

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Луцький національний технічний університет
Освітня програма	33011 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	309
Повна назва ЗВО	Луцький національний технічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	05477296
ПІБ керівника ЗВО	Вахович Ірина Михайлівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	lutsk-ntu.com.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/309>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	33011
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра товарознавства та експертизи в митній справі; Кафедра міжнародних економічних відносин; Кафедра права; Кафедра фізичної культури, спорту та здоров'я; Кафедра іноземної та української філології; Кафедра фізики та вищої математики; Кафедра обліку і аудиту; Кафедра цивільної безпеки
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вулиця Львівська, 75, Луцьк, Волинська область, 43018
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	374752
ПІБ гаранта ОП	Полінкевич Оксана Миколаївна
Посада гаранта ОП	в.о. Завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	o.polinkevych@lutsk-ntu.com.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-285-20-38
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Історія розвитку ОП бере свій початок з 2014 року, коли на кафедрі охорони праці та безпеки життєдіяльності було здійснено ліцензування підготовки фахівців за напрямом 6.140103 – «Туризм». В процесі підготовки фахівців було виявлено, що напрямом сфери обслуговування є дуже затребуваним на ринку праці Волинського регіону. Така ситуація була пов'язана з активізацією міжнародної діяльності регіону, зокрема в рамках різноманітних транскордонних проєктів, налагодження логістичних процесів, посилення транснаціонального співробітництва. На цій підставі спільно з центром зайнятості, керівниками підприємств готельного і ресторанного бізнесу викладачами кафедри у формі першої «туристичної» конференції було проведено моніторинг потреб спеціалістів з готельно-ресторанної справи, обговорено основні вимоги до компетенцій, які повинні отримати здобувачі під час навчання. (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/persha-turistichna-konferenciya-v-luckomu-ntu>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/rozvitok-turistichnoyi-galuzi-yak-sposib-zabezpechennya-konkurentozdatnosti-regionu>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/universiteti-dlya-studentiv>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/pershiy-profesiyinyi-dosvid-studentiv-parnyamu-pidgotovki-turizm>).

У 2017 р. – проведено ліцензування підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр (наказ МОН від 20.01.2017 р. № 5л) з ліцензійним обсягом за денною та заочною формою навчання 50 осіб (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/protokoly-zasidan-litsenziynoi-komisii/2017/protokol-36-bak-mag-pto.pdf>). Освітня програма була обговорена на засіданні кафедри, отримала схвалення на навчально-методичній раді факультету та була затверджена Вченою радою Луцького НТУ (протокол № 9 від 25.04.2017 р.). У вересні 2017 року здійснено перший набір студентів за вказаною спеціальністю. У 2018 р. кафедру туризму та цивільної безпеки реорганізовано й утворено кафедру туризму та готельно-ресторанної справи (Наказ № 280-05-35 від 02 червня 2018 р.). В подальшому на кафедрі були проведені численні круглі столи, щодо покращення освітніх програм зі спеціальності готельно-ресторанна справа із залучення широкого кола стейкхолдерів (http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/v-luckomu-ntu-obgovorili-perspektivi-rozvitku-turizmu-v-ukrayini-ta-sviti?fbclid=IwAR2wDbIAt8BpXILdblvSetTtwbqKK6dQF1Xd_4Z2mHHGoDqP5oeJdmefvgM; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/u-luckomu-ntu-obgovorili-osoblivosti-roboti-avtomatizovanoyi-sistemi-parus-dlya-gotelyu-ta?fbclid=IwAR01EoOWD6IwmX07ux0oXV9jgemm5ATda8BHkCup5s24L216sI5qa8cIks>).

Розвиток освітньої програми висвітлюється на сторінках у соціальних мережах та на офіційному сайті університету: <https://www.facebook.com/groups/200409013777388>; <https://www.facebook.com/groups/260766374570717>; <http://lutsk-ntu.com.ua>

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	21	16	5	0	0
2 курс	2019 - 2020	44	37	7	0	0
3 курс	2018 - 2019	16	11	5	0	0
4 курс	2017 - 2018	38	23	15	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	33011 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
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	41456	29620
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	41446	29620
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	1624	907

