

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Освітня програма	5371 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	135
Повна назва ЗВО	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Ідентифікаційний код ЗВО	01566057
ПІБ керівника ЗВО	Чернега Оксана Богданівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.donnuet.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/135>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	5371
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін; кафедра менеджменту, маркетингу та публічного адміністрування; кафедра фінансів, обліку і оподаткування; кафедра економіки та міжнародних економічних відносин; кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання; кафедра туризму та країнознавства
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна 16.
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	305511
ПІБ гаранта ОП	Ніколайчук Ольга Анатоліївна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	nikolaichuk@donnuet.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-456-17-50
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 5 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Підготовка фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» Донецьким національним університетом економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (ДонНУЕТ) здійснювалась з 2007 р. (м.Донецьк), з 2014 р. освітній процес продовжився у м. Кривий Ріг.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» у 2015 р. в ДонНУЕТ був розроблений Стандарт (тимчасовий) ОП 241 «Готельно-ресторанна справа», відповідно до якого здобувач вищої освіти отримували освітню кваліфікацію бакалавра з готельно-ресторанної справи. До розробки Стандарту (тимчасового) ОП були долучені науково-педагогічні працівники за фахом, з яких була сформована проектна група відповідно до чинного законодавства і нормативно-правової бази. У грудні 2015 р. Стандарт (тимчасовий) ОП «Готельно-ресторанна справа» був затверджений Вченою радою Університету (протокол №7 від 25.12.2015 р.) і набув чинності згідно наказу в.о. ректора №181 від 28.12.2015 р. Освітня програма була затверджена Вченою Радою (протокол №11 від 04.04.2016, наказ ректора №64 від 04.04.2016 р.) Набір на ОП вперше був здійснений в 2016 р.

За період провадження освітньої діяльності удосконалювався навчальний план підготовки фахівців з метою врахування пропозицій внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів та досягнення найбільшої відповідності освітніх компонентів програмним результатам навчання (протоколи Вченої ради №8 від 29.01.2016 р., №6 від 28.11.2016 р., №8 від 29.01.2018 р., №5 від 20.12.2018 р., №17 від 28.05.2020 р.). У травні 2020 р. після затвердження Стандарту вищої освіти України із галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня були внесені відповідні зміни в освітню програму (протокол Вченої ради №17 від 28.05.2020 р., наказ в.о. ректора ДонНУЕТ №106 від 28.05.2020 р.).

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	23	18	4	0	0
2 курс	2019 - 2020	29	16	12	0	0
3 курс	2018 - 2019	24	14	10	0	0
4 курс	2017 - 2018	20	14	5	0	0
5 курс	2016 - 2017	30		7		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	18714 Готельно-ресторанна справа 5371 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	7758 Готельна і ресторанна справа 18975 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	6439	4808
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	0	0
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	6439	4808
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>структурно-логічна схема 241_A4.pdf</i>	v9ypgzIeAvjo/QPqNmWujAg7asRIUwZHZsclmWOZmj4=
Освітня програма	<i>OPP 241b.pdf</i>	CvKOrSxq4Rq4CupewLIKPtPn+jouyBPXIwTWDUVWxjU=
Навчальний план за ОП	<i>дГРС-20.pdf</i>	uwWRtZC+CbtN5obVOHCkb5BwvrC82ICQwZKq1OnGmeU=
Навчальний план за ОП	<i>таблиця 2.pdf</i>	kQ56SIQJD4bNCrDPQ2nrMLR+fEULkNT3FuVGwyfFXeU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Отель Делюкс.pdf</i>	6/HrX6XrIsCKV6xbYuiEy6KjjQilu/NhQyFA75Df5ds=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЙКАРЦ.pdf</i>	AVKSJ4QcC24/nRnk6qwV7hw3nYbImvQaWYW6/Bl8AHa=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ТОВ Венеція-Бест.pdf</i>	7uypXmdSWIt+UkrTgZvOQXoZawQFYy3tGQLlxuknrB8=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою ОП «Готельно-ресторанна справа» є підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають необхідні теоретичні знання та прикладні навички для успішного розв'язання комплексних складних задач і практичних проблем у сфері готельного та ресторанного бізнесу в умовах невизначеності, та гармонійно розвинутих особистостей, що націлені на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства й мають творчі та лідерські здібності, критичне мислення.

Особливістю програми є:

- гармонійне поєднання ґрунтовної академічної підготовки в сфері готельно-ресторанної справи з поглибленою практичною (готельна та ресторанна практики (в т.ч. на університетській базі відпочинку «Лісова» м Святогірськ), можливість формування індивідуального плану з елементами дуальної освіти, міжнародні практики зі спеціальності);
- формування підприємницької компетентності, що дає можливість заснувати власний бізнес в сфері гостинності;
- поглиблене вивчення іноземної мови;
- наявність широкого переліку вибіркового дисциплін, який дає можливість студенту сформувати власну траєкторію навчання.

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

Місія Університету полягає у створенні і розповсюдженні освітніх, наукових і загальнолюдських цінностей, які сприяють розвитку українського суспільства. Стратегічна ціль полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців для забезпечення потреб національного господарства, ринку праці та гармонійно розвинутих особистостей, націлених на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства, шляхом розвитку творчих та лідерських здібностей, критичного мислення, формування професійних компетенцій.

Стратегія Університету розміщена на офіційному сайті та доступна за посиланням <http://www.donnue.edu.ua/index.php/pro-universitytet/strategiia-rozvytku-universitytetu>.

Цілі ОП відповідають стратегії Університету та реалізуються при виконанні програм «Підвищення якості освітньої

діяльності», «Інтернаціоналізація освіти і науки», «Наукова та інноваційна діяльність», «Самореалізація та професійне зростання» тощо.

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

В 2016 р. у відповідності до Стандарту Університету “Проектування та розробка освітніх програм” (СТУ ДонНУЕТ 02.02-10-2015 (п.5.11)) було здійснено опитування здобувачів вищої освіти щодо цілей ОП та очікуваних результатів навчання, результати якого були використані при підготовці ОП. Протягом 2016–2019 рр. здійснювалися усні опитування здобувачів вищої освіти з метою удосконалення ОП. З 2020 р. в Університеті запроваджено онлайн анкетування. Результати анкетувань розглядаються групою забезпечення ОП, необхідні зміни вносяться в навчальний план ОП, в зміст та структуру окремих навчальних дисциплін.

Восени 2020 р. було проведене анкетування випускників, результати якого будуть враховані в подальших поліпшеннях навчального плану.

- роботодавці

В процесі формування ОП (2016 р.) проектною групою було проведено усне опитування потенційних роботодавців щодо програмних результатів навчання, що дозволило встановити необхідність звернення уваги до вивчення особливостей організації та сервісної діяльності на готельно-ресторанних підприємствах. Усі пропозиції були враховані при підготовці навчального плану (введення навчальних дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»), поглибленій практичній підготовці.

- академічна спільнота

При формуванні ОП були враховані наукові інтереси членів проектною групи, їх професійний досвід викладацької діяльності (НД «Технологія продукції ресторанного господарства», НД «Поглиблене вивчення ресторанної справи», НД «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» тощо)

- інші стейкхолдери

Інтереси МОН України, як стейкхолдера, враховуються в повному обсязі, що знаходить відображення у відповідності цілей і програмних результатів навчання Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН № 384 від 04.03.2020 р.).

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

При формуванні програмних результатів навчання було враховано: 1) тенденції розвитку регіонального ринку праці: незадоволений попит у висококваліфікованих фахівцях у гостинності, які спроможні працювати відповідно до існуючих стандартів, відсутність місцевих закладів для підготовки відповідних кадрів; підвищені вимоги роботодавців до працівників, які мають універсальну підготовку в сфері гостинності, вміють організувати виробничо-технологічну й сервісну діяльність, володіють інноваційними формами обслуговування й надання послуг; 2) тенденції розвитку спеціальності: підвищення рівня якості обслуговування й організації сервісної діяльності (НД «Організація ресторанного господарства», НД «Організація готельного господарства»), автоматизації роботи готельно-ресторанних закладів (НД «Інформатика та інформаційні технології»), необхідності гуртовної економічної підготовки («Маркетинг», «Менеджмент», «Економіка підприємства»); необхідність формування компетентностей майбутнього: аналітичне мислення, інноваційність, активне навчання, комплексне вирішення проблем; необхідність розвитку "м'яких" (Soft skills) навичок (комунікації, соціальні, командної роботи, адаптивності). В 2020 р. з метою досягнення відповідності галузевим тенденціям впроваджено НД «Готельний сервіс», «Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві», «Світова індустрія гостинності», «Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності».

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

В Дніпропетровській області за видом економічної діяльності «Тимчасове розміщування та організація харчування» станом на 2019 р. працює 4393 суб'єкти, за останні роки спостерігається зростання кількості суб'єктів господарювання в сфері гостинності. Реалізація у Кривому Розі програми «Індустріальний туризм» та розташування в місті центрів світової промисловості («Арселор Міттал Кривий Ріг») обумовлює наявність сталого попиту на послуги готельно-ресторанного комплексу, що відповідають міжнародним стандартам якості. Однак переважна більшість співробітників в наявних закладах обслуговування не мають профільної освіти. Потреба у фахівцях, здатних забезпечувати виробничо-технологічну та сервісну діяльність в закладах готельно-ресторанного господарства з врахуванням міжнародних стандартів якості, є досить високою.

При розробці ОП були враховані стратегічні документи регіону і міста («Стратегічний план розвитку Дніпропетровської області до 2027 року», «Стратегічний план розвитку міста Кривого Рогу до 2025 року», «Програма розвитку промислового туризму в місті Кривому Розі») та галузеві вимоги, серед яких вимоги щодо якості організації сервісних процесів, забезпечення ефективного функціонування суб'єктів, готельно-ресторанного бізнесу найбільш повного задоволення споживчих потреб.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП «Готельно-ресторанна справа» прийнято до уваги досвід подібних програм в інших ЗВО України (Національний університет харчових технологій, Одеська національна академія харчових технологій, Київський національний торговельно-економічний університет, Львівський національний університет імені Івана Франка, Львівський торговельно-економічний університет, Львівський державний університет фізичної культури, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Мукачівський державний університет та ін.), що знайшло прояв в структурі освітніх компонентів та переліку дисциплін навчального плану. У навчальний план ОП включено НД, які викладаються в усіх проаналізованих ЗВО: «Гігієна та санітарія», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Іноземна мова», «Маркетинг», «Менеджмент», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Туризмознавство». Також враховано досвід іноземних програм Chaplin School of Hospitality and Tourism Management of florida international university (США), SHMS - Swiss Hotel Management School (Швейцарія), Ecole Hôtelière De Lausanne (Швейцарія, César Ritz (Швейцарія) шляхом включення до навчального плану НД «Маркетинг», «Менеджмент», «Іноземна мова», «Бухгалтерський облік».

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

Досягнення результатів навчання, які визначені стандартом вищої освіти, забезпечується змістом, структурою і логічною послідовністю освітніх компонентів. Результати навчання досягаються таким чином: РН1-РН2 – за рахунок викладання НД обов'язкового блоку: РН1 – «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Фізіологія, гігієна та санітарія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Бухгалтерський облік», «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства», «Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності»; РН2 – «Організація готельного господарства», «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація ресторанного господарства», «Готельний сервіс»; РН4 «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Готельний сервіс», «Світова індустрія гостинності»; РН6, РН7, РН9-РН15 («Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Готельний сервіс», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства», «Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності», «Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві»; РН3, РН8, РН17, РН18 досягаються 1) за рахунок використання студентоцентризованих технологій навчання (Flipped classroom, peer-to-peer-learning, peer learning, P2PU); 2) створення освітнього комунікативного середовища; 3) реалізацію міжпредметних зв'язків дисциплін професійного циклу (Наприклад, НД «Організація готельного господарства» → НД «Готельний сервіс» → «Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві»); 4) забезпечення конструктивної взаємодії викладача/адміністрації та студента; 5) зростання функціональності мови та мовлення (НД «Ділова українська мова», «Іноземна мова», «Практикум з іноземної мови», «Основи наукових досліджень та академічне письмо») 6) навчання принципам чіткої презентації і пояснення ідей, понять і концепцій; усвідомлення мети спілкування; врахування особливостей аудиторії або співрозмовників; навички переконання, презентації та письмового спілкування; уміння вести діалог; уникання дискримінаційної мови, впевненість (НД «Філософія», «Соціологія та політологія», «Ділова українська мова», тренінги; практики; наукові конференції); РН16 – в результаті вивчення всіх дисциплін, проходженні ресторанної та готельної практики, участі студентів у роботі наукових гуртків, наукових семінарах кафедри, науково-дослідних роботах кафедри та участі у наукових конференціях; РН19-РН22 за рахунок набуття таких компетенцій як: особиста, соціальна, громадянська, підприємницька, культурної обізнаності та самовираження.

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?

Для спеціальності наявний затверджений стандарт вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» наказ МОН № 384 від 04.03.2020 р.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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)?

180

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

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

Зміст ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідає предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Об'єкт: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування та професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.

Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних до успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: організація ресторанного господарства, організація готельного господарства, технології продукції ресторанного господарства, економіка підприємства, маркетинг, інформаційні системи в сфері готельного та ресторанного бізнесу, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, управління доходами та фінансовий аналіз в готельно-ресторанних закладах, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні технології; методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, обладнання хімічної лабораторії та лабораторії ресторанных технологій, науково-дослідна лабораторія «Інноваційні ресторанны технології та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів», обладнання бази відпочинку «Лісова», спеціалізовані прикладні ліцензовані програми (Servio HMS, Servio POS, ArhiCAD), хмарна платформа Office, платформа Moodle.

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

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів ВО реалізована через індивідуальний навчальний план. Право на вибір НД та процедура вибору визначені положенням П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-01-2020.pdf>), П ДонНУЕТ 02.01-11-2020 «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-11-2020.pdf>).

Індивідуальним навчальним планом здобувача ВО передбачено 25% вибіркового дисциплін.

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

Вибір навчальних дисциплін (НД) здійснюється здобувачем ВО у межах, передбачених ОП та навчальним планом. Право на вибір НД та процедура вибору визначені положенням П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-01-2020.pdf>), положенням П ДонНУЕТ 02.01-11-2016 «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-11-2020.pdf>).

Інформація про можливість та процедуру вибору НД надається здобувачам ВО 1 курсів під час проведення адаптаційного тижня (перший тиждень навчання в Університеті).

Запис на вибіркові дисципліни весняного семестру здійснюється здобувачами ВО 1 курсу щорічно з 01.09 по 07.09. В цей період директори ННІ організують зібрання здобувачів ВО 1 курсу, на яких викладачі (адміністратори) вибіркового дисциплін проводять презентації цих дисциплін та надають вичерпну інформацію щодо їх структури, обсягів контактних годин та видів самостійної роботи. Крім того, інформація про вибіркові дисципліни (у вигляді робочої програми) наявна на сайті Університету (вкладення Студенту - Каталог дисциплін). У 2019-2020, 2020-2021 н.р. вибір дисциплін здобувачами ВО 1 курсу відбувався згідно до наказу від 02.09.2019 р. № 126 та 145 від 25.08.2020 р.

Запис на вибіркові дисципліни наступного навчального року (на осінній та весняний семестри) здійснюється здобувачами ВО (1,2,3 рік навчання) в II етапі. На I етапі, вибір здійснюється серед вибіркового дисциплін, передбачених навчальним планом ОП. На II етапі, вибір здійснюється з дисциплін Каталогу дисциплін (Сайт Університету-вкладення Студенту-Каталог дисциплін). Під час I та II етапів директори ННІ організують зібрання здобувачів ВО, на яких викладачі (адміністратори) вибіркового дисциплін проводять презентації дисциплін та надають вичерпну інформацію щодо їх структури, обсягів контактних годин та видів самостійної роботи. Крім того, інформація про вибіркові дисципліни (у вигляді робочої програми) наявна на сайті Університету (вкладення Студенту - Каталог дисциплін) та на інформаційних сайтах кафедр.

У 2019-2020 н.р. вибір дисциплін здобувачами ВО 1-3 курсів відбувався згідно до наказу від 18.11.2019 р. № 166. В 2020-2021 н.р. згідно розпорядження №28 від 13.11.2020 р.

За результатами вибору здобувачі ВО заповнюють «Лист вибору дисциплін» та засвідчують цей вибір власним підписом. Після обробки «Листів вибору дисциплін» дирекцією ННІ приймається рішення щодо НД, які будуть викладатися у наступному році. Результати вибору розглядаються та затверджуються на Вченій Раді ННІ та вносяться до індивідуальних планів здобувачів (Протокол ВР ННІРГБ № 3 від 23.09.2019 р. та № 6 від 29.12.2019 р.; №2 від 23.09.2020 р. та №5 від 16.12.2020 р.). Надалі інформація надається для обробки та розрахунку планового навантаження до навчального відділу.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої

освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

У ОП «Готельно-ресторанна справа» передбачено ресторанны та готельну практики. Програми практик передбачають виконання підсумкових індивідуальних завдань, підготовку форм звітної документації та досягнення таких цілей: 1) ресторанны – систематизація та закріплення теоретичних знань і практичних навичок, отриманих здобувачами ВО в процесі навчання в Університеті, розширення знань на основі дослідження особливостей організації роботи та сервісної діяльності ресторанного господарства при готельно-ресторанних закладах, що виступають базами практики, формування професійних умінь і навичок зі спеціальності; 2) готельна - закріплення теоретичних знань і практичних навичок, отриманих здобувачами ВО в процесі навчання в Університеті, розширення знань на основі вивчення технологічного циклу обслуговування клієнтів готельно-ресторанного закладу, особливостей організації роботи служб готелю та їх функцій, набуття професійних навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах. Практична підготовка сприяє поглибленню та закріпленню теоретичних знань, реалізації особистісного потенціалу, дозволяє здобувачу ВО чітко усвідомити перспективи та переваги майбутньої професійної діяльності, формує навички та уміння, необхідні для самостійного розв'язання проблем та роботи в команді. Здобуті компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, відображено у матриці забезпечення програмних результатів навчання.

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

Освітні компоненти ОП дозволяють поруч з hard skills сформувати та розширити спектр soft skills (SS) здобувачів ВО. SS навички студенти ОП здобувають та відпрацьовують під час контактних занять, практичної підготовки та самостійної роботи. Для набуття SS навичок використовуються такі методи навчання як: лабораторні роботи, активні імітаційні (ділова гра, кейсовий метод, ситуаційний аналіз, моделювання ситуацій) та неімітаційні (дискусія, мозковий штурм, підхід peer-learning та floor-chart, готельна та ресторанны практика, олімпіада, тренінг, студентська наукова конференція).

Всі освітні компоненти ОП формують такі SS, як: крос-дисциплінарні навички, лідерство, тайм менеджмент, адаптивність та гнучкість, управління власним розвитком, тактичне і стратегічне мислення, проектне і обчислювальне мислення, переконання і аргументація, планування і цілепокладання, управління стресом тощо. Окремі компоненти ОП формують навички: міжособистісної взаємодії та комунікаційні – НД «Ділова українська мова», «Основи наукових досліджень та академічне письмо», «Іноземна мова»; ситуаційної обізнаності – НД «Цивілізаційні трансформації сучасності», «Трудове право», «Історія української державності та культури», «Господарське право», «Готельний сервіс», «Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності», «Світова індустрія гостинності».

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній

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

Під час розробки та реалізації ОП використовується студентоцентрикований підхід, що ґрунтується на реалістичності запланованого навчального навантаження та передбачає урахування пріоритетів особи у виборі змісту навчання (можливість вибору навчальних дисциплін), темпу (робота в навчальному середовищі Moodle при виконанні індивідуальних завдань, курсових та кваліфікаційної робіт (проектів)), та місця навчання (бібліотека, житло, парк, транспорт - в місцях, де є Інтернет).

Контроль за реальним обсягом навантаження по навчальній дисципліні здійснює викладач (адміністратор), який визначає зміст контактних годин та самостійної роботи, розробляє завдання та встановлює час і терміни їх виконання з урахуванням психологічних норм засвоєння інформації студентами та з використанням технологій хронометражного вимірювання. Вся інформація щодо обсягів і змісту самостійної роботи відображається у силабусі. Викладач (адміністратор) курсової роботи визначає її об'єм і зміст, планує тижневе навантаження студентів, узгоджує його з іншими видами навчальної діяльності.

При розробці методичного забезпечення кваліфікаційної роботи враховується тижневе навантаження студентів з навчальних дисциплін.

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

За ОП не здійснюється підготовка здобувачів ВО за дуальною формою освіти.

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

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

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають для здобуття освітнього ступеня бакалавра, зараховуються бали сертифіката(ів) зовнішнього незалежного оцінювання (результати вступних іспитів) з трьох конкурсних предметів відповідно до переліку конкурсних предметів з Умов прийому на навчання. При вступі на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста конкурсний відбір здійснюється за результатами фахового вступного випробування.

У обговоренні мінімального балу ЗНО приймають участь гарант ОП, члени групи забезпечення, члени Приймальної комісії (під час розробки Правил прийому) та члени Вченої ради Університету (під час затвердження Правил прийому).

Програми вступних випробувань щороку розробляються предметними екзаменаційними і фаховими атестаційними комісіями та затверджуються на засіданнях відповідних кафедр за участю гаранта ОП, Вченою Радою Університету та Головою приймальної комісії.

Коефіцієнт другого предмету ЗНО (або вступного випробування з другого предмету) має найбільшу вагу серед інших складових конкурсного балу, що обґрунтовується його профільністю для даної ОП.

Встановлені Правилами прийому вимоги є ефективним способом для формування вмотивованого, здатного до навчання за ОП контингенту здобувачів ВО.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюються по положенню П ДонНУЕТ 01.03-04-2020 "Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ДонНУЕТ" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-01.03-04-2020.pdf>), що оприлюднене на сайті Університету.

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

На даній ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, застосовувалася.

31.08.2020 р. гр. Рудь А.О. подав заяву щодо поновлення на навчання та підготував пакет документів (включаючи академічну довідку К № 64/2020 від 20.08.2020р., видану Національним технічним університетом «Дніпровська політехніка»). Заступник відповідального секретаря Приймальної комісії з питань переводів та поновлень на основі розгляду наданих документів та консультацій з завідувачем випускової кафедри, визначив обсяг академічної різниці та його відповідність нормативним документам університету. Приймальна комісія ДонНУЕТ під час засідання розглянула заяву, визначила можливість поновлення здобувача (рішення Приймальної комісії ДонНУЕТ (протокол № 235-с від 31.08.2020 р.)).

На підставі наказу ДонНУЕТ № 26 від 31.08.2020 р. Рудь А.О. було поновлено на 2 рік навчання денної форми за кошти фізичних та юридичних осіб для здобуття ступеня «бакалавр» з 01.09.2020 р.

Розпорядженням директора ННІ ресторанно-готельного бізнесу та туризму був визначений графік складання академічної різниці (розпорядження № 055 від 21.09.2020 р.).

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється розділом 7 положення П ДонНУЕТ 01.03-04-2020 "Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ДонНУЕТ" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-01.03-04-2020.pdf>), що оприлюднене на офіційному сайті Університету.

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

На даній ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, не застосовувалася.

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

До основних форм організації навчання, які спрямовані на досягнення програмних результатів навчання, відносяться навчальні заняття (лекції, практичні та лабораторні заняття, індивідуальні заняття, консультації), самостійна робота студентів, екскурсії, конференції, ресторанна та готельна практики, виконання курсових і кваліфікаційної робіт. Основними методами навчання і викладання є методи навчання як: активні імітаційні (ділові гри, кейсовий метод, ситуаційний аналіз, моделювання ситуацій) та неімітаційні (експрес-опитування, дискусія, мозковий штурм, підхід peer-learning та floor-chart, олімпіада, тренінг, студентська наукова конференція) методи. Ці

форми і методи навчання і викладання сприяють формуванню в здобувачів ВО hard skills (професійні знання та навички) та soft skills (соціально-психологічні знання та навички), враховуються при розробці методичного забезпечення освітніх компонентів ОП (силабусів, робочих програм, методичних рекомендацій).

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?

Форми і методи навчання і викладання повністю відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та реалізуються через: створення індивідуального навчального плану студента та вибору змісту навчання (можливість вибору навчальних дисциплін), вибору темпу навчання (робота у навчальному середовищі Moodle при виконанні індивідуальних завдань, курсових та кваліфікаційної робіт, можливість вибору теми індивідуального завдання в період готельної та ресторанної практики, теми курсових та кваліфікаційної робіт, можливість вибору місця навчання (бібліотека, житло, парк, транспорт), участь у програмах академічної мобільності, отримання права на академічну відпустку, можливість визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти формами і методами навчання і викладання встановлюється за допомогою анкетування, яке запроваджено з 2020 р. Результати опитування здобувачів ВО дозволяють зробити висновок про високий рівень їх задоволеності методами навчання та викладання: оцінки окремих аспектів отримали від респондентів у переважній більшості оцінки "повністю задоволений (задоволена)" та "скоріше задоволений (задоволена)".

