного спілкування із студентами, викладачами; опанування технології педагогічної діяльності; розвиток науково-дослідницького підходу до вирішення професійних проблем; застосування різних видів, форми і методів роботи з студентами.</p>	<p>За результатами науково-педагогічної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження науково-педагогічної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.</p>
		<p>Педагогіка та етика професійної діяльності</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самостійне навчання.</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
<p>ПРНЗ. Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарстві.</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>Управління якістю у галузі</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Загально- та спеціально-наукові; інформаційні; методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні); проведення техніко-економічних розрахунків; інноваційні технології, такі, як: дослідницькі, комунікативні, імітаційне моделювання, психологічні, діяльнісні (процесні), метод</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>

	проектів тощо.	
Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
Переддипломна практика	Ознайомлення з підприємством готельно-ресторанної інфраструктури, штатним розписом, статутними документами та іншими нормативними документами забезпечення його діяльності, аналізування показників виробничо-господарської та фінансової діяльності суб'єкта підприємництва готельно-ресторанних послуг, дослідження стану та обґрунтування стратегії та перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанної інфраструктури в контексті розвитку індустрії гостинності, проектування нових об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та облаштування устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем, обґрунтування впровадження інноваційних технологій та окремих проектів інноваційного розвитку підприємств на ринку надання готельних чи ресторанних послуг.	За результатами переддипломної практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (курсова робота)	Письмова робота.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.
Креативний менеджмент (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано»,

			розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	«незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням задач, опитування, аналіз ситуаційних завдань, виконання індивідуального науково-дослідного завдання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
<i>ПРН2. Знати і розуміти основи стратегічного управління та особливості застосування системного підходу у стратегічному менеджменті підприємств сфери послуг.</i>	<input type="checkbox"/>	Управління дестинаціями в індустрії гостинності (вибіркова компонента робочого навчально плану)	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання. Модульне та підсумкове тестування, поєднання лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, моделювання ситуацій, які розвивають аналітичні здібності та навички, вміння приймати управлінські рішення; робота в малих групах, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Стратегічне управління підприємствами сфери послуг (курсова робота)	Письмова робота.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі публічного захисту у присутності не менше 3 членів комісії.
		Стратегічне управління підприємствами сфери послуг	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням тестів, ситуаційних завдань, кейсів, які тренують пам'ять і розвивають мислення та аналітичні здібності й навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
		Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно»,

				«добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
<p><i>ПРН1. Знати і розуміти сучасний методичний та понятійний апарат, а також технологію проведення наукових досліджень у сфері індустрії гостинності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Методологія та організація наукових досліджень (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять у формі пояснення, бесіди, опитування, виконання вправ, аналіз ситуаційних завдань, виконання індивідуального науково-дослідного завдання підготовка виступів та їх обговорення, прийоми зворотного зв'язку, опрацювання методичної літератури, періодичних видань тощо.</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Екологічне управління підприємствами сфери послуг (вибіркова компонента робочого навчально плану)</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.</p>	<p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі екзамену. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).</p>
		<p>Науково-дослідницька практика</p>	<p>Набуття студентами досвіду самостійної науково-дослідної роботи, ознайомлення зі структурою, науковою проблематикою та результатами наукової роботи академічних університетів і галузевих інститутів, виробничих підприємств та їх провідних спеціалістів щодо обраного напрямку досліджень, вивчення теоретичних класичних джерел за обраною науковою проблемою відповідно до тематики магістерської роботи, визначення стану розробки питань обраної наукової проблеми у вітчизняній та іноземній літературі; оволодіння методикою обробки та аналізу статистичних даних, апробація основних теоретичних та практичних рекомендацій магістерської роботи (у формі виступів на конференціях, написанні наукових статей тощо). Підготовка публікації на науково-практичну конференцію, підготовка презентації, рекомендацій, підготовка виступу на конференції, дискусія, реферування наукової літератури. Публічний захист звіту за результатами практики.</p>	<p>За результатами науково-дослідницької практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінювання практичних навичок. Оцінювання змісту презентації, публікації, рекомендацій, результатів виконаних завдань та досліджень. Захист результатів практики. Оцінка проходження науково-дослідницької практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.</p>
		<p>Педагогіка та етика професійної</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за</p>

		діяльності	орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самостійне навчання	100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Інтелектуальна власність	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).
		Захист кваліфікаційної роботи магістра	Публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)
		Виконання кваліфікаційної роботи магістра	Написання і оформлення кваліфікаційної роботи з розв'язанням складної задачі або проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог	Оцінювання кваліфікаційної роботи проводиться з врахуванням у її змісті елементів актуальності досліджуваної проблематики, наукової новизни, практичного значення для галузі готельного чи ресторанного бізнесу та здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») у формі підсумкової атестації під час публічного захисту роботи.
ПРН7. Знати і вміти використовувати об'єкти інтелектуальної власності в діяльності підприємств галузі, здійснювати комплексний аналіз інтелектуальної власності.	<input type="checkbox"/>	Науково-дослідницька практика	Набуття студентами досвіду самостійної науково-дослідної роботи, ознайомлення зі структурою, науковою проблематикою та результатами наукової роботи академічних університетів і галузевих інститутів, виробничих підприємств та їх провідних спеціалістів щодо обраного напряму досліджень, вивчення теоретичних класичних джерел за обраною науковою проблемою відповідно до тематики магістерської роботи, визначення стану розробки питань обраної наукової проблеми у вітчизняній та іноземній літературі; оволодіння методикою обробки та аналізу статистичних даних, апробація основних теоретичних та практичних рекомендацій магістерської роботи (у формі виступів на конференціях, написанні наукових статей тощо). Підготовка публікації на науково-практичну	За результатами науково-дослідницької практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка. Оцінювання практичних навичок. Оцінювання змісту презентації, публікації, рекомендацій, результатів виконаних завдань та досліджень. Захист результатів практики. Оцінка проходження науково-дослідницької практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики.



		конференцію, підготовка презентації, рекомендацій, підготовка виступу на конференції, дискусія, реферування наукової літератури. Публічний захист звіту за результатами практики.	Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.
	Інтелектуальна власність	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних вправ і завдань, кейсів, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самонавчання.	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), вербальною («зараховано», «незараховано») системою у формі заліку. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації (у т.ч. в PowerPoint).