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>ОПП_ГРС_2017-Бакалавр.pdf</i>	zYnDB2kDdkX4z584h5AAQZmFrPCd68PxKzFFzMa/o8g= =
Освітня програма	<i>ОПП_ГРС_2018-Бакалавр.pdf</i>	eLgukfTvKmIZeV+PaWyrolMgU5GYSZgcGBPjx31bD6E= =
Освітня програма	<i>ОПП_ГРС_2019-Бакалавр.pdf</i>	jkscsuwcWBAuXWRYzYAr6YZDNNGRGCI/KU4kdovFGy Ho= =
Освітня програма	<i>ОПП_ГРС_2020-Бакалавр.pdf</i>	DfKkXeMLjtSBQSWWhCkEo6sZQIjHXa4Q98h1Ns+4m9io = =
Навчальний план за ОП	<i>Навч. план_2017.pdf</i>	2L+AQqx5CcQQ8eYmSckuppp+IBxpH/UDf89TzF4HC6 8= =
Навчальний план за ОП	<i>Навч.план_2018.pdf</i>	VIP+RDFp7/f1OAisvxXSPsZBkqJlg6Gl69BBGXGsXk= =
Навчальний план за ОП	<i>Навч. план_2019.pdf</i>	GdFCckzYogv3trrhVn4W4Y4leEoVTIvzzkBqfYa+Hc= =
Навчальний план за ОП	<i>Навч. план_2020.pdf</i>	zLr8Iog4Y/EhfshiFdO7LvqjJKU9sMbzq2465Y1Emfg= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії 2017.pdf</i>	4r92De4dglxbLxzSMutwCui9qoo+5hq6Bq3JXszc8js= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії 2018.pdf</i>	8vVoorofcS6LlpTmyvzEdhVDqWtziHCBvzF8t//Ops= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії 2019.pdf</i>	SJ5Lvpa1mefCWZCRRJZb4sSlRYuSOBGEz8n1Nvxah6o= =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Основні цілі ОП: є розвиток загальних і фахових компетентностей для проектування, сервісної та технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; застосування інноваційної складової методом орієнтації на актуальні потреби розвитку сфери послуг за участю стейкхолдерів; активізація співпраці із зацікавленими сторонами. Унікальність освітньої програми полягає у тому, Волинський регіон є прикордонним, учасники навчального процесу оволодівають навичками, які дозволяють їм працювати не тільки в якості найманих працівників, але й відкривати власну справу в сфері обслуговування. Це досягається за рахунок введення в склад освітніх компонентів теоретичних і практичних знань. Великий обсяг практичного навчання також дозволяє отримати навички з організації та функціонування бізнесу у сфері обслуговування. Особливості ОП пов'язані з тим фактом, що вона передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчальних лабораторій, їдалень та буфетів Луцького НТУ, закладів готельно-ресторанного профілю міста Луцька, області та європейських країн. Освітня програма була створена на основі Положення про організацію освітнього процесу в Луцькому НТУ (№582 від 25.06.2020 року і змінами) (<https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>), Положення про освітні програми Луцького НТУ (№ 558 від 16.06.2020 р.) (<https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>). На сьогоднішній день підготовка здобувачів здійснюється за денною та заочною формами навчання.

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

Місією Луцького НТУ згідно затвердженої Стратегії розвитку Луцького НТУ (<https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpeM1kUiDRCSf7CgWveJAj>) визначено підготовку високоінтелектуального покоління свідомих громадян України, створення умов їх самореалізації для успішного майбутнього. Реалізуючи головну місію ЗВО, ОП «Готельно-ресторанна справа» має на меті підготувати конкурентоспроможних фахівців в галузі сфери послуг, що здатні здійснювати ефективну діяльність на високому професійному рівні в глобальному конкурентному середовищі, сприяти особистісному розвитку майбутніх лідерів. Відповідно до стратегії Луцького НТУ, ОП передбачає надання можливостей здобуття якісної освіти завдяки мотивації (Колективний договір (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf), знанням та компетенції викладачів, розвитку освітніх, наукових, інформаційних та виховних технологій, сприятливого соціально-психологічного клімату у колективі та сучасній інфраструктурі. Програма передбачає розвиток креативного потенціалу науково-педагогічних працівників, їх мотивацію до підвищення компетенції та кваліфікації, які наведені в ліцензійних умовах викладачів, що реалізують освітній процес (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/licenziyini-umovi-vikladachiv-shcho-realizuyut-osvitniy-proces>).

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

Інтереси та пропозиції здобувачів вищої освіти за результатами опитування враховано під час формулювання цілей та програмних результатів навчання освітньої програми студентів <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/gromadske-obgovorennya-gotelno-restoranna-sprava>. Запропоновано використовувати мультимедійні засоби з усіх дисциплін. Введено використання мультимедійних засобів усіх дисциплін на кафедрі, окрема з «Організації готельного господарства», «Організації ресторанного господарства».