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

В Університеті створені умови для успішної реалізації здобувачами ВО та НПП права на академічну свободу. Документи системи менеджменту якості Університету (положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.02-04-2020 «Про методичне забезпечення освітньої програми», П ДонНУЕТ 02.02-03-2020 «Про методичне забезпечення навчальної дисципліни») регламентують лише структури освітньої програми та методичного забезпечення навчальної дисципліни.

При розробці методичних матеріалів та здійсненні освітньої діяльності НПП мають можливість на вільний вибір форм, методів (словесних, наочних, практичних) і засобів викладання і навчання, що базуються на принципах свободи слова, творчого підходу, вільному поширенні знань та, водночас, дозволяють досягнути необхідних результатів навчання за ОП.

Здобувачі ВО та НПП мають право на вільний вибір тем для досліджень.

Університет створює умови для реалізації креативних підходів до освітнього процесу, проведення наукових досліджень та використання їх результатів у освітньому процесі. Для задоволення інтересів здобувачів ВО в освітньому процесі використовуються переваги платформи Moodle, що дозволяє реалізувати принципи академічної свободи у виборі часу, місця та способу опанування навчальних матеріалів.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання отримують студенти під час вибору дисциплін. За освітньою компонентою (ОК) «Навчальні дисципліни (НД)» інформація надається на першому занятті, на якому студентів ознайомлюють зі змістом силабусу, термінами виконання та задачі індивідуальних та самостійних робіт, порядком та критеріями їх оцінювання. Додаткова інформація надається викладачем НД протягом семестру (участь у олімпіадах, конкурсах, наукових студентських конференціях тощо). За ОК «Курсова робота» інформація стосовно організації, критеріїв оцінювання та порядку захисту роботи надається викладачем на першому занятті. Інформація стосовно строків виконання календарного плану, змісту та термінів захисту надається безпосередньо керівником курсової роботи на навчальній платформі moodle.

За ОК «Готельна практика» і «Ресторанна практика» інформацію стосовно організації проходження, критеріїв оцінювання та порядку захисту звітів надають керівники практики. За ОК «Кваліфікаційна робота» інформація стосовно організації, строків виконання, змісту, критеріїв оцінювання та порядку захисту робіт надається керівником кваліфікаційної роботи на консультаціях та на навчальній платформі moodle.

Повна інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів представлена в робочих програмах НД, що розміщені на сайті Університету (вкладення «Студенту» – каталог дисциплін), в методичних вказівках, на навчальній платформі moodle.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом: 1) опанування писемних компетентностей за результатами вивчення НД «Ділова українська мова» (1 сем.), «Основи наукових досліджень та академічне письмо» (2 сем.); 2) виконання курсових робіт з НД «Організація готельного господарства» (7 сем.), «Організація ресторанного господарства» (6 сем.) і кваліфікаційної роботи бакалавра (8 сем.) з елементами дослідницького характеру; 3) виконання індивідуальних завдань науково-дослідного характеру під час проходження ресторанної та готельної практики (4 та 6 сем.); 4) участі здобувачів ВО у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: зд. гр. ГРС-15 Іващук І. (диплом III ст., 2019 р., ОНАХТ, м. Одеса), зд. гр. ГРС-17 Філімонцева І. (диплом II ст., 2020 р., ОНАХТ, м. Одеса); 5) участі здобувачів ВО у студентських олімпіадах (I етап Всеукраїнської студентської олімпіади з напряму «Готельно-ресторанна справа»: Зайченко Ю., Заріцька М., Чеботаренко І., 2017 р; Чеботаренко І., Чеботаренко А., 2018 р.); 6) участі в роботі

наукових студентських гуртків «Інноваційні технології в готельному господарстві» (керівник - к.т.н., доцент Назаренко І., з 2020/2021н.р. – к.е.н., доцент Ніколайчук О.; здобувачі - Герасименко К., Лаптева А., Пшиннік В., Філімонцева І., гр. ГРС-17); 7) участі здобувачів в роботі наукових семінарів (науково-практичний міжкафедральний семінар «Новітні технології та обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності», 15.09.2017 р., Коломієць Д., гр. ГРС-16; науково-методичний міжвузівський семінар «Сучасні підходи та вимоги до викладання проектування закладів ресторанного господарства», 5.02.2018 р., Чеботаренко А., гр. ГРС-16); 8) участі в роботі науково-дослідної лабораторії «Інноваційні технології готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв» (керівник - д.т.н., професор Хорольський В.П.): гр. ГРС-17: Лаптева А., Пшиннік В.; ГРС-18: Тимошенко В., Чернякова А.; 9) участі здобувачів ВО у виконанні НДР № 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення», 2018-2020 рр. (гр. ГРС-17: Герасименко К.; гр. ГРС-18: Терновська Г., Миснік Я.; гр. ГРС-19: Попова В., Федан К.); 10) участі здобувачів ВО у міжнародних і всеукраїнських науково-практичних конференціях (Горбенко П., Терновська Г., гр. ГРС-18, III Міжнародна НПК «Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики», 2020 р.; Войтко К., гр. ГРС-18, Герасименко К., Лаптева А., Пшиннік В., Філімонцева І., гр. ГРС-17, I міжнародна НПК «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», 2020 р.; Терновська Г., гр. ГРС-18, III міжнародна (XIII Української) НПК «Хімічні проблеми сьогодення», 2020 р.; Терновська Г., гр. ГРС-18, Лаптева А., Пшиннік В., гр. ГРС-17, IX Міжнародна НПК «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини», 2020 р.).

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

У відповідності до STU 02.02-10-2020 “Проектування та розробка освітніх програм” модернізація ОП (оновлення змісту освітніх компонентів) здійснюється групою забезпечення. На підставі рішення засідання кафедри, навчально-методичної ради вносяться зміни в навчальний план та розробляється необхідне методичне забезпечення. Процес передбачає оцінювання таких параметрів: зміст ОП у світлі нових досліджень у відповідній галузі з метою забезпечення актуальності програми; зміна потреб ринку праці та суспільства; робоче навантаження, навчальні досягнення та успішність студентів; ефективність процедур оцінювання студентів; очікування, потреби та задоволеність студентів та роботодавців щодо ОП; навчальне середовище і служба підтримки студентів та їх відповідність цілям програми.

Оновлення методичного забезпечення ОП здійснюється у відповідності до STU 02.02-15-2020 “Навчально-методичне забезпечення”, а саме реалізуються підпроцеси 1) планування та підготовка навчальних видань; 2) контроль та аналіз.

Оновлення методичного забезпечення ОП здійснюється в лютому – травні кожного року (за потребою) відповідно STU ДонНУЕТ 02.02 – 13 – 2020 «Реалізація освітніх програм».

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-03-2020 «Про методичне забезпечення навчальної дисципліни» оновлене методичне забезпечення на наступний навчальний рік розміщується на навчальній платформі moodle, в Office 365 до 1 вересня (осінній семестр), до 1 січня (весняний семестр).

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-04-2020 «Про методичне забезпечення освітньої програми» (методичне забезпечення освітньої програми – це сукупність методичних забезпечень навчальних дисциплін, які включено до навчального плану освітньої програми, та інших нормативних та навчально-методичних матеріалів в електронній та паперовій формах, за допомогою яких реалізуються завдання, сформульовані в освітній програмі) оновлення (корегування) методичного забезпечення здійснюється в лютому–травні кожного року. Оновлене методичне забезпечення на наступний навчальний рік розміщується на навчальній платформі moodle, в Office 365 до 1 вересня.

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.01-07–2019 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» п. 4.6 “Тестові завдання мають оновлюватися кожного навчального року, а їх кількість має збільшуватися не менше ніж на 20% від обсягу попереднього періоду. Відповідальність за оновлення тестів несе гарант освітньої програми”.

Робочі програми навчальних дисциплін розміщуються на сайті Університету (вкладення Студенту-Каталог навчальних дисциплін).

Силабуси розміщуються на навчальній платформі moodle.

В контрактах ННП (частина 3. Обов'язки ННП) закладається пункт 3.2. “Підготовка (оновлення) методичного забезпечення навчальних дисциплін та розміщення їх на навчальній платформі moodle згідно розподілу навчального навантаження”.

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

Навчання Навчальний план ОП передбачає вивчення здобувачами ВО НД “Іноземна мова”, “Цивілізаційні трансформації сучасності”. Протягом 2017-2020 здобувачі проходили міжнародне виробниче стажування (Республіка Туреччина; «Swift Travel» Болгарія). Здобувачі ВО мають доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science. Викладання Викладачі ОП проходять навчання за міжнародними програмами підвищення кваліфікації (Ніколайчук О.; Зінченко В.; Шендригоренко М.; Назаренко І.; Іванова Н.). Викладання на ОП передбачає використання інноваційних технологій, які запозичені з міжнародної практики, а саме Flipped Classroom, Peer Learning (див. Силабуси). Наукові дослідження ННП здійснюють оприлюднення результатів досліджень у закордонних виданнях (Слащева А., Горяйнова Ю., Сімакова О., Назаренко І. Естонія, 2017-2019 рр.; Слащева А., Польща, 2017 р.; США, 2020 р.; Ніколайчук О., Польща, 2017 р., Ніколайчук О., Горіна Г., Венесуела, 2020 р.; Іванова Н., Іспанія, 2017 р.; Карабаза І., Іванова Н., Латвія, 2019 р.), беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях (24 конференції, Ніколайчук О., Слащева А., Сімакова О., Горяйнова Ю., Назаренко І., Іванова Н., Приймак Н.). Протягом 2017 – 2020 р. опубліковано у міжнародній наукометричній базі Scopus і Web of Science: Ніколайчук О. 3 ст., Горяйнова Ю. 4 ст., Сімакова О. 4 ст., Слащева А. 1

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?

Контрольні заходи є необхідним елементом зворотного зв'язку у процесі навчання. Вони дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання у межах навчальних дисциплін (НД) ОП і забезпечують своєчасне коригування навчального процесу.

В Університеті використовуються такі види контролю: вхідний, поточний, підсумковий. Поточний контроль проводиться протягом семестру. Основна мета поточного контролю - забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та здобувачами ВО у процесі навчання, забезпечення управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем - для коригування методів і засобів навчання, так і студентами - для планування самостійної роботи.

Критерії оцінювання рівня знань здобувачів ВО відображаються у робочій програмі НД та силабусі.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів вивчення здобувачем ВО окремої НД. Максимальна сума балів, які може набрати здобувач ВО при вивченні НД, складає 100. Оцінювання здійснюється за національною шкалою та шкалою ECTS. В Університеті використовуються дві форми підсумкового контролю: залік та екзамен. Залік - це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом навчального матеріалу оцінюється на підставі результатів поточного контролю протягом семестру.

Екзамени проводяться у період екзаменаційних сесій, відповідно до розкладу, що затверджується першим проректором та доводиться до відома здобувачів ВО до початку екзаменаційної сесії. Форма проведення екзаменів в Університеті - тестування.

Існуючі в Університеті форми контрольних заходів (в т.ч. і на ОП) дозволяють об'єктивно перевірити досягнення програмних результатів навчання за рахунок високого організаційного, методичного рівня управління цим процесом (застосування прийомів диференціації контролю знань; організація багаторівневого контролю із застосуванням тестів, теоретичних запитань, ситуаційних завдань; визначення якісних характеристик контролю ((повноти (наявності повного ланцюга системи знань); систематичності (упорядкованість і стрункість); науковості (глибоке засвоєння наукових понять, законів, теорій); міцності (можливість довгострокового зберігання в пам'яті накопиченої суми знань і засобів діяльності)).

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

Документація СМЯ Університету передбачає наявність чітких та зрозумілих форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів ВО. Загальні підходи та вимоги до проведення контрольних заходів викладені у "Пам'ятці першокурсника", з якої здобувачі знайомляться в межах адаптаційного тижня. Пам'ятка, в тому числі, містить посилання на документи СМЯ, що регламентують проведення контрольних заходів, а саме: Положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 "Про організацію освітнього процесу"

(<http://donnuet.edu.ua/index.php/nauka/polozhennia-donnuet/2912-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-1/file>), містить вимоги (п. 7.14) до організації та проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання.

Положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 "Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування" (<http://donnuet.edu.ua/index.php/nauka/polozhennia-donnuet/3894-p-02-01-07-2019-tretia-redaktsiia/file>) визначає форми проведення контрольних заходів, вимоги до їх проведення, а також перевірки та інтерпретації результатів тестування.

Критеріїв оцінювання навчальних досягнень відображено в робочих програмах дисциплін, що розміщені на сайті в Каталозі дисциплін, силабусах (навчальна платформа moodle), методичних вказівках до вивчення дисциплін, виконання курсових робіт (проектів), підготовки до атестаційного екзамену та у вказівках до виконання кваліфікаційної роботи, що розміщено у репозитарії.

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

За освітньою компонентою (ОК) «Навчальні дисципліни» інформація надається на першому занятті, на якому студентів ознайомлюють зі змістом силабусу, термінами виконання та задачі індивідуальних та самостійних робіт, порядком та критеріями їх оцінювання. Додаткова інформація надається викладачем (адміністратором) НД протягом семестру (участь у олімпіадах, конкурсах, наукових студентських конференціях тощо).

За ОК «Курсова робота» інформація стосовно організації, критеріїв оцінювання та порядку захисту курсових робіт надається викладачем (адміністратором) НД на першому занятті. Інформація стосовно строків виконання календарного плану, змісту та термінів захисту надається безпосередньо керівником курсової роботи на навчальній платформі moodle.

По ОК «Ресторанна практика» і «Готельна практика» інформацію стосовно організації проходження, критеріїв оцінювання та порядку захисту звітів надають керівники практики.

По ОК «Кваліфікаційна робота» інформація стосовно організації, строків виконання, змісту, критеріїв оцінювання та порядку захисту кваліфікаційних робіт здобувачів ВО надається керівником кваліфікаційної роботи на консультаціях та на навчальній платформі moodle.

Повна інформація щодо порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів представлена в робочих програмах НД, що розміщені на сайті Університету (<https://donnuet.edu.ua/kataloh-dystsyplin-bakalavr/>) та

на навчальній платформі moodle (<http://www.moodle.donnuet.edu.ua/>)

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

Форма атестації здобувачів ВО за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти: атестаційний екзамен та публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється положеннями:

П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 “Про організацію освітнього процесу”,

П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування (третья редакція)”,

П ДонНУЕТ 02.01-06-2020 “Про екзаменаційну комісію”,

П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 “Про апеляцію результатів підсумкового контролю”.

Дані документи відкриті та доступні для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету за посиланням: <https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>

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

Об'єктивність екзаменаторів при проведенні контрольних заходів та оцінюванні результатів забезпечується безумовним дотриманням вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.01-07-2019.pdf>). Базовою формою проведення контрольних заходів прийнята комп'ютерна форма тестування на навчальній платформі moodle, яка забезпечує оцінювання результативності здобувачів ВО програмними засобами платформи та унеможливорює неправомірну зміну результатів контрольних заходів.

Розділ 5 положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» регламентує утворення та правила роботи комісій, які забезпечують проведення контрольних заходів, із дотриманням умов добросовісності та об'єктивності, що створює умови для запобігання виникненню конфліктних ситуацій. У разі незгоди із результатами контрольних заходів здобувачі ВО можуть подати заяву про апеляцію відповідно до вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-11-2020 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-17-2020.pdf>)

Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій щодо проведення контрольних заходів не відбувалось, тому відповідні процедури не застосовувались.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується п. 7.21 положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу» та положенням П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування”.

Повторне складання контрольних заходів допускається не більше двох разів: перший раз – у формі тестування (згідно з розпорядженням першого проректора), другий раз – комісії, яку створює директор навчально-наукового інституту. Оцінка комісії є остаточною.

Здобувач ВО Мастабай Н.С. (гр. ГРС-18) денної форми навчання був допущений до складання підсумкового контролю знань з дисципліни “Харчова хімія”, але під час екзамену одержав незадовільну оцінку («FX» - незадовільно з можливістю повторного складання). За зверненням Мастабая Н.С. директор навчально-наукового інституту дозволив ліквідувати академічну заборгованість після завершення екзаменаційної сесії другого семестру – до початку наступного навчального року та протягом двох тижнів від його початку, але не пізніше 10 вересня. Мастабай Н.С. 06.09.2019 р. повторно склав екзамен у формі тестування засобами платформи Moodle відповідно до графіку ліквідації заборгованостей і отримав оцінку (60/Е).

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

Процедури Університету, що урегулюють порядок оскарження процедури проведення і результатів контрольних заходів та повторного проходження контрольних заходів, регламентуються положеннями: П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 “Про організацію освітнього процесу”, П ДонНУЕТ 02.01-06-2020 “Про екзаменаційну комісію”, П ДонНУЕТ 02.01-07-2019 (третья редакція) “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування”, П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 “Про апеляцію результатів підсумкового контролю”. Дані документи відкриті та доступні для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету за посиланням <https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>

Оскаржень процедури та результатів проведення контрольних заходів на даній ОП не було.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності відображені в таких документах: Кодекс етики та гідності Університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.pdf>); положення П ДонНУЕТ 02.02 - 10 – 2020 “Про запобігання та виявлення академічного плагіату” (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.02-10-2020.pdf>).

Ці документи є відкритими та доступними для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету.

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

Перевірка на дотримання академічної доброчесності здійснюється для всіх письмових робіт здобувачів ВО, наданих у вигляді електронних файлів (у форматах *.pdf; *.doc; *.docx; *.rtf; *.odt, *.ods, *.odp) з використанням спеціалізованої комп'ютерної програми Unichек відповідно до порядку, визначеного в розділі 5 положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2020 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02.02-10-2020.pdf>).

Методичні розробки та наукові праці НПП, які рекомендуються до публікації в ДонНУЕТ, проходять обов'язкову перевірку на плагіат. У випадку виявлення порушення академічної доброчесності при перевірці (низький ступень показника оригінальності тексту 0-74,99 %) текст до друку не допускається і повертається автору на доопрацювання. Після внесення необхідних виправлень процедура проводиться повторно.

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

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ВО ОП здійснюється шляхом:

інформування здобувачів ВО 1 курсу про наявні в Університеті політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності під час проведення адаптаційного тижня (перший тиждень навчання в Університеті); інформування здобувачів ВО про правила наукової етики та наслідки виявлення фактів академічного плагіату; підписання здобувачами ВО Кодексу етики та гідності Університету; включення в навчальний процес творчих завдань, що сприяють формування навичок самостійної роботи здобувачів ВО (тез, есе, рецензій, оглядів літератури, підготовки презентацій тощо).

Також популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ВО забезпечується вивчення в межах дисципліни «Основи наукових досліджень та академічне письмо» наступних тем:

академічна доброчесність як запорука якісної вищої освіти;
інтелектуальна власність та авторське право;
плагіат: виявлення та запобігання (форми покарання за привласнення чужих наукових здобутків);
особливості роботи з інформаційними джерелами різних типів (цитування та посилання в науковому тексті).

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

Письмові роботи здобувачів ВО, що є складовою навчального плану, проходять обов'язкову перевірку на плагіат відповідно до норм положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2020 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату». У випадку виявлення порушення академічної доброчесності при перевірці (низький ступень показника оригінальності тексту 0-59,99 %) робота до захисту не допускається. У разі встановлення середнього ступеня оригінальності (60,00-74,99 %) робота допускається до захисту тільки після отримання позитивного висновку комісії з академічної доброчесності.

У випадку коли будь-яка особа констатувала академічний плагіат у методичній або науковій роботі, що виконані здобувачами ВО, НПП ДонНУЕТ, вона має право звернутися до Науково-технічної ради (НТР) Університету з письмовою заявою. Заява розглядається на засіданні НТР, яка приймає відповідний висновок.

За порушення академічної доброчесності учасники освітнього процесу несуть відповідальність згідно до ст.42 Закону України «Про освіту». Виявлення фактів плагіату у роботах НПП враховується при продовженні дії контракту та є підставою для дострокового припинення його дії. Виявлення плагіату у захищеній кваліфікаційній роботі/проекті є підставою для скасування рішення про надання документу про вищу освіту, в інших письмових роботах здобувачів ВО - для застосування двох видів заходів впливу: академічного; дисциплінарного.

За результатами перевірки письмових робіт здобувачів ВО ОП, протягом 3-х останніх років, фактів порушення академічної доброчесності не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 01.02-07-2020 «Про обрання за конкурсом на посади науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» викладачі, які обираються за конкурсом, повинні мати науковий ступінь та/або вчене звання, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра (спеціаліста) або є випускниками аспірантури. В п. 2.6. Положення 01.02-07-2020 визначені вимоги до кандидатур на заміщення вакантних посад в Університеті, що враховують професіоналізм, кваліфікацію, стаж та результати наукової діяльності.

Положення П ДонНУЕТ 02-14-2020 “Про процедуру відбору викладачів-практиків”, регламентує процес проведення співбесіди членів групи забезпечення освітньої програми з фахівцями, які мають досвід практичної діяльності зі спеціальності та виявили зацікавленість в здійсненні навчального процесу в Університеті. Проведення співбесіди здійснюється в Університеті за участю гаранта освітньої програми та членів групи забезпечення, передбачає формат «питання-відповідь». Члени групи забезпечення після спілкування з претендентами заповнюють лист оцінювання та обговорюють на своєму засіданні доцільність залучення претендентів в якості викладачів-практиків. Після засідання гарант освітньої програми надає пропозиції щодо прийняття на роботу претендентів у вигляді доповідної записки першому проректору.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу за такими напрямками:

- 1) розробка та удосконалення ОП, в т.ч. навчального плану (протоколи засідань кафедри: № 11 від 19.01.2016 р., № 7 від 08.11.2016р., № 12 від 09.01.2018р., №9 від 11.12.2018 р., №14 від 27.03.2020 р.),
- 2) проведення майстер-класів:
29.10.2019 р. «Характеристика мережі готелів Reikartz Hotel Group та особливості роботи в ній», менеджер з персоналу готелю «Raziotel Кривий Ріг» ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент» Дубрівна К.В.;
11.10.2019 “Особливості приготування страв італійської кухні”, 6.11.2019 «Кольорові равіоли із соусом голандез» - шеф-кухар кулінарної студії «SuChef», Шептуха С.);
3.12.2020 р. «Особливості функціонування готелю в умовах пандемії» керуюча готелем «Отель Делюкс» Резвова О. В.;
- 3) проведення практичних занять (04.03.2020 “Технологія страв із риби”, директор Гранд-Кафе «Автограф» Веснянко В.О.);
- 4) оновлення тематики курсових робіт (проектів) (протокол засідання кафедри №2 від 02.09.2019 р., присутня менеджер з персоналу готелю «Raziotel Кривий Ріг» ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент» Дубрівна К.В.);
- 5) організація і проведення практик (Готель «Отель Делюкс», «Raziotel Кривий Ріг» ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент»);
- 6) спільне виконання науково-дослідних робіт («Удосконалення організації обслуговування споживачів у номерах готелю», ТОВ «Різоні», м. Київ).

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

Залучення професіоналів-практиків, експертів галузі і представників роботодавців проводиться протягом всього навчального процесу.

До викладання дисципліни «Фізіологія, гігієна та санітарія» в якості професіонала-практика у 2020 р. було залучено лікаря з гігієни харчування відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Криворізького міського управління Головного управління Держспоживслужби в Дніпропетровській області Семенову Т.І.

Проведення лекційних та практичних занять з навчальних дисциплін професіоналами-практиками і представниками роботодавців:

- 30.09.2019 р., лекційне заняття з дисципліни «Організація готельного господарства» на тему «Обслуговування гостей під час проживання у готелі» (менеджер з персоналу готелю «Raziotel Кривий Ріг» ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент» Дубрівна К.В.);
- 4.03.2020 р., практичне заняття з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на тему: «Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (директор ресторану «Вілен» Гулик О.В.);
- 12.11.2018 р., практичне заняття з дисципліни «Мікробіологія і товарознавство» на тему: «Найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми, та їх промислове використання» (начальник лабораторії ПАТ “Криворіжхліб” Вініченко С.І.)
- 4.11.2019 р., практичне заняття з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» на тему: «Технологія приготування страв із риби» (шеф-кухар кулінарної студії «SuChef» Шептуха С.Є.)

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

Згідно зі Стратегією розвитку ДонНУЕТ (2021-2025 рр.) в Університеті реалізується Програма 3.7 “Самореалізація і професійне зростання”.

