

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського</b>
Освітня програма	<b>51919 Готельно-ресторанний бізнес</b>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>

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

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

*Використані скорочення:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

### 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	<b>51919</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанний бізнес</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Бакалавр</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму, кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін, кафедра менеджменту, маркетингу та публічного адміністрування, кафедра економіки та туризму</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна 16.</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>305511</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Ніколайчук Ольга Анатоліївна</b>
Посада гаранта ОП	<b>завідувач кафедри</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>nikolaichuk@donnuet.edu.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(096)-456-17-50</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Підготовка фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за напрямом підготовки 8.140101 «Готельно-ресторанна справа» Донецьким національним університетом економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (ДонНУЕТ) здійснювалась з 2011 р. (м.Донецьк), з 2014 р. освітній процес продовжився у м. Кривий Ріг. З 2016 року згідно Постанови кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» в ДонНУЕТ здійснюється підготовка магістрів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». У жовтні 2021 р. з метою вирішення проблеми дефіциту кваліфікованих управлінських кадрів у сфері обслуговування та підвищення конкурентоспроможності Університету на ринку освітніх послуг, ДонНУЕТ розпочав підготовку нової ОП «Готельно-ресторанний бізнес» на основі діючого Стандарту вищої освіти України із галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти. ОП «Готельно-ресторанний бізнес» була затверджена на ВР ДонНУЕТ (протокол №12 від 26.05.2022р). Перший набір на ОП «Готельно-ресторанний бізнес» здійснено у вересні 2022р. У червні 2023 р. із урахуванням пропозицій здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти та інших стейкхолдерів ОП набула нових змін (протокол Вченої ради №13 від 29.06.2023р.)

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	45	2	0	0	0
2 курс	2023 - 2024	45	4	1	0	0

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

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

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	18714 Готельно-ресторанна справа 5371 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	52644 Організація готельно-ресторанного бізнесу 7758 Готельна і ресторанна справа 18975 Готельно-ресторанна справа 51919 Готельно-ресторанний бізнес
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	6439	4308
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	4308

Приміщення, здані в оренду	0	0
----------------------------	---	---

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП 241 магістр 2023.pdf</i>	qq87PRbow7u9IoNfLYbs7lApRR+o8MnqtDDxXr9A1sI=
Навчальний план за ОП	<i>дГРС2024маг.pdf</i>	OPHFYIMb7wRwXxrdqZk3cZ2eJE15kCBp/JU4nAHb5Sc= =
Навчальний план за ОП	<i>зГРС2024маг.pdf</i>	8rAgJ109KCKX2ytOXr/QtyHoP3z9hKXeDET/cAEwYbb4=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Рібас.pdf</i>	SVTlu/NbKyaU73RLbj46sFdhLzyUtsQabLKrfq/toiQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Apart-готель.pdf</i>	+r2lNs91DSg7mvrOsooYzM2hh1d1LqcIgX67Ji1x2qk=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>рецензії.pdf</i>	FiPAwNn+KbFGMhryJ6k2evMo+z+onxro7UW3G/DMmAg= Ag=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Інститут розвитку міста.pdf</i>	nEpH8w1YZxigbzxMNmv6wn/tz1qhd95StInqeP4JkZo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Оптiма хотел+Оптiма Кропивницький.pdf</i>	jmgw3cHdKhE3VRk/oUq8JMciyH3ZnAPqzhU2QCtkiM= =

### 1. Проектування освітньої програми

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

Досягнення програмних результатів навчання забезпечується:

1) змістом, структурою і логічною послідовністю освітніх компонентів. Результати навчання досягаються таким чином: ПР 1 – за рахунок викладання ОПП1-ОПП5; ПР 2 – за рахунок викладання всіх НД; ПР 3 – ОПП2-ОПП4; ПР 4-5 – ОПП1-ОПП3, ПР 6 – ОПП4, ОПП8; ПР 7 – ОПП1-ОПП2; ПР 8 – ОПП2-ОПП3, ОПП5; ПР 9 – за рахунок ОПП2-ОПП3, ОПП5; ПР 10 – ОПП2, ОПП3; ПР 11 – ОПП8, ОПП4; ПР 12 – ОПП3, ОПП4, ОПП8 та ін.

- 2) участю здобувачів у роботі наукового гуртка, науково-дослідних роботах кафедри та у наукових конференціях;
- 3) за рахунок навчання принципам презентації і пояснення ідей, понять і концепцій; усвідомлення мети спілкування; врахування особливостей аудиторії або співрозмовників; навичками переконання, уміння вести діалог; уникання дискримінаційної мови, впевненість;
- 4) використання студентоцентризованих технологій навчання (Flipped classroom, peer-to-peer-learning, peer learning);
- 5) створенням освітнього комунікативного середовища;
- 6) виконання групових проектів;
- 7) реалізацією міжпредметних зв'язків дисциплін професійного циклу (наприклад, НД «Управління конкурентоспроможністю» → «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі») → НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності»
- 8) проходженням готельної, ресторанної, переддипломної (виробничої) практики;
- 9) забезпеченням конструктивної взаємодії викладача/адміністрації та здобувача ВО.

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

Для спеціальності наявний затверджений Стандарт вищої освіти для другого (магістерського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» наказ МОН №26 від 05.01.2021 р.

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

#### **- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

Освітній процес на ОП «Готельно-ресторанний бізнес» впроваджений з жовтня 2022 р. В період підготовки ОП було здійснено опитування здобувачів ВО з ОП «Готельно-ресторанна справа» щодо цілей та програмних результатів навчання на ОП «Готельно-ресторанний бізнес». Результати опитування розглядалися проектною групою та на засіданні випускової кафедри. Було включено НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності». З метою врахування пропозицій випускників у лютому 2024 р. було проведено вперше опитування випускників (анкета SQ\_14), однак пропозицій вони не надали

#### **- роботодавці**

На етапі формування ОП «Готельно-ресторанний бізнес» у грудні 2021 р. було проведено консультації із роботодавцями щодо компетентностей та програмних результатів навчання, структури та складових плану підготовки здобувачів вищої освіти (протокол засідання кафедри №6 від 20.12.2021 р.). Пропозиції та зауваження роботодавців, отримані під час консультацій, були враховані у проєкті освітньої програми, розміщеної на сайті Університету у січні 2022 р. (<https://donnuet.edu.ua/proponuiemo-do-obhovorennia-osvitniu-programu-hotelno-restorannij-biznes-universytetu-tuhan-baranovskoho-2/>). В процесі формування ОП групою розробників були отримані позитивні рецензії та визначена доцільність включення до ОП НД «Іноземна мова: поглиблений курс», «Антикризовий менеджмент».

#### **- академічна спільнота**

При формуванні ОП були враховані наукові здобутки ННП Університету, їх професійний досвід викладацької діяльності (НД «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», НД «Проектний менеджмент», НД «Управління конкурентоспроможністю» тощо).

#### **- інші стейкхолдери**

Інтереси МОН України, як стейкхолдера, враховулися в повному обсязі, що знаходить відображення у дотриманні положень законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», нормативних документів Міністерства освіти і науки України

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

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 <https://donnuet.edu.ua/strategija-universitetu-2/>.

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.

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

При формуванні програмних результатів навчання враховані:

1) тенденції науки, а саме: посилення уваги до внутрішніх чинників конкурентоспроможності, формування стратегії розвитку закладів гостинності з урахуванням аналізу стратегічних груп, концепції споживчої цінності, діджиталізації бізнес-процесів, на основі засад сталого розвитку; розвиток технологій функц. продуктів, шляхом корекції їх змісту за допомогою функц. інгредієнтів, з програмованим вмістом інгредієнтів; розробках нових видів і форм харч. продуктів нового покоління; розробка рецептур багатокomпонентних харч. продуктів із заданими властивостями; впровадження іннов. технолог. процесів в закладах гот. та рест. госп.; використання енергозберігаючих технологій виробництва продукції та послуг; залучення в оборот вторинних ресурсів.

2) тенденції розвитку спеціальності, а саме: підвищення рівня якості обслуговування й організації сервісної діяльності на основі інноваційних технологій (ОПП2, ОПП4); необхідності ґрунтовної управл. та екон. підготовки (ОПП1, ОПП3, ОПП5); застосування програмного забезпечення у закладах гот. та рест. господарства (ОПП2, ОПП3, ОПП5); врахування міжнародного досвіду успішного функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу (ОПП2); увага до мовної компетентності та знання іноземних мов (ОПП7), необхідність формування компетентностей майбутнього: аналітичне мислення та інноваційність, активне навчання, компл. вирішення проблем; необхідність розвитку "м'яких" (Soft skills) навичок.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання було враховано:

1) тенденції розвитку регіонального ринку праці, а саме задоволення попиту роботодавців у висококваліфікованих фахівцях, які вміють організувати економічну, організаційно-управлінську, проектну, виробничо-технологічну діяльність у сфері гостинності. Конкурентоспроможність випускників ОП на регіон. ринку праці забезпечується унікальністю програми у м. Кривий Ріг, оскільки здобувачів за спец. 241 другого (магістерського) рівня ВО готує виключно ДонНУЕТ;

2) галузевий контекст.

При розробці ОП були враховані галузеві вимоги до фахівців: володіння знаннями і навичками, що дозволяють розробляти і приймати ефективні рішення щодо розвитку суб'єктів гот. та рест. бізнесу, розробляти, впроваджувати та застосовувати інновації в гот.-рест. бізнесі, оцінювати ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи, ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів гот. та рест.бізнесу.

3) регіональний контекст. 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»), що засвідчило наявність стратегічної мети розвитку індустрії гостинності у регіоні. Враховано інтереси та побажання роботодавців, серед яких гот. та рест.. заклади міста. Регіональний контекст знаходить своє відображення у темах кваліф. робіт здобувачів ОП

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

При формуванні мети та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних освітніх програм:

- вивчення досвіду Черкаського державного технологічного університету

(<https://drive.google.com/file/d/1OИqotOCaaHCijlrdFtsG63o9q4iYFGBg/view>) та Львівського торговельно-економічного університету (chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/[https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Turizm/Docs/UNIFIKOVANA\\_TABLICJA\\_IZ\\_ZAUVAZHENNJAMI\\_TA\\_REKOMENDACIJAMI\\_STEIKKHOLDERIV.pdf](https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Turizm/Docs/UNIFIKOVANA_TABLICJA_IZ_ZAUVAZHENNJAMI_TA_REKOMENDACIJAMI_STEIKKHOLDERIV.pdf))

визначило включення ОК: «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», «Проектний менеджмент», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Переддипломна (виробнича) практика»;

-вивчення досвіду Полтавського університету економіки і торгівлі визначило включення ОК: «Методологія наукових досліджень», «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», «Переддипломна (виробнича) практика»;

- вивчення досвіду Державного торг.-екон. університету визначило включення ОК: «Проектний менеджмент», «Переддипломна практика chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/<https://knu.edu.ua/file/Mjg1OA==/dce317c05a8c8dcda71b316c69f3036d.pdf>,

- вивчення досвіду Національного університету харчових технологій визначило включення ОК: Управління розвитком закладів індустрії гостинності», «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», Переддипломна (виробнича) практика»

- вивчення досвіду Державного університету «Житомирська політехніка» визначило включення ОК: «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», «Проектний менеджмент», «Методологія наукових досліджень», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Переддипломна (виробнича) практика» <http://surl.li/qbmydx>;

- вивчення досвіду Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/[https://karazin.ua/storage/documents/1471\\_cJ5oUKoLb9tXet4oJqYu4GvGX.pdf](https://karazin.ua/storage/documents/1471_cJ5oUKoLb9tXet4oJqYu4GvGX.pdf)), Одеського національного технологічного університету <http://surl.li/zsqnqd>, Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника визначило включення ОК: «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», «Методологія наукових досліджень», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Переддипломна (виробнича) практика»;

- вивчення досвіду Харківського національного університету імені Бекетова визначило включення ОК: «Управління розвитком закладів індустрії гостинності», «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», «Методологія наукових досліджень», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Переддипломна (виробнича) практика» <http://surl.li/vtmjpw>;

- вивчення досвіду Луцького національного технічного університету визначило включення ОК: «Інноваційні технології в гот.-рест. бізнесі», «Проектний менеджмент», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Методологія

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

При формуванні мети та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних іноземних освітніх програм закордонних ЗВО (ІНТТІ School of Hotel Management та Ecole Hôtelière De Lausanne (Швейцарія), IU International University of Applied Sciences (Німеччина), Euroaulia (Іспанія), University of Surrey (Великобританія), Chaplin School of Hospitality and Tourism Management of Florida international university (США): - вивчення досвіду ІНТТІ School of Hotel Management, ОП «BUSINESS IN HOTEL AND DESIGN MANAGEMENT» ([chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://switzeducation.com/wp-content/uploads/2020/08/ІНТТІ\\_Brochure.pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://switzeducation.com/wp-content/uploads/2020/08/ІНТТІ_Brochure.pdf)) Ecole Hôtelière De Lausanne, ОП Hospitality Management (<http://surl.li/yihgju>), Ascencia Business School (<http://surl.li/ogvuru>) визначило включення НД «Проектний менеджмент». Дана навчальна дисципліна забезпечує досягнення ПРН: 1-3, 5-6, 8-12; - введення НД «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» спирається на приклад з аналогічних ОП César Ritz Colleges (<http://surl.li/fuskif>), Glion Institute of Higher Education – ОП «Hospitality, Entrepreneurship and Innovation» (<http://surl.li/uiufjm>), Дана навчальна дисципліна забезпечує досягнення ПР 1-3, 6; - включення НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності» визначено спираючись на César Ritz Colleges (<http://surl.li/mdklai>), Glion Institute of Higher Education, (<http://surl.li/jljhqs>), Chaplin School of Hospitality and Tourism Management of Florida international university (<http://surl.li/yuhkjm>), що дозволяє забезпечити досягнення ПР 1-3, 5-9, 11-12.

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

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

90

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

65

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

25

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

Зміст ОП «Готельно-ресторанний бізнес» відповідає предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що регламентована Стандартом вищої освіти для вказаної спеціальності, затвердженим наказом МОН України від 05.01.2021 р. №26. ОП має чітку структуру, її освітні компоненти взаємопов'язані та становлять логічну послідовність, що відображено у структурно-логічній схемі. Освітні компоненти відповідають об'єкту вивчення ОП, оскільки передбачають пізнання принципів й механізмів функціонування та розвитку суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області ОП забезпечується тими освітніми компонентами, що орієнтовані на вивчення понять, категорій, теорії та концепції готельно-ресторанної справи, економіки готелів і ресторанів, принципів бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.

За набуття здобувачами практики застосування методів, методики та технологій гостинності відповідає цикл освітніх компонентів професійної підготовки, готельна, ресторанна та переддипломна практики.

Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, обладнання хімічної лабораторії та лабораторії ресторанних технологій, обладнання бази відпочинку «Лісова», спеціалізовані прикладні ліцензовані програми (Servio HMS, Servio POS), аналітика від Hotel Matrix, прикладне програмне забезпечення: Office365, Microsoft Office (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, Teams), платформа Moodle. Програмні результати навчання забезпечуються обов'язковими компонентами, що підтверджують матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми та силабусами навчальних дисциплін.

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

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів ВО реалізована через індивідуальний навчальний план. Процедури та механізми, що забезпечують формування індивідуальної траєкторії, визначені положеннями П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01->

2024.pdf), П ДонНУЕТ 02.01-11-2023 “Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти” (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-11-2023.pdf).

Індивідуальний навчальний план здобувача, враховує вимоги ОП, освітньо-професійні та особистісні інтереси здобувача ВО. Індивідуальним навчальним планом здобувача ВО передбачено 27,77% вибіркових дисциплін.

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

Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачами ВО у межах, передбачених відповідними освітньою програмою та навчальним планом. Загальний обсяг вибіркових дисциплін складає не менше 25% від загального обсягу кредитів ЄКТС відповідного навчального плану. Право на вибір НД та процедура вибору визначені положенням П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf), положенням П ДонНУЕТ 02.01-11-2023 «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-11-2023.pdf). Вибір навчальних дисциплін здійснюється з Банку дисциплін Університету на відповідний навчальний рік. Запис на вибіркові дисципліни здійснюється в II етапи. I етап – вибір здобувачами ВО вибіркових дисциплін з Банку дисциплін Університету за допомогою програмного продукту «Вибір дисциплін» на освітньому порталі <http://donnuet.ddns.net>. II етап – уточнення вибіркової компоненти із врахуванням затверджених розкладів навчальних занять (застосовується у разі, якщо здобувач ВО не може відвідувати обрану дисципліну через співпадіння розкладів викладання навчальних дисциплін). Запис на вибіркові дисципліни весняного семестру першого року навчання здобувачами ВО всіх форм здобуття вищої освіти за освітнім ступенем магістра здійснюється Приймальною комісією під час вступної кампанії. Інформація про вибіркові дисципліни (у вигляді робочої програми, анотації та презентації) наявна на сайті Університету (вкладення Студенту - Каталог дисциплін) та на інформаційних сайтах кафедр.

До 03.11 кожного року на сайті Університету розміщуються Банк дисциплін Університету на осінній та весняний семестри наступного навчального року за рівнями вищої освіти.

До 03.11 кожного року для ознайомлення здобувачів ВО зі структурою, змістом вибіркових дисциплін на сайтах кафедр розміщуються анотації та презентації навчальних дисциплін.

Дирекції ННІ спільно із кафедрами організують ознайомлення здобувачів ВО із анотаціями та презентаціями навчальних дисциплін, що пропонуються до вивчення у наступному навчальному році, та Інструкцією щодо здійснення вибору із використанням програмного продукту «Вибір дисциплін», що затверджена наказом ректора. Результати здійснення вибору дисциплін затверджуються вченою радою ННІ (до 1 грудня) за кожною академічною групою та використовуються для формування індивідуальних навчальних планів здобувачів ВО.

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

У ОП передбачено готельну (5 кредитів, 1 семестр), ресторанну (3 кредити, 2 семестр) та переддипломну практику (12 кредитів, 3 семестр).

Готельна та ресторанна практика надає можливість вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок на базі закладів готельного та ресторанного господарства, оволодіння професійним досвідом. Переддипломна практика надає здобувачам ВО досвід професійної діяльності, сприяє формуванню професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень та розв'язування задач, пов'язаних із організацією діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу в реальних умовах їх функціонування та прийняття рішень щодо їх розвитку.

Здобувачі ВО мають можливість проходити практику у готелі «Razitel Кривий Ріг»; готелі «Центральний»; ГРК «Аврора»; ГК «Бізнес-клас», ГРК «РИЧКА», кафе «NAVALO», ресторани «Розмарин», ресторани-барі «Garden» та ін. Під час проходження всіх видів практики формуються наступні компетентності, передбачені Стандартом ВО: ЗК 1-8, СК 1-6, СК 8-12. Зміст і завдання практичної підготовки визначаються програмою практики зі спеціальності та методичними вказівками, що розроблені кафедрою відповідно до положення П ДонНУЕТ «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти» (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-05.02-01-2023.pdf).

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

Освітні компоненти ОП дозволяють поруч з hard skills сформуванню та розширенню спектру 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: активні імітаційні (ділова гра, ігрове проектування, кейсовий метод, ситуаційний аналіз, моделювання ситуацій, комунікативна задача) та неімітаційні (технологія „Мікрофон”, технологія „Карусель”, технології „Бліц-інтерв’ю”, підхід peer-learning). Всі освітні компоненти ОП формують такі SS, як: комунікативні здібності, лідерство, командна робота, тайм менеджмент, адаптивність та гнучкість, тактичне і стратегічне мислення, проектне мислення, переконання і аргументація, планування і цілепокладання, вміння залагоджувати конфлікти тощо. Окремі компоненти ОП формують навички: мовні – НД «Іноземна мова (Поглиблений курс)»; управління власним розвитком – НД «Методологія наукових досліджень», ситуаційної обізнаності – НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності», «Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень», «Проектний менеджмент».