- роботодавці

Інтереси та пропозиції роботодавців за результатами опитування враховано під час формулювання цілей та програмних результатів навчання освітньої програми під час проведення спільних заходів (<https://drive.google.com/drive/folders/1VonttC4k6Qr5O9MJR1pHeno05pT6iC6D>) так і громадському обговоренні освітньої програми за посиланням (<https://www.facebook.com/lara.polisuk/posts/3129538887107811>). Запропоновано посилити здатність проектувати та будувати команду. В результаті введено навчальні дисципліни Ефективні комунікації сфери гостинності. Усі пропозиції роботодавців були враховані при коригуванні програми та погодженні (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/vidguki-op-gotelno-restoranna-sprava-bakalavr>)

- академічна спільнота

Інтереси та пропозиції академічної спільноти та результати опитувань враховано під час формулювання цілей та програмних результатів навчання освітньої програми на основі проведеного анкетування (<https://docs.google.com/forms/d/1aRJXetPjQ9HomvDKtpyzUebp9OSbY5iKL2-eNgDcno/edit>). Введено проведення відділом забезпечення якості освіти, акредитації та ліцензування (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/yakist-osviti>) тренінги «Лідерство», «Управління мінами», курси підвищення кваліфікації для різних груп.

- інші стейкхолдери

В результаті проведеного опитування учнів загальноосвітніх шкіл та студентів коледжів, здобувачів освітнього рівня молодший спеціаліст було визначено, що потрібно приділяти увагу soft skills – професійним навичкам, які здебільшого стосуються комунікації з людьми і допомагають досягти успіху у будь-якій професії (<https://docs.google.com/forms/d/1o5STptgrt43HOT5KNjYVH-HAR9UdsvJyoVgb-76up1E/edit>). <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/yakist-osviti>

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

Місто Луцьк та Волинська область є особливим регіоном України, що має значний транскордонний, туристичний потенціал. Особливо гостро постає потреба у висококваліфікованих фахівцях, які володіють глибокими та ґрунтовними знаннями в сфері обслуговування, а саме в готельно-ресторанній справі. Відповідно тому періодично відбувається перегляд освітньої програми з метою її удосконалення та модернізації. Цілі та програмні результати навчання ОП визначені з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці. Аналіз тенденцій розвитку спеціальності відбувається на постійній основі на засіданнях кафедри, групи забезпечення спеціальності. Під час перегляду ОП здійснюється у формах оновлення відповідно до наданих рекомендацій та пропозицій групою забезпечення спеціальності та робочою групою (розробниками ОП). Освітня програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа щорічно оновлюється відповідно до сучасних потреб стейкхолдерів та роботодавців. Цілі та програмні результати навчання освітньої програми періодично коригуються відповідно до: стандарту спеціальності, сучасних інформаційних технологій, методів науково-дослідної та професійної діяльності; нових інформаційно-інноваційних методів і

технологій в сфері готельно-ресторанного бізнесу; вміння інтерпретувати аналізувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку готельно-ресторанної діяльності; появи нових тенденцій управління готельно-ресторанним підприємством.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання освітньої програми було враховано регіональний контекст. Під час формулювання цілей і програмних результатів навчання ОП враховані стратегічні та концептуальні документи регіону і міста: Стратегія розвитку Волинської області на період до 2027 року (<https://voladm.gov.ua/article/strategiya-rozvitku-volinskoji-oblasti-na-period-do-2027-roku/>); Про затвердження стратегічних цілей розвитку м. Луцька до 2030 року (<https://www.lutskrada.gov.ua/documents/pro-zatverdzhennia-stratehichnykh-tsilei-rozvytku-mista-lutska-do-2030-roku/>); програма розвитку туризму та рекреації у Волинській області до 2020 року (<http://tourism.volyn.ua>). Актуальність цієї спеціальності обумовлена нагальною потребою українського бізнесу у фахівцях з готельно-ресторанної справи, які б добре володіли та професійно орієнтувалися в закономірностях та поточних тенденціях розвитку, їх окремих сегментів, принципів прийняття господарських рішень у галузі сфери послуг. Оцінка та аналіз ринку праці в галузі проведений у сфері готельно-ресторанного бізнесу дозволив систематизувати компетентності випускника та підвищити його конкурентоспроможність. Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП ми враховували не тільки регіональний контекст, оскільки Луцький НТУ, який реалізує навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа», має статус Національного закладу вищої освіти, відповідно, здійснює підготовку спеціалістів для усіх але переважно західних регіонів України.

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

Цілі освітньої програми визначені на основі кращих європейських практик і механізмів взаємодії суб'єктів світового та національного ринків (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/mobilnist_vikladachiv_ta_studentiv.pdf). При формуванні цілей та визначенні програмних результатів освітньої програми було враховано досвід аналогічних програм, що є у провідних вітчизняних ЗВО:

- Міжнародна науково-практична конференція (м. Львів, 26-27 листопада 2020 р.). Львів: Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, 2020. (Дашук Ю.Є.).
- Impact Factors Influencing Budgetary Savings in Public Procurements in Ukraine. 36th IBIMA Conference: 45 November, 2020, Granada, Spain. (Полінкевич О.М.).
- The VI th International scientific and practical conference «About the problems of science and practice, tasks and ways to solve them» (DOI -10.46299/ISG.2020.II.VI) (October 26-30, 2020). Milan, Italy (Сидорук С.В., Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю.).
- Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVIII міжнародна науково-практична конференції MicroCAD-2020, 28-30 жовтня 2020 р.: Харків: НТУ «ХПІ» (Поліщук Л.М., Тищук І.В.).
- Міжнародна науково-практична конференція «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 19–20 березня 2020 року, м. Черкас / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2020. (Лепкий М.І.)