Можливості та вимоги до професійного розвитку ННП регламентуються положенням П ДонНУЕТ 02-03-2020 “Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та науково-педагогічних працівників”. Викладачі ОП за останні три роки пройшли таке навчання:

довгострокове:

- навчальна програма «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 2019 р. (Ніколайчук О., Слащева А., Горяйнова Ю., Приймак Н., Іванова Н., Шендрігоренко М., Карабаза І., Ніколенко К., Удовиченко Г., Зінченко В.);
 - навчальна програма «Технології дистанційної освіти у закладі вищої освіти (система управління курсами Moodle)», 2018 р. (Горіна Г., Удовіченко Г.);
 - курс «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» 2019 р. (Горяйнова Ю., Назаренко І.);
 - навчальна програма «Новітні інноваційні технології у вищій школі», 2018 р. (Бондарчук О.);
 - міжнародне стажування: Ніколайчук О., 2018 р.; Зінченко В., 2019 р.; Іванова Н., 2020 р.
- короткострокове:

тренінг “Використання практик студентоцентрованого навчання в освітньому процесі”, 2019 р. (Ніколайчук О., Сімакова О., Слащева А., Горяйнова Ю., Іванова Н., Карабаза І., Приймак Н., Романуха О., Ніколенко К., Зінченко В., Шульженко І.);

“Тренінг з викладацької майстерності для викладачів переміщених та східних ЗВО”, 2019 р. (Горяйнова Ю., Коренець Ю., Романуха О., Ніколенко К., Шульженко І.).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Згідно зі Стратегією розвитку ДонНУЕТ (2021-2025 рр.) в Університеті реалізується Програма 3.7 “Самореалізація і професійне зростання” (Задача 1 Формування системи якісного кадрового забезпечення освітньої, наукової та адміністративно-управлінської діяльності, пункт 1.5 Формування та реалізація системи стимулювання результативної роботи НПП, Задача 2 Забезпечення самореалізації, індивідуальної траєкторії розвитку, професійного зростання співробітників Університету, пункт 2.2 Створення дієвої системи стимулювання індивідуальних досягнень, а саме: отримання міжнародних сертифікатів з іноземної мови НПП; публікації в журналах Web of Science и Scopus; мобільності тощо).

Стимулювання розвитку викладацької майстерності регламентується Статутом ДонНУЕТ, Колективним договором, положеннями:

П ДонНУЕТ 02.02-02-2020 “Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу НПП” (рейтинг НПП є основою для стимулювання співробітників (відзначення подяками, почесними грамотами, преміювання тощо)),

П ДонНУЕТ 04-04-2020 “Про преміювання НПП ДонНУЕТ за підсумками роботи за рік” (обов’язковою умовою преміювання є підвищення професійної майстерності),

П ДонНУЕТ 04.01-01-2020 “Про академічну мобільність”.

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?

Для досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання університетом створена сучасна інфраструктура: 1) наукова бібліотека з вільним доступом до Wi-Fi, підключенням до платформ Web of Science, Scopus, 64-ма підписними виданнями (за останні 5 років); 2) репозитарій; 3) лінгафонний кабінет; 4) лекційні аудиторії, усі оснащені обладнанням для аудіовізуальної підтримки лекцій: проектори BenQ MX580, ноутбуки Acer M541N; 5) комп'ютерні лабораторії; 6) хімічна лабораторія; 7) лабораторія ресторанних технологій; 8) база відпочинку «Лісова»; 9) актовий зал; 10) спортивний зал та стадіон; 11) зони відпочинку тощо.

Навчальні матеріали з навчальних дисциплін ОП доступні для здобувачів ВО:

1) сайт Університету (робоча програма, Методичні вказівки)

2) навчальна платформа moodle (робоча програма, силабус, навчальний контент, методичні вказівки, додатковий дидактичний матеріал, задачі, завдання, кейси, тести)

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?

Університет формує, підтримує і удосконалює середовище здійснення освітнього процесу, а також забезпечує комфортні умови для студентів і співробітників. З метою забезпечення задоволеності в навчанні підтримуються оптимальні фізіологічні умови (виміри - температура, шум, якість повітря, шкідливі речовини в навчальних аудиторіях, лабораторіях, місцях відпочинку), умови безпеки відповідно до законодавства, сприятливі для розвитку особистості соціальні та психологічні умови (відсутність дискримінації, безконфліктність, позитивний моральний клімат).

Університет гарантує відповідність середовища вимогам охорони праці і управляє цим середовищем. При проведенні навчальних занять та науково-дослідних робіт відповідальними за забезпечення безпеки є завідувачі кафедрами, завідувачі лабораторіями та викладачі, які проводять відповідні заняття і роботи. Відповідальним за пожежну безпеку в ДонНУЕТ є інженер з охорони праці.

Забезпечення безпеки в ДонНУЕТ передано на аутсорсинг (здійснення контрольно-пропускного режиму в будівлі і на територію Університету, охорона матеріальних цінностей і підтримка внутрішнього розпорядку).

Оздоровча робота серед студентів керується первинною профспілковою організацією.

Удосконалення освітнього середовища здійснюється на підставі моніторингу анкет. Освітнє середовище, створене у ЗВО, більшість здобувачів оцінили на оцінку «5» та «4» (анкета SQ_11). Рішення приймаються ректоратом, Вченою радою, членами яких є представники студентського врядування.

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

Безпечність освітнього середовища досягається наступним чином: у фізичному аспекті: 1) перевірка стану будівель та споруд, мереж, обладнання перед початком навчального року (семестру) на відповідність усім вимогам; 2) проведення навчань щодо евакуації з будівель під час надзвичайних ситуацій, користування первинними засобами пожежогасіння; 3) проведення інструктажів перед проведенням лабораторних занять; 4) проведення

профілактичної роботи серед здобувачів ВО щодо необхідності дотримання вимог особистої безпеки у побуті; 5) розміщення інформації щодо профілактики нещасних випадків на стендах ДонНУЕТ та у хмарному сховищі Office 365; в психологічному аспекті: з метою уникнення складних ситуацій у міжособистісному спілкуванні (конфліктів з батьками, друзями, викладачами, нерозумінні з оточуючими тощо), проявах психологічного та емоційного насильства, дії несприятливих факторів, пов'язаних з процесом навчання, в період Адаптаційного тижня здобувачі ВО інформуються про те, що вважається насильством, яким чином можливо мінімізувати ризики та небезпеки, про механізми протидії булінгу (П ДонНУЕТ 02.08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу»), яким чином потрібно протидіяти, запобігати та вирішувати конфліктні ситуації, пов'язані із порушенням гендерної рівності, дискримінацією, сексуальними домаганнями та іншими видами психологічного насилля (П ДонНУЕТ 02-09-2019 «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій»).

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?

Освітня підтримка: В Університеті реалізується студентоцентризований підхід до організації освітньої діяльності. Діє спеціальний порядок формування індивідуального навчального плану (ІНП). Вибір навчальних дисциплін (НД) здійснюється в обсязі, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС. Консультаційну підтримку щодо формування ІНП здійснюють викладачі групи забезпечення ОП. На першому занятті з НД викладач інформує щодо особливостей НД, оцінювання протягом семестру. Ця інформація відображається в силабусі, який розміщений на навчальній платформі moodle. Протягом семестру проводяться консультації з НД. Отримання здобувачем ВО індивідуального графіку навчання передбачає можливість встановлення графіку індивідуальних консультацій. В Університеті діє порядок ліквідації академічних заборгованостей та порядок подання апеляції. Здобувачі ВО повністю забезпечені інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я.

Організаційна підтримка: Здійснюється адміністрацією Університету, дирекцією ННІ, викладачами кафедри, співробітниками структурних підрозділів. Механізми організаційної підтримки викладені в положеннях Університету: П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.01-09-2020 «Про самостійну роботу», П ДонНУЕТ 02.01-16-2020 «Про організацію навчання за індивідуальним графіком», П ДонНУЕТ 04.01-01-2020 «Про академічну мобільність», П ДонНУЕТ 05.02-01-2020 «Про практичну підготовку здобувачів ВО» тощо.

Інформаційна підтримка: Здійснюється за допомогою сайту Університету, навчальної платформи moodle, Office 365. Консультативна підтримка: Здійснюється дирекціями ННІ, що працюють в режимі відкритого офісу; викладачами групи забезпечення ОП; співробітниками структурних підрозділів Університету.

Соціальна підтримка полягає: у стипендіальному забезпеченні здобувачів ВО (положення П ДонНУЕТ 02-04-2020 «Про стипендіальне забезпечення, матеріальну допомогу та матеріальне заохочення здобувачів ВО», Правила призначення академічних стипендій, П ДонНУЕТ 02.02-05-2020 «Про академічний та загальний рейтинг здобувачів ВО», П ДонНУЕТ 02.01-05-2020 «Про порядок переведення осіб, які навчаються на договірній основі, на навчання за державним замовленням»); отриманні цільових пільгових державних кредитів для здобуття ВО; отриманні допомоги від первинної профспілкової організації; захисті від будь-яких форм фізичного та психічного насильства (П ДонНУЕТ 02-08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу»); спеціальному супроводі (у випадку необхідності) та вільному доступу до інфраструктури Університету.

Результати опитування здобувачів ВО дозволяють зробити висновок про високий рівень їх задоволеності механізмами підтримки: оцінки окремих їх аспектів отримали від респондентів у переважній більшості оцінки «повністю задоволений (задоволена)» та «скоріше задоволений (задоволена)».

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)

Університет активно реалізує заходи в рамках виконання Плану заходів з реалізації Національної стратегії у сфері прав людини на період до 2020 року. Для створення умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами розроблено та застосовується Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, а також призначено відповідальну особу за такий супровід (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/poriadok-suprovodu.pdf>). З метою задоволення потреб осіб з особливими освітніми потребами облаштована прилегла територія (місце для паркування автотранспорту), організовано пандус на вході до будівлі. Під потреби осіб з особливими освітніми потребами виділено навчальну аудиторію 101.

На даній освітній програмі особи з особливими освітніми потребами не навчаються.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу етики та гідності ДонНУЕТ, Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, положення П ДонНУЕТ 02-08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу», положення П ДонНУЕТ 02-09-2019 «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій».

Врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних з реалізацією навчального процесу, забезпечується дотриманням

процедур, визначених в положеннях П ДонНУЕТ 02.01-01-2020 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю».

Для моніторингу конфліктних ситуацій передбачено опитування здобувачів за анкетами:

SQ_08 (Опитування щодо організації контрольних заходів),

SQ_09 (Опитування щодо дотримання академічної доброчесності та її популяризації);

SQ_12 (Опитування здобувачів вищої освіти щодо політики та процедури врегулювання конфліктних ситуацій).

З метою вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з корупцією, в Університеті діє Рада з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень (<https://donnuet.edu.ua/rada-z-pytan-zapobihannia-ta-vyavlennia-koruptsijnykh-pravororushen/>) та затверджено Антикорупційну програму (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/anti_kor_programma.pdf), що містить правила та процедури щодо виявлення, протидії та запобігання корупції у діяльності Університету.

На сайті розміщено протоколи засідань (<https://donnuet.edu.ua/rada-z-pytan-zapobihannia-ta-vyavlennia-koruptsijnykh-pravororushen/>) з діяльності Ради.

Випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією на ОП зафіксовано 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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються Стандартом Університету «Проектування та розробка освітніх програм» ДонНУЕТ 02.02 - 10 – 2020.

Документ відкритий та доступний на сайті Університету за посиланням: <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/08/stu-02.02-10-2020.pdf>

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

Удосконалення ОП здійснюється групою забезпечення. Процес передбачає оцінювання таких параметрів: зміст ОП у світлі наукових досліджень у галузі з метою забезпечення актуальності програми; зміна потреб ринку праці та суспільства; робоче навантаження, навчальні досягнення та успішність студентів; ефективність процедур оцінювання студентів; очікування, потреби та задоволеність студентів та роботодавців щодо ОП; навчальне середовище і служба підтримки студентів та їх відповідність цілям ОП.

Пропозиції групи забезпечення розглядаються на засіданні кафедри. На підставі рішення засідання кафедри, навчально-методичної ради Університету вносяться зміни в навчальний план та розробляється необхідне методичне забезпечення.

В навчальний план 2020 р. було внесено такі зміни: зважаючи на затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня (наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. №384), введено кваліфікаційну роботу та переміщено у блок обов'язкових НД «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства»; за результатами спілкування з роботодавцями введено НД «Готельний сервіс», НД «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», НД «Професійна етика та етикет в закладах готельно-ресторанного господарства», збільшено тривалість ресторанної практики з 3 кредитів до 4 кредитів; за пропозиціями членів групи забезпечення та НПП, які працюють на спеціальності, введено НД «Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності», НД «Світова індустрія гостинності», НД «Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві», збільшено кількість кредитів на НД «Іноземна мова» та тривалість її вивчення.

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

27.01.2020 Вченою радою Університету схвалено положення П ДонНУЕТ 02.02-13-2020 «Про анкетування стейкхолдерів», згідно з яким з 01.02.2020 впроваджено анкетування за 17 анкетами, тому числі опитування здобувачів ВО щодо індивідуальної освітньої траєкторії, якості професійної підготовки, навчального навантаження, відповідності форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу, відповідності освітнього середовища потребам та інтересам студентів.

Результати опитування здобувачів, проведеного восени 2020 р., свідчать про необхідність введення нових вибіркового дисциплін, поглиблення практичної підготовки. За результатами опитувань у осінньому семестрі є пропозиції щодо поглиблення вивчення іноземної мови (37% опитаних), управління готелями (25%), психології (18%). Проте, 57% опитаних здобувачів ВО вважають, що дисциплін вільного вибору стільки, скільки потрібно.

Результати анкетування будуть враховані при подальшому перегляді освітніх програм.

До інших процедур забезпечення якості здобувачі ВО залучалися відповідно до Стандартів Університету, а саме здобувачі ВО беруть участь у проведенні внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020 «Проведення внутрішніх аудитів»), в опитуванні щодо якості освітньої діяльності (П ДонНУЕТ 05.02-02-2020 «Про опитування студентів стосовно якості навчальної діяльності») та визначенні рейтингу науково-педагогічних працівників (П ДонНУЕТ 02.02-02-2020 Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу науково-педагогічних працівників (<https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>)).

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

В Університеті працює студентське самоврядування, що діє на основі Положення про студентське самоврядування (http://www.donnuet.edu.ua/uploads/files/styd_samovyadyvannya.pdf) та забезпечує захист прав та інтересів здобувачів вищої освіти та їхню участь в управлінні Університетом.

Студенти є повноцінними партнерами у всіх процесах діяльності Університету через представництво членів студентського самоврядування у Вченій раді Університету, Вчених радах навчально-наукових інститутів, ректорату. Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом: 1) участі у моніторингу та оцінці якості ОП при проведенні внутрішніх аудитів відповідно до Стандартів ДонНУЕТ STU 02.02 – 13 – 2020 «Реалізація освітніх програм» та STU 02.02 - 06 – 2020 «Проведення внутрішніх аудитів»; 2) участі в плануванні та реалізації корегувальних дій за результатами аудитів; 3) участі у щорічному оцінюванні НПП; 4) участі у анкетуванні здобувачів вищої освіти (анкети SQ_2 - SQ_17).

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

Випускова кафедра має договори співпраці з підприємствами («Raziotel Кривий Ріг» ТОВ «Рейкарц хотел менеджмент», ТОВ «Отель Делюкс», ТОВ «Венеція-Бест»), відповідно до яких передбачається залучення представників підприємств до перегляду ОП. Пропозиції керуючої готелем Резвової О.В. ТОВ «Отель Делюкс» щодо удосконалення ОП були враховані, а саме були введені такі дисципліни як «Готельний сервіс», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Професійна етика та етикет в закладах готельно-ресторанного господарства» (протокол засідання кафедри № 14 від 27.03.2020 р.).

В 2020 р. в ДонНУЕТ впроваджено процедуру анкетування стейкхолдерів. Згідно з наказу № 133 від 11.08.2020 р. було проведено анкетування роботодавців. Отримані результати дозволили визначити вимоги роботодавців до здобувачів ВО за даною ОП, які можуть претендувати на робочі місця; думки та пропозиції роботодавців щодо переліку навчальних дисциплін ОП, а також готовність роботодавців до подальшого партнерства із Університетом щодо удосконалення ОП та можливої участі у проектах дуальної світи тощо. Встановлено необхідність звернення уваги до вивчення особливостей організації сервісної діяльності спеціалізованих інформаційних систем в готельно-ресторанному бізнесі, іноземної мови, зростання обсягу практичної підготовки тощо.

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

Збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників здійснюють дирекції ННІ. Згідно з посадовою інструкцією директор ННІ відповідає за організацію зв'язку з випускниками (з залученням викладачів ОП), аналізує результати їх практичної діяльності, координує заходи, спрямовані на поліпшення підготовки фахівців, підтримує зв'язки з державними і недержавними органами, установами, підприємствами і організаціями, які виступають замовниками спеціалістів за профілем. База даних випускників зберігається в дирекції ННІ.

В 2020 р. в університеті створена «Асоціація випускників Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського», яка допомагає групі забезпечення ОП спілкуватися з випускниками та підтримувати зв'язок з ними. За даною спеціальністю існує практика збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників, яка використовується для вдосконалення освітньої програми. В 2020 р. запроваджено анкетування. Створена база випускників дозволяє групі забезпечення розширити перелік підприємств, де здобувачі можуть проходити практику, проведення майстер-класів, тренінгів тощо.

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?

СМЯ Університету передбачає моніторинг процедур / процесів / показників, розробку та реалізацію корегувальних дій в результаті проведення внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020). З моменту започаткування ОП було здійснено такі процедури:

- 1) моніторинг ОП (протоколи засідань кафедри: № 7 від 08.11.2016 р., № 12 від 09.01.2018р., №9 від 11.12.2018р., №14 від 27.03.2020 р.); недоліки: незбалансованість навчальних планів щодо обсягів окремих НД; корегувальні дії: внесення змін в навчальні плани;
- 2) аналіз результатів сесійного контролю (протоколи Вченої ради №9 від 06.02.2017 р., №1 від 31.08.2017, №9 від 01.03.2018 р., №9 від 28.02.2019 р., №11 від 28.02.2019 р., ВР №11 від 27.01.2020 р., № 17 від 28.05.2020 р.; недоліки: низький рівень якісної успішності; корегувальні дії: а) контроль результатів оцінювання та відвідування занять, контроль роботи НПП з організації освітнього процесу; б) проведення тренінгу «Практики студентоцентрованого навчання»; в) проведення анкетування здобувачів ВО та врахування результатів анкетування при перегляді ОП; г) впровадження інституту менторства;
- 3) щорічне оцінювання НПП (протоколи Вченої ради: № 16 від 27.06.2017р., №2 від 11.10.2018р., протокол Навчально-методичної ради №2 від 17.10.2019 р.); недоліки: часткове невиконання окремими НПП індивідуальних планів, коригувальні дії: а) врахування результатів оцінювання при прийнятті рішення щодо продовження контракту; б) розробка та реалізація тренінгових програм для НПП;
- 4) аналіз програми підвищення кваліфікації НПП (протоколи Вченої ради №12 від 10.05.2018 р., №15 від 30.05.2019 р., № 12 від 28.02.2020 р., № 16 від 30.04.2020 р); недоліки – відсутні; корегувальні дії – відсутні;

5) аналіз наявності необхідних ресурсів (протоколи Вченої ради №6 від 13.12.2017, №7 від 27.12.2017, № 7 від 31.01.2019, ВР № 1 від 30.08.2019, № 6 від 28.11.2019 р., № 13 від 26.03.2020 р.; протоколи НМР №2 від 29.11.2018 р., (Протокол Навчально-методичної ради №4 від 31.01.2019 р., №5 від 28.03.2019 р., №2 від 17.10.2019 р., №5 від 28.02.2020 р., №6 від 02.04.2020 р., №9 від 23.06.2020 р.); недоліки: неповне забезпечення навчальною та періодичною літературою; корегувальні дії: оформлення підписних видань та поповнення книжкового фонду;

6) аналіз рівня дотримання академічної доброчесності (протоколи Навчально-методичної ради №2 від 29.11.2018р., №5 від 28.02.2020р.), недоліки: недотримання вимог оформлення робіт, які підлягають перевірці; корегувальні дії: запровадження інструктажів щодо правил оформлення робіт, що перевіряються програмою «Unicheck».

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?

Система управління якістю Університету (сфера діяльності: надання освітніх послуг та науково-дослідна діяльність) сертифікована експертами міжнародного сертифікаційного органу ПРИПОСТ-член DQS-UI Group (реєстраційний номер сертифікату 31400257 QM15, дійсний до 2021-07-05). Дата сертифікації 2018.07.06.

Аудиторська група підтвердила, що "система менеджменту результативна" та задовольняє вимогам стандарту ISO 9001-2015. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent» за чотирма напрямками:

- 1 Розширені підходи до управління якістю освітніх програм, якістю освітніх послуг у відповідності з Стандартами та рекомендаціями щодо забезпечення якості у європейському освітньому просторі вищої освіти (ESG);
2. Заходи щодо забезпечення публічності діяльності Університету;
3. Процедури залучення стейкхолдерів до процесів надання освітніх послуг та наукових розробок;
4. Лідерство окремих категорій персоналу на всіх рівнях управління у сферах їх відповідальності.

Аудиторами були запропоновані такі можливості для поліпшення освітнього процесу: 1) удосконалення механізму контролю якості лекційних занять та протоколювання результатів контролю; 2) запровадження визначення рівня задоволеності студентів базами практики.

Радою з якості Університету було затверджено такі корегувальні дії: розробка механізму контролю якості проведення занять; розробка анкети для оцінювання студентами баз практик; розробка форми відповідності баз практик (протокол №9 від 11.06.2018). Станом на 10.09.2018 р. усі заплановані корегувальні дії виконано.

Наглядний аудит, проведений 27-28.05.2019 р., у частині, що стосується освітнього процесу, встановив необхідність доопрацювання переліку критеріїв вибору баз практик для міжнародного стажування та поширення досвіду щодо аналізу задоволеності студентів базами практик в Україні на відповідні бази міжнародного стажування.

За результатами аудиту у 2019 р. СМЯ Університету протоколом Ради з якості №1 від 16.09.2019 р. були затверджені такі корегувальні дії: розробка пропозицій щодо оптимізації моделі процесів СМЯ, удосконалення переліку критеріїв вибору баз практик для міжнародного стажування; розробка анкети для аналізу задоволеності студентів міжнародними базами практик; розробка пропозицій щодо удосконалення процедури передачі неактуальної документації до архіву; розробка пропозицій щодо поліпшення порядку зберігання та використання посадових інструкцій на робочих місцях.

Усі заплановані корегувальні дії виконано (протоколи Ради з якості від 11.11.2019 р. №2, від 24.02.2020 р. №4).

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

Область дії СМЯ поширюється на всі види діяльності ДонНУЕТ. Для опису залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП використовуються такі скорочення: відповідальний (ВД); виконавець (ВК); залучений (З).

Процедури/процеси:

- 1) здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП: здобувачі ВО (З), група забезпечення (ВД), НПП (ВК), адміністрація (З), колегіальні органи управління (З);
- 2) оцінювання здобувачів ВО: здобувачі ВО (З), група забезпечення (З), НПП (ВК), адміністрація (ВД); колегіальні органи управління (З);
- 3) щорічне оцінювання НПП: здобувачі ВО (ВК), група забезпечення (-), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації працівників: здобувачі ВО (-), група забезпечення (ВК), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: здобувачі ВО (З), група забезпечення (ВК), НПП (З), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом: здобувачі ВО (-), група забезпечення (З), НПП (З), адміністрація (ВК/ВД), колегіальні органи управління (З);
- 7) забезпечення дотримання академічної доброчесності: здобувачі ВО (ВК), група забезпечення (ВК), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З).

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

Розподіл відповідальності між керівництвом (структурними підрозділами) Університету при здійсненні процесів забезпечення якості освіти здійснюється таким чином: адміністративні процеси: 1 – стратегічне планування, аналіз діяльності Університету – ректор/ректорат; 2 – розробка Програм розвитку ДонНУЕТ, аналіз їх виконання – проректори за напрямками діяльності/усі підрозділи; освітній процес: 1 – маркетинг, проектування та розробка ОП, професійна орієнтація, реалізація ОП, сприяння у працевлаштуванні, навчально-методичне забезпечення – перший проректор /навчальний відділ, ВІОТ, бібліотека, відділ до університетської підготовки, ЦПК, аспірантура; науково-

дослідний процес: проректор / відповідальний виконавець / керівник НДР; процеси забезпечення: 1 – кадровий менеджмент – перший проректор / відділ кадрів; 2 – розвиток персоналу – перший проректор, начальник відділу кадрів / усі структурні підрозділи; 3 – міжнародна діяльність, матеріально-технічне забезпечення, управління інфраструктурою, фінансово-економічна діяльність – проректор / відділи міжнародного співробітництва, інф-орг. роботи, охорони праці, планово-фінансовий відділ, бухг. служба, юридичний відділ; 4 – громадська, організаційна, культурна, спортивна діяльність, інформатизація – перший проректор / відділ по роботі зі студентами, відділ зв'язків з громадськістю.