### **Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до**



**освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів**

Зміст освітньої програми має чітку структуру, а саме: містить загальну інформацію, опис предметної області, характеристику освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності та результати навчання, модуляризацію програми, перелік компонент та їх логічну послідовність, форми атестації здобувачів ВО, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми та матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, структурно-логічну схему.

Освітні компоненти (ОК), включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему (розділ VI освітньої програми). Базові ОК є передумовою для вивчення інших ОК. Наприклад, ОК «Управління конкурентоспроможністю» → ОК «Управління розвитком закладів індустрії гостинності» → ОК «Практика переддипломна (виробнича)». Під час опанування ОК можна простежити логічний взаємозв'язок (наприклад, НД «Управління конкурентоспроможністю» → «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» → НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності» → ОК «Готельна практика», ОК «Ресторанна практика», ОК «Практика переддипломна (виробнича)»).

Освітні компоненти в сукупності дають можливість досягти заявленої мети ОП та всіх програмних результатів навчання.

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

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

Під час розробки та реалізації ОП використовується студентоцентризований 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), 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. Керівники готельної, ресторанної та переддипломної практики надають інформацію стосовно організації її проходження, планують тижневе навантаження студентів, узгоджують його з іншими видами навчальної діяльності, розробляють індивідуальне завдання та встановлюють час і терміни його виконання. При розробці методичного забезпечення кваліфікаційної роботи враховується тижневе навантаження студентів з навчальних дисциплін.

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

Практикоорієнтованість ОП забезпечується таким чином:

- 1) Проходженням гот., рестор., переддипл. практики (20 кр.) у закладах як гот., так і рест. бізнесу, що надає здобувачам ВО досвід проф. діяльності, сприяє вдоскон. здобутих ЗдВО практ. умінь та навичок, оволодінню проф. досвідом;
- 2) Проведенням практичних занять з дисциплін циклу професійної підготовки (8,4 кр.), де у здобувачів ВО є можливість закріплювати теоретичний матеріал на практиці (НД «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Управління розвитком закладів індустрії гостинності», «Управління конкурентоспроможністю», «Інформаційно-аналітична підтримка прийняття рішень» тощо) та комп'ютерних класах (НД «Інфор.-аналіт. підтримка прийняття управ. рішень», «Проектний менеджмент», «Управління розвитком закладів індустрії гостинності»), що сприяє узагальненню і вдосконаленню здобутих ЗдВО знань, формуванню у них практ. вмінь і навичок.
- 3) Запрошенням професіоналів-практиків та фахівців галузі для проведення майстер-класів, практичних занять, вебінарів, де вони діляться професіональним досвідом практичної роботи в галузі (наприклад, серія майстер-класів та семінарів з рест. обслугов. від Асоціації «USM-Italy» в лабораторії Університету і т. ін.).
- 4) Виконанням кваліф. робіт на основі викор. факт. матеріалів окремих закладів гостинності, що дає можливість ЗдВО ставити та успішно вирішувати на проф.у рівні науково-дослідницькі та практ. завдання щодо управління гот.-рестор. бізнесом.

За ОП не здійснюється підготовка здобувачів за дуальною формою освіти.

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

ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей

сталого розвитку, а саме

1 Рац. використання ресурсів (ЦСР12)–ЗдВО навчаються організовувати госп. діял. суб'єктів гот.-рестор. бізнесу з мінімізацією відходів, оптимізацією використання енергії, води та прод. хар-я. Це сприяє зменшенню впливу на навк. середовище;

2 Здорове харчування та прод. безпека (ЦСР2)–ОП включає навчання здоровим рестор. технологіям, що сприяє підвищенню прод. безпеки, розробці раціонів, які відпов. стандартам здор. харчування.

3 Підвищення якості життя та інклюзія (ЦСР3)–ЗдВО отримують компетенції щодо обслуговув споживачів для забезпечення збаланс. і безпечного харч-я в різних соц. групах, включаючи людей з особл. потребами

4 Підтримка інновацій та підприємництва (ЦСР9) –навчання інноваціям у гот. та рестор. бізнесі та впровадженню нових упр.моделей, що сприяє екон. розвитку та інноваціям у цій сфері.

5 Екологічна стійкість (ЦСР13)–ЗдВО вивчають стратегії організації екологічно чистого надання гот та рест. послуг, що сприяє зниженню вуглецевого сліду та зміцненню стійкості до змін клімату

6 Партнерство заради сталого розвитку (ЦСР17)–ОП підтримує міжн. співр-во через участь у міжн. проектах, практиках та досл-нях, що сприяє поширенню передових практик у гот. та рестор. галузі та сталого розвитку  
Університет входить до рейтингу Times Higher Education Impact Rankings (2021–2024) за 17 ЦСР «Партнерство заради СР» за показниками досліджень, управління, пропаганди та навчання.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<https://vstup.donnuet.edu.ua/>

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

Для конкурсного відбору осіб, які на основі НРК6 (СВО бакалавра) вступають для здобуття ступеня магістра, зараховуються бали, отримані вступником за результатами єдиного вступного іспиту (ЄВІ) та єдиного фахового вступного випробування (ЄФВВ), будь-який предметний тест за вибором вступника, що складаються за технологіями ЗНО, відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття ВО в 2024 році (далі – Порядок прийому) та Правил прийому до ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського в 2024 році. ЄВІ складається із двох блоків: тесту з іноземної мови та тесту загальної навчальної компетентності (ТЗНК). При вступі на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК7 (СВО магістра або ОКР спеціаліста, здобутих за іншою спеціальністю) конкурс. відбір здійснюється за результ. ЄВІ або співбесіди з іноземної мови в університеті та ЄФВВ або фахового іспиту зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» в закладі вищої освіти. За будь-якої траєкторії вступу претенденти подають разом із заявою на участь в конкурсному відборі мотиваційний лист. Програма фах. іспиту зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» розробляється фах. атест. комісією, розглядається на засід. кафедри за участю гаранта ОП та затверджується головою приймальної комісії. Мін. значення конкурсного балу для допуску вступника до участі в конкурсному відборі на місця державного замовлення складає 130 балів за шкалою 100–200. Встановлені Порядком прийому та Правилами прийому вимоги є ефект. способом для формування вмотивованого, здатного до навчання за ОП контингенту ЗдВО

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюються розділом 6 П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 “Про організацію освітнього процесу” (<chrome-extension://efaidnbmnnpbpcajpgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>)

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

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

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється положенням П ДонНУЕТ 02.01-24-2023 «Про визнання в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського результатів навчання, набутих у неформальній/інформальній освіті» (<chrome-extension://efaidnbmnnpbpcajpgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/r-02.01-24-2023.pdf>), що оприлюднене на офіційному сайті Університету.

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

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

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

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

Освітній процес здійснюється відповідно до «Закону про освіту», «Закону про вищу освіту», ЛУ, «Стандарту», що знаходить своє відображення у Положеннях та Стандартах Університету.

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» освітній процес в ДонНУЕТ здійснюється за формами, які у своїй сукуп. через дифер. підхід до вибору методів навчання і викладання сприяють досягненню ПРН. Залежно від змісту та особл. кожної ОК застосовується широкий спектр 1) методів навчання і викладання: активні імітаційні (кейсовий метод, ділова гра, моделювання ситуацій, комунікативна задача) та неімітаційні (експрес-опитування, дискусія, мозковий штурм, підхід peer-learning та fleep-chart, тренінг, студ. наук. конф., технологія «Мікрофон», дослід.-пошук. проекти) методи; 2) засоби навчання: бібліотечні фонди, цифрові метод. матеріали, відео лекції, графічні та технічні засоби, системне та сервісне прогр. забезп., лабораторії та інші; 3) технології навчання: пояснювально-ілюстративне, проблемне, програм. і диференц. навчання.

Логічна послідовність вивчення та взаємозв'язок ОК, застосування широкого спектру методів, засобів та технологій навчання і викладання у своїй сукупності сприяють досягненню ПРН.

Розробка метод. забезп. (силабусів, робочих програм, метод. рекомендацій) освітніх компонентів ОП базується на окреслених формах і методах навчання і викладання та забезпечують набуття ЗдВО ОП hard skills (проф. знання та навички), soft skills (соц.-псих. знання та навички) та дозволяє досягти ПРН.

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

Форми і методи навчання і викладання повністю відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та реалізуються через: можливість 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, варіантів самостійної роботи), можливість вибору місця навчання (бібліотека, житло, парк, транспорт), отримання права на академічну відпустку, можливість визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО.

Відповідно до Положення 02.02.13-2023 «Про анкетування стейкхолдерів» в ДонНУЕТ здійснюється опитування за 17 анкетами, в т.ч. за анкетой SQ\_5 «Опитування здобувачів вищої освіти щодо відповідності форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу». Результати опитування здобувачів ВО ОП «Готельно-ресторанний бізнес», проведеного у вересні 2024 р., було обговорено на засідання кафедри (протокол №2 від 09.09.2024 р.), дозволяють зробити висновок про високий рівень їх задоволеності методами навчання та викладання: оцінки окремих аспектів отримали від респондентів у переважній більшості оцінки "повністю задовольняє" та "скоріше задовольняє".

**Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій 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 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.02-04-2020 «Про методичне забезпечення освітньої програми», П ДонНУЕТ 02.02-03-2023 «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 про можливість та процедуру вибору НД, практичну підготовку, організацію освітнього процесу тощо надається:

За ОК «Навчальні дисципліни»:

1) під час процедури вибору дисциплін (дирекції ННІ спільно із кафедрами організують ознайомлення здобувачів ВО із анотаціями та презентаціями навчальних дисциплін, що пропонуються до вивчення у наступному навчальному році);

2) на першому занятті, на якому студентів ознайомлюють зі змістом силабусу, термінами виконання та здачами індивідуальних та самостійних робіт, порядком та критеріями їх оцінювання. Додаткова інформація надається викладачем НД протягом семестру (участь у олімпіадах, конкурсах, тощо).

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.

За ОК «Готельна практика», «Ресторанна практика», «Переддипломна (виробнича) практика» інформацію стосовно організації проходження, критеріїв оцінювання та порядку захисту звітів надають керівники практики до початку 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.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом:

1) набуття умінь та навичок використовувати іноземну мову під час навчання та дослідження (НД «Іноземна мова (Поглиблений курс)», білінгвальні НД); 2) набуття дослідницьких навичок і умінь (НД «Методологія наукових досліджень»); 3) виконання індивідуальних завдань науково-дослідного характеру; 4) участі здобувачів ВО у Всеукр. конкурсі студ. наукових робіт (Миснік Я.С., 2023 р., диплом 2 ст. (III Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», Державний торговельно-економічний ун-т, Київ); роботу Миснік Я. подано на I етап конкурсу «Готельно-ресторанна справа» у 2022-2023 н.р., робота Федан К. – на I етап у 2023-2024 н.р.); 6) участі в роботі наукових студентського гуртка: «Інноваційні технології в готельному господарстві» (керівник - к.е.н., доцент Ніколайчук О.; здобувачі - Миснік Я., Кошеленко О., Бадега А., Федан К., Філіппова О.); 6) участі здобувачів в роботі наукового семінару «Сучасні тенденції та інновації у ресторанному та готельному бізнесі», «Науковий підхід до раціональних форм розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства та в готельно-ресторанних комплексах», 15.05.24; 7) участі в роботі науково-дослідних лабораторій «Інноваційні технології готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», «Економічний механізм управління підприємством»; 8) участі здобувачів ВО у виконанні НДР 0121U110147 «Розвиток готельно-ресторанної індустрії України: організаційно-економічні аспекти», 2021-2023 рр., (Миснік Я., Кошеленко О.), НДР 0124U002936 «Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення», 2024-2026 рр. (Федан К.В., Філіппова О.Ю.); 9) участі здобувачів ВО у наук.-практ. конференціях та публікації статей (за 2022-2024 рр. здобувачі ВО прийняли участь у 16 міжнар. і 1 всеукр. наук.-практ. конф-х, опубліковано 22 тези та 7 статей.

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

У відповідності до STU 02.02-10-2023 «Проектування та розробка освітніх програм» удосконалення ОП (оновлення змісту освітніх компонентів) обговорюється на засіданні кафедри. 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.

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-03-2023 «Про методичне забезпечення навчальної дисципліни» оновлене методичне забезпечення на наступний навчальний рік розміщується на навчальній платформі Moodle, в Office 365 до 1 вересня та до 1 січня.

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-04-2023 «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 02.01-07–2023 «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 пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти**

Навчання. Навчальний план ОП передбачає вивчення здобувачами ВО НД «Іноземна мова (Поглиблений курс)». Здобувачі мають доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science, залучені до проекту Ukraine Global Faculty, мають можливість проходження міжн. практики. Чернега О., Бочарова Ю. приймають участь у реалізації проекту «Підвищення освітньої та наукової ролі ДонНУЕТ як внутрішньо переміщеного закладу вищої освіти у громаді Донецької області», що фінансується та у проєкті "Європ. цінності: сталий розвиток, економічна безпека та цивілізаційні імперативи" (101127413 – EVSDESCI) в межах програми Еразмус+, що фінансується Європейським Союзом. Викладання. Викладачі ОП проходять навчання за міжнародними програмами підвищення кваліфікації (Польща, Удовіченко–2021-22рр.; Болгарія, Бочарова–2020р.; Великобританія, Ніколайчук –2022р.; Естонія, Бочарова–2022, 2024р.; Чернега–2024р). Викладання на ОП передбачає білінгвальні дисципліни та використання іннов. технологій, які запозичені з міжн. практики, а саме Flipped Classroom, Peer Learning. Наукові дослідження. НПП здійснюють оприлюднення результатів досліджень у закордонних виданнях (Чернега, Удовіченко, Ніколайчук –Чехія; Удовіченко–Польща, Ніколайчук - Венесуела, Никифоров Р.П., Сімакова О. – Естонія), беруть участь у міжн. наук.-практ. конф. Протягом 2020 – 2024 рр. опубліковано у міжн. науком. базах Scopus і WoS: Чернега О. – 5 ст., Ніколайчук О. - 5 ст., Приймак Н.С. – 4, Никифоров Р.П. – 2 ст. ; Удовіченко Г. – 5 ст.; Бочарова Ю. - 5 ст., Сімакова О. - 3 ст.

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

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

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

На даній ОП та в Університеті використовуються такі види контролю: вхідний, поточний, підсумковий.

Вхідний контроль застосовується викладачами на перших заняттях для виявлення відповідності рівня знань і вмінь здобувачів ВО вимогам засвоєння програмних результатів НД.

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 методичних рекомендаціях.

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

Екзамен проводиться 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 високих організаційного та методичного рівнів управління цим процесом (застосування прийомів диференціації контролю знань; організація багаторівневого контролю із застосуванням тестів, теоретичних запитань, ситуаційних завдань; визначення якісних характеристик контролю ((повноти (наявність повного ланцюга системи знань); систематичності (упорядкованість і стрункість); науковості (глибоке засвоєння наукових понять, законів, теорій); міцності (можливість довгострокового зберігання в пам'яті накопиченої сукупності 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. У вільному доступі на сайті Університету розташовано низку Положень, які регулюють процедуру проведення контрольних заходів, а саме:

Положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 “Про організацію освітнього процесу” (<chrome-extension://efaidnbmninnkpcjpcglclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>), містить вимоги (п. 7.14) до організації та проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання. Положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування” визначає форми проведення контрольних заходів, вимоги до їх проведення, а також перевірки та інтерпретації результатів тестування.

Критерії оцінювання навчальних досягнень відображено в робочих програмах дисциплін, що розміщені на сайті в

Каталозі дисциплін, силабусах (навчальна платформа moodle), методичних вказівках до вивчення дисциплін, написання та захисту кваліфікаційної роботи, що розміщено у репозитарії.

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

За ОК «Навчальні дисципліни» інформація надається на першому занятті, на якому студентів ознайомлюють зі змістом силабусу, термінами виконання та здачі 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).

По ОК «Готельна практика», ОК «Ресторанна практика», ОК «Переддипломна 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 наведена у методичних вказівках, розміщених на навчальній платформі moodle і у репозитарії Університету.

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-dis-mag-2/>) 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)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений**

Форма атестації здобувачів ВО за другим (магістерським) рівнем спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти: кваліфікаційна робота.

### **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 02.01-01-2024 “Про організацію освітнього процесу”,

П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування”,

П ДонНУЕТ 02.01-06-2023 “Про екзаменаційну комісію”,

П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 “Про апеляцію результатів поточного та 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 процедури проведення контрольних заходів забезпечують об’єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП**

Об’єктивність екзаменаторів при проведенні контр. заходів та оцінюванні результатів забезпечується безумовним дотриманням вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування». Базовою формою проведення контр. заходів прийнята комп. форма тестування на платформі Moodle, яка забезпечує оцін. результ. здобувачів ВО програм. засобами платформи та унеможливорює неправомірну зміну результатів контр. заходів.

Розділ 5 положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» регламентує утворення та правила роботи комісій, які забезпечують пров. контр. заходів, із дотриманням умов добросовісності та об’єктивності, що створює умови для запобігання виник. конфл. ситуацій. У разі незгоди із резул. контр. заходів здобувачі ВО можуть подати заяву про апеляцію відповідно до вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю».

Здобувач ВО Голобородько М.В. (гр. ГРС-23м) був допущений до складання підсум. контролю знань з дисципліни “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесу” (05.12.2023 р., 1 семестр), але під час екзамену одержав незад. оцінку («FX» - незад. з можл. повтор. склад.). За зверненням Голобородько М.В. директор НІРГБТ надав дозвіл на ліквід. акад. заборг. протягом 2 тижнів після заверш. екзамен. сесії. Голобородько М.В. (27.12.2023 р.) повторно склав екзамен у формі тестування засоб. Moodle відп. до графіку ліквід. заборг. і отримав оцінку (75/С).

### **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 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» та положенням П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «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.

За ОП «Готельно-ресторанний бізнес» повторного проходження контрольних заходів не відбувалося.

### **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 02.01-01-2024 “Про організацію освітнього процесу”, П ДонНУЕТ 02.01-06-2023 “Про екзаменаційну комісію”, П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування”, П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 “Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю”. Дані документи відкриті та доступні для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету за посиланням: <http://surl.li/iqorppq>. 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 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-10-2023.pdf>).

Кодекс академічної доброчесності (протокол Вченої ради від 25.11.2021 р., №4, наказ ректора від 25.11.2021 р. № 153.)

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? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП**

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

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 спеціалізованих програм Unicheck та/або StrikePlagiarism відповідно до порядку, визначеного в розділі 5 положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-10-2023.pdf>).

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

Посилання на репозиторій, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП: <http://surl.li/sgvjch>

## **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 вивченням в межах дисципліни «Методологія наукових досліджень» теми «Інтелектуальна власність та академічна доброчесність», в якій розкриваються питання :

авторське право та його об'єкти.  
академічної доброчесності як запоруки якісної вищої освіти;  
інтелектуальної власності та авторського права;  
інституційне підґрунтя забезпечення академічної доброчесності в Україні;  
види порушень академічної доброчесності;  
відповідальність за академічно недоброчесну поведінку.

## **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 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату». У разі встановлення середнього ступеня оригінальності (60,00-74,99%) робота допускається до захисту тільки після отримання позитивного висновку комісії з академічної доброчесності. Роботи, які за результатами розгляду комісією з академічної доброчесності містять ознаки плагіату, отримують негативний висновок, не допускаються до захисту.

У випадку, коли будь-яка особа констатувала академічний плагіат у роботах (наукових та методичних) 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 документа про ВО, в інших письмових роботах здобувачів ВО - для застосування двох видів заходів впливу: академічного; дисциплінарного.