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

Стандарт вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затверджений наказом МОН №384 від 04.03.2020 р. Зміст ОП Готельно-ресторанна справа дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти. У ОП Готельно-ресторанна справа результати навчання більш конкретизовані і розкриті із загальної підготовки, підготовки зі спеціальності

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?

До моменту затвердження стандарту (4.03.2020) формування програмних результатів ОП відбувалося до вимог НРК та законодавства (№509 від 12.06.2019 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#n2>), що регулює міжнародну професійну сферу. Результати навчання надають студентам: достатньо повну інформацію для точного визначення того, що зможуть досягнути студенти після успішного закінчення програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа; порадник для допомоги у виборі окремих модулів та програми в цілому, що підвищить ефективність навчання; повну і зрозумілу інформацію для працевлаштування та навчальних закладів (у випадку продовження навчання на вищому рівні) щодо змісту отриманої освіти та здобутих компетентностей в контексті спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. В результаті навчання за програмою підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа студенти отримують сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих в процесі навчання, здатні їх продемонструвати особами після завершення навчання, а також володіють знаннями, способом мислення, поглядами, цінностями, навичками, уміннями, іншими особистими якостями в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

ОП відповідає вимогам, які визначені в НРК для 7 кваліфікаційного рівня (2017–25.06.2020 роки

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#n2>), а після 25.06.2020 р. 6 кваліфікаційному рівні. Цей рівень передбачає для компетентності особи здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Вимозі сформулювати концептуальні наукові та практичні знання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН1, ПРН4, ПРН6, ПРН8. Вимозі сформулювати критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН2, ПРН6, ПРН10, ПРН12, ПРН15, ПРН19. Вимозі виробити поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН6, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН18, ПРН19, ПРН20. Вимозі сформулювати визначений рівень комунікаційної компетентності відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН2, ПРН3, ПРН5, ПРН7, ПРН13, ПРН16, ПРН17. Вимозі сформулювати визначений рівень відповідальності та автономії відповідають наступні програмні результати навчання: ПРН4, ПРН6, ПРН9, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН19.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Освітні компоненти базових навчальних дисциплін загальної та професійної підготовки, зміст ознайомчої, фахової, виробничої та переддипломної практик та кваліфікаційної роботи бакалавра відповідають об'єкту вивчення ОП, тобто сприяють формуванню компетентностей з готельно-ресторанного бізнесу, як складової сфери обслуговування, як сфери професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг. Включення в освітню програму зазначених освітніх компонентів обумовлено позиціями таких стейкхолдерів, як: роботодавці, органи місцевої влади та самоврядування, здобувачі вищої освіти. Вибіркова складова освітньої програми відповідає потребам такого стейкхолдера, як здобувачі вищої освіти. ОП має прикладний характер; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Об'язкові навчальні модулі – 75%, з них: цикл дисциплін загальної підготовки – 23,75%, цикл професійної підготовки – 40%, практична підготовка – 7,5%, підсумкова атестація – 3,75%. Дисципліни вільного вибору студента – 25%. Освітньо-професійна програма затверджена рішенням Вченої ради Луцького НТУ в 2017 році (Протокол №9 від 25.04.2017 р.) і перезатверджена рішеннями Вченої ради Луцького НТУ (Протокол №10 від 30.05.2018 р., Протокол №10 від 28.05.2019 р., Протокол №10 від 25.06.2020 р.). Дисципліни та модулі, включені в програму орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача. Вивчення дисциплін дозволить сформувати загальні та фахові компетенції для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Основними методами при вивченні дисциплін є загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

При вивченні дисциплін використовуються загальні наукові та спеціальні джерела інформації, навчально-методична та монографічна література, IT-технології.

Предметна область освітньої програми містить знання з готельної справи, ресторанный справи, технологій продукції ресторанный господарства, інформаційних систем та технологій у сфері готельного та ресторанный бізнесу, економіки готелів і ресторанів, маркетингу, принципів проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанный господарства, правового регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанный послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанный господарства.