Розподіл відповідальності та взаємодії міститься в Стандартах, Положеннях Університету. Відповідальність і повноваження співробітників визначаються посадовими інструкціями.

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 ЗВО регулюються Статутом ДонНУЕТ (<http://www.donnuet.edu.ua/index.php/pro-universityet/publicna-informatsiia/ustanovchi-dokumenty/18-statut-donetskoho-natsionalnoho-universytetu-ekonomiky-i-torhivli-imeni-mykhaila-tuhan-baranovskoho-kryvyi-rih/file>), Колективним договором (<http://www.donnuet.edu.ua/index.php/pro-universityet/publicna-informatsiia/ustanovchi-dokumenty/2837-kol-dog-donnuet-2019-2023/file>), Антикорупційною програмою (<http://www.donnuet.edu.ua/index.php/pro-universityet/antikoruptsiina-prohrama>), Кодексом етики та гідності Університету (<http://www.donnuet.edu.ua/index.php/pro-universityet/kodeks-etyky-ta-hidnosti-universytetu>), Правилами поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<http://donnuet.edu.ua/index.php/pisliadyplomna-osvita/pravy-la-povedinky-v-universyteti>).
Обов'язки здобувачів ВО щодо досягнення програмних результатів та компетентностей за навчальною дисципліною визначені в робочій програмі та силабусі.
Їх доступність для учасників освітнього процесу забезпечують сайт Університету, сайти кафедр, хмарне сховище Університету.

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

Проекти ОП, документів СМЯ та іншої документації, що потребує попереднього громадського обговорення, оприлюднюються у відкритому доступі за 1 місяць до їх розгляду на сайті Університету у розділі “До обговорення” (<http://donnuet.edu.ua/index.php/component/k2/item/1016-do-obhovorennia>).

Пропозиції та зауваження стейкхолдерів до відповідних проектів приймаються на офіційну пошту office@donnuet.edu.ua з поміткою “До обговорення”.

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

<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/opp-241b.pdf>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони освітньої програми:

- системний підхід до побудови освітньої програми;
- систематичний перегляд ОП, до перегляду залучаються стейкхолдери;
- орієнтація освітньої програми на комплексну підготовку фахівців щодо вирішення практичних завдань щодо створення та ефективного функціонування суб'єктів готельно-ресторанного господарства;
- дотримання принципів студентоцентрованого навчання;
- значна увага до дотримання принципів академічної доброчесності;
- налагоджена співпраця з роботодавцями;
- наявність ліцензійного програмного забезпечення для викладання фахових дисциплін;
- поглиблене вивчення іноземної мови;
- використання платформи «Moodle» для організації самостійної роботи здобувачів ВО та дистанційного навчання;
- оновлення тематики дисциплін вільного вибору, що розширить можливості отримання нових компетентностей та результатів навчання і більшої зацікавленості у них здобувачів ВО;
- використання елементів дуальної освіти;

Слабкі сторони освітньої програми:

- відсутність академічної мобільності викладачів та здобувачів ВО.

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

Перспективами розвитку освітньої програми упродовж найближчих 3 років є:

- перманентне удосконалення освітньої програми шляхом оновлення освітніх компонентів, які відображують сучасні потреби готельно-ресторанного бізнесу та очікування стейкхолдерів;
- підвищення кваліфікації викладачів освітньої програми (стажування) у закордонних закладах освіти, участі у міжнародній грантовій діяльності, публікації статей у міжнародних виданнях, що індексуються в наукометричних базах Scopus, Web of Science;
- більш широке залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців для проведення занять;
- більш широке залучення здобувачів ВО до кафедральних науково-дослідних робіт;
- розширення переліку баз практик;
- розвиток лабораторної бази.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Чернега Оксана Богданівна

Дата: 08.02.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Атестаційний екзамєн	підсумкова атестація	<i>2020_MR_Nikolaich uk_AE_241_bac.pdf</i>	Cay8GEV7ylzMgyfTi /zb2cLiUZ7wT29hIo E1GInEZhY=	2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів, 2016-2019 рр.; Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р. Платформа для дистанційного навчання Moodle
Готельна практика	практика	<i>2020_MR_Nikolaich uk Popova_gotelna_pr aktika_bac.pdf</i>	9hNEDeFqAhQ+urc1 Mj4sOLz5oRwN6sP oTG+Xq8qcD8=	
Ресторанна практика	практика	<i>2020_MR_Nikolaich uk Popova_restorana_ praktika_bac.pdf</i>	lb6YMSPTaqQMOb0 4CkXICHH47CZuI8 QdLPoUACdOseY=	
Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	навчальна дисципліна	<i>ОПЗПД.pdf</i>	TFb63wb3ce9qCkijx 4AddRadUalWzHf5C ykAEe3ordI=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	навчальна дисципліна	<i>УДФАГ.pdf</i>	dl2q2SrmzFnaanMX kBbvNudWwt8eS5y7 tDuodD5zPSS=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>El systemy v GRG.pdf</i>	OVTXFO14y22ax9H +LdwmY2aLINaz3d C7sbetXPEf7Qs=	2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів, 2016-2019 рр.; Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Спеціалізовані прикладні ліцензовані програми: Servio HMS, Servio_HMS версія 05.12.142, кількість користувачів необмежена; Servio POS версія 1.2.1.2, кількість ліцензій для одночасного підключення до серверу Servio 20 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Infrastruktura GRG.pdf</i>	QgNGCoFKD1VGJ3c LDL6WdA2YXnF94e rmKFChIZpUfJw=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Світова індустрія	навчальна	<i>Svitova industriya</i>	UOVZ8rnvqCLzJiUb	Ноутбук Acer M541N – 1 шт.,

гостинності	дисципліна	<i>gostinnosti.pdf</i>	K/jReHLeDHdtp5JD Oy8gnd9PwQ4=	2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Готельний сервіс	навчальна дисципліна	<i>2020_MR_Priymak _Gotelniy_servis.pdf</i>	t4l5l6KW3MZQyEfl m2+knkrCTlJFmO7Z oKkiHk2ajzQ=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Організація ресторанного господарства	курсова робота (проект)	<i>Orhanizatsiya restorannoho hospodarstva_MR_ KR.pdf</i>	Sf3ojIWRia3voJD9F /TN7j3Yb7e2juBufllee wrw6t7M=	2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів, 2016-2019 рр.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Організація готельного господарства	курсова робота (проект)	<i>2020_MR_KR_Priy mak_OGG_bac.pdf</i>	kbwkc8AbUGG6ON mCu6IgcNutkkBPH9 IBwtuZmYbGQ8A=	2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів, 2016-2019 рр.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>OGG.pdf</i>	HOGtuGRIP3HoDZ Nr2kreyMR1jCTbID6 eZBdcm99gMFw=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Бухгалтерський облік	навчальна дисципліна	<i>Buhgalterskiy oblik.pdf</i>	SDwgDTQ21slu0J/fe qpFg07XAP3zWYtW m3kFIx3i40M=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Маркетинг	навчальна дисципліна	<i>Marketing.pdf</i>	G9+fxQcG6pxxxxfSqf HZuGRKJWpKwFy 3VgBkTjgoeEU=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Менеджмент	навчальна дисципліна	<i>Managment.pdf</i>	ytYcQi7Jg7WxY8XR GO75sNS3dLVk+Gk R8azYENPMacg=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Економіка підприємства	навчальна дисципліна	<i>Ekonomika predpriyatiya.pdf</i>	yOBZG+fGDoVcuMo GHZMljs4QZiC/q12Z Tk3L5YUQPsk=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси

				для навчання
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Silabus_Orhanizatsiya restorannoho hospodarstva.pdf</i>	Llex4Fm5w9sgOJFE NaW/M+9IRyoegj8n TISWNqBftDo=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Історія української державності та культури	навчальна дисципліна	<i>IUDK.pdf</i>	KujQRUOaGIN34yJyhUXYxzRViCBLsJki XNyouz4FCZ8=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Філософія	навчальна дисципліна	<i>Philosophiya.pdf</i>	qOJjMxIBRBe70Pkr ZlPf/7icAuvqmIDzGR TFSSFM1xw=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Вища математика	навчальна дисципліна	<i>Vishcha matematika.pdf</i>	HD9ZMAWWcaRIa maD6ZZtNm2MQva wCWerAV9sRvbBp4 U=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Інформатика та інформаційні технології	навчальна дисципліна	<i>Informatika ta IT.pdf</i>	uwMwm1hXvgddDD 62L/3pCfu6TsHpON 4LieW9u/5lz34=	2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів, 2016-2019 рр.; Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Іноземна мова 1 семестр	навчальна дисципліна	<i>Inozemna mova_1 semestr.pdf</i>	fZWif24TZJCDTpmk efX4UR9o67gSvhsCIsfTSC6ZkpQ=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. 2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2016-2019 рр. ; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Іноземна мова 2 семестр	навчальна дисципліна	<i>Inozemna mova_2 semestr.pdf</i>	B6eUSPUf4f25G5yU XLxbyttDTVKcqn5Ki EcoHbhc6mA=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. 2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2016-2019 рр. ; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання

Іноземна мова 3 семестр	навчальна дисципліна	<i>Inozemna mova_3 semestr.pdf</i>	lNjAadOd2MjvbirLiR JzDmKI2AYQciKZRk 6+rFhfwdY=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. 2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2016-2019 рр. ; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Ділова українська мова	навчальна дисципліна	<i>Dilova ukrainska mova.pdf</i>	U1tKZyMN/nm6v9N S6iYo5jtLNSuCPtNZ x9/WH9z/kek=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт.; Дошка аудиторна –1 шт.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>Kharchova khimiiia.pdf</i>	tu+VBwJRsPhIOdH Og7g+Iy6geAYoveSw wYsMvA+5PJ0=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2017 р.; Люміноскоп «Еней» - 1 шт., 2017 р.; Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2017 р.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Статистика	навчальна дисципліна	<i>Statistika.pdf</i>	zR+vxtJMUJ6YLpD HWyJkrPmXh5SBoY aCPkjZEPKRH7I=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Практикум з іноземної мови	навчальна дисципліна	<i>Praktikum z inozemnoyi movi.pdf</i>	SSBsjU45Us/iqStmTJ wDbdu5a7ISEUXddu VITL6M8Wc=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. 2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2016-2019 рр. ; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Tehnologiya produkciji resstorannogo gospodarstva.pdf</i>	AbLSSi/hpG59blBS8q dSxtqhUXi74mhuUB Sq5eDo1Uc=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Мікрохвильова піч Hенді – 1 шт., 2015 р.; Міксер планетарний – 1 шт., 2015 р.; Плита електрична ПЕ – 2720 х800х850 – 3 шт., 2015 р.; Плита індукційна Hенді – 1 шт., 2015 р.; Станок електричний для заточки ножів – 1 шт., 2015 р.; Блендер HBB908-CE – 1 шт., 2016 р.; Вентилятор ВКМС 315 – 2 шт., 2016 р.; Водонагрівач Ariston PRO – 3 шт., 2016 р.;

				<p>Духова шафа Орест ЕДН-3/Н – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>М'ясорубка KenWood MG510 1600W PRO 1600 – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Аквадистилятор DE-5 MICROmed – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Баня водяна 4-місна дворядна – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Ваги ONAUS NV212 (210U/0,01g) 120мм LCD – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Люміноскоп "Еней" – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Морозильна камера INDESIT NUS 16,1 AA H – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Пароконвектомат Uрох XVC 505 – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Холодильник ATLANT XM-6025-100 – 2 шт., 2016 р.;</p> <p>Плита електрична КИЙ-В ПЕ-2 – 4 шт., 2016 р.;</p> <p>Сушильна шафа СП-30 – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Льодогенератор Hendi 271568 (Hendi Ice Maker) – 1 шт., 2017 р.,</p> <p>Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5g) платформа 250x180 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Картофелечистка МОК-150М - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Овочерізка МПО-1-02 (наріз) - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Слайсер FA-250 CE - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Фритюрниця PETIT - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>СВЧ мікрохвильова піч 610,826 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>М'ясорубка-терка Everest TG8 kombi - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Фрізер для морозива 135, 002 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>ЧВ-Мясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 – 2 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138 (450 Вт/соло) – 2 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Кавомашина Krups EA817010 – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>Поверхня електр. Eleyus Dora 30BL V – 8 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BL V – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus Miranda 6008 BL CL – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання</p>
Фізіологія, гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	Fiziologiya gigiena sanitariya.pdf	nzR6IdnqI5hllM8pswtg85xMydgIdp2fSd vx/vkIAqc=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.;
				Мультимедійний проектор BenQ

				<i>MX580 –1 шт., 2017 р.;</i> <i>Дошка аудиторна –1 шт.</i> <i>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft;</i> <i>Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання</i>
Іноземна мова 4 семестр	навчальна дисципліна	<i>Inozemna mova_4 semestr.pdf</i>	thTSgjfRX25qoXSGB bfuD7ZJFBCiroVl7x VEubEsmsw=	<i>Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.;</i> <i>Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.;</i> <i>Дошка аудиторна –1 шт.</i> <i>2 комп'ютерні класи по 18 комп'ютерів з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2016-2019 рр. ;</i> <i>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft;</i> <i>Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання</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

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
174734	Шульженко Ігор Владиславович	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом кандидата наук ДК 052936, виданий 08.07.2009, Аттестат доцента 12/ДЦ 027507, виданий 20.01.2011	34	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	1. Статті, монографії 1. Ніколайчук О.А., Герасименко К.О., Шульженко І.В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу в умовах covid-19. Вісник Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2020. №4(14). С.25-34. 2. Приймак Н.С., Попозогло Т.С., Шульженко І.В. Стратегічні напрями забезпечення ефективного управління людськими ресурсами в господарській діяльності. Проблеми системного підходу в економіці. 2020. Випуск 6 (80). С. 80-89. 3. Любчик О.А. Шульженко І.В. Особливості організації підготовки майбутніх підприємців за допомогою дистанційного навчання. Вісник Луганського державного університету

внутрішніх справ імені
Е.О. Дідоренка. 2020.
№ 92. С. 162-165.

2. Методичні
розробки

1. Ніколайчук О.А.,
Шульженко І.В.
Організаційно-
правове забезпечення
підприємницької
діяльності: метод. рек.
до вивч. дисц.; Донец.
нац. ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн.в рест. госп., гот.-
рест. справи та підпр.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 104 с.

2. Шульженко І.В.
Господарське право:
метод. рек. до вивч.
дисц.; Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
гуманітарних і
правових дисциплін.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2017. 53 с.

3. Шульженко І.В.
Трудове право: метод.
рек. до вивч. дисц.;
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
гуманітарних і
правових дисциплін.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2017. 50 с.

3. Підвищення
кваліфікації

1. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Приведення системи
управління вищого
навчального закладу у
відповідність до вимог
стандарту ISO
9001:2015», свідоцтво
про підвищення
кваліфікації від
21.04.2017 р.

2. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», 14.11.2019-
20.01.20 р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0020-20 від
03.02.20 р.

4. НДР

1. Керівник теми НДР
0115U005061
«Філософсько-правові

							аспекти науково-педагогічної діяльності» (2015-2018 рр.) 2. Керівник науково-дослідної лабораторії «Філософсько-правові аспекти юридичних гарантій у професійній та освітній діяльності»
305511	Ніколайчук Ольга Анатоліївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 030604, виданий 29.09.2015	16	Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	1. Статті, монографії 1. Ніколайчук О., Матукова Г., Кузьменко О., Мишкович О., Усикова О. Управління вартістю промислових підприємств: комбінований підхід. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2018. Том 4. №27 С. 167-175. DOI: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i27.154186 (Web of Science). 2. Olga A. Nikolaichuk, Svitlana V. Arkhynenko, Dariya G. Matukova-Yaryha. Intellectual capital management as a composite value of corporate enterprise in a global economy. Revista Espacios. 2019. Vol. 40. Number 16. P. 22. URL : https://www.revistaespacios.com/a19v40n16/19401622.html (Scopus). 3. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A. Bohatyryova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha. Clustering of regional tourism service markets according to indicators of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2020. PP. 684-692. URL: https://doi.org/10.15421/112061 (Web of Science) 4. Ніколайчук О.А. Підприємництво в сфері туризму та гостинності: порівняльна динаміка та ефективність. Вісник Хмельницького національного університету. Серія Економічні науки. 2018. Т. 1, №6. С.135-142. http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2018/2018_6/jrn/pdf/27.pdf 5. Ніколайчук О.А.

Оцінка впливу зовнішніх чинників на розвиток підприємництва в сфері туризму та гостинності України. Вісник Тернопільського національного економічного університету. 2019. № 2. С. 98-110.
<http://visnykj.tneu.edu.ua/index.php/visnykj/article/view/1008>

6. Ніколайчук О.А. Малий бізнес в сфері туризму та гостинності України: від реалій до перспектив. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки : наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2019. Вип. 1 (69). С. 57-68.
<http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/%D0%BD1%80%D1%85>,
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/1551/>

7. Ніколайчук О.А. Маркетингова стратегія: сутність та особливості. Галицький економічний вісник. Тернопіль, 2019. №6. С.111–118.
https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2019.06.111

8. Ніколайчук О.А. Аналіз та оптимізація прибутковості вітчизняних туристичних підприємств як показника результативності бізнес-процесів. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2020. Вип. 1 (72). С. 29-39.
URL:
<http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/архів.html#33-1-72-2020>

9. Ніколайчук О.А. Антикризове управління прибутковістю підприємств сфери гостинності в умовах covid. Торгівля та ринок України: наук. журн. / Донец. нац.

ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2020. Вип. 2 (48). С. 59-68.

10. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42. DOI: 10.32702/2306-6814.2020.23.37

11. Ніколайчук О. А., Сімакова О. О., Слащева А. В., Попова С. Ю., Попова В. В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181-186. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2020/VKNU-ES-2020-N4\(284\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2020/VKNU-ES-2020-N4(284).pdf)

12. Ніколайчук О. А., Слащева А. В., Сімакова О. О. Перспективи розвитку етнічних закладів індустрії гостинності в Україні. Причорноморські економічні студії. 2020. № 59. С. 77-82. URL: http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf

13. Ніколайчук О.А., Герасименко К.О., Шульженко І.В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу в умовах covid-19. Вісник Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2020. №.4(14). С.25-34.

14. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. Бізнес-

навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С. 121-126.

15. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки. 2020. №4 (72). С. 122-131.

16. Ніколайчук О.А. Класифікація стратегічного розвитку економічної системи. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 130-136. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

17. Ніколайчук О.А. Щодо сутності дефініції «стратегічний розвиток». Вісник ХНТУ. 2020. №4. С. 210-219. URL: <https://doi.org/10.35546/kntu2078-4481.2020.4.26>

18. Ніколайчук О.А. Зміст та домінуючі характеристики інтелектуального підприємництва в системі інноваційного розвитку соціально-економічних систем. Детермінанти інноваційного розвитку соціально-економічних систем: монографія за ред. д.е.н., проф. Храпкіної В.В. ВНЗ «Київський університет ринкових відносин». Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. Розділ 1.4. С. 37-46.

19. Ніколайчук О.А. Нематеріальні складові створення вартості бізнесу. Актуальні проблеми соціально-орієнтованої економіки: колективна монографія за ред. д.е.н., проф. Прохорової В.В. Харків: Смугаста типографія, 2017. Розділ 7.5. С. 360-372.

20. Ніколайчук О.А. Порівняльний аналіз ефективності функціонування

суб'єктів туристичної діяльності України. Інфраструктура регіональних ринків туристичних послуг: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, О. Б. Чернега, Г.А. Богатирьова та ін. ; наук. ред. Г. О. Горіна. Кривий Ріг: Вид. Р.А. Козлов, 2019. Розділ 5. С. 85-111. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1373/>

21. Ніколайчук О.А. Сутність та напрями інтелектуального інвестування в туризмі. Business processes in tourism: collective monograph / ed.: Chernysh I., Kucharski G., Malovycho A. Poznan: Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogiki i Administracji im. Mieszka I w Poznaniu, 2019. Розділ 4. 207-217 р.

22. Ніколайчук О.А. Діагностика стану та структури сучасного ринку послуг з розміщення туристів в Європейському Союзі. Стратегічні імперативи стійкого розвитку туризму в країнах ЄС: впровадження досвіду для України: монографія / Г.О. Горіна, О.Б. Чернега, Г.А. Богатирьова та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. Р.А. Козлов, 2020. Розділ 5. С. 45-77. Режим доступу: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2065/>

2. Методичні розробки

1. Ніколайчук, О.А., Костакова Л.Д. Економіка підприємства: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 90 с.

2. Назаренко І.А., Боднарук О.А., Ніколайчук О.А. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі

ім. М. Туган-Барановського, каф. ТРГ та ГРС. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 48 с.

3. Ніколайчук, О.А. Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 65 с.

4. Ніколайчук О.А., Шульженко І.В. Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 104 с.

5. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

6. Богатирьова Г.А., Ніколайчук О.А., Романуха О.М., Снігур К.В. Організація туристичної діяльності: методика та практика: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. «The First State Courses of Foreign Languages» (м. Київ), свідоцтво про позашкільну освіту відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти з мови країн Європейського Союзу (англійська мова – B2), номер 25504 від 27.12.2019 р.

2. Варненський

економічний університет (м. Варна, Болгарія), «Збалансовані економіко-правові процеси у суспільстві і бізнес-середовищі в умовах глобалізації», 15.09-1.10.2018 рр., сертифікат про стажування 00078

3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-27.02.2019 р., свідоцтво від 27.02.2019 р.

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0024-20 від 03.02.20 р.

5. VIJB study, «5 кроків ефективного дистанційного навчання», 27.11.2020 р., сертифікат № 202-2011-100604.

4. НДР

1. Керівник госпдоговірної теми 14/2020 «Удосконалення управління трудовими процесами на підприємстві», ФОП Жук Ю.В. (2020 р.)

2. Керівник госпдоговірної теми 15/2020 «Технологічні та економічні аспекти ефективного впровадження системи НАССР на підприємстві», ФОП Гоманков Ю.В. (2020 р.)

3. Керівник госпдоговірної теми 18/2020 «Теорія і практика впровадження й функціонування системи НАССР в закладах ресторанного господарства», ФОП Овчаренко О.С. (2020 р.)

5. Керівництво студентськими науковими роботами,

						<p>кружками</p> <p>1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за напрямом «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом»: Чеботар А.В., 2019 р. (диплом 2 ступеня). - за напрямом «Економіка та економічна політика»: Чеботар А.В., 2020 р. (диплом 2 ступеня). - за напрямом «Економіка та управління національним господарством»: Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня). <p>2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи».</p>
305511	Ніколайчук Ольга Анатоліївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 030604, виданий 29.09.2015	16	<p>Інфраструктур а готельного і ресторанного господарства</p> <p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ніколайчук О., Матукова Г., Кузьменко О., Мишкович О., Усикова О. Управління вартістю промислових підприємств: комбінований підхід. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2018. Том 4. №27 С. 167-175. DOI: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i27.154186(Web of Science).</p> <p>2. Olga A. Nikolaichuk, Svitlana V. Arkhopenko, Dariya G. Matukova-Yaryha. Intellectual capital management as a composite value of corporate enterprise in a global economy. Revista Espacios. 2019. Vol. 40. Number 16. P. 22. URL : https://www.revistaespacios.com/a19v40n16/19401622.html (Scopus).</p> <p>3. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A. Bohatyryova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha. Clustering of regional tourism</p>

service markets according to indicators of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2020. PP. 684-692. URL: <https://doi.org/10.15421/112061> (Web of Science)

4. Ніколайчук О.А. Підприємництво в сфері туризму та гостинності: порівняльна динаміка та ефективність. Вісник Хмельницького національного університету. Серія Економічні науки. 2018. Т. 1, №6. С.135-142. http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2018/2018_6/jrn/pdf/27.pdf

5. Ніколайчук О.А. Оцінка впливу зовнішніх чинників на розвиток підприємництва в сфері туризму та гостинності України. Вісник Тернопільського національного економічного університету. 2019. № 2. С. 98-110. <http://visnykj.tneu.edu.ua/index.php/visnykj/article/view/1008>

6. Ніколайчук О.А. Малий бізнес в сфері туризму та гостинності України: від реалій до перспектив. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки : наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2019. Вип. 1 (69). С. 57-68. <http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/%D0%B0%D1%80%D1%85>, <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1551/>

7. Ніколайчук О.А. Маркетингова стратегія: сутність та особливості. Галицький економічний вісник. Тернопіль, 2019. №6. С.111–118. https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2019.06.111

8. Ніколайчук О.А. Аналіз та оптимізація

прибутковості вітчизняних туристичних підприємств як показника результативності бізнес-процесів. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2020. Вип. 1 (72). С. 29-39. URL: <http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/архів.html#33-1-72-2020>

9. Ніколайчук О.А. Антикризове управління прибутковістю підприємств сфери гостинності в умовах covid. Торгівля та ринок України: наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2020. Вип. 2 (48). С. 59-68.

10. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42. DOI: 10.32702/2306-6814.2020.23.37

11. Ніколайчук О. А., Сімакова О. О., Слащева А. В., Попова С. Ю., Попова В. В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181-186. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N4\(284\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N4(284).pdf)

12. Ніколайчук О. А., Слащева А. В., Сімакова О. О. Перспективи розвитку етнічних закладів індустрії гостинності в Україні. Причорноморські економічні студії. 2020. № 59. С. 77-82.

URL:
http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf

13. Ніколайчук О.А., Герасименко К.О., Шульженко І.В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу в умовах covid-19. Вісник Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2020. №.4(14). С.25-34.

14. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С. 121-126.

15. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки. 2020. №4 (72). С. 122-131.

16. Ніколайчук О.А. Класифікація стратегічного розвитку економічної системи. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 130-136. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdftbase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdftbase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

17. Ніколайчук О.А. Щодо сутності дефініції «стратегічний розвиток». Вісник ХНТУ. 2020. №4. С. 210-219. URL: <https://doi.org/10.35546/kntu2078-4481.2020.4.26>

18. Ніколайчук О.А. Зміст та домінантні характеристики інтелектуального підприємництва в системі інноваційного розвитку соціально-економічних систем. Детермінанти інноваційного

розвитку соціально економічних систем: монографія за ред. д.е.н., проф. Храпкіної В.В. ВНЗ «Київський університет ринкових відносин». Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. Розділ 1.4. С. 37-46.

19. Ніколайчук О.А. Нематеріальні складові створення вартості бізнесу. Актуальні проблеми соціально-орієнтованої економіки: колективна монографія за ред. д.е.н., проф. Прохорової В.В. Харків: Смугаста типографія, 2017. Розділ 7.5. С. 360-372.

20. Ніколайчук О.А. Порівняльний аналіз ефективності функціонування суб'єктів туристичної діяльності України. Інфраструктура регіональних ринків туристичних послуг: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, О. Б. Чернега, Г.А. Богатирьова та ін. ; наук. ред. Г. О. Горіна. Кривий Ріг: Вид. Р.А. Козлов, 2019. Розділ 5. С. 85-111. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1373/>

21. Ніколайчук О.А. Сутність та напрями інтелектуального інвестування в туризмі. Business processes in tourism: collective monograph / ed.: Chernysh I., Kucharski G., Malovychko A. Poznan: Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogiki i Administracji im. Mieszka I w Poznaniu, 2019. Розділ 4. 207-217 p.

22. Ніколайчук О.А. Діагностика стану та структури сучасного ринку послуг з розміщення туристів в Європейському Союзі. Стратегічні імперативи стійкого розвитку туризму в країнах ЄС: впровадження досвіду для України: монографія / Г.О. Горіна, О.Б. Чернега, Г.А. Богатирьова та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. Р.А. Козлов, 2020. Розділ 5. С. 45-

77. Режим доступу:
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2065/>

2. Методичні розробки

1. Ніколайчук, О.А., Костакова Л.Д. Економіка підприємства: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 90 с.

2. Назаренко І.А., Боднарук О.А., Ніколайчук О.А. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. ТРГ та ГРС. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 48 с.

3. Ніколайчук, О.А. Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 65 с.

4. Ніколайчук О.А., Шульженко І.В. Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 104 с.

5. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-

рест. справи та підпр.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. 70 с.
6. Богатирьова Г.А.,
Ніколайчук О.А.,
Романуха О.М., Снігур
К.В. Організація
туристичної
діяльності: методика
та практика: навч.
посіб. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. «The First State
Courses of Foreign
Languages» (м. Київ),
свідоцтво про
позашкільну освіту
відповідно до
Загальноєвропейської
рекомендації з мовної
освіти з мови країн
Європейського Союзу
(англійська мова –
B2), номер 25504 від
27.12.2019 р.

2. Варненський
економічний
університет (м. Варна,
Болгарія),
«Збалансовані
економіко-правові
процеси у суспільстві і
бізнес-середовищі в
умовах глобалізації»,
15.09-1.10.2018 рр.,
сертифікат про
стажування 00078

3. Українська
асоціація досконалості
та якості, «Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів», 26.02-
27.02.2019 р.,
свідоцтво від
27.02.2019 р.

4. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», 14.11.2019-
20.01.20р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0024-20 від
03.02.20 р.

5. VIV study, «5
кроків ефективного
дистанційного
навчання», 27.11.2020
р., сертифікат № 202-
2011-100604.

4. НДР

1. Керівник
госпдоговірної теми
14/2020
«Удосконалення
управління трудовими
процесами на

						<p>підприємстві», ФОП Жук Ю.В. (2020 р.)</p> <p>2. Керівник госпдоговірної теми 15/2020 «Технологічні та економічні аспекти ефективного впровадження системи НАССР на підприємстві», ФОП Гоманков Ю.В. (2020 р.)</p> <p>3. Керівник госпдоговірної теми 18/2020 «Теорія і практика впровадження й ефективного функціонування системи НАССР в закладах ресторанного господарства», ФОП Овчаренко О.С. (2020 р.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками</p> <p>1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за напрямом «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом»: Чеботар А.В., 2019 р. (диплом 2 ступеня). - за напрямом «Економіка та економічна політика»: Чеботар А.В., 2020 р. (диплом 2 ступеня). - за напрямом «Економіка та управління національним господарством»: Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня). <p>2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи».</p>	
305511	Ніколайчук Ольга Анатоліївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка	16	Економіка підприємства	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ніколайчук О., Матукова Г., Кузьменко О., Мишкович О., Усикова О. Управління вартістю промислових підприємств: комбінований підхід. Фінансово-кредитна</p>

підприємства,
Диплом
кандидата наук
ДК 030604,
виданий
29.09.2015

діяльність: проблеми
теорії та практики.
2018. Том 4. №27 С.
167-175. DOI:
<https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i27.154186>(
Web of Science).
2. Olga A. Nikolaichuk,
Svitlana V. Arkhypenko,
Dariya G. Matukova-
Yaryha. Intellectual
capital management as
a composite value of
corporate enterprise in
a global economy.
Revista Espacios. 2019.
Vol. 40. Number 16. P.
22. URL :
<https://www.revistaespacios.com/a19v40n16/19401622.html> (Scopus).
3. Ganna O. Gorina,
Valentyna V.
Barabanova, Galina A.
Bohatyryova, Olga A.
Nikolaichuk,
Aleksander M.
Romanukha. Clustering
of regional tourism
service markets
according to indicators
of the functioning of
subjects of tourism
activity. Journal of
Geology, Geography
and Geoecology. 2020.
PP. 684-692. URL:
<https://doi.org/10.15421/112061> (Web of
Science)
4. Ніколайчук О.А.
Підприємництво в
сфері туризму та
гостинності:
порівняльна динаміка
та ефективність.
Вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія
Економічні науки.
2018. Т. 1, №6. С.135-
142.
http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2018/2018_6/jrn/pdf/27.pdf
5. Ніколайчук О.А.
Оцінка впливу
зовнішніх чинників на
розвиток
підприємництва в
сфері туризму та
гостинності України.
Вісник
Тернопільського
національного
економічного
університету. 2019. №
2. С. 98-110.
<http://visnykj.tneu.edu.ua/index.php/visnykj/article/view/1008>
6. Ніколайчук О.А.
Малий бізнес в сфері
туризму та
гостинності України:
від реалій до
перспектив. Вісник
Донецького
національного

університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки : наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2019. Вип. 1 (69). С. 57-68. [http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/%D0%B0%D1%80%D1%85. , http://elibrary.donnuet.edu.ua/1551/](http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/%D0%B0%D1%80%D1%85.%20http://elibrary.donnuet.edu.ua/1551/)

7. Ніколайчук О.А. Маркетингова стратегія: сутність та особливості. Галицький економічний вісник. Тернопіль, 2019. №6. С.111–118. https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2019.06.111

8. Ніколайчук О.А. Аналіз та оптимізація прибутковості вітчизняних туристичних підприємств як показника результативності бізнес-процесів. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2020. Вип. 1 (72). С. 29-39. URL: <http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/archiv.html#33-1-72-2020>

9. Ніколайчук О.А. Антикризове управління прибутковістю підприємств сфери гостинності в умовах covid. Торговля та ринок України: наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2020. Вип. 2 (48). С. 59-68.

10. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42. DOI: 10.32702/2306-6814.2020.23.37

11. Ніколайчук О. А., Сімакова О. О.,

Слащева А. В., Попова С. Ю., Попова В. В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181-186. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N4\(284\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N4(284).pdf)

12. Ніколайчук О. А., Слащева А. В., Сімакова О. О. Перспективи розвитку етнічних закладів індустрії гостинності в Україні. Причорноморські економічні студії. 2020. № 59. С. 77-82. URL: http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf

13. Ніколайчук О.А., Герасименко К.О., Шульженко І.В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу в умовах covid-19. Вісник Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2020. №.4(14). С.25-34.

14. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С. 121-126.

15. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки. 2020. №4 (72). С. 122-131.

16. Ніколайчук О.А. Класифікація стратегічного розвитку економічної системи. Вісник ХНУ.

Серія «Економічні науки».
Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 130-136. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

17. Ніколайчук О.А. Щодо сутності дефініції «стратегічний розвиток». Вісник ХНТУ. 2020. №4. С. 210-219. URL: <https://doi.org/10.35546/kntu2078-4481.2020.4.26>

18. Ніколайчук О.А. Зміст та домінантні характеристики інтелектуального підприємництва в системі інноваційного розвитку соціально-економічних систем. Детермінанти інноваційного розвитку соціально економічних систем: монографія за ред. д.е.н., проф. Храпкіної В.В. ВНЗ «Київський університет ринкових відносин». Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. Розділ 1.4. С. 37-46.

19. Ніколайчук О.А. Нематеріальні складові створення вартості бізнесу. Актуальні проблеми соціально-орієнтованої економіки: колективна монографія за ред. д.е.н., проф. Прохорової В.В. Харків: Смугаста типографія, 2017. Розділ 7.5. С. 360-372.

20. Ніколайчук О.А. Порівняльний аналіз ефективності функціонування суб'єктів туристичної діяльності України. Інфраструктура регіональних ринків туристичних послуг: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, О. Б. Чернега, Г.А. Богатирьова та ін. ; наук. ред. Г. О. Горіна. Кривий Ріг: Вид. Р.А. Козлов, 2019. Розділ 5. С. 85-111. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1373/>

21. Ніколайчук О.А. Сутність та напрями інтелектуального інвестування в туризмі. Business processes in tourism: collective monograph /

ed.: Chernysh I.,
Kucharski G.,
Malovychko A. Poznan:
Wydawnictwo Naukowe
Wyższej Szkoły
Pedagogiki i
Administracji im.
Mieszka I w Poznaniu,
2019. Розділ 4. 207-
217 p.

22. Ніколайчук О.А.
Діагностика стану та
структури сучасного
ринку послуг з
розміщення туристів в
Європейському Союзі.
Стратегічні
імперативи стійкого
розвитку туризму в
країнах ЄС:
впровадження досвіду
для України:
монографія / Г.О.
Горіна, О.Б. Чернега,
Г.А. Богатирьова та
ін.; наук. ред. Г.О.
Горіна. Кривий Ріг :
Вид. Р.А. Козлов,
2020. Розділ 5. С. 45-
77. Режим доступу:
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2065/>

2. Методичні розробки

1. Ніколайчук, О.А..
Костакова Л.Д.
Економіка
підприємства: метод.
рек. до вивч. дисц.;
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн.в рест. госп., гот.-
рест. справи та підпр.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 90 с.

2. Назаренко І.А.,
Боднарук О.А.,
Ніколайчук О.А.
Інфраструктура
готельного і
ресторанного
господарства: метод.
рек. до вивч. дисц.;
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
ТРГ та ГРС. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2019.
48 с.

3. Ніколайчук, О.А.
Управління доходами
та фінансова
аналітика в
гостинності: метод.
рек. до вивч. дисц.;
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн.в рест. госп., гот.-
рест. справи та підпр.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 65 с.

4. Ніколайчук О.А.,
Шульженко І.В.
Організаційно-
правове забезпечення

підприємницької діяльності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 104 с.

5. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.
6. Богатирьова Г.А., Ніколайчук О.А., Романуха О.М., Снігур К.В. Організація туристичної діяльності: методика та практика: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. «The First State Courses of Foreign Languages» (м. Київ), свідоцтво про позашкільну освіту відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти з мови країн Європейського Союзу (англійська мова – B2), номер 25504 від 27.12.2019 р.
2. Варненський економічний університет (м. Варна, Болгарія), «Збалансовані економіко-правові процеси у суспільстві і бізнес-середовищі в умовах глобалізації», 15.09-1.10.2018 рр., сертифікат про стажування 00078
3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-27.02.2019 р., свідоцтво від 27.02.2019 р.
4. Донецький

національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0024-20 від 03.02.20 р.
5. VJВ study, «5 кроків ефективного дистанційного навчання», 27.11.2020 р., сертифікат № 202-2011-100604.

4. НДР

1. Керівник госпдоговірної теми 14/2020 «Удосконалення управління трудовими процесами на підприємстві», ФОП Жук Ю.В. (2020 р.)

2. Керівник госпдоговірної теми 15/2020 «Технологічні та економічні аспекти ефективного впровадження системи НАССР на підприємстві», ФОП Гоманков Ю.В. (2020 р.)

3. Керівник госпдоговірної теми 18/2020 «Теорія і практика впровадження й ефективного функціонування системи НАССР в закладах ресторанного господарства», ФОП Овчаренко О.С. (2020 р.)

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками

1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт:
- за напрямом «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом»: Чеботар А.В., 2019 р. (диплом 2 ступеня).

- за напрямом «Економіка та економічна політика»: Чеботар А.В., 2020 р. (диплом 2 ступеня).

- за напрямом «Економіка та управління

						національним господарством»: Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня). 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи».
305511	Ніколайчук Ольга Анатоліївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 030604, виданий 29.09.2015	16	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності 1. Статті, монографії 1. Ніколайчук О., Матукова Г., Кузьменко О., Мишкович О., Усикова О. Управління вартістю промислових підприємств: комбінований підхід. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2018. Том 4. №27 С. 167-175. DOI: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i27.154186 (Web of Science). 2. Olga A. Nikolaichuk, Svitlana V. Arkhyenko, Dariya G. Matukova-Yaryha. Intellectual capital management as a composite value of corporate enterprise in a global economy. Revista Espacios. 2019. Vol. 40. Number 16. P. 22. URL : https://www.revistaespacios.com/a19v40n16/19401622.html (Scopus). 3. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A. Bohatyryova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha. Clustering of regional tourism service markets according to indicators of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geocology. 2020. PP. 684-692. URL: https://doi.org/10.15421/112061 (Web of Science) 4. Ніколайчук О.А. Підприємництво в сфері туризму та гостинності: порівняльна динаміка та ефективність. Вісник Хмельницького національного університету. Серія Економічні науки. 2018. Т. 1, №6. С.135-

142.
http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2018/2018_6/jrn/pdf/27.pdf

5. Ніколайчук О.А.
Оцінка впливу зовнішніх чинників на розвиток підприємництва в сфері туризму та гостинності України. Вісник Тернопільського національного економічного університету. 2019. № 2. С. 98-110.
<http://visnykj.tneu.edu.ua/index.php/visnykj/article/view/1008>

6. Ніколайчук О.А.
Малий бізнес в сфері туризму та гостинності України: від реалій до перспектив. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки : наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2019. Вип. 1 (69). С. 57-68.
<http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/%D0%B0%D1%80%D1%85> ,
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/1551/>

7. Ніколайчук О.А.
Маркетингова стратегія: сутність та особливості. Галицький економічний вісник. Тернопіль, 2019. №6. С.111–118.
https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2019.06.111

8. Ніколайчук О.А.
Аналіз та оптимізація прибутковості вітчизняних туристичних підприємств як показника результативності бізнес-процесів. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2020. Вип. 1 (72). С. 29-39.
URL:
<http://visnik.donnuet.edu.ua/uk/archiv.html#33-1-72-2020>

9. Ніколайчук О.А.
Антикризове управління

прибутковістю підприємств сфери гостинності в умовах covid. Торгівля та ринок України: наук. журн. / Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг. 2020. Вип. 2 (48). С. 59-68.

10. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42. DOI: 10.32702/2306-6814.2020.23.37

11. Ніколайчук О. А., Сімакова О. О., Слащева А. В., Попова С. Ю., Попова В. В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181-186. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N4\(284\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N4(284).pdf)

12. Ніколайчук О. А., Слащева А. В., Сімакова О. О. Перспективи розвитку етнічних закладів індустрії гостинності в Україні. Причорноморські економічні студії. 2020. № 59. С. 77-82. URL: http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf

13. Ніколайчук О.А., Герасименко К.О., Шульженко І.В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування вітчизняного готельно-ресторанного бізнесу в умовах covid-19. Вісник Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2020. №.4(14). С.25-34.

14. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І.

Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С. 121-126.

15. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки. 2020. №4 (72). С. 122-131.

16. Ніколайчук О.А. Класифікація стратегічного розвитку економічної системи. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 130-136. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdibase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

17. Ніколайчук О.А. Щодо сутності дефініції «стратегічний розвиток». Вісник ХНТУ. 2020. №4. С. 210-219. URL: <https://doi.org/10.35546/kntu2078-4481.2020.4.26>

18. Ніколайчук О.А. Зміст та домінантні характеристики інтелектуального підприємництва в системі інноваційного розвитку соціально-економічних систем. Детермінанти інноваційного розвитку соціально-економічних систем: монографія за ред. д.е.н., проф. Храпкіної В.В. ВНЗ «Київський університет ринкових відносин». Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. Розділ 1.4. С. 37-46.

19. Ніколайчук О.А. Нематеріальні складові створення вартості бізнесу. Актуальні проблеми соціально-орієнтованої економіки: колективна монографія за ред. д.е.н., проф. Прохорової В.В. Харків: Смуґаста

типографія, 2017.
Розділ 7.5. С. 360-372.
20. Ніколайчук О.А.
Порівняльний аналіз
ефективності
функціонування
суб'єктів туристичної
діяльності України.
Інфраструктура
регіональних ринків
туристичних послуг:
монографія
[Електронний ресурс]
/ Г.О. Горіна, О. Б.
Чернега, Г.А.
Богатирьова та ін. ;
наук. ред. Г. О. Горіна.
Кривий Ріг: Вид. Р.А.
Козлов, 2019. Розділ 5.
С. 85-111. URL:
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/1373/>
21. Ніколайчук О.А.
Сутність та напрями
інтелектуального
інвестування в
туризмі. Business
processes in tourism:
collective monograph /
ed.: Chernysh I.,
Kucharski G.,
Malovychko A. Poznan:
Wydawnictwo Naukowe
Wyższej Szkoły
Pedagogiki i
Administracji im.
Mieszka I w Poznaniu,
2019. Розділ 4. 207-
217 р.
22. Ніколайчук О.А.
Діагностика стану та
структури сучасного
ринку послуг з
розміщення туристів в
Європейському Союзі.
Стратегічні
імперативи стійкого
розвитку туризму в
країнах ЄС:
впровадження досвіду
для України:
монографія / Г.О.
Горіна, О.Б. Чернега,
Г.А. Богатирьова та
ін.; наук. ред. Г.О.
Горіна. Кривий Ріг :
Вид. Р.А. Козлов,
2020. Розділ 5. С. 45-
77. Режим доступу:
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2065/>

2. Методичні розробки

1. Ніколайчук, О.А..
Костакова Л.Д.
Економіка
підприємства: метод.
рек. до вивч. дисц.;
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн.в рест. госп., гот.-
рест. справи та підпр.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 90 с.
2. Назаренко І.А.,
Боднарук О.А.,
Ніколайчук О.А.
Інфраструктура

готельного і ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. ТРГ та ГРС. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 48 с.

3. Ніколайчук, О.А. Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 65 с.

4. Ніколайчук О.А., Шульженко І.В. Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності: метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн.в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 104 с.

5. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

6. Богатирьова Г.А., Ніколайчук О.А., Романуха О.М., Снігур К.В. Організація туристичної діяльності: методика та практика: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. «The First State Courses of Foreign Languages» (м. Київ), свідоцтво про позашкільну освіту відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної

освіти з мови країн Європейського Союзу (англійська мова – В2), номер 25504 від 27.12.2019 р.

2. Варненський економічний університет (м. Варна, Болгарія), «Збалансовані економіко-правові процеси у суспільстві і бізнес-середовищі в умовах глобалізації», 15.09-1.10.2018 рр., сертифікат про стажування 00078

3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-27.02.2019 р., свідоцтво від 27.02.2019 р.

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0024-20 від 03.02.20 р.

5. VUJ study, «5 кроків ефективного дистанційного навчання», 27.11.2020 р., сертифікат № 202-2011-100604.

4. НДР

1. Керівник госпдоговірної теми 14/2020 «Удосконалення управління трудовими процесами на підприємстві», ФОП Жук Ю.В. (2020 р.)

2. Керівник госпдоговірної теми 15/2020 «Технологічні та економічні аспекти ефективного впровадження системи НАССР на підприємстві», ФОП Гоманков Ю.В. (2020 р.)

3. Керівник госпдоговірної теми 18/2020 «Теорія і практика впровадження й ефективного функціонування системи НАССР в закладах ресторанного господарства», ФОП

						<p>Овчаренко О.С. (2020 р.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками</p> <p>1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за напрямом «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом»: Чеботар А.В., 2019 р. (диплом 2 ступеня). - за напрямом «Економіка та економічна політика»: Чеботар А.В., 2020 р. (диплом 2 ступеня). - за напрямом «Економіка та управління національним господарством»: Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня). <p>2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи».</p>
247051	Романуха Олександр Миколайович	доцент кафедри, Суміщення	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом магістра, Донецький національний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030301 Історія, Диплом кандидата наук ДК 046489, виданий 21.05.2008, Атестат доцента 12ДЦ 034937, виданий 25.04.2013</p>	11	<p>Історія української державності та культури</p> <p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Романуха О.М. Графічний інтерфейс як дидактичний компонент електронного підручника (на прикладі курсу історія України). Інформаційні технології і засоби навчання. 2018. №5. С. 1-12. URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILE=&2_S21STR=ITZN_2018_67_5_3 (Web of Science)</p> <p>2. Oleksandr Romanukha, Hannah Udovichenko, Viktoriia Zinchenko. Features of the use of emodia in the study of humanitarian disciplines at the example of history.</p>

Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference May 22th-25th, 2020. Volume II, PP. 280–291. URL: <http://journals.ru.lv/index.php/SIE/article/view/4905/4508> (Web of Science)

3. Романуха О.М. Взаємовідносини України та Російської Федерації в торгівельно-економічній сфері 1991-2017 рр. Торгівля і ринок. 2018. 2(44). С.49-55.

4. Струченков О.В., Романуха О.М. Політичні репресії проти технічної інтелегенції Донбасу напередодні німецько-радянської війни. Проблеми гумантарних наук: збірник наукових праць Дрогобицького державного університету імені Івана Франка. Серія Історія. 2020. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика». Випуск 4/46. С.132-148

5. Романуха О.М. Питання повернення культурних цінностей в сучасних українсько-російських відносинах. Вісник Маріупольського державного університету. 2017. № 18. С. 116-123. URL:http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=Vmdu_ip_2017_18_14

6. Романуха О.М. Становлення та розвиток української діаспори в Російській Федерації (1991-2017 рр.). Східноєвропейський історичний вісник. 2017. Вип. 5. С. 234-239. URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=Vmdu_ip_2017_18_14

1STR=eehb_2017_5_3
0

7. Романуха О.М.
Оформлення
правового статусу
сучасного українсько-
російського кордону.
Кривий Ріг:
Видавництво ФОП
Чернявський Д.О.,
2019. 82 с.
8. Романуха О.М.
Національно-
культурне життя
української діаспори в
Російській Федерації
та російської в
Україні.
Соціокультурні
аспекти
взаємовідносин
України та Російської
Федерації наприкінці
XX – початку XXI ст.:
монографія. Романуха
О.М. Ревуцька С.К.,
Шапран Д.П.
ДонНУЕТ. Кривий Ріг
: Вид. Р. А. Козлов,
2018. Розділ 1. С.8-24.

2. Методичні
розробки

1. Романуха О.М.
Історія української
державності та
культури : метод. рек.
для вивч. дисц.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ.
2017. 63 с.

2. Романуха О.М.
Моделювання
суспільно-історичних
процесів: метод. рек.
до вивч. дисц. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 41
с.

3. Романуха О.М.
Соціальний розвиток:
метод. рек. до вивч.
дисц. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2017. 41 с.

3. Підвищення
кваліфікації

1. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», 14.11.2019-
20.01.20р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0034-20 від
03.02.20 р.