За результатами перевірки.

## 6. Людські ресурси

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

Всі викладачі, які залучені до реалізації освітньої програми, мають відповідну освітню кваліфікацію, професійний досвід та необхідні досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, Постанова Кабінету Міністрів України № 1187 від 30 грудня 2015 р.). До реалізації освітньої програми залучено 3 доктори та 4 кандидатів наук:

- Ніколайчук О.А. (НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності»), к.е.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19;

- Никифоров Р.П. (НД «Інноваційні технології в гот-рест. бізнесі»), к.т.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 19;

- Чернега О.Б. (НД «Управління конкурентоспроможністю»), д.е.н, професор, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 6, 8, 14;

- Сімакова О.О. (ресторанна практика), к.т.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19;

- Приймак Н.С. (НД «Інноваційні технології в гот-рест. бізнесі»), д.е.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 5, 8, 12, 14, 19;

- Бочарова Ю.Г. (НД «Методологія наукових досліджень», НД «Проектний менеджмент», «Інформаційно-аналітична підтримка прийняття рішень»), д.е.н, професор, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14, 19;

- Удовіченко Г.М. (НД «Іноземна мова (поглиблений курс)» – к.п.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 8, 12, 15.

Всі викладачі ОП регулярно проходять підвищення кваліфікації як в Університеті, так і поза його межами, у тому числі за кордоном. Наприклад, Польща, Удовіченко–2021-22рр.; Болгарія, Бочарова–2020р.; Великобританія, Ніколайчук –2022р.; Естонія, Бочарова–2022, 2024р.; Чернега–2024р. Протягом 2020 – 2024 рр. опубліковано у міжнародних наукометричних базах Scopus і Web of Science: Чернега О. – 5 ст., Ніколайчук О. - 5 ст., Приймак Н.С. – 4, Никифоров Р.П. – 2 ст.; Удовіченко Г. – 5 ст.; Бочарова Ю. - 5 ст., Сімакова О. - 3 ст.

Згідно зі Стратегією розвитку ДонНУЕТ (2021-2025 рр.) в Університеті реалізується Програма 3.7 “Самореалізація і професійне зростання”. Можливості та вимоги до професійного розвитку НПП регламентуються Положенням П ДонНУЕТ 02-03-2020 “Про підвищення кваліфікації педагогічних та НПП”.

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

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 01.02-07-2023 «Про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського» інформація про проведення конкурсного відбору висвітлюється на офіційному веб-сайті університету. В п. 2.5. Положення 01.02-07–2023 визначені вимоги до кандидатур на заміщення вакантних посад в Університеті, що враховують професіоналізм, кваліфікацію, стаж та результати наукової діяльності. Викладачі, які обираються за конкурсом, повинні мати науковий ступінь та/або вчене звання, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра (спеціаліста). Процедура відбору викладачів-практиків визначена положенням П ДонНУЕТ 02-14-2023 «Про процедуру відбору викладачів-практиків». У Р. 2 Положення визначений порядок процесу проведення співбесіди з фахівцями, які мають досвід практичної діяльності зі спеціальності та виявили зацікавленість в здійсненні навчального процесу в Університеті. Р. 3 Положення визначає критерії оцінки спроможності претендента сприяти досягненню цілей освітньої програми.

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

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

1) розробка та удосконалення ОП, в т.ч. навчального плану шляхом здійснення моніторингу думки роботодавців щодо цілей та програмних результатів навчання на ОП;



- 2) організація і проведення практик;
  - 3) залучення професіоналів-практиків в якості голів Екзаменаційної комісії із захисту кваліф.робіт;
  - 4) проведення майстер-класів, семінарів, відкритих лекцій:
- 14.10.22, 30.03.24 президент Асоціації кулінарів України Магалецький А.  
 03.11.22 нач. від. розвитку туризму КП «Інститут розвитку міста Кривого Рогу» Літвінчук Г.  
 11.11.22 керівник HotelMatrix Міщенко О.  
 22.11.22 шеф-кухар ресторану «La Bodega»(Нідерланди) Шептуха С.  
 10.11.22 ст. віце-президент від.досліджень Нац. асоціації рестораторів США Хадсон Ріле,  
 16.03.23 р. кер. Smart Education Hotel School Чорний О.  
 31.03.23 р. співзасн. «HQconsulting» (Італія) Вентруті В.  
 26.09.23 менеджер з корп. культури «Optima Hotels & Resorts» Ліфіренко О.  
 10.10.23 CEO Expert Solution  
 18.10.23 експерт інд. гост. з Великої Британії Adrian Barsby  
 17.10.23 Dr Elizabeth Ineson з Manchester Metropolitan University  
 11. 23 серія майстер-класів та семінарів з рестор.обсл. від Асоціації «UCM-Italy»  
 15.03.24 кер. СПР «Оптіма Кропивницький» Немодрук О.  
 26.04.24 операц. директор «Ribas Hotels» Косенко Ю.  
 29.04.24 ресторан «Розмарин»  
 3.05.2024 р. адміністратор «Senator Victory Square» Бойченко Д.  
 13.05.24 проф. школа гост. та туризму, Боснія та Герцоговина

### **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 педагогічних та науково-педагогічних працівників”.

Викладачі ОП за останні п'ять років пройшли таке навчання на базі ДонНУЕТ:

- НП «Використання практик студентоц.підходу в освіт.процесі», 14.11.2019-20.01.2020р. (всі НПП);
- НП «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021р., (Чернега О., Никифоров Р., Ніколайчук О., Приймак Н.С., Бочарова Ю.);
- НП «Практики псих.-пед.супроводу та підтримки учасників осв. процесу в умовах воєнних дій», НП «Іннов. практики організації осв.діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 2023 р., НП «Інноваційні та інтерак. технології дистанц. навчання», 2024 (усі НПП);

Університет сприяє проходженню закорд.стажувань, провед. наук. досліджень та проф. розвитку ННП поза межами закладу:

- міжн. Стажув. (Ніколайчук О., Бочарова Ю., Удовіченко Г., Чернега О.);
- курс "Level up разом з Reikartz"від Reikartz Hotel Group, 2021 р., Ніколайчук О., Приймак Н.;
- курс «Create Creative Entrepreneurs Leaders School for lectures of Ukrainian HEIs», 2022 р., Ніколайчук О.);
- наук.-педаг. стажування, 2021, Удовіченко Г.;
- програма «Цифрові трансформації в освіті», 2021 р., Никифоров Р.;
- курс «Менеджер готельного бізнесу»; міжнар. семінари від La Fondation pour la Formation Hôtelière, 2023 р., Ніколайчук О. та ін.

### **Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку 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 ННП ДонНУЕТ за підсумками роботи за рік”. В ДонНУЕТ впроваджена практика підвищення кваліфікації ННП (Використання практик студентоцетрованого підходу в осв. процесі 2020; Реалізація дублінських дескрипторів 2021; Стипендія Каб. Міністрів - Бочарова, 2020-2022, Практики псих.-педаг. супроводу та підтримки учасників осв. процесу в умовах воєнних дій, Іннов. практики організації осв. діяльності: гнучке навчання у ВО 2023; Іннов. та інтеракт. технології дистанц. навчання 2024).

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

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

Досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання забезпечується завдяки використанню сучасної інфраструктури: 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) актовий зал; 9) спортивний зал та стадіон; 10) зони відпочинку, 11) інтернет-лекторій для змішаних форм навчання тощо. Servio

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)

У комп'ютерних класах встановлено ліцензовану ОС Windows, пакет програм Microsoft Office, веб-браузер, програмне забезпечення (ПЗ) для роботи з графічними зображеннями, pdf-файлами. Використовуються платформи Moodle та Microsoft Office 365 Education, що включає програмні продукти Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Microsoft Teams та додаткові інструменти для навчання, відкриті веб-сервіси для навчання. Все ПЗ, що використовується, є ліцензованим.

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

Відповідно до Закону України «Про освіту» (Відомості Верховної Ради, 2017, № 38-39, ст.380), розділ VI, ст.53, 54 Університет забезпечує доступ викладачів і здобувачів ВО до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та наукової діяльності.

Всі учасники освітнього процесу мають можливість вільного користування:

- науковою бібліотекою, яка автоматизована бібліотечною інформаційною системою Koha;
- платформами Web of Science та Scopus (є підключення до них);
- репозитарієм Університету;
- комп'ютерними класами з ліцензованим програмним забезпеченням, у т. ч. для роботи з графічними зображеннями, наприклад, ArchiCAD;
- платформами Moodle, Microsoft Teams, Zoom (користування без обмеження в часі);
- інтернет-лекторієм з сучасним оснащенням;
- лекційними аудиторіями (всі оснащені проекторами BenQ MX580 та ноутбуками Acer M541N), лінгафонним кабінетом;
- навчальними лабораторіями, у т. ч. готельного та ресторанного спрямування (лабораторія «Інноваційних ресторанних технологій» тощо);
- науково-дослідними лабораторіями, у т. ч. експериментальною лабораторією «Інноваційні ресторанні технології та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів», «Економічний механізм управління підприємством».

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

ДонНУЕТ формує, підтримує і удосконалює освіт. середовище, забезпечує комфортні умови для ЗВО і співробітників. З метою забезпечення задоволеності в навчанні підтримуються оптим. фізіологічні умови, умови безпеки відповідно до законодавства, соціальні та психологічні умови (відсутність дискримінації, безконфліктність, позит. моральний клімат). ДонНУЕТ гарантує відповідність середовища вимогам охорони праці і управляє цим середовищем. Безпечність освіт. середовища досягається: у фізичному аспекті: 1) перевірка стану будівель та споруд, мереж, обладнання перед початком навч. року/семестру на відповідність усім вимогам; 2) проведення навчань щодо евакуації, користування первинними засобами пожежогашіння; 3) проведення інструктажів перед проведенням лаб. занять; 4) проведення проф. роботи серед ЗВО щодо необхідності дотримання вимог особистої безпеки у побуті; 5) розміщення інформації щодо профілактики нещасних випадків на стендах та у хмарному сховищі Office 365; в психологічному аспекті: в період Адаптаційного тижня ЗВО інформуються про те, що вважається насильством, яким чином можливо мінімізувати ризики та небезпеки, про механізми протидії булінгу (ПДонНУЕТ02.08-2019 Про запобігання та протидію булінгу), яким чином потрібно протидіяти, запобігати та вирішувати конфл. ситуації, пов'язані із поруш. гендерної рівності, дискримінацією, сексуальними домаганнями та ін. видами психол. насилля (ПДонНУЕТ02-09-2023 Про процедури вирішення конфліктних ситуацій). Осв. середовище в Універс. здобувачі ОП оцінили на оцінки «4», «5» (анкета SQ\_11).

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

Освітня підтримка: В Університеті реалізується студентоцентризований підхід до організації освітньої діяльності. Діє спеціальний порядок формування індивідуального навч. плану. Вибір НД здійснюється в обсязі не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС (консультативну підтримку здійснює гарант ОП). На першому занятті з НД викладач інформує щодо особливостей НД, оцінювання протягом семестру. Ця інформація відображається в силабусі, що розміщ. у Moodle. Протягом семестру проводяться консультації з НД. Отримання ЗдВО інд. графіку навчання передбачає можливість встановлення графіку інд. консультацій. В ДонНУЕТ діє порядок ліквідації академічних заборгованостей та порядок подання апеляції. ЗдВО повністю забезпечені інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом

здоров'я.

Організаційна підтримка: Здійснюється адміністрацією ДонНУЕТ, дирекцією ННІ, виклад. кафедри, співробітниками структурних підрозділів. Механізми орг. підтримки викладені в положеннях: П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 Про організацію освітнього процесу, П ДонНУЕТ 02.01-09-2023 Про самостійну роботу, П ДонНУЕТ 02.01-16-2021 Про організацію навчання за індивідуальним графіком, П ДонНУЕТ 04.01-01-2023 Про академічну мобільність, П ДонНУЕТ 05.02-01-2023 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 ОП; співробітниками структурних підрозділів Університету.

Соціальна підтримка полягає: у стипендіальному забезпеченні здобувачів ВО (положення П ДонНУЕТ 02-04-2023 Про стипендіальне забезпечення, матеріальну допомогу та матеріальне заохочення здобувачів ВО, Правила призначення академічних стипендій, П ДонНУЕТ 02.02-05-2023 Про академічний та загальний рейтинг здобувачів ВО, П ДонНУЕТ 02.01-05-2023 Про порядок переведення осіб, які навчаються на договірній основі, на навчання за держ. замовленням); отриманні цільових пільгових держ. довгострокових кредитів для здобуття ВО; отриманні допомоги від первинної профспіл. організації; захисті від будь-яких форм фіз. та псих. насильства (П ДонНУЕТ 02-08-2019 Про запобігання та протидію булінгу); спец. супроводі (у випадку необхідності) та вільному доступі до інфра-Університету.

Підтримка фізичного здоров'я: університет надає можливість ЗДВО підтримувати фізичну активність в обладнаних спорт. залах та стадіонах.

Підтримка ментального здоров'я: ЗДВО можуть звернутися за проф. допомогою до психолога та різних сервісів психолог. допомоги (сайт ДонНУЕТ); мають можливість пройти мультимедійний курс самопомоги у боротьбі зі стресом («Самодопомога+») або отримати індив. психол. допомогу у межах інтервенції «Управління проблемами+» від фасилітатора International Medical Corps Ревуцької С.

Результати опит. ЗВО ОП у 2024 р. (анкета SQ\_11) свідчать про високий рівень їх задов.

### **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)**

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 (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/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.

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

В Університеті наявні унормовані антикорупційні політики, процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій. Вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу, їх послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу етики та гідності ДонНУЕТ (<https://donnuet.edu.ua/kodeks-etiki-ta-gidnosti/>), Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<https://donnuet.edu.ua/pravya-povedinky-v-universyteti/>), положення П ДонНУЕТ 02-08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02-08-2019.pdf>), Положення П ДонНУЕТ 02-09-2023 «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02-09-2023.pdf>).

Врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних з реалізацією навчального процесу, забезпечується дотриманням процедур, визначених в положеннях П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>), П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-17-2023.pdf>).

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-koruptsijnukh-pravororushen-2/>) та затверджено Антикорупційну програму, що містить правила та процедури щодо виявлення, протидії та запобігання корупції у діяльності Університету.

Випадків, пов'язаних із цькуванням, 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 на своєму вебсайті**

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються Стандартом Університету “Проектування та розробка освітніх програм” ДонНУЕТ 02.02 - 10 – 2023 Документ відкритий та доступний на сайті Університету за посиланням: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/STU-DonNUET-02.02-10-2023.pdf>

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

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.

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

За результатами перегляду ОП «Готельно-ресторанний бізнес» у 2023 р. були внесені наступні зміни:

- 1) за результатами опитування роботодавців встановлено, що роботодавці зацікавлені у фахівцях з гостинності, які вміють розробляти та впроваджувати стратегію цифрового маркетингу суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, вміють забезпечувати адаптивне функціонування бізнесу в умовах військового стану та післявоєнний період. Корегувальні дії: включити до складу НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності» питання, присвячених особливостям стратегії цифрового маркетингу суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу та реалізації адаптивних управлінських практик суб'єктами в умовах дії військового стану та післявоєнний період;
- 2) за результатами анкетування здобувачів було встановлено задоволеність здобувачів ОП та відсутність пропозицій щодо внесення змін у ОП;
- 3) після обговорення ОП з НПП на засіданні кафедри прийнято рішення про заміну ОК «Антикризовий менеджмент» на ОК «Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень».

Проект ОП був наданий на розгляд НМР, після обговорення був розміщений на сайті випускової кафедри. Після завершення громадського обговорення ОП була затверджена Вченою Радою (протокол Вченої ради №13 від 29.06.2023р.).

Черговий перегляд ОП заплановано на жовтень-листопад 2024 р. Під час перегляду будуть враховані результати анкетування здобувачів ВО, пропозиції НПП Університету, роботодавців.

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

30.11.2023 р. Вченою радою Університету схвалено положення П ДонНУЕТ 02.02-13-2023 «Про анкетування стейкхолдерів», згідно з яким з 01.02.2020р. впроваджено анкетування за 17 анкетами, в тому числі опитування здобувачів ВО щодо індив. освіт.траєкторії, якості проф. підготовки, навч. навант., відповід.форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу, відповід. освіт. середовища потребам та інтересам студентів. Процес анкетування розпочинається з першого місяця навч. року та здійснюється відповідно до розроб. графіку. Результати анкетування враховуються при періодичному перегляді та забезпеченні якості ОП.

За результатами анкетування у 2024-2025 н.р. 100% опитаних: повністю задовольняють компоненти ОП, вважають, що ОП відповідає їх потребам та сприяє їх особистісному розвитку (SQ\_13), реалізують свої права на академічну свободу, усвідомлюють необхідність дотримання академічної доброчесності (анкети SQ\_6, SQ\_9), загалом задоволені рівнем навчального навантаження (анкета SQ\_4).

До інших процедур забезп. якості здобувачі залучалися відповідно до Стандартів Університету: здобувачі беруть участь в опитуванні щодо якості освітньої діяльності (П ДонНУЕТ «Про опитування студентів стосовно якості навчальної діяльності») та визначенні рейтингу науково-педагогічних працівників (П ДонНУЕТ «Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу науково-педагогічних працівників»).

**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 (<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/r-06.04-01-2020.pdf>) та забезпечує захист прав та інтересів здобувачів вищої освіти та їхню участь у управлінні Університетом.

Здобувачі ВО 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

щорічному оцінюванні НПП; 2) участі у анкетуванні здобувачів вищої освіти (анкети SQ\_2 - SQ\_18).

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

Кафедрою технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва були отримані схвальні рецензії на ОП від роботодавців, які додаються до звіту. В рецензіях відзначено, що ОП має чітку логіку підготовки здобувачів, розроблена до вимог роботодавців-закладів готельно-ресторанного господарства, за ключовими компонентами дозволяє підготувати потрібного фахівця, у навчальному плані міститься навчальні дисципліни, які формують знання та навички, що є необхідними для виконання професійних завдань. Роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду ОП шляхом врахування їх пропозицій щодо удосконалення ОП. Спілкування щодо напрямків удосконалення здійснювалось під час обговорення на засіданнях кафедри. Пропозиції враховуються після обробки анкет (анкета SQ\_1). Так, за результатами анкетування роботодавців у 2022-2023 н.р. встановлено, що роботодавці зацікавлені у фахівцях з гостинності, які вміють розробляти та впроваджувати стратегію цифрового маркетингу суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, вміють забезпечувати адаптивне функціонування бізнесу в умовах військового стану та післявоєнний період. Корегувальні дії: включити до складу НД «Управління розвитком закладів індустрії гостинності» питання, присвячених особливостям стратегії цифрового маркетингу суб'єктів гот.-рестор. бізнесу та реалізації адаптивних управл. практик суб'єктами в умовах дії військового стану та післявоєнний період. Із урахуванням пропозицій стейкхолдерів ОП набула нових змін (протокол Вченої ради №13 від 29.06.2023 р.).

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

В Університеті існує практика збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників, яка застосована до ОП «Готельно-ресторанний бізнес». Збирання інформації 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. Крім того, для зміцнення зв'язків між випускниками, студентами та НПП, з метою зміцнення корпоративного духу серед студентів та випускників Університету, сприяння згуртуванню випускників, стимулювання випускників у підтримці контактів з Університетом, об'єднання зусиль випускників з метою розвитку Університету відповідно до чинного законодавства України, 16.04.2020 року створена Асоціація випускників Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

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

СМЯ Університету передбачає моніторинг процедур / процесів / показників, розробку та реалізацію корегувальних дій в результаті проведення внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020).

З метою підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти за ОП здійснюється: аналіз результатів сесійного контролю, аналіз програми підвищення кваліфікації НПП, аналіз наявності необхідних ресурсів, щорічне оцінювання НПП, аналіз рівня дотримання академічної доброчесності.