У межах спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у ЗВО реалізується одна освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

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

У Луцькому НТУ повністю забезпечено право здобувачів вищої освіти на вільний вибір дисциплін. Для інформування здобувачів на сайті університету у вкладці Якість освіти передбачено рубрику Вибірковість дисциплін (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/vibirkovist-disciplin>). Регламент формування індивідуальної освітньої траєкторії

визначено наступними нормативними документами університету:

Положення про організацію освітнього процесу № 582

<https://drive.google.com/file/d/1wuN2a3zpAzzCJD9BeE2uVHzuR4brclXQ/view?usp=sharing>

Положення про індивідуальний навчальний план здобувача № 573

<https://drive.google.com/file/d/16FNHxUK2pd2e5kiqeJhwmoa-RLlJnQ7C/view?usp=sharing>

Положення про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому НТУ №554 https://drive.google.com/file/d/17ZoN11OQlami5JgtN-QieoZe_rsTlccz/view?usp=sharing

Положення про навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавр, магістр, доктор філософії у Луцькому НТУ №550 <https://drive.google.com/file/d/1OWXVPwzlgBgixwNU6eJsKTO-HxA87q55/view?usp=sharing>

ІІН підписує здобувач, координатор ЄКТС факультету і затверджує завідувач кафедри, декан та проректор. ІІН містить перелік обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів не менше 60 кредитів ЄКТС на навчальний рік. Виконання ІІН здійснюється відповідно до графіку навчального процесу, затвердженого в Університеті на навчальний рік та складеного за ним розкладу занять і заходів поточного, проміжного та семестрового контролю.

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

Згідно розділу 4 Положення (№ 554);

<https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>) про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому НТУ декани факультетів, на початку другого семестру навчального року ознайомлюють здобувачів рівня вищої освіти бакалавр 1,2,3 курсів (п.п.4.1). Декани факультетів інформують здобувачів про можливість вільного вибору дисциплін здобувачами з Каталогу загальних дисциплін вільного вибору та з Каталогу професійних дисциплін вільного вибору, що розміщені на електронному ресурсі Університету та платформі дистанційного навчання. При цьому декан факультету роз'яснює що вибір дисципліни здійснюється лише на наступний рік і такий вибір буде здійснюватися щорічно (п.п.4.2). Декани факультетів інформують здобувачів про кількість дисциплін, які можуть бути вибрані здобувачами на наступний навчальний рік з кожного з каталогів відповідно до тієї кількості дисциплін вибіркової складової навчального плану, яка припадає на рік навчання згідно з затвердженим навчальним планом (п.п.4.3). Декани інформують здобувачів про мінімально допустиму нормативну чисельність здобувачів, що обирають дисципліну для вивчення. Нормативна чисельність здобувачів у навчальних групах затверджується окремим наказом ректора щороку на наступний навчальний рік (п.п.4.4). Декани факультетів організують презентації дисциплін/навчальних курсів протягом року з метою популяризації навчальних курсів кафедр та ознайомлення здобувачів з дисциплінами вільного вибору та їх змістом (п.п.4.5). Вибір дисциплін здобувачами здійснюється самостійно шляхом запису на курс (дисципліну) до 20 травня поточного року для ОС «бакалавр» за допомогою інформаційно-комунікаційних технологій на електронних ресурсах університету та платформі дистанційного навчання. При виборі загальних дисциплін вільного вибору реалізуються принципи мажоритарності і пріоритетності за якими здобувач обирає три загальних дисципліни вільного вибору надаючи їм пріоритети (1-й - бажана дисципліна і 2-гий і 3-й пріоритет дисциплінам які є альтернативними для вибору у випадку якщо на обрану дисципліну за першим пріоритетом не буде сформовано навчальну групу) (п.п.4.6-4.7). Про початок вибору навчальних дисциплін декани сповіщають здобувачів через корпоративну електронну пошту, університетський веб-сайт, дошки оголошень біля деканатів, через органи студентського самоврядування, кураторів чи інші засоби комунікації. Здобувач, який з поважної причини (хвороба, академічна мобільність тощо), не визначився з вибором, має право обрати дисципліни протягом першого робочого тижня після того, як він з'явився на навчання. Здобувач, який свідомо проігнорував чи/та не вибрав дисциплін у визначені терміни, без поважної причини, буде записаний на вивчення тих дисциплін, які деканат вважатиме необхідними для оптимізації кількісного складу навчальних груп (п.п.4.8-4.10).

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

Практична підготовка здобувачів здійснюється відповідно до Положення (№472) про проведення практики студентів Луцького НТУ (протокол №7 від 28.02.2017 р. і доступне за посиланням <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/praktika>) та Положення про організацію освітнього процесу № 582

<https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>

ОП Готельно-ресторанна справа на практичну підготовку відведено 18 кредитів, з них по 4 кредити на ознайомчу, дві виробничі практики і 6 кредитів на переддипломну практику. Після закінчення терміну практик студенти звітують про виконання програми та індивідуальних завдань.