4. НДР

1. Керівник теми НДР
0115U005062 «Аналіз
особливостей
взаємовідносин
України та Російської
Федерації в
соціокультурній сфері
наприкінці XX –

						<p>початку ХХІ ст.» (2015-2018 рр.)</p> <p>2. Керівник міжгалузевої НДЛ «Історико-філософські, правові та лінгвокультурні аспекти розвитку сучасного суспільства»</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентом, який посів І місце у І турі Всеукраїнської студентської олімпіади з «Історії України» (Поливода О., 00-16, 2019 р.)</p>	
118302	Горіна Ганна Олександрівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2008, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом доктора наук ДД 006805, виданий 11.10.2017, Диплом кандидата наук ДК 004644, виданий 17.02.2012, Атестат доцента 12ДЦ 044627, виданий 15.12.2015</p>	8	Світова індустрія гостинності	<p>Статті, монографії Статті Scopus, Web of Science</p> <p>1. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova. Marketing aspects of developing tourism services market in Ukraine & the Baltic countries. Baltic Journal of Economic Studies. 2019. Vol. 5. №1. P. 39-47 URL: http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/597(Web of Science).</p> <p>2. Oksana B. Chernega, Ganna O. Gorina, Aleksander M. Romanukha, Galina A. Bohatyryova, Ksenia V. Nikolenko. Comparative analysis of the regional markets of cultural and cognitive tourism development in Ukraine. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2019. 28(1). PP. 29-38. URL: https://doi.org/10.15421/111904 (Web of Science)</p> <p>3. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A. Bohatyryova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha. Clustering of regional tourism service markets according to indicators of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2020. PP. 684-692. URL: https://doi.org/10.15421/112061 (Web Of Science).</p> <p>4. Valentina V. Barabanova, Galina A. Bohatyryova, Ganna O. Gorina. Marketing mechanisms of tourist</p>

industry development in an unstable environment. Journal of Geology, Geography and Geocology. 2020. PP. 684-692. URL: <https://doi.org/10.15421/112056> (Web Of Science).

5. Горіна Г. О., Чернега О.Б. Аналіз інфраструктури колективних засобів розміщення Донецького економічного регіону. Торівля і ринок України. 2020. №2(48). С. 87-94.

6. Горіна Г.О. Діагностика інфраструктури регіональних ринків готельних послуг України. Ефективна економіка. 2019. №11. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/11_2019/10.pdf

7. Горіна Г.О. Ієрархічна кластеризація регіональних ринків готельних послуг України за інфраструктурними складовими. Інвестиції: практика та досвід. Дніпро, 2019. №23. URL: http://www.investplan.com.ua/pdf/23_2019/3.pdf

8. Горіна Г.О. Специфіка моделей корпоративного управління міжнародним готельним бізнесом. Вісник Волинського інституту економіки та менеджменту. 2018. №22. С. 45-54. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1311/1/Gorina_2_Spetsyfika_modeley.pdf

9. Gorina G., Tkachenko Yu. The role of institutional and non-governmental impact on tourism sustainable development: case of Maldives. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2018. №1 (68). С. 168–175. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1010/>

10. Горіна Г.О. Концепція формування та управління розвитком

ринку туристичних послуг в умовах просторової поляризації / Інвестиції: практика та досвід. 2017. № 2. С. 16-21. URL: http://www.investplan.com.ua/pdf/2_2017/5.pdf

11. Горіна Г. О., Чернега О.Б. Визначення місця національного ринку туристичних послуг у ієрархічній структурі туристичного простору країн ЄС. Торгівля і ринок України. 2018. (2(44)). С. 165-177. URL:

http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=29&id=140&Itemid=100000000000.

12. Горіна Г.О. Зовнішня торгівля послугами, пов'язаними з туризмом та подорожами в країнах ЄС. Стратегічні імперативи стійкого розвитку туризму в країнах ЄС: впровадження досвіду для України: монографія/ Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, К.Е. Борблік [та ін.]; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Видавець ФОП Чернявський Д.О., 2020. Розділ 1. С. 15-28. URL:

<http://elibrary.donnue.t.edu.ua/2065/>

13. Горіна Г.О. Діагностика сучасного стану та особливостей розвитку регіональних ринків готельних послуг.

Інфраструктура регіональних ринків туристичних послуг: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, О.Б. Чернега, Г.А.

Богатирьова та ін. ; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг: Вид. Р.А. Козлов, 2019. Розділ 1. URL:

<http://elibrary.donnue.t.edu.ua/1373/>

2. Методичні розробки

1. Горіна Г.О., Романуха О.М. Світова індустрія гостинності: метод. рек. до вивч. дисц. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі

ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 50 с.
2. Горіна Г.О. Міжнародний туризм: навч. посібник. Львів: «Магнолія 2006», 2020. 148 с.
3. Горіна Г.О. Ринок туристичних послуг: навч. посібник / Г.О. Горіна. Львів: "Магнолія 2006", 2019. 180 с.

3. Підвищення кваліфікації Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Технології дистанційної освіти у закладі вищої освіти (система управління курсами Moodle)», 07.05.2018, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК01566057/0016-18

4. НДР
1. Керівник теми НДР 0117U004051 «Компаративний аналіз регіональних ринків туристичних послуг» (2017-2020 рр.).
2. Керівник міжгалузевої науково-дослідної лабораторії «Розвиток туристичного бізнесу та рекреації України»

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками
1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм»: Лавріненко Д.М., 2018 р. (диплом 2 ступеня).
2. Робота у складі організаційного комітету/журі другого туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм» 2017/2018 н.р., 2018/2019 н.р., 2019/2020 н.р.

6. Участь в редакційній колегії наукових видань
1. Заступник

						<p>головного редактора наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України «Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки», категорія В</p> <p>2. Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України «Торгівля та ринок України», категорія В</p> <p>7. Робота у складі експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти</p> <p>1. Член галузевої експертної ради 24 Сфера обслуговування Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти.</p>	
225950	Приймак Наталія Сергіївна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут управління та адмініструванн я	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 006146, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 044034, виданий 29.09.2015	15	Готельний сервіс	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Приймак Н. С., Ніколайчук О.А., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно- ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42.</p> <p>2. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможн ості готельного господарства. Бізнес- навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С.121- 126.</p> <p>3. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно- ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки 2020. №4(72). С. 122-131.</p> <p>4. Приймак, Н. С. Корпоративна</p>

культура в системі управління змінами підприємства. Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія: економіка, управління та адміністрування. 2019. №2 (88). С. 91-97

5. Приймак Н. С. Ідентифікації типу корпоративної культури підприємства щодо сприйняття змін. Вісник ТНЕУ. 2019. № 2(20). С. 113-122

2. Методичні розробки

1. Приймак Н.С., Попова С.Ю. Організація готельного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рест. госп. та гот.-рест. справи. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 111 с.

2. Приймак Н.С., Ніколайчук. О.А. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства»: ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технолог. в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 19 с.

3. Приймак Н.С. Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві: метод. рек. до вик. лаб. роб. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр.-ва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 68 с.

4. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для

студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Українська асоціація досконалості та якості. ТОВ «КПЯ «СИСТЕМИ», «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р
2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0036-20від 03.02.20 р.

4. НДР
1. Керівник теми НДР 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного зовнішнього середовища» (2019-2021 рр.)
2. Керівник міжгалузевої НДЛ «Особливості управління стратегічними змінами на підприємствах: організаційно-правові аспекти»

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками
1. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (студент Белканія Л.Г., 2019 рік, II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі

						<p>спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», диплом III ступеня)</p> <p>2. Робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», 2020 рік</p> <p>3. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (студент Бадіца А.В., 2020 рік, II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», диплом III ступеня)</p>
225950	Приймак Наталія Сергіївна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут управління та адміністрування	<p>Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 006146, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 044034, виданий 29.09.2015</p>	15	<p>Організація готельного господарства</p> <p>1. Статті, монографії 1. Приймак Н. С., Ніколайчук О.А., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42. 2. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С.121-126. 3. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки 2020. №4(72). С. 122-131. 4. Приймак, Н. С. Корпоративна культура в системі управління змінами підприємства. Вісник Житомирського</p>

державного технологічного університету. Серія: економіка, управління та адміністрування. 2019. №2 (88). С. 91-97

5. Приймак Н. С. Ідентифікації типу корпоративної культури підприємства щодо сприйняття змін. Вісник ТНЕУ. 2019. № 2(20). С. 113-122

2. Методичні розробки

1. Приймак Н.С., Попова С.Ю. Організація готельного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп. та гот.-рест. справи. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 111 с.

2. Приймак Н.С., Ніколайчук. О.А. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства»: ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технолог. в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 19 с.

3. Приймак Н.С. Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві: метод. рек. до вик. лаб. роб. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 68 с.

4. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь

бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Українська асоціація досконалості та якості. ТОВ «КПЯ «СИСТЕМИ», «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р
2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0036-20від 03.02.20 р.

4. НДР
1. Керівник теми НДР 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного зовнішнього середовища» (2019-2021 рр.)
2. Керівник міжгалузевої НДЛ «Особливості управління стратегічними змінами на підприємствах: організаційно-правові аспекти»

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками
1. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (студент Белканія Л.Г., 2019 рік, II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної

						<p>діяльності», диплом III ступеня) 2. Робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», 2020 рік 3. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (студент Бадіца А.В., 2020 рік, II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», диплом III ступеня)</p>	
239864	Карабаза Ірина Анатоліївна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут управління та адміністрування	<p>Диплом спеціаліста, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 062187, виданий 06.10.2010, Аттестат доцента 12/ДЦ 032514, виданий 26.10.2012</p>	17	Маркетинг	<p>1. Статті, монографії 1. Карабаза І. А., Поплавський О. В. Маркетингова стратегія у кінобізнесі: зарубіжний досвід просування кінопродукту на ринок. Науковий вісник ужгородського національного університету. Ужгород, 2019. №24. С. 53-58. http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/1474 2. Карабаза І. Економічні фактори маркетингового середовища підприємств ресторанного бізнесу. Галицький економічний вісник. ТНТУ. 2020. Том 63. № 2. С. 208-213. 3. Карабаза І. А., Бондаренко К. В. Конкурентні позиції вітчизняних компаній на косметичному ринку України: маркетинговий аспект. Торгівля і ринок України. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. № 2 (46). С. 40-46. 4. Карабаза І. А. Трансформація концепції маркетингу в умовах глобалізації. Економіка і суспільство: науковий журнал, 2017. Вип.10. С. 79-82. http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/233 5. Карабаза І. А. Вплив технологічного фактору макросередовища при розробці</p>

маркетингових стратегій підприємств на світовому ринку. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. №1(66). С.196-202.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/8546>
6. Карабаза І.А. Е-маркетинг: вплив на ефективність бізнесу в умовах глобального зростання кількості інтернет-користувачів. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. №2. С. 19– 25.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/8447>
7. Карабаза І.А., Шаповалова І.В. Стратегічні заходи маркетингового просування національного туристичного продукту на світовий ринок туристичних послуг. Торгівля і ринок, 2018. Вип. 43. С.56-68
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/11988>
8. Карабаза І.А., Поплавський О.В. Стратегія розвитку українського кінобізнесу: маркетинговий аспект. Торгівля і ринок. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. №1(70). С.122-129.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/1591/>

2. Методичні розробки
1. Карабаза І.А., Іванова Н.С., Приймак Н.С., Шаповалова І.В. Маркетинг : метод. рек. до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. маркетингу, менеджменту та публічного адміністрування. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 53 с.
2. Карабаза І.А., Іванова Н.С., Барбанова В.В., Шаповалова І.В. Методичні рекомендації для

підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 075 «Маркетинг», освітній рівень бакалавр; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. маркетингу, менеджменту та публічного адміністрування. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 53с.
3. Карабаза І.А., Барабанова В.В., Маркетингова професійна практика: програма та методичні рекомендації для студентів спеціальності 075 «Маркетинг», освітній рівень бакалавр; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. маркетингу, менеджменту та публічного адміністрування. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 26 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Українська асоціація з розвитку менеджменту та бізнес-освіти, «Відповідальне партнерство. Бізнес та Освіта у контексті сталого розвитку», сертифікат №041019/32 від 04.10.2019 р.
2. Українська асоціація досконалості та якості, свідоцтво, «КІЯ «СИСТЕМИ», «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-27.02.2019 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації від 21.02.2019 р.
3. Національне агентство України з питань державної служби, «Розвиток громадянських компетентностей в Україні», свідоцтво майстер-тренера з освіти для демократичного громадянства та освіти з прав людини і розвитку громадянських

компетентностей №29112017-9 від 29.11.2017 р.
4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0005-20, від 03.02.2020 р.

4. НДР
1. Відповідальний виконавець теми НДР 0115U005051 «Механізм та напрямки розвитку сучасного маркетингу в умовах нестабільності зовнішнього середовища» (2015–2017 рр.)
2. Відповідальний виконавець теми НДР 0118U100276 «Антикризовий менеджмент як фактор забезпечення економічного розвитку регіону» (2018–2019 рр.)
3. Відповідальний виконавець теми НДР 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного зовнішнього середовища» (2018-2020 рр.)
4. Відповідальний виконавець теми НДР номер 0120U101528 тема «Ефективні моделі соціального партнерства для забезпечення сталого розвитку: держава, освіта, бізнес» (2020–2022 рр.)
5. Керівник НДЛ «Формування компетентностей суб'єктів публічного адміністрування»

5. Участь в редакційній колегії наукових видань Відповідальний секретар наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України «Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі

						ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки», категорія В	
226084	Іванова Наталя Сергіївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти "Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу" у формі товариства з обмеженою відповідальністю, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом доктора наук ДД 008157, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 004572, виданий 29.03.2012, Атестат доцента 12ДЦ 039779, виданий 23.09.2014	16	Менеджмент	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Іванова Н.С. Ідентифікація однорідності об'єктів системи антикризового управління методом кластеризації. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2017. №4. С. 188–198. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/391/1/Ivanova_article_4_12_2017.pdf</p> <p>2. Іванова Н.С., Приймак Н.С., Маловичко С.В. Реалізація функцій менеджменту в системі стратегічного управління фінансами підприємства. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2020. №21 (72). С. 42-49.</p> <p>3. Приймак Н.С., Іванова Н.С. VRIO–аналіз як інструмент оцінки стратегічних можливостей змін. Торгівля і ринок України. Кривий Ріг, 2020. №2 (49). С. 69-75.</p> <p>4. Іванова Н.С., Коверза В.С., Гейср Е.С., Неізнестна О.В., Шендригоренко М.Т. Роль і значення фінансового потенціалу в діяльності підприємства. Торгівля і ринок України. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. 2020. №2 (48). С. 43-49</p> <p>6. Іванова Н. С. Кластерний підхід до антикризового управління соціально-економічним розвитком регіонів. Антикризове управління економічним розвитком регіонів: колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. Н. С. Іванової. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов, 2019. Розд. 8. С. 131–145. Режим</p>

доступу:
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/1340>

2. Методичні розробки
1. Іванова Н.С., Шаповалова І.В., Заїкіна Д.П., Приймак Н.С. Менеджмент: методичні рекомендації з вивчення дисципліни: Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. маркетингу, менеджменту та публічного адміністрування. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 56 с.
2. Іванова Н.С., Шаповалова І.В. Менеджмент: методичні рекомендації з вивчення дисципліни: Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. маркетингу та менеджменту ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 67 с.
3. Іванова Н.С., Гакова М.В. Управління персоналом: методичні рекомендації з вивчення дисципліни: Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. маркетингу та менеджменту. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 67 с.
4. Іванова Н.С. Стратегічне управління: методичні рекомендації з вивчення дисципліни: Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. маркетингу та менеджменту. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 70 с.
3. Підвищення кваліфікації
1. Національне агентство України з питань державної служби, «Розвиток громадянських компетентностей в Україні», свідоцтво майстер-тренера з освіти для демократичного громадянства та освіти з прав людини і розвитку

громадянських компетентностей № 29112017-9 від 29.11.2017 р.

2. Українська асоціація досконалості та якості, свідоцтво, «КПЯ «СИСТЕМИ», «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-27.02.2019 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації від 21.02.2019 р.

3. Українська асоціація з розвитку менеджменту та бізнес-освіти, «Відповідальне партнерство. Бізнес та Освіта у контексті сталого розвитку», свідоцтво про підвищення кваліфікації №041019/28, від 04.10.2019 р.

4. Корпорація Microsoft та компанія SMART business, «Налаштування та підтримка навчального процесу в Teams for Education», сертифікат № SMP-01370-X4B1T від 12.05.2020 р.

5. Корпорація Microsoft та компанія SMART business, «Дистанційне оцінювання знань в навчальних закладах», сертифікат №SMP-01374-S6J7W від 19.05.2020 р.

6. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0004-20 від 03.02.2020 р.

7. Varna University of Management, Internationalisation of higher education in the context of globalization of innovative educational space (Management and Administration), сертифікат №257/15.09.2020 від 15.09.2020 р.

8. Wyzsza Szkoła

Lingwistyczna in
Czestochowa, Nr KJ-A
Nr. 20/10/28,
Certificate B2 (English),
02.10.2020 p.
9. ВІЖ study, «5
кроків ефективного
дистанційного
навчання»,
сертифікат № 202-
2011-100333 від
27.11.2020 p.

4. НДР

1. Керівник теми НДР
0118U100276
«Антикризовий
менеджмент як
фактор забезпечення
економічного
розвитку регіону»
(2018-2019 pp.).

2. Керівник теми НДР
0120U101528
«Ефективні моделі
соціального
партнерства для
забезпечення сталого
розвитку: держава,
освіта, бізнес» (2020–
2022 pp.)

3. Керівник
міжгалузевої НДЛ
«Актуальні аспекти
менеджменту
підприємств»

5. Керівництво
студенськими
науковими роботами,
кружками

1. Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце
на I етапі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт:
Всеукраїнський
конкурс студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних і
гуманітарних наук за
напрямом «Економіка
та управління в сфері
торгівлі» (студентка з
курсу Белканія Л.Г,
групи МОТ-14) – 2017
р.

2. Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце
на I етапі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт:
Всеукраїнський
конкурс студентських
наукових робіт з
природничих,
технічних і
гуманітарних наук за
напрямом
«Управління
персоналом та
економіка праці»
(студентка з курсу
Запорожець Юлія,
групи ЕП-15) – 2018 р.

3. Керівництво

						<p>студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук за напрямом «Управління фінансово-економічною безпекою» (студентка з курсу Коваль Марія, групи МН-17) – 2020 р.</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань</p> <p>1. Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України «Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки», категорія В</p> <p>2. Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України «Торгівля та ринок України», категорія В</p>	
225950	Приймак Наталія Сергіївна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут управління та адміністрування	<p>Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 006146, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 044034, виданий 29.09.2015</p>	15	Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Приймак Н. С., Ніколайчук О.А., Сімакова О.О., Слащева А.В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-42.</p> <p>2. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Випуск 5 (61). С.121-126.</p> <p>3. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p>

Дніпропетровської області та напрямки ефективної організації готельного господарства регіону. Економічний вісник Дніпровської політехніки 2020. №4(72). С. 122-131.

4. Приймак, Н. С. Корпоративна культура в системі управління змінами підприємства. Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія: економіка, управління та адміністрування. 2019. №2 (88). С. 91-97

5. Приймак Н. С. Ідентифікації типу корпоративної культури підприємства щодо сприйняття змін. Вісник ТНЕУ. 2019. № 2(20). С. 113-122

2. Методичні розробки

1. Приймак Н.С., Попова С.Ю. Організація готельного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рест. госп. та гот.-рест. справи. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 111 с.

2. Приймак Н.С., Ніколайчук. О.А. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства»: ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технолог. в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 19 с.

3. Приймак Н.С. Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві: метод. рек. до вик. лаб. роб. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи

та підпр-ва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 68 с.
4. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Українська асоціація досконалості та якості. ТОВ «КПЯ «СИСТЕМИ», «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р
2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0036-20від 03.02.20 р.

4. НДР
1. Керівник теми НДР 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного зовнішнього середовища» (2019-2021 рр.)
2. Керівник міжгалузевої НДЛ «Особливості управління стратегічними змінами на підприємствах: організаційно-правові аспекти»

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками

						<p>1. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (студент Белканія Л.Г., 2019 рік, II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», диплом III ступеня)</p> <p>2. Робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», 2020 рік</p> <p>3. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (студент Бадіца А.В., 2020 рік, II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент інвестиційної та інноваційної діяльності», диплом III ступеня)</p>
36327	Сімакова Ольга Олександрівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Аттестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004	21	<p>Організація ресторанного господарства</p> <p>1. Статті, монографії 1. Simakova O., Korenets Yu., Yudinina T., Nazarenko I., Goriainova Iu. Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough. Eastern European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2018. Vol. 2, №11 (92). PP. 57-64. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.127173 (Scopus)</p> <p>2. Deynuchenko G., Guzenko V., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Kolisnichenko T., Omelchenko O., Melnik O., Simakova O., Nykyforov R. Study of the new method to intensify the process of extraction of beet pulp. Eastern European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2018. Vol.</p>

4, № 11 (94). P. 15-20.
DOI: 10.15587/1729-4061.2018.140126 (Scopus)

3. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2019. Vol. 6, № 11 (102). P. 23-32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464 (Scopus).

4. Simakova O., Nazarenko I. Investigation of the impact of the quality of drinking water on the process of bread production. Bulletin of NTU «KhPI». Series: New solutions in modern technologies. Kharkiv: NTU «KhPI», 2017, 32 (1254), PP. 112-116. doi: 10.20998/2413-4295.2017.32.18

5. Сімакова О. О., Ніколайчук О. А., Слащева А. В., Попова С. Ю., Попова В. В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький: ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181-185. DOI: 10.31891/2307-5740-2020-284-4-34.

6. Ніколайчук О. А., Приймак Н. С., Сімакова О. О., Слащева А. В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. № 23. С. 37-42. DOI: 10.32702/2306-6814.2020.23.37

7. Слащева А. В., Ніколайчук О. А., Сімакова О. О. Перспективи розвитку етнічних закладів

індустрії гостинності в Україні.
Причорноморські економічні студії.
2020. № 59. С. 77-82.
URL:
http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf
8. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Гніщевич В. А., Слащева А. В., Боднарук О. А. Дослідження впливу збагачених калієм раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.
9. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Кучма А. Ю., Мороз В. О. Технологія виробів із пшеничного борошна лікувально-профілактичного призначення із використанням шовковиці. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 12-18.
10. Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О.О., Пусікова О. А., Боднарук О.А. Дослідження показників якості та безпеки напоїв з біопротекторними властивостями. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 35-40.
11. Попова С. Ю., Слащева А. В., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Пшиннік В. О. Іноваційні підходи моделювання бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 151-155. DOI: 10.31891/2307-5740-2020-286-5-27.
12. Сімакова О. О., Никифоров Р. П. Розробка новітніх технологій виробів з борошна з заданими властивостями: монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018.

146 с.
13. Сімакова О.О.
Визначення
інноваційної стратегії
розроблення білково-
вуглеводного
напівфабрикату на
основі знежиреного
молока для десертної
продукції. Наукове
обґрунтування
технології новітньої
харчової продукції на
основі білково-
вуглеводної молочної
та рослинної
сировини: монографія
/ Р.П. Никифоров,
О.О. Сімакова, А.В.
Слащева, І.А.
Назаренко, С.Ю.
Попова, Ю.А.
Горайнова. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2019.
Розділ 2.1. С. 47-112.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produktsii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko-vo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

14. Сімакова О.О.
Обґрунтування складу
та визначення
функціонально-
технологічних
властивостей
модельних систем
білково-вуглеводного
напівфабрикату.
Інноваційні технології
десертної продукції на
основі білково-
вуглеводного
напівфабрикату:
монографія / Р.П.
Никифоров, О.О.
Сімакова, А.В.
Слащева, І.А.
Назаренко, С.Ю.
Попова, Ю.А.
Горайнова. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2020.
Розділ 2. С. 29-62.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-vuglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

2. Методичні
розробки
1. Сімакова О. О. ,
Остренська К.І.,
Семенова Т.І.
Фізіологія, гігієна та
санітарія : метод. рек.
до вивч. дисц., Донець.
нац. ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-

Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. Кривий Ріг : ДонНУЕТ. 2020. 59 с.

2. Сімакова О.О. , Глушко В.О. Фізіологія, гігієна та санітарія: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи; Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 14 с.

3. Сімакова О.О. , Глушко В.О. Гігієна і санітарія в галузі: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи; Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 24 с.

4. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до викон. курс. роб., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 36 с.

5. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 100 с.

6. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0004-20 від 03.02.20 р.

2. Навчальний центр «PROFI CLUB» спільно з Громадською організацією «Ресторанна Гільдія», «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», сертифікат № 1395 від 12.12.20 р.

4. НДР

Керівник теми НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.).