З моменту започаткування ОП було здійснено такі процедури:

- 1) моніторинг ОП: обговорення зауважень та рекомендацій експертних груп та ГЕР за результатами акредитацій освітніх програм Університету (протоколи Навчально-методичної ради №8 від 20.04.2023; №9 від 22.05.2023 р., №2 від 28.09.2023 р., №3 від 26.10.2023 р., №4 від 30.11.2023 р., №5 від 21.12.2023 р., №7 від 29.02.2024 р.);
  - 2) моніторинг якості освітнього процесу на основі аналізу методичного забезпечення ОП (протокол Навчально-методичної ради №8 від 20.04.2023 р.);
  - 3) аналіз виконання плану підготовки навчально-методичної літератури відбувався на кожному засіданні Навчально-методичної ради;
  - 4) моніторинг методичного забезпечення дисциплін у навчальній платформі Moodle (протокол Навчально-методичної ради №5 від 26.01.2023 р., №2 від 28.09.2023 р., №6 від 30.01.2024 р.);
  - 5) аналіз книгозабезпеченості дисциплін, що викладаються в Університеті (протокол Навчально-методичної ради №4 від 22.12.2022 р., №5 від 21.12.2023 р.);
  - 6) аналіз програми підвищення кваліфікації НПП: протоколи Навчально-методичної ради №2 від 27.10.2022 р.; №9 від 22.05.2023 р.;
  - 7) аналіз рівня дотримання академічної доброчесності (протокол Навчально-методичної ради №6 від 23.02.2023 р.).
- Суттєвих недоліків у реалізації ОП виявлено не було. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості освіти було виявлено, що на освітній програмі здобувачі вищої освіти не дотримуються вимог оформлення робіт, які підлягають перевірці. Корегувальні дії: запровадження інструктажів щодо правил оформлення робіт, що перевіряються програмою «Unicheck» та «StrikePlagiarism».
- Постійно проводяться опитування здобувачів ВО, результати опитування враховуються при удосконаленні ОП. За результатами опитувань у 2023-2024 н.р. зауважень не було.

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

Система управління якістю Університету сертифікована на відповідність вимогам ISO 9001:2015 органом сертифікації систем менеджменту DQS (акр. DAkkS) (31400257 QM15). Аудиторська група підтвердила, що «система менеджменту якості результативна» та задовольняє вимогам стандарту ISO 9001-2015. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent» за чотирма напрямками.

У червні 2021 р. було проведено ресертифікаційний аудит, за результатами DQS GmbH прийняло позитивне рішення щодо відповідності СМЯ Університету вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та видано сертифікат відповідності ( 31400257 QM15 від 16.08.2021 р.). За результатами ресертифікаційного аудиту до сильних сторін СМЯ Університету віднесено «Освітній процес», «Інформатизація», «Міжнародна діяльність» (Звіт з ресертифікаційного аудиту від 06.08.2021 р., реєстр. номер 31400257).

У травні 2023 р. був проведений щорічний наглядний аудит. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent». Звіт з ресертифікаційного аудиту від 10.06.2023 р., реєстр. номер 31400257. За висновками аудиторів система менеджменту повністю результативна та задовольняє вимоги застосованого стандарту.

Запланований у 2024 р. ресертифікаційний аудит не проводиться у зв'язку з проведенням реорганізації Університету, після завершення якої заплановане відновлення співпраці з Органом сертифікації DQS GmbH для сертифікації діяльності ННІ на відповідність вимогам ISO 9001:2015.

Зауваження та пропозиції інших ОП враховуються для удосконалення ОП «Готельно-ресторанний бізнес». Так, після проходження акредитації на ОП «Готельно-ресторанна справа» рекомендовано висвітлювати узагальнені результати анкетування стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти на офіційному сайті університету. З 2021 р. результати аналізу анкетування з викладаються на сайті Університету. Було надано рекомендацію адміністрації університету запровадити практику укладення контракту з викладачами більше 1 року. З 2021-2022 н.р. контракти укладаються на 2 та більше років. Рекомендовано розробити на сайті університету режим роботи для людей з проблемами зору - реалізовано, на сайті міститься вкладення «Людам з порушеннями зору». Надана рекомендація проведення підвищення кваліфікації НПП систематично та у відповідності до вимог освітнього процесу. Пропозиція реалізована, щорічно складається план підвищення кваліфікації НПП та проводиться постійний моніторинг його виконання. В ДонНУЕТ впроваджена практика підвищення кваліфікації НПП («Реалізація дублінських дескрипторів», 2021 р., «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті» , 2023 р.). Протягом 2021-2024 р. НПП Чернега О., Ніколайчук О., Приймак Н.С., Никифоров Р.П., Бочарова Ю., Удовіченко Г. брали участь у різних програмах та курсах щодо підвищення кваліфікації.

### **Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти 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), гарант ОП (ВД), НПП (ВК), адміністрація (З), колегіальні органи управління (З);
- 2) оцінювання здобувачів ВО: здобувачі ВО (З), гарант ОП (З), НПП (ВК), адміністрація (ВД); колегіальні органи управління (З);
- 3) щорічне оцінювання НПП: здобувачі ВО (ВК), гарант ОП (-), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації працівників: здобувачі ВО (-), гарант ОП (ВК), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: здобувачі ВО (З), гарант ОП (ВК), НПП (З), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом: здобувачі ВО (-), гарант ОП (З), НПП (З), адміністрація (ВК/ВД), колегіальні органи управління (З);
- 7) забезпечення дотримання академічної доброчесності: здобувачі ВО (ВК), гарант ОП (ВК), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З).

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

В академ. спільноті ДонНУЕТ сформована та продовжує свій розвиток культура якості освіти, що підтверджується наступним:

- 1) у 2015р сформовано Раду з якості, яка організує та координує діяльність ДонНУЕТ щодо формування, розвитку та сертифікації системи менеджменту якості; розвитку культури якості освіти;
- 2) розроблено та впроваджено Кодекс етики та гідності, Політика у сфері якості ДонНУЕТ, Модель процесів системи менеджменту якості, 26 стандартів, 104 Положення щодо діяльності, 33 Положення щодо структурних підрозділів, 11 Положень щодо колегіальних органів, Стратегії розвитку ДонНУЕТ, ННІ, кафедр;
- 3) система управління якістю ДонНУЕТ сертифікована на відповідність вимогам ISO 9001:2015 DQS (акр. DAkkS). У 2021р було проведено ресертифікаційний аудит (сертифікат відповідності 31400257QM15 від 16.08.2021р. У 2023р був проведений щорічний наглядний аудит. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent».
- 4) постійно здійснюється моніторинг осв. процесу, в тому числі опитування стейкхолдерів, на підставі аналізу результатів вносяться необх. зміни в організацію осв. процесу. Результати оприлюднюються на сайті;
- 5) ЗДВО та студ. врядування бере активну участь в обговор. питань підвищ. якості осв. діяльності та пропонує власні ініціативи;
- 6) ДонНУЕТ публікує звіти щодо діяльності та пропонує до обговорення документи, в тому числі ОП, з метою врахування думок усіх стейкхолдерів, підтримки довіри та підвищення якості освіти;

7) Здійснюється підтримка проф. розвитку викладачів та викор. іннов. методик викладання

## 9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу ЗВО регулюються: Статутом ДонНУЕТ

([https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/statut\\_donnuet.pdf.pdf](https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/statut_donnuet.pdf.pdf),

<https://donnuet.edu.ua/ustanovchi-dokumenty/>),

Колективним договором

(<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/%D0%94%D0%BE%D0%BD%D0%9D%D0%A3%D0%95%D0%A2-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%B4%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D1%96%D1%80.pdf>)

Антикорупційною програмою

([https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/anti\\_kor\\_programma.pdf](https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/anti_kor_programma.pdf)),

Кодексом етики та гідності Університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.pdf>,

<https://donnuet.edu.ua/kodeks-etiki-ta-gidnosti>),

Правилами поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/pravya-povedinky.pdf>)

Права та обов'язки учасників освітнього процесу ЗВО в разі надання платних освітніх послуг додатково визначаються умовами договору про надання освітніх послуг.

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 вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проекту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).**

Проекти ОП, що потребує попереднього громадського обговорення, оприлюднюються у відкритому доступі за 1 місяць до їх розгляду на офіційній сторінці кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва сайту Університету, вкладення «До обговорення» (<https://donnuet.edu.ua/kafedra-tekhnologij-v-restorannomu-hospodarstvi-hotelno-restoranoi-spravy-ta-pidpriemnytstva-2/>).

Пропозиції та зауваження стейкхолдерів до відповідних проектів приймаються на офіційну пошту гарантів з поміткою «До обговорення».

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

Освітня програма: <https://donnuet.edu.ua/mahisterski-prohramy-2/>, вкладення «Готельно-ресторанний бізнес».

Навчальні плани: <https://donnuet.edu.ua/%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96-%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8-%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80/>

Робочі програми навчальних дисциплін: <https://donnuet.edu.ua/kataloh-dis-mag-2/>.

Інформація щодо можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти: <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-11-2023.pdf>.

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

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

Сильні сторони освітньої програми:

- залучення стейкхолдерів до створення та удосконалення освітньої програми;
- академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП;
- системний підхід до побудови освітньої програми;
- узгодженість програми з місією та стратегією університету;
- наявність білінгвальних освітніх компонент;
- дотримання принципів студентоцентрованого навчання;
- значна увага до дотримання принципів академічної доброчесності;
- орієнтація освітньої програми на комплексну підготовку фахівців до вирішення практичних завдань у галузі готельно-ресторанного бізнесу;
- розвинута навчально-методична і матеріально-технічна бази (постійне оновлення);
- поглиблене вивчення іноземної мови;

- належне інформаційне забезпечення для пошуку навчальної та наукової інформації через бібліотеку, доступ до інформаційних ресурсів баз даних Scopus та Web of Science;
- проведення занять в сучасно обладнаних комп'ютерних класах та лабораторіях;
- широке залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків;
- використання платформи «Moodle» для організації самостійної роботи здобувачів ВО та дистанційного навчання.

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

Упродовж найближчих 3 років планується удосконалювати за рахунок:

- постійного оновлення змісту освітніх компонентів ОП на основі моніторингу та імплементації у навчальний процес світових тенденцій розвитку готельно-ресторанної індустрії;
- більш широкого залучення представників роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі для проведення занять;
- впровадження результатів власних науково-дослідних розробок НПП в освітній процес.

Заходи, які Університет планує здійснити – закупівля (до 1 травня 2025 р.) технологічного обладнання та меблів для проведення наукових досліджень та використання в навчальному процесі (для лабораторій кафедри):

- Мережева сонячна електростанція, 50 кВт;
- Комплект лабораторних меблів (витяжна шафа для реактивів, лабораторні столи, стіл для зважування, шафа, стелаж, тумби);
- Міні-пекарня ГАЛПАСТ-МАШ, до 100 кг/змину;
- Лабораторія для аналізу води НАСН;
- Комп'ютер для лабораторних досліджень з монітором 27 дюймів – 2 шт.
- Лабораторний змішувач дисольвер;
- Лабораторна холодильна шафа LiebherrLKv 5710;
- Вакуумна сушарка лабораторна шафа Steinberg SBS-ADO-2500, 800 Вт, до 250°C, ємність 25 л.

### **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: 23.09.2024 р.



**Таблиця 1.** Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Управління розвитком закладів індустрії гостинності	навчальна дисципліна	<i>ОПП 2 силабус.pdf</i>	mMYduAdLjQa9vZo c5d1xud3pXJaord2d h9MjDVM5u4M=	Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання
Проектний менеджмент	навчальна дисципліна	<i>ОПП 3_силабус.pdf</i>	+Z1Ptm1TGxIbrYU+ qsFhRV02ofnFrKJ4 MTMvy+Cle14=	Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання
Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ОПП 4 силабус.pdf</i>	Jnoh8PyfWkNFq/N NLD9g8DL8/OaJHP 9MiDljtIHjj/4=	Кухоний робот THERMOMIX TM6 – 1 шт., 2024 р.; Аерогриль FIRST-FA-5030-1 1400 Вт – 1 шт., 2024 р.; Коптильня велика холодного копчення н/ж – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка HURAKAN HKN-ISH5P Black – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка професійна HURAKAN 240 кг/год HKN-22SSE – 1 шт., 2024 р.; Шприц для ковбас HURAKAN-ISV7P BLACK, 7 л – 1 шт., 2024 р.; Шприц ковбасний вертикальний SV-3 – 1 шт., 2024 р.; Сироварня-пастеризатор 25 л н/ж – 1 шт., 2024 р.; Вакуумна піч Profi Cook PC-SV 1159 – 1 шт., 2024 р.; Апарат для вакуумного пакування Profi Cook PC-SV 1134 – 1 шт., 2024 р.; Сушарка для овочів та фруктів WetAir WFD-K700BSS – 1 шт., 2024 р.; Млинниця бл-1-350 – 1 шт., 2024 р.; Пароварка Clatronic DG 3665 – 1 шт., 2024 р.; Сендвічниця STEVA – 1 шт., 2024 р.; Слайсер AIRHOT SL 220 – 1 шт., 2024 р.; Сифон для вершків Kitchen line 0.5л – 1 шт., 2024 р.; Балончики для сифону для вершків – 50 шт., 2024 р.; Ваги фасовочні ВТД-Т ЗЖК – 1 шт., 2024 р.; Цифровий термометр Profi Cook PC-SHT 1039 – 1 шт., 2024 р.; ЧВ-Мясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 – 2

шт., 2021 р.;

ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138 (450 Вт/соло) – 2 шт., 2021 р.;

ЧВ-Кавомашина KrupsEA817010–1 шт., 2021 р.;

Поверхня електр. EleyusDora 30BLV – 8шт, 2021 р.;

ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BLV – 1 шт., 2021 р.;

ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus Miranda 6008 BL CL – 1 шт., 2021 р.;

ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.

СВЧ мікрохвильова піч 610,826 - 1 шт., 2018 р.;

М'ясорубка-терка Everest TG8 kotbi - 1 шт., 2018 р.;

Фрізер для морозива 135, 002 - 1 шт., 2018 р.;

Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;

Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;

Льодогенератор Hendi 271568 (HendiIceMaker) – 1 шт., 2017 р.,

Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.;

Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5г) платформа 250x180 - 1 шт., 2017 р.;

Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.;

Картопличистка МОК-150М - 1 шт., 2017 р.;

Овочерізка МПО-1-02 (наріз) - 1 шт., 2017 р.;

Слайсер FA-250 CE - 1 шт., 2017 р.;

Фритюрниця PETTI - 1 шт., 2017 р.;

Блендер HBB908-CE – 1 шт., 2016 р.;

Вентилятор ВКМС 315 – 2 шт., 2016 р.;

Водонагрівач Ariston PRO – 3 шт., 2016 р.;

Духова шафа Орест ЕДН-3/Н – 1 шт., 2016 р.;

М'ясорубка KenWood MG510 1600W PRO 1600 – 1 шт., 2016 р.;

Аквадистилятор DE-5 MICROted – 1 шт., 2016 р.;

Баня водяна 4-місна дворядна – 1 шт., 2016 р.;

Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2016 р.;

Ваги ONAUS NV212 (210U/0,01г) 120мм LCD – 1 шт., 2016 р.;

Люміноскоп “Еней” – 1 шт., 2016 р.;

Морозильна камера INDESIT NUS 16,1 AA H – 1 шт., 2016 р.;

Пароконвектомат Uрох XVC 505 – 1 шт., 2016 р.;

Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2016 р.;

Холодильник ATLANT XM-6025-100 – 2 шт., 2016 р.;

Плита електрична КИЙ-В ПЕ-2 – 4 шт., 2016 р.;

Сушильна шафа СП-30 – 1 шт., 2016 р.;

Мікрохвильова піч Hendi – 1 шт., 2015 р.;

Міксер планетарний – 1 шт., 2015 р.;

Плита електрична ПЕ– 2720 х600х850 – 3 шт., 2015 р.;

Плита індукційна Hendi – 1 шт., 2015 р.;

				Станок електричний для заточки ножів – 1 шт., 2015 р.; Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання
Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	навчальна дисципліна	ОПП 5_силабус.pdf	iUxbzfoQiC+bU3VdA y4jho+KwNGgiwb1N J791cMrsvU=	Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання
Готельна практика	навчальна дисципліна	2022_MR_Nikolaich uk_Gotelna_praktika 241.pdf	hV9N5QZ2rcRBPIQ HuUiiP8s1/R3aouNA 031wwmDGpXg=	Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams
Іноземна мова (поглиблений курс)	навчальна дисципліна	ОПП 7 си́лабус.pdf	4rLR3x70T7+jSR9H JNMJu3f1aIxOaATB rRv4QIQPIQ=	Лінгафонний кабінет Digital Language Laboratory Nibelung 4.2.1.1 (12 робочих місць + вкладач); 2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2021-2024 рр.; Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 ГБ; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; ІР камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYRM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОПП8_си́лабус.pdf	7p0m8HVAKfQHcH MIPONkE10gj21zRr Y1iWLEJhH8Y7s=	Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams,

				відкриті веб-сервіси для навчання
Ресторанна практика	навчальна дисципліна	<i>2022_MR_Simakova_Restoranna_praktica_241.pdf</i>	SqwPhmil7Ylu/ZjzbzLWoEiobRF5515nnkKjmeFpiFNg=	Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams
Переддипломна (виробнича) практика	навчальна дисципліна	<i>2022_MR_Nikolaichuk_Pereddiploмна_praktica_241.pdf</i>	evk4xAsjYPRjz+rnzXfLlxCLtvV41OwdVwrt6wBLUro=	Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>MR_Nikolaichuk_Kvalifikaciynarobota_241magistr_2022.pdf</i>	qC3qNjPXQ2rDyMv7h5ecULr4E81BpqClN61aTYrwMYI=	Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 ГБ; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; IP камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYRM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання
Управління конкурентоспроможністю	навчальна дисципліна	<i>ОПП 1 силабус.pdf</i>	hI1hNhRpdf5pVkvYi nJ1EV9/8FKYxjWxp QgHGfD/Qks=	Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання

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

**Таблиця 2.** Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
305511	Ніколайчук Ольга Анатоліївна	завідувач кафедри, Основне місце	Навчально-науковий інститут ресторанно-	Диплом магістра, Київський національний	21	Управління розвитком закладів індустрії	1. Статті, монографії 1. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A.

		роботи	готельного бізнесу та туризму	економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 030604, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 004881, виданий 02.07.2020	гостинності	Bohatyryova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha (2020). Clustering of regional tourism service markets according to indicators of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 29, 684-692. URL: <a href="https://doi.org/10.15421/112061">https://doi.org/10.15421/112061</a> (Web of Science) 2. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanykha O. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7</a> . (Scopus). 3. Ganna Gorina; Galina Bohatyryova; Olha Nikolaichuk; Svitlana Revutska. The use of cluster analysis tools in substantiating managerial decisions for the formation of local strategies for the development of tourism services markets. Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. PP. 104- 129; doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7</a> . (Scopus). 4. Olha Nikolaichuk, Ganna Gorina, Nataliia Pryimak, Oleksandr Romanykha. Strategies for ensuring the economic security of the hotel and restaurant business. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC
--	--	--------	-------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TECHNOLOGY CENTER, 212. doi: 10.15587/978-617-7319-59-6. (Scopus).  
5. Ganna Gorina, Galina Bohatryyova, Olha Nikolaichuk, Oleksandr Romanykha. Assessing security and protection in global tourism. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. doi: 10.15587/978-617-7319-59-6. (Scopus).  
6. 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/apxiv.html#33-1-72-2020>  
7. 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.  
8. 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

9. 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.