Співпраця з роботодавцями здійснюється підрозділом сприяння працевлаштування студентів і випускників «Центр ділового студента» (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/job-for-students>) та випусковою кафедрою (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>) під час проведення круглих столів, ярмарок професій, узгодження планів та графіків проходження практики, підписання договорів.

Кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи заключні договори про співпрацю, що дозволили налагодити тісну співпрацю (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/dogovori-pro-spivpracyu-ta-provedennya-praktikkafedri-tigrs>).

За результатами опитування 80% опитаних здобувачів вищої освіти задоволені рівнем практичної підготовки (результати опитування студентів ОП зберігаються в документах кафедри, гугл-форма опитування за посиланням <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>).

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

результатам навчання ОП

У рамках ОП формуються такі soft skills, як: міжособистісної взаємодії (здатність встановлювати ділові відносини з партнерськими компаніями; аргументовано проводити переговори та відповідної ділової мови); діяти на основі етичних міркувань; гнучко адаптуватися до різних професійних ситуацій тощо. Для набуття соціальних навичок здобувачами вищої освіти застосовуються під час вивчення дисциплін «Ефективні комунікації сфери гостинності», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Основи наукових досліджень сфери послуг», «Політичні та соціальні студії», «Інформаційні системи та технології сфери послуг» наступні форми та методи навчання: проведення презентацій, базові навички продажів, само презентація, публічний виступ, командна робота, спрямованість на результат, діловий лист, клієнтоорієнтованість тощо.

У Луцькому НТУ діє розгалужена мережа таких організацій, зокрема найуспішнішими з них є Студентська рада Луцького НТУ, Студентські ради факультетів, Студентські ради гуртожитків. Первинна профспілкова організація студентів; Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених; Студентський бізнес-інкубатор; різноманітні студентські клуби. Певна частина студіюючої молоді задіяна в консультативно-дорадчих та неурядових об'єднаннях громадян місцевого та загальнодержавного значення (громадські організації, благодійні фонди, політичні партії тощо). В цьому процесі проактивні студенти ОП здобувають досвід та уміння, які більшою мірою і відносяться до «м'яких» навичок.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійного стандарту немає

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

Луцький НТУ дотримується співвідношення 1:1 обсягу освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою). Обсяг кредитів за аудиторною роботою співпадає з фактичним навантаженням. Щодо самостійної роботи кафедрою виключена можливість перевантаження студентів, оскільки зміст, перелік завдань для самостійного виконання, кількість годин на їх виконання розглядаються і затверджуються на засіданнях кафедри. Студенти за всіма освітніми компонентами ознайомлені із самостійною роботою (завдання викладено в методичних вказівках до виконання самостійної роботи <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>).

З розкладом занять та графіком навчального процесу можна ознайомитися за посиланням:

<http://lutskntu.com.ua/uk/rozklad-luckogo-ntu>.

Усі організаційні та змістові моменти самостійної роботи студентів визначаються викладачем за погодження з гарантом ОП під час розробки робочої програми дисципліни (розділ «Самостійна робота студентів»), яка затверджується на засіданні кафедри. У навчальному процесі за ОП переважає такий вид аудиторної роботи, як практичні заняття. Це обумовлено потребами стейкхолдерів та переважаючим впливом практичної підготовки на досягнення програмних результатів навчання.

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

Дуальна форма освіти в Луцькому НТУ за ОП «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа перебуває на стадії опрацювання. Прийнято «Концепцію підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ» (№538) (наказ 49-05-55 від 06.02.2020 р. <https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>). Також прийнято «Дорожню карту реалізації концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ» (№541) (наказ №50-05-35 від 06.02.2020 р. <https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>). 31.01.2020 року було підписано меморандум про співпрацю Луцького НТУ з Волинським обласним об'єднанням організацій роботодавців (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/rektor-luckogo-ntu-pidpisav-memorandum-z-obiednannjam-robotodavciv>). Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи постійно практикує відвідування студентами і викладачами в рамках практичної складової навчальних дисциплін провідних закладів сфери обслуговування Волинської області (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/abiturannounces>

<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/perelik-dokumentiv-dlya-vstupnikiv-na-osnovi-povnoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

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

Вимоги вступу читаються безпосередньо на сайті вищого навчального закладу, які розміщені у відкритому доступі

на офіційній сторінці Луцького НТУ «Офіційна інформація» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/oficiyna-informaciya> (наказ МОН України від 11 жовтня 2019 року № 1285). Правила прийому та навчання всіх учасників освітнього процесу в чіткій та зрозумілій формі висвітлені в: 1) статуті Луцького НТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/statut_noviy_2019_r.-szhatyy_1.pdf);

2) контрактах здобувачів вищої освіти;