5. Патенти

1. Сімакова О.О. Спосіб отримання емульсійного соусу зі зниженим вмістом лактози / Никифоров Р.П., Крикливець Д.О., Слащева А.В., Сімакова О.О., Коренець Ю.М.: патент на корисну модель № 579564 від 10.12.2019 р. МПК А23L 27/60 (2016.01).

2. Сімакова О.О. Спосіб отримання емульсійного соусу зі зниженим вмістом лактози // Никифоров Радіон Петрович, Слащева Аліна Вячеславівна, Сімакова Ольга Олександрівна, Коренець Юрій

						<p>Миколайович : пат. 138700 Україна: МПК (2016.01) A23L 27/60. № u2019 04999; заявл. 11.05.2019; опубл. 10.12.2019, Бюл. №23. 4 с.</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія В</p>	
372376	Бондаренко Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом бакалавра, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050102 Економічна кібернетика, Диплом магістра, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 231 Соціальна робота, Диплом кандидата наук ДК 039121, виданий 13.12.2016</p>	5	Вища математика	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Beridze T., Lokhman N., Bondarenko O., Buhra A. Harmonization of results of modeling production systems of Ukraine's regions. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020. № 1. PP. 135–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/20201/135 (SciVerse Scopus)</p> <p>2. Ishchenko M. I., Astafieva K. O., Adamovska V. S., Bondarenko O. O., Mishchuk I. V. Enterprise digitalization security level diagnostics according to its life cycle phase. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики . 2020. Том 4, № 35. P. 220-229. URL: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222054 (Web of science)</p> <p>3. Cherep A., Baranik Z., Bondarenko O., Khavrova K., Kharabuga S. Analysis and modeling of an iron ore enterprise's production potential in Kryvyi Rih region. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu . 2020. № 4. PP. 130–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/130 (SciVerse Scopus)</p> <p>4. Цвіркун Л.О., Цвіркун С.Л., Бондаренко О.О. Дослідження технології вилучення яблук певного різновиду в умовах харчової промисловості із застосуванням методів кластеризації.</p>

Обладнання та технології харчових виробництв. ДонНУЕТ, 2020. № 41. С. 88-96.
5. Бондаренко О.О., Берідзе Т.М., Бондаренко Л.А. Математичні методи оцінювання мінливої динаміки українського фондового ринку. Вісник Хмельницького Національного університету. Серія: економічні науки. 2020. № 5. С. 34-38. URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdftbase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdftbase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

2. Методичні розробки

1. Бондаренко О.О., Ляшенко О.С. Вища математика: метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 106 с.

2. Бондаренко О.О., Ляшенко О.С. Статистика : метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 171 с.

3. Бондаренко О. О., Ляшенко О. С. Інформатика та інформаційні технології : метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 169 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Херсонський національний технічний університет, підвищення кваліфікації на кафедрі інформатики і комп'ютерних наук,

						28.02.2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації РН 325- 2. Криворізький державний педагогічний університет, підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі математики та методики її навчання, довідка №09/1-41 від 24.12.2020 р.	
247369	Шендригоренко Марина Трохимівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом кандидата наук ДК 009411, виданий 14.02.2001, Атестат доцента 02ДЦ 012014, виданий 20.04.2006	23	Бухгалтерський облік	1. Статті, монографії 1. Shevchenko Liubov Ya., Kozhuhova Tetiana V., Shendryhorenko Maryna T., Shtyk Yuliia V., Gudz Juir F. Raw- materials potential of corporate enterprises: topical issues of accounting analytical procurement and financial backing. Academy of Accounting and Financial Studies Journal, 2018. Vol. 22/3. P. 92-99. URL : https://www.abacademies.org/articles/rawmaterials-potential-of-corporate-enterprises-topical-issues-of-accounting-analytical-procurement-and-financial-backing-726 . (Scopus). 2. Шендригоренко М. Т. Виробничі запаси підприємства як об'єкт обліку та аудиту. Глобальні та національні проблеми економіки. електрон. наук. фахове вид. 2017. Вип. 20. С. 1045– 1047. URL: http://global-national.in.ua http://elibrary.donnuet.edu.ua/385/1/Shendryhorenko_article_12_2017.pdf 3. Шендригоренко М. Т. Облік і аудит виробничих засобів: проблемні питання та напрями їх вирішення. Торгівля і ринок України. 2017. № 2 (42). С. 97–103. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/468/1/Shendryhorenko_article_01_2017.pdf 4. Шендригоренко М. Т., Яковенко Ю.В. Шляхи оптимізації ведення бухгалтерського обліку та аналізу руху основних засобів на ПАТ "Криворіжжліб". Глобальні та

національні проблеми економіки. електрон. наук. фахове вид. 2017. Вип. 20. С. 1048–1051. URL: <http://global-national.in.ua>
http://elibrary.donnuet.edu.ua/386/1/Shendryhorenko_Yakovenko_article_12_2017.pdf

5. Шендригоренко М.Т., Карченкова О.Л. Типові помилки в обліку фінансових результатів підприємства: виявлення і запобігання. Економіка та суспільство: електрон. фахове вид. 2018 № 14. С. 912–915. URL : <https://www.economyandsociety.in.ua>
http://elibrary.donnuet.edu.ua/466/1/Shendrigorenko_article_14_2018.pdf

6. Шендригоренко М.Т. Актуальні питання обліку і аудиту малоцінних оборотних та необоротних матеріальних активів. Бізнес - навігатор. 2018. Вип. 4 (47). С.185–189. URL : http://elibrary.donnuet.edu.ua/1491/1/Shendryhorenko_article_04_2018.pdf

7. Шендригоренко М.Т., Шевченко Л.Я. Сучасні проблеми організації обліку виробничих запасів на підприємстві та напрями їх вирішення. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. 2018. Вип. 32/2018. С. 189–192. URL : http://elibrary.donnuet.edu.ua/1492/1/Shendryhorenko_article_04_2018-189-192.pdf

8. Шендригоренко М.Т. Актуальні питання обліку і аудиту грошових коштів у касі та напрями їх вирішення. Торгівля і ринок України. 2018. №2 (44). С.145–155. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1490/1/Shendryhorenko_article_01_2018.pdf

9. Шендригоренко М.Т. Виробничі запаси: нормативно -

правове регулювання обліку та пропозиції з підвищення ефективності внутрішнього аудиту. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент. 2019. № 36. С. 182–188. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1405/1/Shendruhorenko_article_01_2019.pdf

10. Шендригоренко М.Т., Карченкова О.Л. Актуальні питання обліку інших необоротних матеріальних активів та напрями їх вирішення. Бізнес - навігатор. 2019. Вип. 5 (54). С.137–140. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1629/1/Shendruhorenko_article_02_2019.pdf

11. Шендригоренко М. Т. Актуальні питання нормативно-правового регулювання обліку грошових коштів на рахунках в банку. Теорія і практика діяльності підприємств: монографія в двох томах. Т.2 / Нац. металург. академія України; за заг. ред. Л. М. Савчук, Л. М. Бандоріної Дніпро: Пороги, 2017. С. 312 - 320.

12. Шендригоренко М.Т., Кузьменко А. Нематеріальні активи підприємства: актуальні питання обліку та напрямки вирішення. Проблемні аспекти та перспективи розвитку обліку, контролю, аналізу і оподаткування суб'єктів господарювання в умовах глобалізації економіки: монографія. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2017. С. 202 - 211.

13. Шендригоренко М.Т. Грошові кошти у касі як об'єкт обліку та аудиту: актуальні питання та напрями їх вирішення. Бухгалтерський облік, аналіз, контроль, оподаткування, фінансовий менеджмент: сучасні виклики та

перспективи розвитку: монографія. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. С. 122 - 139.

2. Методичні розробки

1. Шендригоренко М.Т. та ін. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Бухгалтерський облік»/ М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. фінансів, обліку та оподаткування; М.Т. Шендригоренко, Е.С. Гейер, Л.Я. Шевченко, В.С. Коверза, О.В. Неізнана, В.А. Янковський. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 87 с.

2. Кожухова Т.В., Шендригоренко М.Т. Облік у зарубіжних країнах: метод. рек. до вивч. дисц. / Т.В. Кожухова, М.Т. Шендригоренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. обліку та аудиту. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 56 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Międzynarodowy Instytut Innowacji Nauk - Edukacja - Rozwój w Warszawie, «New Economy: Global Strategy of Sustainable Development», 01.09.2017 – 30.11.2017 рр., Certificate of training № 070, 11.12.2017.

2. Українська асоціація досконалості та якості, ТОВ «КПЯ «СИСТЕМИ», «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво про підвищення кваліфікації від 27.02.2019 р., 3. ВІЖ study, «5 кроків ефективного дистанційного навчання», 27.11.2020 р., сертифікат № 202-2011-100952,

4. НДР

Відповідальний виконавець теми ндр 0118U001371 «Сучасні аспекти та методологія

						інтегрованого обліку в Україні» (2017 – 2022 рр.). 5. Участь в редакційній колегії журналів Член редакційної колегії журналу «Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія В	
372376	Бондаренко Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом бакалавра, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємств о, Диплом спеціаліста, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050102 Економічна кібернетика, Диплом магістра, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 231 Соціальна робота, Диплом кандидата наук ДК 039121, виданий 13.12.2016	5	Статистика	1. Статті, монографії 1. Beridze T., Lohkhan N., Bondarenko O., Buhra A. Harmonization of results of modeling production systems of Ukraine's regions. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020. № 1. PP. 135–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/20201/135 (SciVerse Scopus) 2. Ishchenko M. I., Astafieva K. O., Adamovska V. S., Bondarenko O. O., Mishchuk I. V. Enterprise digitalization security level diagnostics according to its life cycle phase. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики . 2020. Том 4, № 35. P. 220-229. URL: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222054 (Web of science) 3. Cherep A., Baranik Z., Bondarenko O., Khavrova K., Kharabuga S. Analysis and modeling of an iron ore enterprise's production potential in Kryvyi Rih region. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu . 2020. № 4. PP. 130–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/130 (SciVerse Scopus) 4. Цвіркун Л.О., Цвіркун С.Л., Бондаренко О.О. Дослідження технології вилучення яблук певного різновиду в умовах харчової промисловості із застосуванням методів

кластеризації.
Обладнання та технології харчових виробництв.
ДонНУЕТ, 2020. № 41. С. 88-96.
5. Бондаренко О.О., Берідзе Т.М., Бондаренко Л.А. Математичні методи оцінювання мінливої динаміки українського фондового ринку. Вісник Хмельницького Національного університету. Серія: економічні науки. 2020. № 5. С. 34-38.
URL:
[http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdftbase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdftbase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

2. Методичні розробки

1. Бондаренко О.О., Ляшенко О.С. Вища математика: метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 106 с.

2. Бондаренко О.О., Ляшенко О.С. Статистика : метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 171 с.

3. Бондаренко О. О., Ляшенко О. С. Інформаційні технології : метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 169 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Херсонський національний технічний університет, підвищення кваліфікації на кафедрі інформатики

						і комп'ютерних наук, 28.02.2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації РН 325-2. Криворізький державний педагогічний університет, підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі математики та методики її навчання, довідка №09/1-41 від 24.12.2020 р.	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом кандидата наук ДК 007421, виданий 26.09.2012	23	Іноземна мова 1 семестр	1. Статті, монографії 1. Ostapenko Svitlana, Udovichenko Hannah. Peculiarities of modeling technique teaching. Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference May 22th-25th, 2020. Volume II, pp. 195–203. URL: http://journals.ru.lv/index.php/SIE/article/view/4904/4500 (Web of Science) 2. Ostapenko, S. A., Udovichenko, H. M. Linguocultural approach to language learning and cognitive linguistics as basic notions of modern language studies. Збірник наукових праць «Південний архів (філологічні науки)». 2018. № 77. URL: https://pa.journal.kspu.edu/index.php/pa/article/view/147/19 3. Удовіченко Г. М. Мовний знак як засіб об'єктивації людської свідомості. Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство). 2019. № 12. С. 229–232. URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uploads/arkhiv-nomerov/2019/NV_2019_12/49.pdf 4. Удовіченко Г.М. Аналіз відтворення артикля в художньому перекладі. Проблеми художнього перекладу: граматичний аспект: монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. С. 89–106. 5. Удовіченко Г. М. Технологія формування предметних

компетентностей студентів вишів у процесі здійснення навчальної діяльності. Формування валідативних компетентностей студентів вишів у процесі самостійної навчальної діяльності з іноземних мов. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов. 2017. С. 4–50.

2. Методичні розробки

1. Остапенко С. А., Удовіченко Г. М., Сіняговська І. Ю., Фурт Д. В., Бугрій А. С.

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Практикум з іноземної мови», ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу;. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2018. 245 с.

2. Удовіченко Г.М. Навчальний посібник з граматики англійської мови для студентів економічних спеціальностей / С. А. Остапенко, Г. М. Удовіченко, Д. В. Фурт; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноз. філології та перекладу. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 230 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Університет Данубіус, м. Сладковічево, Словацька Республіка, «Філологічна освіта в сучасному

університеті – проектний підхід до організації роботи згідно з положеннями Європейських кваліфікаційних рамок (досвід)», 26–28 квітня 2017 року, сертифікат учасника.

2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг, Україна курси підвищення кваліфікації за навчальною програмою «Технології дистанційної освіти у

						<p>закладі вищої освіти (система управління курсами Moodle)», 26 березня – 30 квітня 2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0009-18 від 7 травня 2018р.</p> <p>3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р.</p> <p>4. НДР Виконання функцій керівника держбюджетні теми 0119U101876 «Теоретико-методологічні засади формування компетентнісно-орієнтованого дидактичного середовища в умовах ЗВО» (01.01.19 – 31.12.21).</p>	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом кандидата наук ДК 007421, виданий 26.09.2012	23	Іноземна мова 2 семестр	<p>1. Статті, монографії 1. Ostapenko Svitlana, Udovichenko Hannah. Peculiarities of modeling technique teaching. Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference May 22th-25th, 2020. Volume II, pp. 195–203. URL: http://journals.ru.lv/index.php/SIE/article/view/4904/4500 (Web of Science)</p> <p>2. Ostapenko, S. A., Udovichenko, H. M. Linguocultural approach to language learning and cognitive linguistics as basic notions of modern language studies. Збірник наукових праць «Південний архів (філологічні науки)». 2018. № 77. URL: https://pa.journal.kspu.edu/index.php/pa/article/view/147/19</p> <p>3. Удовіченко Г. М. Мовний знак як засіб об'єктивації людської свідомості. Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство). 2019. № 12. С. 229–232. URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uplo</p>

ads/arkhiv-pomerov/2019/NV_2019_12/49.pdf
4. Удовіченко Г.М. Аналіз відтворення артикаля в художньому перекладі. Проблеми художнього перекладу: граматичний аспект: монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. С. 89–106.
5. Удовіченко Г. М. Технологія формування предметних компетентностей студентів вищів у процесі здійснення навчальної діяльності. Формування валідативних компетентностей студентів вищів у процесі самостійної навчальної діяльності з іноземних мов. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов. 2017. С. 4–50.

2. Методичні розробки
1. Остапенко С. А., Удовіченко Г. М., Сіняговська І. Ю., Фурт Д. В., Бугрій А. С. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Практикум з іноземної мови», ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу;. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2018. 245 с.

2. Удовіченко Г.М. Навчальний посібник з граматики англійської мови для студентів економічних спеціальностей / С. А. Остапенко, Г. М. Удовіченко, Д. В. Фурт; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноз. філології та перекладу. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 230 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Університет Данубіус, м. Сладковічево, Словацька Республіка, «Філологічна освіта в сучасному університеті – проектний підхід до організації роботи згідно з положеннями Європейських

						<p>кваліфікаційних рамок (досвід)», 26–28 квітня 2017 року, сертифікат учасника.</p> <p>2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг, Україна курси підвищення кваліфікації за навчальною програмою «Технології дистанційної освіти у закладі вищої освіти (система управління курсами Moodle)», 26 березня – 30 квітня 2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0009-18 від 7 травня 2018р.</p> <p>3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р.</p> <p>4. НДР Виконання функцій керівника держбюджетні теми 0119U101876 «Теоретико-методологічні засади формування компетентнісно-орієнтованого дидактичного середовища в умовах ЗВО» (01.01.19 – 31.12.21).</p>	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом кандидата наук ДК 007421, виданий 26.09.2012	23	Іноземна мова 3 семестр	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ostapenko Svitlana, Udovichenko Hannah. Peculiarities of modeling technique teaching. Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference May 22th-25th, 2020. Volume II, pp. 195–203. URL: http://journals.ru.lv/index.php/SIE/article/view/4904/4500 (Web of Science)</p> <p>2. Ostapenko, S. A., Udovichenko, H. M. Linguocultural approach to language learning and cognitive linguistics as basic notions of modern language studies. Збірник наукових праць «Південний архів (філологічні науки)». 2018. № 77.</p>

URL:
<https://pa.journal.kspu.edu/index.php/pa/article/view/147/19>

3. Удовіченко Г. М. Мовний знак як засіб об'єктивації людської свідомості. Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство). 2019. № 12. С. 229–232. URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uploads/arkhiv-pomerov/2019/NV_2019_12/49.pdf

4. Удовіченко Г. М. Аналіз відтворення артикля в художньому перекладі. Проблеми художнього перекладу: граматичний аспект: монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. С. 89–106.

5. Удовіченко Г. М. Технологія формування предметних компетентностей студентів вишів у процесі здійснення навчальної діяльності. Формування валідативних компетентностей студентів вишів у процесі самостійної навчальної діяльності з іноземних мов. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов. 2017. С. 4–50.

2. Методичні розробки

1. Остапенко С. А., Удовіченко Г. М., Сіняговська І. Ю., Фурт Д. В., Бугрій А. С. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Практикум з іноземної мови», ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу;. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2018. 245 с.

2. Удовіченко Г. М. Навчальний посібник з граматики англійської мови для студентів економічних спеціальностей / С. А. Остапенко, Г. М. Удовіченко, Д. В. Фурт; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф.

						<p>іноз. філології та перекладу. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 230 с.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Університет Данубіус, м. Сладковичево, Словацька Республіка, «Філологічна освіта в сучасному університеті – проектний підхід до організації роботи згідно з положеннями Європейських кваліфікаційних рамок (досвід)», 26–28 квітня 2017 року, сертифікат учасника.</p> <p>2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг, Україна курси підвищення кваліфікації за навчальною програмою «Технології дистанційної освіти у закладі вищої освіти (система управління курсами Moodle)», 26 березня – 30 квітня 2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0009-18 від 7 травня 2018р.</p> <p>3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р.</p> <p>4. НДР Виконання функцій керівника держбюджетні теми 0119U101876 «Теоретико-методологічні засади формування компетентнісно-орієнтованого дидактичного середовища в умовах ЗВО» (01.01.19 – 31.12.21).</p>	
372376	Бондаренко Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом бакалавра, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2004,	5	Інформатика та інформаційні технології	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Beridze T., Lohkhan N., Bondarenko O., Buhra A. Harmonization of results of modeling production systems of Ukraine's regions. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho</p>

спеціальність:
0501
Економіка і
підприємництво,
Диплом
спеціаліста,
Криворізький
економічний
інститут
Київського
національного
економічного
університету,
рік закінчення:
2005,
спеціальність:
050102
Економічна
кібернетика,
Диплом
магістра,
Запорізький
національний
університет,
рік закінчення:
2020,
спеціальність:
231 Соціальна
робота,
Диплом
кандидата наук
ДК 039121,
виданий
13.12.2016

Universytetu. 2020. №
1. PP. 135–140. URL:
<https://doi.org/10.33271/nvngu/20201/135>
(SciVerse Scopus)
2. Ishchenko M. I.,
Astafieva K. O.,
Adamovska V. S.,
Bondarenko O. O.,
Mishchuk I. V.
Enterprise
digitalization security
level diagnostics
according to its life
cycle phase.
Фінансово-кредитна
діяльність: проблеми
теорії та практики .
2020. Том 4, № 35. P.
220-229. URL:
<https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222054>
(Web of science)
3. Cherep A., Baranik
Z., Bondarenko O.,
Khavrova K.,
Kharabuga S. Analysis
and modeling of an iron
ore enterprise's
production potential in
Kryvyi Rih region.
Naukovyi Visnyk
Natsionalnoho
Hirnychoho
Universytetu . 2020. №
4. PP. 130–140. URL:
<https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/130>
(SciVerse Scopus)
4. Цвіркун Л.О.,
Цвіркун С.Л.,
Бондаренко О.О.
Дослідження
технології вилучення
яблук певного
різновиду в умовах
харчової
промисловості із
застосуванням методів
кластеризації.
Обладнання та
технології харчових
виробництв.
ДонНУЕТ, 2020. №
41. С. 88-96.
5. Бондаренко О.О.,
Берідзе Т.М.,
Бондаренко Л.А.
Математичні методи
оцінювання мінливої
динаміки
українського
фондового ринку.
Вісник
Хмельницького
Національного
університету. Серія:
економічні науки.
2020. № 5. С. 34-38.
URL:
[http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2020/VKNU-ES-2020-N5\(286\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2020/VKNU-ES-2020-N5(286).pdf)

2. Методичні
розробки
1. Бондаренко О.О.,
Ляшенко О.С. Вища
математика: метод.
рекомендації до вивч.

						<p>дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 106 с.</p> <p>2. Бондаренко О.О., Ляшенко О.С. Статистика : метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 171 с.</p> <p>3. Бондаренко О. О., Ляшенко О. С. Інформатика та інформаційні технології : метод. рекомендації до вивч. дисц.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 169 с.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Херсонський національний технічний університет, підвищення кваліфікації на кафедрі інформатики і комп'ютерних наук, 28.02.2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації РН 325.</p> <p>2. Криворізький державний педагогічний університет, підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі математики та методики її навчання, довідка №09/1-41 від 24.12.2020 р.</p>	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом кандидата наук	23	Практикум з іноземної мови	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ostapenko Svitlana, Udovichenko Hannah. Peculiarities of modeling technique teaching. Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference May 22th-25th, 2020. Volume II, pp. 195–203. URL: http://journals.ru.lv/index.php/SIE/article/view/4904/4500 (Web of</p>

ДК 007421,
виданий
26.09.2012

- Science)
2. Ostapenko, S. A.,
Udovichenko, H. M.
Linguocultural
approach to language
learning and cognitive
linguistics as basic
notions of modern
language studies.
Збірник наукових
праць «Південний
архів (філологічні
науки)». 2018. № 77.
URL:
<https://pa.journal.kspu.edu/index.php/pa/article/view/147/19>
3. Удовіченко Г. М.
Мовний знак як засіб
об'єктивації людської
свідомості. Науковий
вісник Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка. Серія:
Філологічні науки
(мовознавство). 2019.
№ 12. С. 229–232.
URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uploads/arkhiv-pomerov/2019/NV_2019_12/49.pdf
4. Удовіченко Г. М.
Аналіз відтворення
артикла в художньому
перекладі. Проблеми
художнього
перекладу:
граматичний аспект:
монографія. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2018.
С. 89–106.
5. Удовіченко Г. М.
Технологія
формування
предметних
компетентностей
студентів вишів у
процесі здійснення
навчальної діяльності.
Формування
валідативних
компетентностей
студентів вишів у
процесі самостійної
навчальної діяльності
з іноземних мов.
Кривий Ріг : Вид. Р. А.
Козлов. 2017. С. 4–50.
2. Методичні
розробки
1. Остапенко С. А.,
Удовіченко Г. М.,
Сіняговська І. Ю.,
Фурт Д. В., Бугрій А. С.
Методичні
рекомендації до
вивчення дисципліни
«Практикум з
іноземної мови»,
ступінь бакалавр,
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
іноземної філології та
перекладу;. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ. 2018.

245 с.
2. Удовіченко Г.М.
Навчальний посібник
з граматики
англійської мови для
студентів економічних
спеціальностей / С. А.
Остапенко, Г. М.
Удовіченко, Д. В.
Фурт; Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. М. Туган-
Барановського, каф.
іноз. філології та
перекладу. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2018.
230 с.

3. Підвищення
кваліфікації
1. Університет
Данубіус, м.
Сладковічево,
Словацька Республіка,
«Філологічна освіта в
сучасному
університеті –
проектний підхід до
організації роботи
згідно з положеннями
Європейських
кваліфікаційних
рамок (досвід)», 26–
28 квітня 2017 року,
сертифікат учасника.

2. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
Кривий Ріг, Україна
курси підвищення
кваліфікації за
навчальною
програмою
«Технології
дистанційної освіти у
закладі вищої освіти
(система управління
курсами Moodle)», 26
березня – 30 квітня
2018 р., свідоцтво про
підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0009-18 від
7 травня 2018р.

3. Українська
асоціація досконалості
та якості, «Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво від
27.02.2019 р.