10. Ніколайчук О.А., Іванага В.О., Лаптева А.І. Оцінка конкурентоспроможності готельно-ресторанних закладів м. Кривий Ріг. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 1 (302). С. 58-63. URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2022/03/2022-en-1-09.pdf>

11. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С. Управління готельно-ресторанним бізнесом: сутність та підходи до організації Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. № 1 (51). С.44-50. URL: [http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com\\_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=43&id=267&Itemid=100000000000](http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=43&id=267&Itemid=100000000000)

12. Ніколайчук О.А., Іванага В.О. Удосконалення методичного підходу до аналізу ефективності управління службою харчування у готельно-ресторанному підприємстві. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2022. Вип. 2 (77). С. 41-54. URL: <http://visnik.donnue.tu.edu.ua/uk/archiv.html#33-1-72-2020>

13. Ніколайчук О.А., Ауліна Р.І., Миснік Я. Удосконалення управління якістю обслуговування у готельному закладі. Торгівля і ринок

України : тематичний зб. наук. праць.  
Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. № 1 (53). С.64-80. URL: <https://torgivlyan.donn.uet.edu.ua/index.php/torgivlya/article/view/120/122>

14. Ніколайчук О.А., Федан К.С. Удосконалення методичного підходу до аналізу ефективності управління матеріально-технічною базою готельного закладу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2023. №17. С. 163-173. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-14>

15. Ніколайчук О. А. Оцінка стратегії розвитку готельно-ресторанної індустрії України . Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2023. №18, С. 74-83. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-08>

16. Ніколайчук О. А., Тригуб О. О. Методичний підхід до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу методом таксономічного аналізу. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2024. №1 (80). С. 31-40. URL: <https://visniknew.donn.uet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/98/116>

17. Ніколайчук О. А., Горіна Г. О., Ткаленко М. О., Федан К. С. Аналіз асортиментної політики закладу господарства: теоретичний та практичний аспект. Торгівля і ринок України: тематичний



зб. наук. праць.  
Кривий Ріг :  
ДонНУЕТ, 2024. № 1  
(55). С.107-124. URL:  
[https://torgivlyan.donn  
uet.edu.ua/index.php/t  
orgivlya/article/view/14  
4/146](https://torgivlyan.donn<br/>uet.edu.ua/index.php/t<br/>orgivlya/article/view/14<br/>4/146)  
18. Горіна Г.О.,  
Ніколайчук О.А.  
Транснаціоналізація  
готельного бізнесу  
країн ЄС. Вісник  
Харківського  
національного  
університету імені В.  
Н. Каразіна. Серія:  
Міжнародні  
відносини. Економіка.  
Країнознавство.  
Туризм. 2024. №19. С.  
79-88.  
[https://doi.org/10.2656  
5/2310-9513-2024-19-  
08](https://doi.org/10.2656<br/>5/2310-9513-2024-19-<br/>08)

2. Методичні  
розробки

1. Ніколайчук, О.А.  
Управління розвитком  
закладів 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,  
2024.

2. Готельна практика:  
програма та  
методичні  
рекомендації для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»,  
освітній рівень магістр  
/ Ніколайчук О.А.,  
Приймак Н.С.; Донец.  
нац. ун-т економіки і  
торгівлі ім. М. Туган-  
Барановського, каф.  
техн. в рестор. госп.,  
гот.-рест. справи та  
підприємн. Кривий  
Ріг: ДонНУЕТ, 2022.  
22 с.

3. Переддипломна  
практика: програма та  
методичні  
рекомендації для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»,  
освітній рівень магістр  
/ Ніколайчук О.А.,  
Приймак Н.С.,  
Сімакова О.А.; Донец.  
нац. ун-т економіки і  
торгівлі ім. М. Туган-  
Барановського, каф.  
техн. в рестор. госп.,  
гот.-рест. справи та  
підприємн. Кривий  
Ріг: ДонНУЕТ, 2022.  
22 с.

4. Методичні  
рекомендації до

виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та підприємництва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 12 с.

5. Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Никифоров Р.П.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємств. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 20 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. 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.

3. ВІJB study, «5

кроків ефективного дистанційного навчання», 27.11.2020 р., сертифікат № 202-2011-100604.

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.21 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації 01566057/0178-21 від 18 лютого 2021 р., Реєстраційний № 215/21.

5. Освітня он-лайн платформа SKLAD, міжнародне он-лайн стажування «Університет 4.0. Цифрова трансформація», Сертифікат про проходження міжнародного он-лайн стажування №01705, 7-23 квітня 2021 р.

6. Reikartz Hotel Group, "Level up разом з Reikartz", сертифікат про підвищення кваліфікації № TQOJAG-CE000351 від 31.10.21 р.

7. ДУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», он-лайн-семінару «Цифрова наука та інструменти для роботи з текстовими даними», сертифікат від 27.09. 2022 р.

8. ДУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», онлайн-курс «Трансформація науки в бізнес: можливості для комерціалізації», сертифікат UINTEI – 220398, 04.10-15.11.2022 р.

9. Міжнародна школа педагогічної майстерності «Create Creative Entrepreneurs Leaders School» British Council, курс «Create Creative Entrepreneurs Leaders School for lectures of Ukrainian HEIs», сертифікат про участь у міжнародній тренінговій програмі, 01-17.11.2022 р.

10. ГО «Прометеус» курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для

викладачів».  
Сертифікат від  
21.11.2022 р.  
11. ВГО «Інноваційний  
університет», Офіс  
підтримки вченого,  
курс «Бренд науковця  
у цифровому світі»,  
сертифікат про  
успішне закінчення  
курсу від 05.12.2022 р.  
12. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Практики психолого-  
педагогічного  
супроводу та  
підтримки учасників  
освітнього процесу в  
умовах воєнних дій»,  
04.02.2023-  
18.02.2023р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/0465-23 від  
20.02.2023 р.  
13. «Офіс підтримки  
вченого», курс  
«Школа ментора»,  
сертифікат №842 про  
успішне закінчення  
курсу від 15.03.2023  
р..  
14. ГО  
«Прогресильні»,  
онлайн-курс  
«Прогресильне  
викладання: складові  
системи якості вищої  
освіти», сертифікат  
про успішне  
закінчення курсу  
ПВН№0592 від  
01.05.2023 р.  
15. Проєкт USAID  
«Економічна  
підтримка України»,  
тренінгова програма  
про розв'язок кейсів  
«Кейс менторство»,  
сертифікат про  
успішне закінчення,  
березень-квітень 2023  
р.  
16. ПВНЗ  
«Європейський  
університет», курс  
«Цифрова  
трансформація вищої  
освіти», травень-  
червень 2023 р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації ПК  
№24366800/000451-  
23 від 22.06.2023 р.  
17. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Інноваційні  
практики організації  
освітньої діяльності:  
гнучке навчання у  
вищій освіті»,

19.06.2023-26.06.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0486-23 від 25.06.2023 р. 18. ГО «Прогресивільні», онлайн курс «7 днів прогресивільності, 9.10.2023-15.10.2023 р., сертифікат про успішне закінчення курсу ПВН№183 " 7 днів прогресивільності" від 15 жовтня 2023 р. 19. «ГО «Прогресивільні», Експертний комітет з питань розвитку штучного інтелекту при Міністерстві цифрової трансформації України, курс «Штучний інтелект та майбутнє освіти», 07.11.2023-23.11. 2023 р., сертифікат №1339-III.

20. Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського». Сертифікат про проходження міжнародної осінньої школи з нагоди 125-річного ювілею Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського» «Моделювання, аналіз даних та цифрові технології в економічних дослідженнях». Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського», 23.11-30.11.2023 року, сертифікат № 0054/2023 від 30.11.2023 р.

21. Інститут цифровізації освіти НАПН України, УкрНТЕІ, Інститут пед освіти та освіти дорослих імені Івана Язюна НАПН України, Рада молодих вчених НАПН, Офіс підтримки вченого, Он-лайн школа «Цифрові технології у наукових дослідженнях», листопад-грудень 2023 р., сертифікат

про успішне закінчення Он-лайн школи 0231213/363 від 13.12.23 р.

22. La Fondation pour la Formation Hôtelière, сертифікат щодо участі у міжнародному семінарі «People/ talent management (the everchanging environment for recruitent retention and productivity for hospitality and tourism» від 18.10.2023 р.

23. Optima Hotels & Resorts, курс «Менеджер готельного бізнесу», сертифікат 47MFJM-CE000064, 3.10-28.12.2023 р.

23. Сертифікат про участь «SUMMIT прогресивних освітян», ГО «Прогресивні», сертифікат № 0294 від 02.12.2023 р.

25. Сертифікат про участь у міжнародній науково-практичній конференції «Modern research in science and education. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference», сертифікат, 11-13.01.2024 р.

25. Сертифікат про проходження тренінгу для представників закладів вищої освіти «Уніфікована система обліку готельної галузі. Ознайомчий рівень» (27.03.2024 р.). Тренінг організований Асоціацією готелів та курортів України.

26. Сертифікат про проходження курсу «Розроблення професійних стандартів». Національне агенство кваліфікацій. Сертифікат №933 від 11 квітня 2024 р.

27. La Fondation pour la Formation Hôtelière, сертифікат щодо участі у міжнародному семінарі «Cousine and restauraunt business in Bosnia and Herzegovina» від 13.05.2024 р.

28. Сертифікат про підвищення кваліфікації за темою «Економіка відновлення: національний та міжнародний рівень»,

серія 2024 №015.  
Київський  
національний  
університет імені  
Вадима Гетьмана.  
29. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Інноваційні та  
інтерактивні  
технології  
дистанційного  
навчання»,  
19.03.2024-  
26.03.2024р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/04162-24 від  
26.03.2024 р.  
30. IT Ukraine  
Assosiatin, освітній  
курс для керівників  
закладів вищої освіти  
з менеджменту та  
управління на  
прикладі IT-індустрії  
– “IT for Uni:  
Bootcamp 2.0”.  
Сертифікат № №  
СІ46127 від 27.06.2024  
р.  
31. SoftServe Academy,  
курс «Tech Summer  
Bootcamp for  
Educators AI Edition-  
2024», 23.07.2024-  
13.08.2024.  
Сертифікат NN №  
20487/2024 від  
13.08.2024 р.

4. НДР  
1. Керівник  
госпдоговірної теми  
15/2020 «Технологічні  
та економічні аспекти  
ефективного  
впровадження  
системи НАССР на  
підприємстві», ФОП  
Гоманков Ю.В. (2020  
р.)  
2. Керівник  
госпдоговірної теми  
18/2020 «Теорія і  
практика  
впровадження й  
ефективного  
функціонування  
системи НАССР в  
закладах  
ресторанного  
господарства», ФОП  
Овчаренко О.С. (2020  
р.)  
3. Керівник  
держбюджетної теми  
0121U110147  
«Розвиток готельно-  
ресторанної індустрії  
України:  
організаційно-  
економічні аспекти»  
(2021-2023 рр.)  
4. Керівник  
держбюджетної теми  
0124U002936

«Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення» (2024-2026 рр.)

5. Керівництво студенськими науковими роботами, кружками, аспірантами  
1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт:  
- за напрямом «Економіка та управління національним господарством»:  
Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня); Герасименко К.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня).  
- за напрямом «Управління у сфері економічної конкуренції»:  
Герасименко К.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня); Бондаренко К.В., 2021 р. (диплом 3 ступеня);  
2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.

6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України  
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» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт



						на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».	
174918	Чернега Оксана Богданівна	професор кафедри, Суміщення	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом спеціаліста, Донецький політехнічний інститут, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економіка та організація гірничої промисловості, Диплом доктора наук ДД 002031, виданий 14.11.2001, Атестат професора ПР 002371, виданий 24.12.2003	35	Управління конкурентоспроможністю	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Приймак Н.С., Чернега О.Б. Стратегічні можливості як складова менеджменту підприємства. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Серія: Економічні науки. 2020. №2(73). С.34-41. URL: <a href="https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visionik/issue/view/5">https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visionik/issue/view/5</a></p> <p>2. Бочарова Ю.Г., Чернега О.Б., Кожухова Т.В., Іщенко О.В. Стратегічна модель трансформації інноваційної інфраструктури Донецького економічного регіону в до- та реінтеграційному періодах. Торгівля і ринок України. Кривий Ріг, 2021. №2 (50). С. 7-17. URL: <a href="chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://elibrary.donnuet.edu.ua/2754/1/Do%92%Do%B8%Do%BF.%20%E2%84%962%20%2850%29%202021.pdf">chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://elibrary.donnuet.edu.ua/2754/1/Do%92%Do%B8%Do%BF.%20%E2%84%962%20%2850%29%202021.pdf</a></p> <p>3. Бочарова Ю.Г., Чернега О.Б., Кожухова Т.В., Іщенко О.В. Рамкові програми як основний фінансовий інструмент інноваційної політики ЄС. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2021. № 2 (75). С.64-72. URL: <a href="chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://elibrary.donnuet.edu.ua/2506/1/Do%9C%Do%Bo%Do%BA%Do%B5%D1%82%2031.01.22%20%Do%92%D1%96%D1%81%Do%BD%Do%B8%Do%BA_%Do%94%Do%BE%Do%B">chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://elibrary.donnuet.edu.ua/2506/1/Do%9C%Do%Bo%Do%BA%Do%B5%D1%82%2031.01.22%20%Do%92%D1%96%D1%81%Do%BD%Do%B8%Do%BA_%Do%94%Do%BE%Do%B</a></p>

D%Do%9D%Do%A3%D  
o%95%Do%A2\_75%20  
%Do%B4%Do%BB%D1  
%8F%20%Do%B4%D1  
%80%D1%83%Do%BA  
%D1%83%20%281%29.  
pdf

4. Бочарова Ю.Г.,  
Чернега О.Б.,  
Кожухова Т.В.  
Діджиталізація та  
цифрові  
трансформації в ЄС.  
Економіка і  
організація  
управління. Вінниця,  
2021. №2(42). С. 6-19.  
URL:  
[https://jeou.donnu.edu  
.ua/article/view/11026  
5](https://jeou.donnu.edu.ua/article/view/110265).Chernega, O.,  
Yakovenko, Yu.,  
Chepurnova, A.,  
Makieieva, O.,  
Nieizviestna, O.,  
Ivanova, N. et. al.;  
Ivanova, N.,  
Kozhukhova, T. (Eds.)  
(2021). Econometric  
modeling of managerial  
decisions at the macro  
and micro levels.  
Kharkiv: PC  
TECHNOLOGY  
CENTER, 2001.  
doi: [http://doi.org/10.  
15587/978-617-7319-  
37-4](http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4) (Scopus)

6. O.Chernega, Yu.  
Yakovenko, A.  
Chepurnova, O.  
Makieieva (2021)  
Features of making  
managerial decisions in  
a crisis at the micro and  
macro levels  
Econometric modeling  
of managerial decisions  
at the macro and micro  
levels. Kharkiv: PC  
TECHNOLOGY  
CENTER, 3-21. doi:  
[http://doi.org/10.15587  
/978-617-7319-37-4.ch1](http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch1)  
(Scopus)

7. K. Khavrova, O.  
Chernega, N. Lokhman,  
M. Kolchuk (2021)  
Making optimal  
decisions based on the  
development of 8 the  
innovative potential of  
personnel Econometric  
modeling of managerial  
decisions at the macro  
and micro levels.  
Kharkiv: PC  
TECHNOLOGY  
CENTER, 151-164. doi:  
[http://doi.org/10.15587  
/978-617-7319-37-4.ch8](http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch8)  
(Scopus)

8. Chernega, O.,  
Kolchuk, M.,  
Bocharova, Yu.,  
Ishchenko, O.,  
Ostapenko, S.;  
Chernega, O.,  
Bocharova, Yu. (Eds.)  
(2022). Theoretical  
basis of security in the

XXI century. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 3-25. <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-59-6.ch1> (Scopus)

## 2. Методичні розробки

1. Управління конкурентоспроможності [Текст] : метод. вказівки до вивч. дисципліни / О.Б. Чернега та інш.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. екон. та міжнар. економічних відносин. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. 63 с.

2. Чернега О.Б. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємств (організацій): навч. посібник [Текст] / Чернега О.Б. Львів: «Магнолія 2006», 2021. 320 с.

## 3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.21 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0170-21 від 18.02.2021 р.

2. Національний університет водного господарства та природокористування, «Використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій у підготовці майбутнього фахівця в галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» за спеціальністю 051 «Економіка», сертифікат №560 від 31.05.2021.

3. Донецький національний університет економіки

і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04.02.2023-18.02.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0480-23 від 20.02.2023 р.  
4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06.2023-26.06.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0485-23 від 25.06.2023 р.

#### 4. НДР

1. Виконавець держбюджетної теми 0119U100824 «Формування інфраструктури конкурентних переваг України: концептуальні засади та стратегічні моделі (на прикладі Донецького економічного регіону)» (2019-2021 рр.).  
2. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0119U101889 «Управління розвитком інноваційних систем в умовах глобалізації та інформаційного прогресу» (2019-2021 рр.)

5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України  
Головний редактор наукового журналу «Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія: Економічні науки» (журнал включено до переліку наукових

						фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».	
397391	Приймак Наталія Сергіївна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора наук ДД 010195, виданий 24.09.2020, Диплом кандидата наук ДК 006146, виданий 17.05.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 044034, виданий 29.09.2015	21	Переддипломна (виробнича) практика	1. Статті, монографії 1. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanykha O. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7</a> . (Scopus). 2. Pryimak N., Khavrova K., Kravtsov A., Klevtsov E. et. al. Making optimal strategic decisions in conditions of weakly structured systems using cognitive modeling techniques; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch9">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch9</a> (Scopus) 3. Nikolaichuk, O., Gorina, G., Pryimak, N., Romanykha, O.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Strategies for ensuring the economic security of the hotel and restaurant business. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 149-169. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-59-6.ch8">10.15587/978-617-7319-59-6.ch8</a> . (Scopus) 4. 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.

5. 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.

6. Романуха О.М., Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Горіна Г.О., Халілова-Чуваєва Ю.О. Організація безпеки діяльності готелю, як фактор підвищення його конкурентоспроможності. Торгівля і ринок України. 2021. № 2(50). С. 84-92.

7. Клевцов Є. Г., Приймак Н. С. Ринок ресторанного бізнесу в Україні: аналіз впливаючих чинників. Торгівля і ринок України. 2021. № 2(50). С. 78-83.

8. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А. Управління готельно-ресторанним бізнесом: сутність та підходи до організації Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. № 1 (51). С.44-50.

1. Методичні розробки

1. Приймак Н.С., Романуха О.М. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі (Модуль 2) [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Н.С. Приймак. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. 56 с.

2. Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,

освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 22 с.

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та підприємництва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 12 с.

2. Підвищення кваліфікації  
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057 / 0036 -20 від 03.02.2020 р.

3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0169-21 від 18.02.2021р.

4. Reikartz Hotel Group, програма "Level up разом з Reikartz», 18-31 жовтня 2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації № TQOJAG-CE000178 від 31.10.21 р.  
5. Донецький

національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03.2024-26.03.2024р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/04159-24 від 26.03.2024 р.  
6. ГО Центр українсько-європейського наукового співробітництва, «Цифровізація освіти та соціальні проблеми в сучасному техногенно-інформаційному суспільстві», 01.04.2024 - 12.05.2024р., Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-010430-CUSU від 12.05.2024 свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-010430-CUSU від 12.05.2024.

#### 4. НДР

1. Науковий керівник держбюджетної теми 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного зовнішнього середовища» (2019-2021 рр.)

2. Науковий керівник держбюджетної теми 0121U110139 «Обґрунтування стратегічних можливостей підприємств на ринку» (2021-2022 рр.)

3. Виконавець держбюджетної теми 0121U110147 «Розвиток готельно-ресторанної індустрії України: організаційно-економічні аспекти» (2021-2023 рр.)

4. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0120U101528 «Ефективні моделі соціального партнерства для забезпечення сталого розвитку: держава, освіта, бізнес» (2020–2022 рр.)

5. Виконавець



						<p>держбюджетної теми 0124U002936 «Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення» (2024-2026 рр.)</p> <p>5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Торгівля і ринок України» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б»</p>	
408165	Сімакова Ольга Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут бізнесу та гостинності Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського	Диплом спеціаліста, Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Атестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004	21	Ресторанна практика	<p>1. Статті, монографії 1. Kateryna Kasabova, Aleksey Zagorulko, Andreii Zahorulko, Natalia Shmatchenko, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, Olga Volodko, Denis Mironov. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2021. Vol 3, № 11 (111). P. 49–56. DOI: 10.15587/1729-4061.2021.231730 (Scopus).</p> <p>2. Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova. Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international</p>

security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. PP. 170-191). DOI: <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4> (Scopus).

3. 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.

4. 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

5. 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](http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf).

6. 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.

7. 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.

8. Сімакова О. О., Немодрук О. П., Подгорний М. С. Сучасні тенденції організації та підвищення рівня обслуговування на підприємствах харчування при готелі // International scientific innovations in human life. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Manchester, United Kingdom.2022. Рр. 603–609.

9. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Філіппова О. Ю., Зайцева А. В. Дослідження можливості застосування горобини звичайної як потенційної сировини для виробництва харчової продукції. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Вип. 1 (46). С. 17–25.

10. Simakova O. O., Nykyforov R. P., Goriainova Iu. A., Fillipova O. Iu., Roman V. P. Perspectives of using the mountain ash (sorbus aucuparia) in the food manufacturing. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (47). С. XX–XX.

## 2. Методичні розробки

1. Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та

підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 22 с.

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та підприємництва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 12 с.

4. Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Никифоров Р.П.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 20 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. 30 год./1 кр.

2. Навчальний центр «PROFICLUB» спільно з Громадською організацією «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного

господарства»,  
сертифікат № 1395  
від 12.12.20 р. 4  
год./0,15 кр.  
3. «Science and  
education: problems,  
prospects  
and innovations»  
Kyoto, Japan. 4-6  
February 2021.  
Certificate: 6 February  
2021. 24 год./0,8 кр.  
4. «International  
scientific innovations in  
human life»  
Manchester, United  
Kingdom. 16-18 лютого  
2022 р. Certificate: 18  
February 2022. 24  
год./0,8 кр.  
5. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Практики психолого-  
педагогічного  
супроводу та  
підтримки учасників  
осв. процесу в умовах  
воєнних дій»,  
04.02.2023-18.02.2023  
р., свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації ПК №  
01566057/0466-32 від  
20.02.23 р.  
6. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Інноваційні  
практики організації  
освітньої діяльності:  
гнучке навчання у  
вищій освіті»,  
19.06.2023-25.06.2023  
р., свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації ПК №  
01566057/04117-23 від  
25.06.23 р.  
7. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Інноваційні та  
інтерактивні  
технології  
дистанційного  
навчання»,  
19.03.2024-26.03.2024  
р., свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації ПК  
01566057/04163-24  
від 26.03.24 р.

4. НДР  
Керівник теми НДР  
0119U101832  
«Наукове  
обґрунтування  
новітніх технологій  
виробів із борошна

						<p>функціонального призначення» (2018–2020 рр.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками, аспірантами Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: - за напрямом «Інноваційні ресторани технології»: Адамчук С.І., 2021 р. (диплом 3 ступеня).</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв»» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).</p>	
397391	Приймак Наталія Сергіївна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора наук ДД 010195, виданий 24.09.2020, Диплом</p>	21	Готельна практика	<p>1. Статті, монографії 1. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanukha O. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7</a> . (Scopus). 2. Pryimak N., Khavrova K., Kravtsov A., Klevtsov E. et. al. Making optimal strategic decisions in conditions of weakly structured systems using cognitive modeling techniques; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro</p>

кандидата наук  
ДК 006146,  
виданий  
17.05.2012,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
044034,  
виданий  
29.09.2015

and micro levels.  
Kharkiv: PC  
TECHNOLOGY  
CENTER, 200. doi:  
<https://doi.org/10.15587/7/978-617-7319-37-4.ch9> (Scopus)

3. Nikolaichuk, O., Gorina, G., Pryimak, N., Romanykha, O.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Strategies for ensuring the economic security of the hotel and restaurant business. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 149-169. doi: 10.15587/978-617-7319-59-6.ch8.(Scopus)

4. Николайчук 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.

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

6. Романуха О.М., Николайчук О.А., Приймак Н.С., Горіна Г.О., Халілова-Чуваєва Ю.О. Організація безпеки діяльності готелю, як фактор підвищення його конкурентоспроможності. Торівля і ринок України. 2021. № 2(50). С. 84-92.

7. Клевцов Є. Г., Приймак Н. С. Ринок ресторанного бізнесу в Україні: аналіз впливаючих чинників. Торівля і ринок України. 2021. № 2(50). С. 78-83.

8. Приймак Н.С., Николайчук О.А. Управління готельно-ресторанним бізнесом: сутність та підходи до організації

Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. № 1 (51). С.44-50.

1. Методичні розробки  
1. Приймак Н.С., Романуха О.М. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі (Модуль 2) [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Н.С. Приймак. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. 56 с.

2. Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 22 с.

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та підприємництва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 12 с.

2. Підвищення кваліфікації  
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання



практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057 / 0036 -20 від 03.02.2020 р.

3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0169-21 від 18.02.2021р.

4. Reikartz Hotel Group, програма "Level up разом з Reikartz», 18-31 жовтня 2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації № TQOJAG-CE000178 від 31.10.21 р.

5. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03.2024-26.03.2024р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/04159-24 від 26.03.2024 р.

6. ГО Центр українсько-європейського наукового співробітництва , «Цифровізація освіти та соціальні проблеми в сучасному техногенно-інформаційному суспільстві», 01.04.2024 - 12.05.2024р., Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-010430-CUSU від 12.05.2024 свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-010430-CUSU від 12.05.2024.

4. НДР  
1. Науковий керівник держбюджетної теми 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного

						<p>зовнішнього середовища» (2019-2021 рр.)</p> <p>2. Науковий керівник держбюджетної теми 0121U110139 «Обґрунтування стратегічних можливостей підприємств на ринку» (2021-2022 рр.)</p> <p>3. Виконавець держбюджетної теми 0121U110147 «Розвиток готельно-ресторанної індустрії України: організаційно-економічні аспекти» (2021-2023 рр.)</p> <p>4. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0120U101528 «Ефективні моделі соціального партнерства для забезпечення сталого розвитку: держава, освіта, бізнес» (2020–2022 рр.)</p> <p>5. Виконавець держбюджетної теми 0124U002936 «Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення» (2024-2026 рр.)</p> <p>5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Торгівля і ринок України» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б»</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	21	Переддипломна (виробнича) практика	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A. Bohatyrzova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha (2020). Clustering of regional tourism service markets according to indicators</p>

підприємства,  
Диплом  
магістра,  
Донецький  
національний  
університет  
економіки і  
торгівлі імені  
Михайла  
Туган-  
Барановського,  
рік закінчення:  
2022,  
спеціальність:  
242 Туризм,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 030604,  
виданий  
29.09.2015,  
Атестат  
доцента АД  
004881,  
виданий  
02.07.2020

of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 29, 684-692. URL: <https://doi.org/10.15421/112061> (Web of Science)

2. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanykha O. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7>. (Scopus).

3. Ganna Gorina; Galina Bohatyryova; Olha Nikolaichuk; Svitlana Revutska. The use of cluster analysis tools in substantiating managerial decisions for the formation of local strategies for the development of tourism services markets. Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. PP. 104-129; doi: <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7>. (Scopus).

4. Olha Nikolaichuk, Ganna Gorina, Nataliia Pryimak, Oleksandr Romanykha. Strategies for ensuring the economic security of the hotel and restaurant business. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. doi: [10.15587/978-617-7319-59-6](https://doi.org/10.15587/978-617-7319-59-6). (Scopus).

5. Ganna Gorina, Galina Bohatyryova, Olha Nikolaichuk,

Oleksandr Romanykha.  
Assessing security and protection in global tourism. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. doi: 10.15587/978-617-7319-59-6. (Scopus).

6. 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>

7. 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.

8. 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

9. 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.

10. Ніколайчук О.А., Іванага В.О., Лаптева А.І. Оцінка конкурентоспроможності готельно-ресторанних закладів м. Кривий Ріг. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 1 (302). С. 58-63. URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2022/03/2022-en-1-09.pdf>

11. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С. Управління готельно-ресторанним бізнесом: сутність та підходи до організації Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. № 1 (51). С.44-50. URL: [http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com\\_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=43&id=267&Itemid=100000000000](http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=43&id=267&Itemid=100000000000)

12. Ніколайчук О.А., Іванага В.О. Удосконалення методичного підходу до аналізу ефективності управління службою харчування у готельно-ресторанному підприємстві. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2022. Вип. 2 (77). С. 41-54. URL: <http://visnik.donnue.t.edu.ua/uk/apxiv.html#33-1-72-2020>

13. Ніколайчук О.А., Ауліна Р.І., Миснік Я. Удосконалення управління якістю обслуговування у готельному закладі. Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. № 1 (53). С.64-80. URL: <https://torgivlyan.donnue.t.edu.ua/index.php/t>

orgivlya/article/view/120/122

14. Ніколайчук О.А., Федан К.С. Удосконалення методичного підходу до аналізу ефективності управління матеріально-технічною базою готельного закладу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2023. №17. С. 163-173. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-14>

15. Ніколайчук О. А. Оцінка стратегії розвитку готельно-ресторанної індустрії України . Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2023. №18, С. 74-83. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-08>

16. Ніколайчук О. А., Тригуб О. О. Методичний підхід до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу методом таксономічного аналізу. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2024. №1 (80). С. 31-40. URL: <https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/98/116>

17. Ніколайчук О. А., Горіна Г. О., Ткаленко М. О., Федан К. С. Аналіз асортиментної політики закладу готельного господарства: теоретичний та практичний аспект. Торгівля і ринок України: тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2024. № 1 (55). С.107-124. URL: <https://torgivlyan.donnuet.edu.ua/index.php/torgivlya/article/view/14>

4/146  
18. Горіна Г.О.,  
Ніколайчук О.А.  
Транснаціоналізація  
готельного бізнесу  
країн ЄС. Вісник  
Харківського  
національного  
університету імені В.  
Н. Каразіна. Серія:  
Міжнародні  
відносини. Економіка.  
Країнознавство.  
Туризм. 2024. №19. С.  
79-88.  
<https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-19-08>

2. Методичні  
розробки

1. Ніколайчук, О.А.  
Управління розвитком  
закладів 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,  
2024.

2. Готельна практика:  
програма та  
методичні  
рекомендації для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»,  
освітній рівень магістр  
/ Ніколайчук О.А.,  
Приймак Н.С.; Донец.  
нац. ун-т економіки і  
торгівлі ім. М. Туган-  
Барановського, каф.  
техн. в рестор. госп.,  
гот.-рест. справи та  
підприємн. Кривий  
Ріг: ДонНУЕТ, 2022.  
22 с.

3. Переддипломна  
практика: програма та  
методичні  
рекомендації для  
здобувачів вищої  
освіти спеціальності  
241 «Готельно-  
ресторанна справа»,  
освітній рівень магістр  
/ Ніколайчук О.А.,  
Приймак Н.С.,  
Сімакова О.А.; Донец.  
нац. ун-т економіки і  
торгівлі ім. М. Туган-  
Барановського, каф.  
техн. в рестор. госп.,  
гот.-рест. справи та  
підприємн. Кривий  
Ріг: ДонНУЕТ, 2022.  
22 с.

4. Методичні  
рекомендації до  
виконання  
кваліфікаційної  
роботи для здобувачів  
вищої освіти ОП  
«Готельно-  
ресторанний бізнес»  
спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та підприємництва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 12 с.

5. Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Никифоров Р.П.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємств. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 20 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. 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.  
3. ВІЖ study, «5 кроків ефективного дистанційного навчання», 27.11.2020 р., сертифікат № 202-2011-100604.  
4. Донецький національний



університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.21 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації 01566057/0178-21 від 18 лютого 2021 р., Реєстраційний № 215/21.

5. Освітня он-лайн платформа SKLAD, міжнародне он-лайн стажування «Університет 4.0. Цифрова трансформація», Сертифікат про проходження міжнародного он-лайн стажування №01705, 7-23 квітня 2021 р.

6. Reikartz Hotel Group, "Level up разом з Reikartz", сертифікат про підвищення кваліфікації № TQOJAG-CE000351 від 31.10.21 р.

7. ДУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», он-лайн-семінару «Цифрова наука та інструменти для роботи з текстовими даними», сертифікат від 27.09. 2022 р.

8. ДУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», онлайн-курс «Трансформація науки в бізнес: можливості для комерціалізації», сертифікат UINTEI – 220398, 04.10-15.11.2022 р.

9. Міжнародна школа педагогічної майстерності «Create Creative Entrepreneurs Leaders School» British Council, курс «Create Creative Entrepreneurs Leaders School for lectures of Ukrainian HEIs», сертифікат про участь у міжнародній тренінговій програмі, 01-17.11.2022 р.

10. ГО «Прометеус» курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». Сертифікат від 21.11.2022 р.

11. ВГО «Інноваційний університет», Офіс підтримки вченого, курс «Бренд науковця

у цифровому світі»,  
сертифікат про  
успішне закінчення  
курсу від 05.12.2022 р.  
12. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Практики психолого-  
педагогічного  
супроводу та  
підтримки учасників  
освітнього процесу в  
умовах воєнних дій»,  
04.02.2023-  
18.02.2023р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/0465-23 від  
20.02.2023 р.  
13. «Офіс підтримки  
вченого», курс  
«Школа ментора»,  
сертифікат №842 про  
успішне закінчення  
курсу від 15.03.2023  
р..  
14. ГО  
«Прогресивні»,  
онлайн-курс  
«Прогресивне  
викладання: складові  
системи якості вищої  
освіти», сертифікат  
про успішне  
закінчення курсу  
ПВН№0592 від  
01.05.2023 р.  
15. Проект USAID  
«Економічна  
підтримка України»,  
тренінгова програма  
про розв'язок кейсів  
«Кейс менторство»,  
сертифікат про  
успішне закінчення,  
березень-квітень 2023  
р.  
16. ПВНЗ  
«Європейський  
університет», курс  
«Цифрова  
трансформація вищої  
освіти», травень-  
червень 2023 р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації ПК  
№24366800/000451-  
23 від 22.06.2023 р.  
17. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Інноваційні  
практики організації  
освітньої діяльності:  
гнучке навчання у  
вищій освіті»,  
19.06.2023-  
26.06.2023р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/0486-23 від  
25.06.2023 р.

18. ГО «Прогресивні», онлайн курс «7 днів прогресивності, 9.10.2023-15.10.2023 р., сертифікат про успішне закінчення курсу ПВ№183 " 7 днів прогресивності" від 15 жовтня 2023 р.

19. «ГО «Прогресивні», Експертний комітет з питань розвитку штучного інтелекту при Міністерстві цифрової трансформації України, курс «Штучний інтелект та майбутнє освіти», 07.11.2023-23.11. 2023 р., сертифікат №1339-III.

20. Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського». Сертифікат про проходження міжнародної осінньої школи з нагоди 125-річного ювілею Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського» «Моделювання, аналіз даних та цифрові технології в економічних дослідженнях». Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського», 23.11-30.11.2023 року, сертифікат № 0054/2023 від 30.11.2023 р.

21. Інститут цифровізації освіти НАПН України, УкрНТЕУ, Інститут пед освіти та освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, Рада молодих вчених НАПН, Офіс підтримки вченого, Он-лайн школа «Цифрові технології у наукових дослідженнях», листопад-грудень 2023 р., сертифікат про успішне закінчення Он-лайн школи 0231213/363 від 13.12.23 р.

22. La Fondation pour la Formation Hôtelière, сертифікат щодо

участі у міжнародному семінарі «People/ talent management (the everchanging environment for recruitment retention and productivity for hospitality and tourism» від 18.10.2023 р.

23. Optima Hotels & Resorts, курс «Менеджер готельного бізнесу», сертифікат 47MFJM-CE000064, 3.10-28.12.2023 р.

23. Сертифікат про участь «SUMMIT прогресивних освітян», ГО «Прогресивні», сертифікат № 0294 від 02.12.2023 р.

25. Сертифікат про участь у міжнародній науково-практичній конференції «Modern research in science and education. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference», сертифікат, 11-13.01.2024 р.

25. Сертифікат про проходження тренінгу для представників закладів вищої освіти «Уніфікована система обліку готельної галузі. Ознайомчий рівень» (27.03.2024 р.). Тренінг організований Асоціацією готелів та курортів України.

26. Сертифікат про проходження курсу «Розроблення професійних стандартів». Національне агенство кваліфікацій. Сертифікат №933 від 11 квітня 2024 р.

27. La Fondation pour la Formation Hôtelière, сертифікат щодо участі у міжнародному семінарі «Cousine and restaurent business in Bosnia and Herzegovina» від 13.05.2024 р.

28. Сертифікат про підвищення кваліфікації за темою «Економіка відновлення: національний та міжнародний рівень», серія 2024 №015. Київський національний університет імені Вадима Гетьмана.

29. Донецький національний

університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03.2024-26.03.2024р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/04162-24 від 26.03.2024 р. 30. IT Ukraine Assosiatin, освітній курс для керівників закладів вищої освіти з менеджменту та управління на прикладі IT-індустрії – “IT for Uni: Bootcamp 2.0”. Сертифікат № № СІ46127 від 27.06.2024 р. 31. SoftServe Academy, курс «Tech Summer Bootcamp for Educators AI Edition-2024», 23.07.2024-13.08.2024. Сертифікат NN № 20487/2024 від 13.08.2024 р.

4. НДР

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

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

3. Керівник держбюджетної теми 0121U110147 «Розвиток готельно-ресторанної індустрії України: організаційно-економічні аспекти» (2021-2023 рр.)

4. Керівник держбюджетної теми 0124U002936 «Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення» (2024-2026 рр.)

						<p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками, аспірантами</p> <p>1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: - за напрямом «Економіка та управління національним господарством»: Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня); Герасименко К.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня). - за напрямом «Управління у сфері економічної конкуренції»: Герасименко К.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня); Бондаренко К.В., 2021 р. (диплом 3 ступеня);</p> <p>2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно- ресторанної справи та підприємництва.</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України 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» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».</p>
--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1345	Бочарова Юлія Геннадіївна	професор 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: 2007, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора наук ДД 008887, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук ДК 000182, виданий 10.11.2011, Аттестат доцента 12/ДЦ 037130, виданий 17.01.2014, Аттестат професора АП 004564, виданий 20.02.2023</p>	15	Методологія наукових досліджень	<p>1. Статті, монографії 1. Bocharova Y., Kokhan M., Yastrubetska L., Muratova I., Ishchuk Y., Kuliavets V. (2021). The management of technology transfer and its impact on business activity and financial security in developing countries. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research, 11/02-XXIV, p. 204–209. <a href="http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_36.pdf">http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_36.pdf</a> (WoS). 2. Bocharova Y., Lyzhnyk Yu., Vorobiova Yu., Koshel V. (2021). Information and analytical support for the development of a strategy for the development of the innovative infrastructure of Ukraine. Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv : PC Technology Center, p. 83–105. URL: <a href="http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/978-617-7319">http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/978-617-7319</a> (Scopus). 3. Khavrova K., Kozhukhova T., Bocharova Y., Ivanova N., &amp; Pryimak N. (2022). Development of formats for the implementation of the intelligent business model of trade enterprises. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(13(118)), 6–11. URL: <a href="https://journals.uran.ua/eejet/article/view/258384">https://journals.uran.ua/eejet/article/view/258384</a> (Scopus). 4. Gorina G., Bocharova Y., Kozhukhova T., Ivanova N., &amp; Bohatyryova G. (2022). The impact of Covid-19 on international trade in tourism services in Europe. GeoJournal of Tourism and Geosites, 43(3), 950–960. URL: <a href="chrome-extension://efaidnbmnnnibpcapjpcgglefndmkaj/https://gtg.webhost.uoradea.ro/PDF/GTG-3-2022/gtg.43330-924.pdf">chrome-extension://efaidnbmnnnibpcapjpcgglefndmkaj/https://gtg.webhost.uoradea.ro/PDF/GTG-3-2022/gtg.43330-924.pdf</a> (Scopus). 5. Bocharova Y., Chernega O., Ishchenko O., Lyzhnyk Yu. (2022). Security parameters of the innovative ecosystem. Challenges and paradigm of national</p>
------	---------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	---------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC Technology Center. P. 106–129.