3) положенні про організацію навчального процесу в Луцькому НТУ та інших документах, які регламентують організацію навчального процесу у Луцькому НТУ

(<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/0B71NrqtzfygzaWFQUlBWV2YyQXc>);

4) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/informaciya-shchodo-podanih-zayav>;

5) <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/grafik-roboti-priymalnoyi-komisiyi-luckogo-ntu-na-period-z-13052019-r-po-03062019-r>;

6) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/magistri_dodatkoviy_rozklad.pdf

7. <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoji-spravi>

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної освіти вступають до Луцького НТУ для здобуття ступеня бакалавра за ОП «Готельно-ресторанна справа», зараховуються бали сертифіката ЗНО з трьох предметів з відповідними коефіцієнтами: українська мова та література, іноземна мова, історія України/географія/математика/біологія/хімія/фізика.

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

Положення про організацію освітнього процесу у Луцькому НТУ регулює питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО відбувається шляхом оцінки конкурсних балів абітурієнтів у Луцькому НТУ за відповідною методикою від МОН про акредитацію освітніх програм висвітлено на сайті вищого навчального закладу у відкритому доступі на офіційній сторінці Луцького НТУ «Офіційна інформація» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/oficiyna-informaciya>.

1) <https://lutsk-ntu.com.ua/uk/grafik-roboti-priymalnoyi-komisiyi-luckogo-ntu-na-period-z-13052019-r-po-03062019-r>;

2) <https://zno.testportal.com.ua/master/login>.

Положення про неформальну і інформальну освіту №593

https://drive.google.com/file/d/1wp209rgxWKRMcJTuwN_HVE-Snc2A-CRZ/view?usp=sharing. Положення про організацію освітнього процесу № 582 <https://drive.google.com/file/d/1wuN2a33pAzzCJD9BeE2uVHzuR4brclXQ/view?usp=sharing> – роділ Трансфер кредитів та визнання результатів формальної та неформальної освіти. стор. 28 .

Положення про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у Луцькому НТУ введено в дію наказом ректора від 162-05-35 від 27.03.2018 р. (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_perezarahuvannya_zatverdzhene.pdf).

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

Положення про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у Луцькому НТУ введено в дію наказом ректора від 162-05-35 від 27.03.2018 р. (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_perezarahuvannya_zatverdzhene.pdf). Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС..

Визнання результатів навчання здійснюється на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та відповідно до Довідника користувача ЄКТС. Порівняння обсягу навчального навантаження під час здобуття вищої освіти в межах програми академічної мобільності ґрунтується на зіставленні результатів навчання, яких було досягнуто здобувачем вищої освіти у вищому навчальному закладі-партнері, та результатів навчання, запланованих освітньою програмою навчального закладу, в якому студент навчається на постійній основі. Якщо здобувач вищої освіти під час перебування у вищому навчальному закладі (науковій установі)-партнері, на базі якого реалізується право на міжнародну академічну мобільність, не виконав програму навчання, то після повернення до Луцького НТУ йому може бути запропоновано індивідуальний графік ліквідації академічної заборгованості.

Перезарахування кредитів відбувається автоматично на основі Договору про навчання, Договору про практику/стажування.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулює Положення № 521 «Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті», введено в дію наказом ректора № 315-05-35 від 29.05.2019 р. (https://drive.google.com/file/d/1fknaz9A1MoKllu-KPPDOeG_ldqgYIM5-/view- (розділ 6, п.6.2.6 Положення про організацію освітнього процесу № 582

<https://drive.google.com/file/d/1wuN2a33pAzzCJD9BeE2uVHzuR4brclXQ/view?usp=sharing>.

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

За ОП Готельно-ресторанна справа не визнавалися результати навчання, отримані у неформальній освіті, оскільки не було таких запитів від здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Луцький НТУ самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів освітньої діяльності, необхідний для набуття означених стандартних компетентностей згідно вимог сучасного ринку праці. У Луцькому НТУ діє «Положення (№521) про організацію освітнього процесу в Луцькому НТУ» (ухвалене Вченою радою університету - протокол №10 від 28.05.2019 р.) (доступно за посиланням https://drive.google.com/open?id=1_jiMHSB6g_uUuYQog_DaJCeJf7VSBRYN).

Освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка, стандартизовані тести; поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; командні проекти; аналітичні звіти, реферати, есе; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; інші види індивідуальних та групових завдань.