4. НДР
Виконання функцій
керівника
держбюджетні теми
0119U101876
«Теоретико-
методологічні засади
формування
компетентнісно-
орієнтованого
дидактичного
середовища в умовах
ЗВО» (01.01.19 –

							31.12.21).
305512	Зінченко Вікторія Миколаївна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом магістра, Криворізький державний педагогічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 030502 Українська мова, Диплом кандидата наук ДК 027544, виданий 28.04.2015	9	Ділова українська мова	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Зінченко В. М., Степаненко О. К. Культура мовлення як складова педагогічної майстерності фахівців нефілологічного профілю. Оновлення змісту, форм та методів навчання і виховання в закладах освіти : Збірник наукових праць. Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету. Рівне: РДГУ, 2017. Випуск 16 (59). С. 80–84. URL: https://revolution.allbest.ru/pedagogics/00942981_o.html</p> <p>2. Зінченко В.М., Чевердак П. О. Викладання філологічних дисциплін за допомогою використання сучасних комп'ютерних програм. Нова педагогічна думка. Рівне : РОІППО, 2019. С. 39–43. http://elibrary.donnunet.edu.ua/1581/1/Zinchenko_article_2019-2-6.pdf</p> <p>3. Зінченко В. М. Орфоепічна, акцентуаційна та лексична робота на заняттях ділової української мови як важливий чинник формування високого рівня культури мовлення студентів економічного профілю. Актуальні питання гуманітарних наук : міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 1. С. 281–287. URL: http://www.aphn-journal.in.ua/archive/28_2020/part_1/46.pdf</p> <p>4. Зінченко В. М. Застосування інформаційних технологій для формування мовно-мовленнєвих компетентностей з</p>

української мови при вивченні мовних курсів у вишах економічного профілю. Інформаційні технології в сучасній системі освіти: монографія. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов, 2020. Розділ 1. С. 7–37.

2. Методичні розробки

1. Зінченко В. М., Степаненко О. М. Формування мовленнєвої компетентності професійно-орієнтованої особистості: посібник для самостійної роботи студентів. Дніпро: СПД Охотнік, 2017. 80 с.

2. Ревуцька С. К., Зінченко В. М. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Вступ до мовознавства та основи теорії мовної комунікації». Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2019. 48 с.

3. Шапран Д. П., Зінченко В. М., Ревуцька С. К. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни «Ділова українська мова». 2-ге вид., випр. і доп. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 96 с.

4. Ревуцька С. К., Зінченко В. М. Курс лекцій з дисципліни «Вступ до мовознавства та основи теорії мовної комунікації». Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 106 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Варненський університет менеджменту, «International development program», «Інноваційні методи та технології викладання у вищій школі в умовах глобалізації освітнього простору», сертифікат № 189/26.09.2019 р.

2. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від

						<p>27.02.2019 р. 3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0015-20 від 03.02.20 р.</p> <p>4. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Українська мова за професійним спрямуванням»: 1. Поливода Оксана (гр.ОО-16) – I місце (2019 р.); 2. Мирна Єлизавете (гр. ФІН-18) – II місце(2019 р.); 3. Бабій Лілія (гр. МК-18) – III місце (2019 р.); 4. Безпалько Катерина (гр. МН-19) – I місце (2020 р.); 5. Коржук Павло (гр. МН-19) – II місце (2020 р.); 6. Тарасова Анастасія (гр. МК-19) – III місце (2020 р.).</p>
53129	Горяйнова Юлія Артурівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016153, виданий 22.02.2007	21	Харчова хімія <p>1. Статті, монографії 1. Korenets Yu., Goriainova Iu., Nykyforov R., Nazarenko I., Simakova O. Substantiation of feasibility of using black chokeberry in the technology of products from shortcake dough. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2017. Vol. 2, №10 (86). PP. 25-31. doi: 10.15587/1729-4061.2017.98409. http://elibrary.donnuet.edu.ua/88/ http://journals.uran.ua/eejet/article/view/98409 (Scopus) 2. Voznyak A., Voznyak A., Goriainova Yu. Green polymer nanocomposites: Formation via plastic</p>

deformation, structure, properties and new application opportunities. Proceedings of the 2017 IEEE 7 International Conference on Nanomaterials: Application & Properties (NAN-2017). 2017. Part 3. PP. 14.1 – 14.4. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/1542>

3. Simakova O., Korenets Yu., Yudina T., Nazarenko I., Goriainova Iu.. Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 2, Issue 11 (92). PP. 57–64. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.127173. (Scopus)

4. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 6, Issue 11 (102). PP. 23–32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464. (Scopus)

5. Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Боднарук О.А., Світлична О.О. Дослідження якості бубликів ванільних із використанням борошна з пивної дробини. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 175–185. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2026/> <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/praci-tdatu-vypusk-20-tom-1-tom2/>

6. Горяйнова Ю.А., Сімакова О.О., Кучма А.Ю., Мороз В.О. Технологія виробів із пшеничного борошна лікувально-профілактичного призначення із

використанням шовковиці.
Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 12-18.
7. Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Гніцевич В.А., Слащева А.В., Боднарук О.А. Дослідження впливу збагачених калієм раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.
8. Горяйнова Ю.А. Обґрунтування складу композиційних сумішей білково-вуглеводного напівфабрикату на основі молочної сироватки. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.2. С. 113-144. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannya_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko_vo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf
9. Горяйнова Ю.А. Наукове обґрунтування використання рослинної сировини у технологіях збитої десертної продукції. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 1. С. 7-28. URL: <http://elibrary.donnuet>

.edu.ua/2022/1/Nykyfo
rov_Innovitsiyi_tekhn
ologii_desertnoy_pro
duktii_na_osnove_belk
ovo-
uglevodnogo_polufabri
kata_monografiya.pdf

2. Методичні розробки

1. Горяйнова Ю.А.
Харчова хімія: навч.
посіб. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2020. 100 с.

2. Горяйнова Ю.А.
Харчова хімія: метод.
рек. для вивч. дисц.;
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. Михайла Туган-
Барановського, каф.
техн. в рест. госп., гот.-
рест. справи та підпр.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 41 с.

3. Горяйнова Ю.А.
Метод. вказ. для
викон. лаб. робіт з
дисципліни «Харчова
хімія», Донец. нац. ун-
т економіки і торгівлі
імені
Михайла Туган-
Барановського, каф.
техн. в рест. госп., гот.-
рест. справи та
підприємництва.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 32 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Українська асоціація
досконалості та якості,
«Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво від
27.02.2019 р.

2. Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти,
«Експерт з
акредитації освітніх
програм: онлайн
тренінг», сертифікат
від 06.10.2019р.

3. Громадська
організація «Вище» та
Саксонський центр,
тренінг з
викладацької
майстерності проекту
«Зміцнення
викладання та
навчання в
українських
університетах», 29
жовтня - 1 листопада
2019.

4. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання

						<p>практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0001-20 від 03.02.20 р.</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії: Адамчук С., 2017 р.; Зюзь М., 2018 р.; Расчихмаров І., 2019 р., Терновська Г., 2019 р.</p>	
57846	Слащева Аліна Вячеславівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 036610, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12/ДЦ 022965, виданий 18.02.2010	15	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Samoichuk K., Kovalyov A., Oleksiienko V., Palianychka N., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Horielkov D., Zolotukhina I., Slashcheva A.. Determining The Quality Of Milk Fat Dispersion In A Jet-Slot Milk Homogenizer. Technology and equipment of food production. 2020. Vol. 5. № 11 (107). P. 16-24. DOI: 10.15587/1729-4061.2020.213236. (Scopus)</p> <p>2. Слащева А. В., Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Гніщевич В. А., Боднарук О. А. Дослідження впливу збагачених калієм раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С.26-34.</p> <p>3. Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О.О., Пусікова О. А., Боднарук О.А. Дослідження показників якості та безпеки напоїв з біопротекторними властивостями. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С.35-40.</p> <p>4. Слащева А. В., Попова С. Ю., Пусікова О. А., Пшиннік В. О.</p>

Сучасні тенденції використання продуктів переробки рослинної сировини у ресторанному господарстві. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С.19-26.

5. Слащева А.В. Обґрунтування та розробка технологічного процесу виробництва білково-вуглеводного напівфабрикату на основі знежиреного молока. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 3.1. С. 145-174. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko_vo-vuglevodnoj_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

6. Слащева А.В. Структурно-механічні властивості десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату. Обґрунтування асортименту страв та технологій з використанням білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділи 4.1, 4.2. С. 91-108. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-

uglevodnogo_polufabri
kata_monografiya.pd

Методичні розробки
1. Слащева А.В.
Технологія продукції
ресторанного
господарства. Навч.
посібник. 2020 р., 300
с.

2. Слащева А.В.,
Боднарук О.А.
Технологія продукції
ресторанного
господарства: метод.
рек. до викон. лаб.
робіт. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2020. 84 с.
3. Слащева А. В.
Технологія продукції
ресторанного
господарства: метод.
рек. до вивч. дисц.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 46 с.

2. Підвищення
кваліфікації
1. Українська асоціація
досконалості та якості,
свідоцтво, «Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво від
27.02.2019 р.
2. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», 14.11.2019-
20.01.20р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0029-20 від
03.02.20 р.

3. НДР
1. Керівник
госпоговірної теми
№2-06/2019
«Розробка технологій
десертної продукції з
функціональними
властивостями», (03-
30.06.2019 р.)
2. Відповідальний
виконавець теми НДР
Д-2014-10 «Наукове
обґрунтування
технологій
напівфабрикатів
багатофункціональног
о призначення з
використанням
рослинної сировини»
(01.2014 -12.2017 р.р.)
2. Відповідальний
виконавець теми НДР
Д-2016-17,
01164000567
«Технологія харчових
продуктів на основі

білково-вуглеводної
молочної та
рослинної сировини»
(01.2016 -12.2017 р.р.)
3. Відповідальний
виконавець теми НДР
0119U101832
«Наукове
обґрунтування
новітніх технологій
виробів із борошна
функціонального
призначення»
(01.2018 -12.2020 р.р.)
4. Керівництво
студенськими
науковими роботами,
кружками
1. Керівництво
дослідницькою
діяльністю переможця
II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт зі
спеціальності
«Готельно-ресторанна
справа»: Філімонцева
І.О., 2020 р. (диплом 2
ступеня).
2. Член журі II етапу
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей зі
спеціальності
«Готельно-ресторанна
справа» у 2019-2020
н.р.

5. Патенти
1. Слащева А.В. Спосіб
отримання
емульсійного соусу зі
зниженим вмістом
лактози / Никифоров
Р.П., Крикливець Д.О.,
Слащева А.В.,
Сімакова О.О.,
Коренець Ю.М.:
патент на корисну
модель № 579564 від
10.12.2019 р. МПК
A23L 27/60 (2016.01).
2. Слащева А.В. Спосіб
приготування
напівфабрикату на
основі печериць та
насіння гарбуза /
Гніцевич В.А.,
Слащева А.В., Чехова
Н.С., Гончаренко А.Г.:
патент на корисну
модель № 65978 від
26.12.2011 р.
3. Слащева А.В. Спосіб
приготування
порошкоподібного
напівфабрикату на
основі печериць та
насіння гарбуза /
Гніцевич В.А.,
Слащева А.В., Чехова
Н.С.: патент на
корисну модель №
65406 від 12.12.2011 р.
4. Слащева А.В. Спосіб
отримання
емульсійного соусу зі
зниженим вмістом

							<p>лактози // Никифоров Радіон Петрович, Слащева Аліна Вячеславівна, Сімакова Ольга Олександрівна, Коренець Юрій Миколайович : пат. 138700 Україна: МПК (2016.01) A23L 27/60. № u2019 04999; заявл. 11.05.2019; опубл. 10.12.2019, Бюл. №23. 4 с.</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія В</p>
36327	Сімакова Ольга Олександрівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Атестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004	21	Фізіологія, гігієна та санітарія	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Simakova O., Korenets Yu., Yudina T., Nazarenko I., Goriainova Iu. Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough. Eastern European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2018. Vol. 2, №11 (92). PP. 57-64. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.127173 (Scopus)</p> <p>2. Deynichenko G., Guzenko V., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Kolisnichenko T., Omelchenko O., Melnik O., Simakova O., Nykyforov R. Study of the new method to intensify the process of extraction of beet pulp. Eastern European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2018. Vol. 4, № 11 (94). P. 15-20. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.140126 (Scopus)</p> <p>3. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern</p>

European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2019. Vol. 6, № 11 (102). P. 23-32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464 (Scopus).

4. Simakova O., Nazarenko I. Investigation of the impact of the quality of drinking water on the process of bread production. Bulletin of NTU «KhPI». Series: New solutions in modern technologies. Kharkiv: NTU «KhPI», 2017, 32 (1254), PP. 112-116. doi: 10.20998/2413-4295.2017.32.18

5. Сімакова О. О., Ніколайчук О. А., Слащева А. В., Попова С. Ю., Попова В. В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький: ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181-185. DOI: 10.31891/2307-5740-2020-284-4-34.

6. Ніколайчук О. А., Приймак Н. С., Сімакова О. О., Слащева А. В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. № 23. С. 37-42. DOI: 10.32702/2306-6814.2020.23.37

7. Слащева А. В., Ніколайчук О. А., Сімакова О. О. Перспективи розвитку етнічних закладів індустрії гостинності в Україні. Причорноморські економічні студії. 2020. № 59. С. 77-82. URL: http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf

8. Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Гніцевич В. А., Слащева А. В., Боднарук О. А. Дослідження впливу збагачених калієм

раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.

9. Горяїнова Ю. А., Сімакова О. О., Кучма А. Ю., Мороз В. О. Технологія виробів із пшеничного борошна лікувально-профілактичного призначення із використанням шовковиці. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 12-18.

10. Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О.О., Пусікова О. А., Боднарук О.А. Дослідження показників якості та безпеки напоїв з біопротекторними властивостями. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 35-40.

11. Попова С. Ю., Слащева А. В., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Пшиннік В. О. Іноваційні підходи моделювання бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 151-155. DOI: 10.31891/2307-5740-2020-286-5-27.

12. Сімакова О. О., Никифоров Р. П. Розробка новітніх технологій виробів з борошна з заданими властивостями: монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 146 с.

13. Сімакова О.О. Визначення інноваційної стратегії розроблення білково-вуглеводного напівфабрикату на основі знежиреного молока для десертної продукції. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної

сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.1. С. 47-112. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko-vo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

14. Сімакова О.О. Обґрунтування складу та визначення функціонально-технологічних властивостей модельних систем білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 2. С. 29-62. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-uglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

2. Методичні розробки

1. Сімакова О. О. , Остренська К.І., Семенова Т.І. Фізіологія, гігієна та санітарія : метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. Кривий Ріг : ДонНУЕТ. 2020. 59 с.
2. Сімакова О.О. , Глушко В.О. Фізіологія, гігієна та санітарія: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-

Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи; Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 14 с.

3. Сімакова О.О. , Глушко В.О. Гігієна і санітарія в галузі: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи;. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 24 с.

4. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до викон. курс. роб., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 36 с.

5. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 100 с.

6. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.О. Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр денної і заочної форм навчання; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 70 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0004-20 від 03.02.20 р.

2. Навчальний центр «PROFI CLUB» спільно з Громадською організацією «Ресторанна Гільдія», «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», сертифікат № 1395 від 12.12.20 р.

4. НДР Керівник теми НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.).

5. Патенти
1. Сімакова О.О. Спосіб отримання емульсійного соусу зі зниженим вмістом лактози / Никифоров Р.П., Крикливець Д.О., Слащева А.В., Сімакова О.О., Коренець Ю.М.: патент на корисну модель № 579564 від 10.12.2019 р. МПК A23L 27/60 (2016.01).
2. Сімакова О.О. Спосіб отримання емульсійного соусу зі зниженим вмістом лактози // Никифоров Радіон Петрович, Слащева Аліна Вячеславівна, Сімакова Ольга Олександрівна, Коренець Юрій Миколайович : пат. 138700 Україна: МПК (2016.01) A23L 27/60. № u2019 04999; заявл. 11.05.2019; опубл. 10.12.2019, Бюл. №23. 4 с.

6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв»,

						включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія В	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом кандидата наук ДК 007421, виданий 26.09.2012	23	Іноземна мова 4 семестр	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ostapenko Svitlana, Udovichenko Hannah. Peculiarities of modeling technique teaching. Society. Integration. Education. Proceedings of the International Scientific Conference May 22th-25th, 2020. Volume II, pp. 195–203. URL: http://journals.ru.lv/index.php/SIE/article/view/4904/4500 (Web of Science)</p> <p>2. Ostapenko, S. A., Udovichenko, H. M. Linguocultural approach to language learning and cognitive linguistics as basic notions of modern language studies. Збірник наукових праць «Південний архів (філологічні науки)». 2018. № 77. URL: https://pa.journal.kspu.edu/index.php/pa/article/view/147/19</p> <p>3. Удовіченко Г. М. Мовний знак як засіб об'єктивації людської свідомості. Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство). 2019. № 12. С. 229–232. URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uploads/arkhiv-nomerov/2019/NV_2019_12/49.pdf</p> <p>4. Удовіченко Г. М. Аналіз відтворення артикля в художньому перекладі. Проблеми художнього перекладу: граматичний аспект: монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. С. 89–106.</p> <p>5. Удовіченко Г. М. Технологія формування предметних компетентностей студентів вишів у процесі здійснення навчальної діяльності. Формування валідативних компетентностей студентів вишів у процесі самостійної навчальної діяльності з іноземних мов. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов. 2017. С. 4–50.</p>

2. Методичні розробки

1. Остапенко С. А., Удовіченко Г. М., Сіняговська І. Ю., Фурт Д. В., Бугрій А. С. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Практикум з іноземної мови», ступінь бакалавр, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу;. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2018. 245 с.

2. Удовіченко Г.М. Навчальний посібник з граматики англійської мови для студентів економічних спеціальностей / С. А. Остапенко, Г. М. Удовіченко, Д. В. Фурт; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноз. філології та перекладу. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 230 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Університет Данубіус, м. Сладковічево, Словацька Республіка, «Філологічна освіта в сучасному університеті – проектний підхід до організації роботи згідно з положеннями Європейських кваліфікаційних рамок (досвід)», 26–28 квітня 2017 року, сертифікат учасника.

2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг, Україна курси підвищення кваліфікації за навчальною програмою «Технології дистанційної освіти у закладі вищої освіти (система управління курсами Moodle)», 26 березня – 30 квітня 2018 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0009-18 від 7 травня 2018р.

3. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM

						та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р.	
						4. НДР Виконання функцій керівника держбюджетні теми 0119U101876 «Теоретико-методологічні засади формування компетентнісно-орієнтованого дидактичного середовища в умовах ЗВО» (01.01.19 – 31.12.21).	
53878	Ніколенко Ксенія Вікторівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом магістра, Державний університет інформатики і штучного інтелекту, рік закінчення: 2008, спеціальність: 030102 Релігієзнавство, Диплом кандидата наук ДК 044334, виданий 11.10.2017	9	Філософія	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ніколенко К.В. Філософсько-антропологічне розуміння феномену моди в контексті креативності як складової соціальної реальності Гілея. Науковий вісник. 2020. Вип. 158. С. 45–49. URL: http://gileya.org/index.php?ng=library</p> <p>2. Ніколенко К.В. Філософський аналіз понять «креативність» та «творчість» як специфічних рис освітнього процесу. Гілея. Науковий вісник. 2020. Вип. 159. С. 47-52.</p> <p>3. Ніколенко К.В. Інтелектуали як рушійна сила соціальних змін мережевої культури в контексті науково-педагогічної діяльності. Філософсько-правові аспекти науково-педагогічної діяльності: монографія за ред. к.ю.н., доцента Шульженко І.В. "Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського." Кривий Ріг: Вид. Р. А. Козлов, 2018. Розділ II. С. 25-44.</p> <p>2. Методичні розробки</p> <p>1. Ніколенко К.В., Шрамко Н.В. Філософія. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2017. 54 с.</p> <p>2. Ніколенко К.В., Шрамко Н.В.</p>

						<p>Філософія. Курс лекцій Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2017. 118 с.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Програма ім. Фулбрайта в Україні, «Професійного розвитку викладачів ЗВО», березень-квітень-травень 2018 р., сертифікат №13.</p> <p>2. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р.</p> <p>3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0045-20 від 03.02.20 р.</p> <p>4. НДР</p> <p>1. Відповідальний виконавець теми НДР 0115U005061 «Філософсько-правові аспекти науково-педагогічної діяльності» (2015-2018 рр.)</p> <p>2. Керівник теми НДР 0118U006406 «Креативні складові сучасної історичної ситуації» (2018-2020 рр.)</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
ПН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Фізіологія, гігієна та	Лекції, практичні роботи та	Екзамен

виробництва та обслуговування споживачів		санітарія	самостійна робота	
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Маркетинг	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія української державності та культури	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія української державності та культури	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Філософія	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік
<i>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Іноземна мова 1	практичні роботи та	Залік

<i>розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>		семестр	самостійна робота	
		Іноземна мова 2 семестр	практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Іноземна мова 3 семестр	практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Іноземна мова 4 семестр	практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ділова українська мова	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік
		Менеджмент	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Маркетинг	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	☒	Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Економіка підприємства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Менеджмент	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Бухгалтерський облік	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік
<i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та</i>	☒	Економіка підприємства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен

ресторанного бізнесу		господарства		
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Менеджмент	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Маркетинг	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Бухгалтерський облік	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	☒	Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Менеджмент	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
РН 13. Визначити та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначити їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	☒	Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	☒	Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація	Самостійна робота	Захист

		готельного господарства		
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
<i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	Лабораторні роботи та самостійна робота	Залік
		Інформатика та інформаційні технології	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
<i>РН 23. Надавати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові фірмові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональні норми харчування</i>	<input type="checkbox"/>	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
<i>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Самостійна робота	Захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Захист
<i>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ділова українська мова	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен

споживачами готельних та ресторанних послуг		Практикум з іноземної мови	практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік
		Маркетинг	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	☒	Інформатика та інформаційні технології	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	Залік
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Захист
		Маркетинг	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Електронні системи в готельно-ресторанному господарстві	Лабораторні роботи та самостійна робота	Залік
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
PH 08. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	☒	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Світова індустрія гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Економіка підприємства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ресторанна практика	самостійна робота	залік
		Готельна практика	самостійна робота	залік
		Організація	Лекції, практичні роботи та	Екзамен

		ресторанного господарства	самостійна робота	
		Організація ресторанного господарства	самостійна робота	захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	самостійна робота	захист
<i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Харчова хімія	Лекції, практичні та лабораторні роботи, самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, практичні та лабораторні роботи, самостійна робота	екзамен
		Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ресторанна практика	самостійна робота	залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	самостійна робота	захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	самостійна робота	захист
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельна практика	самостійна робота	залік
		Світова індустрія гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</i>	☒	Ресторанна практика	самостійна робота	залік
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	Самостійна робота	захист
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	самостійна робота	захист
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та	Екзамен

			самостійна робота	
		Готельна практика	самостійна робота	залік
		Світова індустрія гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</i>	☒	Іноземна мова 1 семестр	практичні роботи та самостійна робота	залік
		Іноземна мова 2 семестр	практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Іноземна мова 3 семестр	практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Іноземна мова 4 семестр	практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ділова українська мова	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Практикум з іноземної мови	практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук</i>	☒	Готельна практика	самостійна робота	залік
		Світова індустрія гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	самостійна робота	захист
		Організація готельного господарства	самостійна робота	захист
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Маркетинг	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Вища математика	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Харчова хімія	Лекції, лабораторні й практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Статистика	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Ресторанна практика	самостійна робота	залік
		Організація ресторанного	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен

		господарства		
<i>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ресторанна практика	самостійна робота	залік
		Організація ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	екзамен
		Економіка підприємства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Бухгалтерський облік	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	залік
		Організація готельного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельний сервіс	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Готельна практика	самостійна робота	залік
		Світова індустрія гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Організація ресторанного господарства	самостійна робота	захист
		Організація готельного господарства	самостійна робота	захист
<i>PH 24. Вміти формулювати бізнес-ідею створення суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, вміти презентувати власні проекти щодо створення нового бізнесу в сфері гостинності</i>	<input type="checkbox"/>	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
<i>PH 25. Вміти розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i>	<input type="checkbox"/>	Економіка підприємства	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
		Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Екзамен
<i>PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія української державності та культури	Лекції, практичні роботи та самостійна робота	Залік
		Організаційно-	Лекції, практичні роботи та	Екзамен

<p><i>цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i></p>		<p>правове забезпечення підприємницької діяльності</p>	<p>самостійна робота</p>	
<p><i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Історія української державності та культури</p>	<p>Лекції, практичні роботи та самостійна робота</p>	<p>Залік</p>
		<p>Філософія</p>	<p>Лекції, практичні роботи та самостійна робота</p>	<p>Екзамен</p>