URL:

<http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/978-617-7319-59-6/119/455-3> (Scopus).

6. Бочарова Ю. Г., Лижник Ю. Б., Шаповалова І. В. Мікроекономічне моделювання поведінки споживача на ринку продовольчих товарів України. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган–Барановського. Серія: Економічні науки. 2022. № 2(77). С. 64-73.

7. Бочарова Ю. Г., Федотова Т. А., Лижник Ю. Б., Іщенко О. В., Бойко Ю. О. Прогнозування обсягів ПІІ країн на основі показників їх інвестиційної привабливості. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган–Барановського. Серія: Економічні науки. 2022. № 2(77). С. 73-83.

8. Бочарова Ю. Г., Кожухова Т. В., Іщенко О. В., Лижник Ю. Б. Business intelligence: статичні та динамічні аспекти світового ринку. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган–Барановського. Серія : Економічні науки. 2023. №1 (78). С. 45-52. URL:

<https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/79/99>

2. Методичні розробки  
Методологія наукових досліджень: метод. рек. до вивч. дисц. / уклад. : Бочарова Ю. Г., Ю. М. Воробйова, В. О. Кошель, Ю. Б. Лижник, Ю. В. Яковенко. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 51 с.



3. Підвищення кваліфікації

1. Varna University of Management, №258/15.09.2020, Internationalisation of higher education in the context of globalization of innovative educational space (Economics and International Economic Relations), 15.09.2020 р.
2. Wyższa Szkoła Lingwistyczna in Częstochowa, Nr KJ-A Nr. 20/10/27, Certificate B2 (English), 02.10.2020.
3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0172-21 від 18.02.2021 р.
4. УЕР, «Підприємницький університет», «Інноваційне підприємництво та управління стартап-проектами», 23.09.2021-31.12.2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації EU-21-22/1-081.
5. University of TARTU, School of Economics and Business Administration, «Development of innovative capacity and entrepreneurial competence of Ukrainian universities: sharing best practice of Estonia (UnivEntre)», "Teaching Entrepreneurship at University», 21.02.2022-08.06.2022 р., сертифікат №10682-22 від 08 червня 2022.
6. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04.02.2023-18.02.2023р., свідоцтво про підвищення

кваліфікації № ПК 01566057/0453-23 від 20.02.2023 р.  
7. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06.2023-26.06.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0492-23 від 25.06.2023 р.  
8. Українська Асоціація Викладачів і Дослідників Європейської інтеграції, міжнародний академічний воркшоп «Інформування про Європейський Союз в Україні в умовах російської агресії» за програмою Erasmus+, напрям ім. Жанна Монне «Відбудова потенціалу європейських студій на українських територіях, що постраждали від конфлікту: осмислюючи виклики та генеруючи рішення (619892-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-PROJECT REBUILD)», 04.07.2023-08.07.2023, сертифікат.

#### 4. НДР

1. Відповідальний виконавець НДР номер 0119U100824, тема «Формування інфраструктури конкурентних переваг України: концептуальні засади та стратегічні моделі (на прикладі Донецького економічного регіону)» (2019-2021 рр.)  
2. Керівник НДР номер 0119U101889, тема «Управління розвитком інноваційних систем в умовах глобалізації та інформаційного прогресу» (2019-2023 рр.)

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками, аспірантами  
Керівництво

						<p>студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: - зі спеціалізації «Міжнародні економічні відносини» - Бойко В.О., 2021 р. (диплом 2 ступеня); Шерстюк К.О., 2020 р. (диплом 3 ступеня); - зі спеціалізації «Міжнародна торгівля» - Бойко В.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня); - зі спеціалізації «Економіка та економічна політика», Бойко В.О., 2020 р. (диплом 3 ступеня).</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України 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» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».</p>	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом магістра, Національний технічний університет "Дніпровська політехніка",	26	Іноземна мова (поглиблений курс)	<p>1. Статті, монографії 1. Udovichenko, H. (2021). Modeling the Structure and Determining the Content of Subject-Matter Competences of Philological Specialties Students". Students' Validative Competences Formation while Humanitarian Disciplines Studying: monograph / edited by S. Ostapenko. Prague: Oktan-Print s.r.o., 2021. pp. 62 – 84. 2. Удовіченко Г. М., Куц М. О. Мова художнього твору як</p>

рік закінчення:  
2024,  
спеціальність:  
035 Філологія,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 007421,  
виданий  
26.09.2012,  
Атестат  
доцента АД  
012158,  
виданий  
20.02.2023

предмет  
мовностилістичного  
дослідження. Вісник  
ЗНУ. Філологічні  
науки. № 1, 2021. С.  
170 – 175.  
4. Удовіченко Г. М.,  
Горобей А. М.,  
Головата В. В.  
Структурно-  
семантичні  
особливості та  
специфіка  
функціонування  
редуплікатів у  
сучасній англійській  
мові. Південний архів  
(філологічні науки).  
№ 87, 2021. С. 53 –59.  
5. Udovichenko, H.,  
Samoylenko, H. Certain  
Language Means of  
Emotions Expression in  
Superior Internet  
Communication.  
Академічні студії.  
Серія  
“Гуманітарні науки” №  
3, 2021.  
6. Zinchenko V.,  
Ostapenko S.,  
Udovichenko H.,  
Introduction of  
Academic Honesty as a  
Necessary Prerequisite  
and an Important  
Component of Quality  
Education for Future  
Economists. Revista  
Romaneascapentru  
Educatie  
Multidimensionala.  
2021. 13 (1). pp. 81-95.  
URL:  
<https://lumenpublishing.com/journals/index.php/rrem/article/view/2974/2773> (Web of Science).  
7. Barabanova, V.,  
Bohatyryova, G.,  
& Udovichenko, H.  
(2021). Training  
Bachelor of Tourism to  
the Profession in Terms  
of Multicultural  
Educational Space.  
Revista Romaneasca  
Pentru Educatie  
Multidimensionala, 13  
(1). pp. 144–161.  
<https://doi.org/10.18662/rrem/13.1/365> (Web of Science).  
8. ZAIETS, V.;  
ZADORIZHNA, N.;  
ILCHENKO, I.;  
SABLINA, S.;  
UDOVIHENKO, H.;  
ZAHORODNIA, L. The  
dominant features of  
the internet linguistics.  
Revista EntreLinguas,  
Araraquara, v. 7, n. 00,  
p. e021115, 2021. (Web  
of Science)

2. Методичні  
розробки  
Г. М. Удовіченко, С. А.  
Остапенко. Методичні

						<p>рекомендації з вивчення дисципліни «Іноземна мова (поглиблений курс)», ступінь магістр 241. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 374 с.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Національний технічний університет «Дніпровська політехніка» стажування на кафедрі перекладу у період з 20 вересня 2021 р. по 30 жовтня 2021 р. Довідка №06-30/2 від 10.11.2021 р.</p> <p>2. Wyższa Szkoła Techniczna w Katowicach, м. Катовіце, Республіка Польща, «Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін». 11 жовтня 2021 р. – 26 січня 2022 р. Сертифікат №17/1/2022.</p> <p>3. ГО «Prometheus» Курс підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників закладів освіти «Академічна доброчесність: он-лайн курс для викладачів». Сертифікат від 21.10.2022 р.</p> <p>4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Курс підвищення кваліфікації за навчальною програмою "Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання" 19 березня - 26 березня 2024 р.</p>	
1345	Бочарова Юлія Геннадіївна	професор кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом магістра, Донецький національний університет	15	Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	1. Статті, монографії 1. Bocharova Y., Lyzhnyk Yu., Vorobiova Yu., Koshel V. (2021). Information and analytical support for the development of a strategy for the development of the innovative infrastructure of Ukraine. Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv : PC Technology Center, p. 83–105. URL: <a href="http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/9">http://monograph.com.ua/pctc/catalog/view/9</a>

економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом доктора наук ДД 008887, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук ДК 000182, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 037130, виданий 17.01.2014, Атестат професора АП 004564, виданий 20.02.2023

78-617-7319-37-4/978-617-7319-37-4/263-3 (Scopus)  
2. Bocharova Y., Kokhan M., Yastrubetska L., Muratova I., Ishchuk Y., Kuliavets V. (2021). The management of technology transfer and its impact on business activity and financial security in developing countries. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research, 11/02-XXIV, p. 204–209. [http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A\\_36.pdf](http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_36.pdf) (WoS).  
3. Khavrova K., Kozhukhova T., Bocharova Y., Ivanova N., & Pryimak, N. (2022). Development of formats for the implementation of the intelligent business model of trade enterprises. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(13(118)), 6–11. URL: <https://journals.uran.ua/eejet/article/view/258384> (Scopus).  
4. Бочарова Ю.Г., Кожухова Т.В., Іщенко О.В., Лижник Ю.Б. Business intelligence: статичні та динамічні аспекти світового ринку. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2023. №1 (78). С. 45-52. URL: <https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/79/99>  
5. Лижник Ю. Б., Бочарова Ю. Г. Компаративний аналіз сталості фінансових процесів в АТ «Укрсиббанк» та АТ «Приватбанк» із застосуванням методів моделювання економічної динаміки. Вісник ДонНУЕТ. 2023. 2(79). С. 93-100. URL: <https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/93>  
6. Лижник Ю. Б., Бочарова Ю. Г. Прогнозний підхід до таксономічного аналізу фінансово-економічного стану

підприємства. Вісник  
Донецького  
національного  
університету  
економіки і торгівлі  
ім. Михайла Туган-  
Барановського. Серія :  
Економічні науки.  
2024. №1 (80). С. 20-  
30. URL:  
[https://visniknew.donn  
uet.edu.ua/index.php/v  
isnik/article/view/97/11  
5](https://visniknew.donn<br/>uet.edu.ua/index.php/v<br/>isnik/article/view/97/11<br/>5)

2. Методичні  
розробки  
Інформаційно-  
аналітична підтримка  
прийняття  
управлінських рішень  
: методичні  
рекомендації з  
вивчення дисципліни.  
Ю.Г. Бочарова, Н.С.  
Іванова, Н.С.  
Приймак, Ю.Б.  
Лижник. Кривий Ріг :  
[ДонНУЕТ], 2023. 69  
с.

3. Підвищення  
кваліфікації  
1. Varna University of  
Management,  
№258/15.09.2020,  
Internationalisation of  
higher education in the  
context of globalization  
of innovative  
educational space  
(Economics and  
International Economic  
Relations), 15.09.2020  
р.

2. Wyższa Szkoła  
Lingwistyczna in  
Częstochowa, Nr KJ-A  
Nr. 20/10/27,  
Certificate B2 (English),  
02.10.2020.

3. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Реалізація  
дублінських  
дескрипторів»,  
28.01.2021-  
12.02.2021р., свідоцтво  
про підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/0172-21 від  
18.02.2021 р.

4. УЕР,  
«Підприємницький  
університет»,  
«Інноваційне  
епідприємництво та  
управління стартап-  
проектами»,  
23.09.2021-31.12.2021  
р., сертифікат про  
підвищення  
кваліфікації EU-21-  
22/1-081.

5. University of TARTU,  
School of Economics  
and Business

Administration,  
«Development of  
innovative capacity and  
entrepreneurial  
competence of  
Ukrainian universities:  
sharing best practice of  
Estonia (UnivEntre)»,  
"Teaching  
Entrepreneurship at  
University»,  
21.02.2022-08.06.2022  
р., сертифікат  
№10682-22 від 08  
червня 2022.  
6. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Практики психолого-  
педагогічного  
супроводу та  
підтримки учасників  
освітнього процесу в  
умовах воєнних дій»,  
04.02.2023-  
18.02.2023р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/0453-23 від  
20.02.2023 р.  
7. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Інноваційні  
практики організації  
освітньої діяльності:  
гнучке навчання у  
вищій освіті»,  
19.06.2023-  
26.06.2023р.,  
свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації № ПК  
01566057/0492-23 від  
25.06.2023 р.  
8. Українська  
Асоціація Викладачів і  
Дослідників  
Європейської  
інтеграції,  
міжнародний  
академічний воркшоп  
«Інформування про  
Європейський Союз в  
Україні в умовах  
російської агресії» за  
програмою Erasmus+,  
напряом ім. Жанна  
Монне «Відбудова  
потенціалу  
європейських студій  
на українських  
територіях, що  
постраждали від  
конфлікту:  
осмислюючи виклики  
та генеруючи рішення  
(619892-EPP-1-2020-1-  
UA-EPPJMO-  
PROJECT REBUILD)»,  
04.07.2023-  
08.07.2023,  
сертифікат.



						<p>4. НДР 1. Відповідальний виконавець НДР номер 0119U100824, тема «Формування інфраструктури конкурентних переваг України: концептуальні засади та стратегічні моделі (на прикладі Донецького економічного регіону)» (2019-2021 рр.) 2. Керівник НДР номер 0119U101889, тема «Управління розвитком інноваційних систем в умовах глобалізації та інформаційного прогресу» (2019-2023 рр.)</p> <p>5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України 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» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».</p>	
397391	Приймак Наталія Сергіївна	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Київський національний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-	21	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	<p>1. Статті, монографії 1. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanukha O. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7</a> . (Scopus). 2. Pryimak N.,</p>

Барановського,  
рік закінчення:  
2022,  
спеціальність:  
281 Публічне  
управління та  
адмініструванн  
я, Диплом  
доктора наук  
ДД 010195,  
виданий  
24.09.2020,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 006146,  
виданий  
17.05.2012,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
044034,  
виданий  
29.09.2015

Khavrova K., Kravtsov A., Klevtsov E. et. al. Making optimal strategic decisions in conditions of weakly structured systems using cognitive modeling techniques; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch9> (Scopus)

3. Николаичук О., Горіна, Г., Приймак, Н., Романыкха, О.; Чернега, О., Боcharova, Yu. (Eds.) (2022). Strategies for ensuring the economic security of the hotel and restaurant business. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 149-169. doi: [10.15587/978-617-7319-59-6.ch8](https://doi.org/10.15587/978-617-7319-59-6.ch8).(Scopus)

4. Николайчук 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.

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

6. Романуха О.М., Николайчук О.А., Приймак Н.С., Горіна Г.О., Халілова-Чуваєва Ю.О. Організація безпеки діяльності готелю, як фактор підвищення його конкурентоспроможності. Торгівля і ринок України. 2021. №2(50). С. 84-92.

7. Клевцов Є. Г.,

Приймак Н. С. Ринок ресторанного бізнесу в Україні: аналіз впливаючих чинників. Торгівля і ринок України. 2021. № 2(50). С. 78-83.  
8. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А. Управління готельно-ресторанним бізнесом: сутність та підходи до організації Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. № 1 (51). С.44-50.

1. Методичні розробки  
1. Приймак Н.С., Романуха О.М. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі (Модуль 2) [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Н.С. Приймак. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. 56 с.  
2. Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 22 с.  
3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та

підприємництва.  
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,  
2022. 12 с.

2. Підвищення кваліфікації  
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057 / 0036 -20 від 03.02.2020 р.  
3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0169-21 від 18.02.2021р.  
4. Reikartz Hotel Group, програма "Level up разом з Reikartz», 18-31 жовтня 2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації № TQOJAG-CE000178 від 31.10.21 р.  
5. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03.2024-26.03.2024р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/04159-24 від 26.03.2024 р.  
6. ГО Центр українсько-європейського наукового співробітництва , «Цифровізація освіти та соціальні проблеми в сучасному техногенно-інформаційному суспільстві», 01.04.2024 - 12.05.2024р., Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-010430-CUSU від 12.05.2024 свідоцтво

про підвищення кваліфікації № ADV-010430-CUSU від 12.05.2024.

#### 4. НДР

1. Науковий керівник держбюджетної теми 0118U100488 «Стратегічне управління змінами на підприємстві в умовах нестабільного зовнішнього середовища» (2019-2021 рр.)

2. Науковий керівник держбюджетної теми 0121U110139 «Обґрунтування стратегічних можливостей підприємств на ринку» (2021-2022 рр.)

3. Виконавець держбюджетної теми 0121U110147 «Розвиток готельно-ресторанної індустрії України: організаційно-економічні аспекти» (2021-2023 рр.)

4. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0120U101528 «Ефективні моделі соціального партнерства для забезпечення сталого розвитку: держава, освіта, бізнес» (2020–2022 рр.)

5. Виконавець держбюджетної теми 0124U002936 «Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення» (2024-2026 рр.)

5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України  
Член редакційної колегії журналу «Торгівля і ринок України» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б»

451151	Никифоров Радіон Петрович	доцент, Суміщення	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2017, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 059211, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12/ДЦ 044073, виданий 29.09.2015</p>	18	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	<p>1. Статті, монографії  1. Olha Kravchenko, Tetiana Starova, Radion Nykyforov (2021), World models of dual education and features of their functioning, AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research, Vol. 11, Issue 1, Special Issue XV. 2021. P. 87-90. (Web of science)  2. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanykha O. Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7</a>. (Scopus).  3. Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova. Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. PP. 170-191). DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4">https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4</a> (Scopus).  3. Никифоров Р. П. Стан і особливості розвитку ресторанного бізнесу у світі. Бізнес Інформ. 2020. №12. С. 202–208. <a href="https://doi.org/10.32983/2222-4459-2020-12-202-208">https://doi.org/10.32983/2222-4459-2020-12-202-208</a>  4. Хорольський В. П., Никифоров Р. П., Коренець Ю. М. Удосконалення процесу гарячого копчення рибної продукції з</p>
--------	---------------------------	-------------------	----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

використанням інтелектуального робототехнологічного комплексу. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (43). С. 110–121. URL: chrome-extension://efaidnbmn nnibpcajpcglefindmka j/http://elibrary.donnu et.edu.ua/2877/1/13-31-PB.pdf

5. Хорольський В. П., Никифоров Р. П., Коренець Ю. М., Орел А. С. Автоматизовані системи управління холодильним обладнанням супермаркету. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. № 2 (45) С. 88–98. URL: chrome-extension://efaidnbmn nnibpcajpcglefindmka j/http://elibrary.donnu et.edu.ua/2875/1/15-38-PB.pdf

6. Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Никифоров Р. П., Боднарук О. А., Гайдаєнко О. В. Вплив добавок амаранту багряного на хлібопекарські якості пшеничного борошна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45). С. 22–29. URL: chrome-extension://efaidnbmn nnibpcajpcglefindmka j/http://elibrary.donnu et.edu.ua/2875/1/15-38-PB.pdf

7. Лебеденко Т., Попова С., Никифоров Р., Коренець Ю., Шкварун Л. Інноваційні підходи розробки операторів процесу надання послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Вісник Хмельницького національного університету. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2023. № 4 (323). С. 385–388. URL: http://journals.khnu.k m.ua/vestnik/? p=20250

8. Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Никифоров Р. П., Філіпова О. Ю., Зайцева А. В. Дослідження можливості

застосування горобини звичайної як потенційної сировини для виробництва харчової продукції. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Вип. 1 (46). С. 17–25. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/issue/view/169>

9. Simakova O. O., Nykyforov R. P., Goriainova Iu. A., Fillipova O. Iu., Roman V. P. Perspectives of using the mountain ash (sorbus aucuparia) in the food manufacturing. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (47). С. 5–12. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/229/223>

## 2. Методичні розробки

1. Никифоров Р.П. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі (Модуль 1): метод. рек. до вивч. дисц / Р.П. Никифоров. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 46 с.

2. Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Никифоров Р.П.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 20 с.

## 3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого



підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0040-20 від 03.02.2020 р.

2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0180-21 від 18.02.2021 р.

3. ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі, ІТ та культурі», № ПК-К 21-03/178 від 25.03.2021 року

4. «Використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій у підготовці майбутнього фахівця в галузі знань 18 “Виробництво та технології” за спеціальністю 181 “Харчові технології”, галузі знань 24 “Сфера обслуговування” за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”, сертифікат про підвищення кваліфікації №558 від 31.05.2021

5. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04.02.2023-18.02.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0466-23 від 20.02.2023 р.

6. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності:

						<p>гнучке навчання у вищій освіті», 19.06.2023-26.06.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0484-23 від 25.06.2023 р.</p> <p>4. НДР 1. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення», 01.2018 -12.2020 р.р. 2. Відповідальний виконавець НДР № 0121U110140 «Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси» (01.01.2021 р. – 31.12.2023 р.).</p> <p>5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Заступник головного редактора журналу «Обладнання та технології харчових виробництв»» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).</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 магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення:	21	Готельна практика	<p>1. Статті, монографії 1. Ganna O. Gorina, Valentyna V. Barabanova, Galina A. Bohatyryova, Olga A. Nikolaichuk, Aleksander M. Romanukha (2020). Clustering of regional tourism service markets according to indicators of the functioning of subjects of tourism activity. Journal of Geology, Geography and Geocology, 29, 684-692. URL: <a href="https://doi.org/10.15421/112061">https://doi.org/10.15421/112061</a> (Web of Science) 2. Nikolaichuk O., Pryimak N., Nykyforov R., Romanykha O.</p>

2022,  
спеціальність:  
242 Туризм,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 030604,  
виданий  
29.09.2015,  
Атестат  
доцента АД  
004881,  
виданий  
02.07.2020

Taxonomic analysis of strategic decisions for the development of the hotel and restaurant industry; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. doi: <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7>. (Scopus).

3. Ganna Gorina; Galina Bohatryova; Olha Nikolaichuk; Svitlana Revutska. The use of cluster analysis tools in substantiating managerial decisions for the formation of local strategies for the development of tourism services markets. Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 200. PP. 104-129; doi: <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch7>. (Scopus).

4. Olha Nikolaichuk, Ganna Gorina, Nataliia Pryimak, Oleksandr Romanykha. Strategies for ensuring the economic security of the hotel and restaurant business. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. doi: [10.15587/978-617-7319-59-6](https://doi.org/10.15587/978-617-7319-59-6). (Scopus).

5. Ganna Gorina, Galina Bohatryova, Olha Nikolaichuk, Oleksandr Romanykha. Assessing security and protection in global tourism. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and

paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. doi: 10.15587/978-617-7319-59-6. (Scopus).

6. 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>

7. 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.

8. 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

9. 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.

10. Ніколайчук О.А., Іванага В.О., Лаптева А.І. Оцінка

конкурентоспроможності готельно-ресторанних закладів м. Кривий Ріг. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 1 (302). С. 58-63. URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2022/03/2022-en-1-09.pdf>

11. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С. Управління готельно-ресторанним бізнесом: сутність та підходи до організації Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. № 1 (51). С.44-50. URL: [http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com\\_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=43&id=267&Itemid=100000000000](http://torgivlya.donnue.t.edu.ua/uk/?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=43&id=267&Itemid=100000000000)

12. Ніколайчук О.А., Іванага В.О. Удосконалення методичного підходу до аналізу ефективності управління службою харчування у готельно-ресторанному підприємстві. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2022. Вип. 2 (77). С. 41-54. URL: <http://visnik.donnue.t.edu.ua/uk/archiv.html#33-1-72-2020>

13. Ніколайчук О.А., Ауліна Р.І., Миснік Я. Удосконалення управління якістю обслуговування у готельному закладі. Торгівля і ринок України : тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. № 1 (53). С.64-80. URL: <https://torgivlyan.donnue.t.edu.ua/index.php/torgivlya/article/view/120/122>

14. Ніколайчук О.А., Федан К.С. Удосконалення методичного підходу до аналізу ефективності управління матеріально-технічною базою готельного закладу.

Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2023. №17. С. 163-173. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-14>

15. Ніколайчук О. А. Оцінка стратегії розвитку готельно-ресторанної індустрії України. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2023. №18, С. 74-83. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-08>

16. Ніколайчук О. А., Тригуб О. О. Методичний підхід до оцінки управління розвитком суб'єктів ресторанного бізнесу методом таксономічного аналізу. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2024. №1 (80). С. 31-40. URL: <https://visniknew.donn.uet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/98/116>

17. Ніколайчук О. А., Горіна Г. О., Ткаленко М. О., Федан К. С. Аналіз асортиментної політики закладу готельного господарства: теоретичний та практичний аспект. Торгівля і ринок України: тематичний зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2024. № 1 (55). С.107-124. URL: <https://torgivlyan.donn.uet.edu.ua/index.php/torgivlya/article/view/144/146>

18. Горіна Г.О., Ніколайчук О.А. Транснаціоналізація готельного бізнесу країн ЄС. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка.

Країнознавство.  
Туризм. 2024. №19. С.  
79-88.  
<https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-19-08>

2. Методичні розробки

1. Ніколайчук, О.А. Управління розвитком закладів 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, 2024.

2. Готельна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 22 с.

3. Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 22 с.

4. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь «магістр» / О. Ніколайчук, Н. Приймак, О. Сімакова, О. Чернега, Н. Іванова, Романуха О.М.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф.

техн. в рест. госп. гот.-рест. справи та підприємництва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 12 с.

5. Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Никифоров Р.П.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 20 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. 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.

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

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.21 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації 01566057/0178-21 від



18 лютого 2021 р.,  
Реєстраційний №  
215/21.

5. Освітня он-лайн  
платформа SKLAD,  
міжнародне он-лайн  
стажування  
«Університет 4.0.  
Цифрова  
трансформація»,  
Сертифікат про  
проходження  
міжнародного он-  
лайн стажування  
№01705, 7-23 квітня  
2021 р.

6. Reikartz Hotel  
Group, "Level up разом  
з Reikartz", сертифікат  
про підвищення  
кваліфікації №  
TQOJAG-CE000351  
від 31.10.21 р.

7. ДУ «Український  
інститут науково-  
технічної експертизи  
та інформації», он-  
лайн-семінару  
«Цифрова наука та  
інструменти для  
роботи з текстовими  
даними», сертифікат  
від 27.09. 2022 р.

8. ДУ «Український  
інститут науково-  
технічної експертизи  
та інформації»,  
онлайн-курс  
«Трансформація  
науки в бізнес:  
можливості для  
комерціалізації»,  
сертифікат UINTEI –  
220398, 04.10-  
15.11.2022 р.

9. Міжнародна школа  
педагогічної  
майстерності «Create  
Creative Entrepreneurs  
Leaders School» British  
Council, курс «Create  
Creative Entrepreneurs  
Leaders School for  
lectures of Ukrainian  
HEIs», сертифікат про  
участь у міжнародній  
тренінговій програмі,  
01-17.11.2022 р.

10. ГО «Прометеус»  
курс «Академічна  
добросесність:  
онлайн-курс для  
викладачів».  
Сертифікат від  
21.11.2022 р.

11. ВГО "Інноваційний  
університет", Офіс  
підтримки вченого,  
курс «Бренд науковця  
у цифровому світі»,  
сертифікат про  
успішне закінчення  
курсу від 05.12.2022 р.

12. Донецький  
національний  
університет економіки  
і торгівлі імені  
Михайла Туган-  
Барановського,  
«Практики психолого-  
педагогічного

супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04.02.2023-18.02.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0465-23 від 20.02.2023 р.

13. «Офіс підтримки вченого», курс «Школа ментора», сертифікат №842 про успішне закінчення курсу від 15.03.2023 р..

14. ГО «Прогресивні», онлайн-курс «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти», сертифікат про успішне закінчення курсу ПВН№0592 від 01.05.2023 р.

15. Проєкт USAID «Економічна підтримка України», тренінгова програма про розв'язок кейсів «Кейс менторство», сертифікат про успішне закінчення, березень-квітень 2023 р.

16. ПВНЗ «Європейський університет», курс «Цифрова трансформація вищої освіти», травень-червень 2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК №24366800/000451-23 від 22.06.2023 р.

17. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06.2023-26.06.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0486-23 від 25.06.2023 р.

18. ГО «Прогресивні», онлайн курс «7 днів прогресивності, 9.10.2023-15.10.2023 р., сертифікат про успішне закінчення курсу ПВН№183 " 7 днів прогресивності" від 15 жовтня 2023 р.

19. «ГО «Прогресивні»,

							<p>Експертний комітет з питань розвитку штучного інтелекту при Міністерстві цифрової трансформації України, курс «Штучний інтелект та майбутнє освіти», 07.11.2023-23.11. 2023 р., сертифікат №1339-III.</p> <p>20. Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського». Сертифікат про проходження міжнародної осінньої школи з нагоди 125-річного ювілею Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського» «Моделювання, аналіз даних та цифрові технології в економічних дослідженнях». Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського», 23.11-30.11.2023 року, сертифікат № 0054/2023 від 30.11.2023 р.</p> <p>21. Інститут цифровізації освіти НАПН України, УкрНТЕІ, Інститут пед освіти та освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, Рада молодих вчених НАПН, Офіс підтримки вченого, Он-лайн школа «Цифрові технології у наукових дослідженнях», листопад-грудень 2023 р., сертифікат про успішне закінчення Он-лайн школи 0231213/363 від 13.12.23 р.</p> <p>22. La Fondation pour la Formation Hôtelière, сертифікат щодо участі у міжнародному семінарі «People/ talent management (the everchanging environment for recruitment retention and productivity for hospitality and tourism» від 18.10.2023 р.</p> <p>23. Optima Hotels &amp;</p>
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Resorts, курс «Менеджер готельного бізнесу», сертифікат 47MFJM-CE000064, 3.10-28.12.2023 р.

23. Сертифікат про участь «SUMMIT прогресивних освітян», ГО «Прогресивні», сертифікат № 0294 від 02.12.2023 р.

25. Сертифікат про участь у міжнародній науково-практичній конференції «Modern research in science and education. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference», сертифікат, 11-13.01.2024 р.

25. Сертифікат про проходження тренінгу для представників закладів вищої освіти «Уніфікована система обліку готельної галузі. Ознайомчий рівень» (27.03.2024 р.). Тренінг організований Асоціацією готелів та курортів України.

26. Сертифікат про проходження курсу «Розроблення професійних стандартів». Національне агенство кваліфікацій. Сертифікат №933 від 11 квітня 2024 р.

27. La Fondation pour la Formation Hôtelière, сертифікат щодо участі у міжнародному семінарі «Cousine and restauraunt business in Bosnia and Herzegovina» від 13.05.2024 р.

28. Сертифікат про підвищення кваліфікації за темою «Економіка відновлення: національний та міжнародний рівень», серія 2024 №015. Київський національний університет імені Вадима Гетьмана.

29. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03.2024-26.03.2024р., свідоцтво про

підвищення кваліфікації № ПК 01566057/04162-24 від 26.03.2024 р.  
30. IT Ukraine Assosiatain, освітній курс для керівників закладів вищої освіти з менеджменту та управління на прикладі IT-індустрії – “IT for Uni: Bootcamp 2.0”.  
Сертифікат № № СІ46127 від 27.06.2024 р.  
31. SoftServe Academy, курс «Tech Summer Bootcamp for Educators AI Edition-2024», 23.07.2024-13.08.2024.  
Сертифікат NN № 20487/2024 від 13.08.2024 р.

#### 4. НДР

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

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

3. Керівник держбюджетної теми 0121U110147 «Розвиток готельно-ресторанної індустрії України: організаційно-економічні аспекти» (2021-2023 рр.)

4. Керівник держбюджетної теми 0124U002936 «Концептуальні засади стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах повоєнного відновлення» (2024-2026 рр.)

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками, аспірантами

1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських

						<p>наукових робіт:  - за напрямом «Економіка та управління національним господарством»: Кваско Ю.Ю., 2020 р. (диплом 2 ступеня); Герасименко К.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня).  - за напрямом «Управління у сфері економічної конкуренції»: Герасименко К.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня); Бондаренко К.В., 2021 р. (диплом 3 ступеня);  2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології в готельному господарстві», кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України  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» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».</p>	
1345	Бочарова Юлія Геннадіївна	професор кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2007,	15	Проектний менеджмент	1. Статті, монографії 1.Khavrova K., Kozhukhova T., Vocharova Y., Ivanova N., & Pryimak, N. (2022). Development of formats for the implementation of the intelligent business model of trade enterprises. Eastern-

спеціальність:  
050103  
Міжнародна  
економіка,  
Диплом  
магістра,  
Донецький  
національний  
університет  
економіки і  
торгівлі імені  
Михайла  
Туган-  
Барановського,  
рік закінчення:  
2022,  
спеціальність:  
281 Публічне  
управління та  
адмініструванн  
я, Диплом  
доктора наук  
ДД 008887,  
виданий  
15.10.2019,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 000182,  
виданий  
10.11.2011,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
037130,  
виданий  
17.01.2014,  
Атестат  
професора АП  
004564,  
виданий  
20.02.2023

European Journal of  
Enterprise  
Technologies,  
4(13(118)), 6–11. URL:  
<https://journals.urau.edu.ua/eejet/article/view/258384> (Scopus).

2. Бочарова Ю.Г.,  
Кожухова Т.В., Іщенко  
О.В., Лижник Ю.Б.  
Детермінанти  
ефективності  
проектного  
менеджменту.  
Торгівля і ринок  
України. 2023.  
№1(53). С. 7-15. URL:  
<https://torgivlyan.donnuet.edu.ua/index.php/torgivlya/article/view/115/117>

3. Бочарова Ю.Г.,  
Кожухова Т.В., Іщенко  
О.В., Лижник Ю.Б.  
Business intelligence:  
статичні та динамічні  
аспекти світового  
ринку. Вісник  
Донецького  
національного  
університету  
економіки і торгівлі  
ім. Михайла Туган-  
Барановського. Серія :  
Економічні науки.  
2023. №1 (78). С. 45-  
52. URL:  
<https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/79/99>

4. Лижник Ю.Б.,  
Бочарова Ю.Г.  
Проектний підхід до  
моделювання бізнес-  
процесів ПрФТ  
«Київстар». Вісник  
Донецького  
національного  
університету  
економіки і торгівлі  
ім. Михайла Туган-  
Барановського. Серія :  
Економічні науки.  
2023. №1 (78). С. 61-  
70. URL:  
<https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/81/101>

5. Лижник Ю.Б.,  
Бочарова Ю.Г.  
Прогнозний підхід до  
таксономічного  
аналізу фінансово-  
економічного стану  
підприємства. Вісник  
ДонНУЕТ. 2024.  
№1(80). С. 20-30.  
URL:  
<https://visniknew.donnuet.edu.ua/index.php/visnik/article/view/97>

2. Методичні  
розробки  
1. Проектний  
менеджмент:  
методичні  
рекомендації з  
вивчення дисципліни.

Ю.Г. Бочарова, Н.С. Иванова, Ю.Б. Лижник, Н.С. Приймак, В.В. Барабанова. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. 145 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Varna University of Management, №258/15.09.2020, Internationalisation of higher education in the context of globalization of innovative educational space (Economics and International Economic Relations), 15.09.2020 р.

2. Wyższa Szkoła Lingwistyczna in Czestochowa, Nr KJ-A Nr. 20/10/27, Certificate B2 (English), 02.10.2020.

3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0172-21 від 18.02.2021 р.

4. УЕР, «Підприємницький університет», «Інноваційне підприємництво та управління стартап-проектами», 23.09.2021-31.12.2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації EU-21-22/1-081.

5. University of TARTU, School of Economics and Business Administration, «Development of innovative capacity and entrepreneurial competence of Ukrainian universities: sharing best practice of Estonia (UnivEntre)», "Teaching Entrepreneurship at University», 21.02.2022-08.06.2022 р., сертифікат №10682-22 від 08 червня 2022.

6. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Практики психолого-педагогічного



супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04.02.2023-18.02.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0453-23 від 20.02.2023 р.  
7. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06.2023-26.06.2023р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0492-23 від 25.06.2023 р.  
8. Українська Асоціація Викладачів і Дослідників Європейської інтеграції, міжнародний академічний воркшоп «Інформування про Європейський Союз в Україні в умовах російської агресії» за програмою Erasmus+, напрям ім. Жанна Монне «Відбудова потенціалу європейських студій на українських територіях, що постраждали від конфлікту: осмислюючи виклики та генеруючи рішення (619892-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-PROJECT REBUILD)», 04.07.2023-08.07.2023, сертифікат.

#### 4. НДР

1. Відповідальний виконавець НДР номер 0119U100824, тема «Формування інфраструктури конкурентних переваг України: концептуальні засади та стратегічні моделі (на прикладі Донецького економічного регіону)» (2019-2021 рр.)  
2. Керівник НДР номер 0119U101889, тема «Управління розвитком інноваційних систем в умовах глобалізації та інформаційного прогресу» (2019-2023

						<p>pp.)</p> <p>5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України</p> <p>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» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019 р.), категорія «Б».</p>
--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<b>Програмні результати навчання ОП</b>	<b>ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми та методи оцінювання</b>
<i>Використовувати інноваційні ресторанны технології, сировину та устаткування у практичній діяльності, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції</i>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 Екзамени (програмоване тестування)
<i>Застосовувати технології реінжинірингу та оптимізації бізнес-процесів під час діяльності суб'єктів готельного та</i>	<input type="checkbox"/>	Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)

<i>ресторанного бізнесу</i>				
<i>Управляти доходами та прибутковістю закладів готельного та ресторанного бізнесу на основі підходів Revenue management</i>	<input type="checkbox"/>	Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Застосовувати сітьове і календарне планування в управлінні проектами в готельному та ресторанному бізнесі; діагностувати, прогнозувати виникнення, розвиток кризового процесу, приймати ефективні управлінські рішення щодо розвитку суб'єктів господарювання в різних умовах (визначеності, невизначеності та ризику).</i>	<input type="checkbox"/>	Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Ідентифікувати конкурентні моделі готельного та ресторанного ринків, розробляти механізм розвитку конкурентних переваг та ключових компетенцій підприємства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
<i>Зрозуміло і недовзначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Методологія наукових досліджень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Іноземна мова (поглиблений курс)	Практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 Екзамени (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)

<i>Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</i>	☒	Методологія наукових досліджень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 Екзамени (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
<i>Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</i>	☒	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 Екзамени (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 Екзамени (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
<i>Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших</i>	☒	Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист

<i>джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</i>		Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Методологія наукових досліджень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>	☒	Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</i>	☒	Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</i>	☒	Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 екзамени (програмоване тестування)
<i>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i>	☒	Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 Екзамен (програмоване тестування)
<i>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською</i>	☒	Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)

<i>мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>		Методологія наукових досліджень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Іноземна мова (поглиблений курс)	практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Переддипломна (виробнича) практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Ресторанна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Готельна практика	Самостійна робота	Залік (захист звіту)
		Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	2 екзамени (програмоване тестування)
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління конкурентоспроможністю	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
<i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Залік
		Проектний менеджмент	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)
		Управління розвитком закладів індустрії гостинності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Екзамен (програмоване тестування)