У навчальному процесі бакалаврів використовують різні інструменти та сучасне обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, дотримання експертизи безпеки послуг суб'єктів готельно-туристичного ринку, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, детально розглядають практичні сторони ведення туристичного бізнесу шляхом використання smart-підходів до управління сферою готельно-ресторанного бізнесу тощо. Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи використовують такі інтерактивні методи: «Interview», «Round Table», «Reflexive Circle», «Hot summary», «Project», «Expert Groups», «Excursion»

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

Кожен студент формує індивідуальний навчальний план, який визначає його індивідуальну освітню траєкторію. Для реалізації ОП викладачами розроблені персональні навчальні системи з усіх навчальних дисциплін, які вміщують: робочі програми; методичні рекомендації до практичних, семінарських та лабораторних занять, до самостійної роботи; засоби діагностики та ін. (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/pidrozdil-pracevlashtuvannya>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/job-for-students>). Ці питання регулює Положення №554 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих планів у Луцькому НТУ (від 07.05.2020 р. <https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpeM1kUiDRCSf7CgWveJAj>)

У корпусі Луцького НТУ на Львівській у холі створили місце професійної орієнтації, тобто Центр ділового студента. Приклад концепції студентоцентрованості, відображається у Луцькому НТУ при співпраці Люблінського католицького університету Яна Павла II організували та провели серію тренінгів у сфері міжособистісних та соціальних навичок із залученням студентів -м. Люблін, вересень 2019 р. Студенти кафедри туризму та готельно-ресторанної справи на туристичних форумах, конференціях, круглих столах таких як: HoReCa Show, «Бурштинова осінь», «Вітрила пригод» (2019), у міжнародному форуму «Індустрія Туризму та Гостинності» м.Львів (2020). Наявні сертифікати учасників та подяки (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/strategiya_internacionalizaciyi.pdf; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>).

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

Основними формами академічної мобільності студентів є:

- ступенева мобільність — навчання у вищому навчальному закладі- партнері з метою здобуття ступеня вищої освіти, що підтверджується документом про вищу освіту;
- кредитна мобільність — навчання у вищому навчальному закладі - партнері з метою здобуття кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи;
- мовне стажування – виїзд за кодон з метою вивчення іноземної мови.

У Луцькому НТУ затверджено Кодекс честі протокол засідання Вченої ради Луцького НТУ №9 від 24.04.2018р., доступно за посиланням (https://drive.google.com/file/d/1kdWK_j3AUTcKXNh1jdnTky1anZ1Y1nio/view) та Положення №554 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих планів у Луцькому НТУ (від 07.05.2020 р. <https://drive.google.com/drive/folders/1VMLzqx56MpeM1kUiDRCSf7CgWveJAj>). Студенти проходять практику на ПП «Готель профспілковий», РК «Рестпарк», ГРК «Максімум», Арт-хостел «Адреналін», готель «Версаль», ПП «Бар п'ятниця», готель «Світазь».

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 *

Студенти починаючи з 1 курсу інформуються куратором як про особливості освітнього процесу в Луцькому НТУ (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/navchannya>), так і за ОП. Система забезпечення якості представлена на вкладці - <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/struktura-vnutrishnoyi-sistemi-zabezpechennya-yakosti-osviti>.

У Луцькому НТУ кожна навчальна дисципліна має робочу програму або силабус

(https://drive.google.com/drive/folders/1Ddbv7es_ThJ-D1Vwu4lKlY93oIgjEfG4), згідно якої відбувається розкриття

змістовних і практичних характеристик дисциплін туристичного спрямування наказ №288-04-33 від 17.05.2017 р. про організацію навчального процесу 2017-2018 н.р. (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/organizaciya-navchalnogo-procesu-dennoyi-formi-navchannya>; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/normativno-pravova-baza>; https://drive.google.com/drive/folders/oB_jb9DOKNhmpWFlfYzAwZW1EV2s; http://lutskntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf; <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>)

Підсумкове оцінювання результатів навчання в університеті здійснюється за єдиною 100-бальною шкалою. Освіта, яка здобувається, як правило, за освітніми програмами та не передбачає присудження визнаних державою освітніх кваліфікацій за рівнями освіти, але може завершуватися присвоєнням професійних та/або присудженням часткових освітніх кваліфікацій (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/strategiya_internacionalizaciyi.pdf).

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

Студенти Луцького НТУ відправляються на практику на основі договірних відносин. Форми навчання можуть бути поєднані. Студенти можуть висловити свої побажання та окреслити перспективи проходження практики відповідно до свого індивідуального плану підготовки умови відповідної згоди навчального закладу можливе введення інноваційних форм проходження практики: стажування за кордоном, практика при частковому працевлаштуванні студента при частковому працевлаштуванні студента, що дає можливість практиканту безпосередньо включитись у професійну діяльність.

Студенти ОП постійно залучаються на наукової роботи щорічних конференцій та семінарів, олімпіад студентів на базі Луцького НТУ. Приймають участь у проведенні міжнародних досліджень у сфері розвитку індустрії подорожей і гостинності; учасники Міжнародної туристичної виставки подорожі та туризм, круглого столу на тему «Проблеми та перспективи розвитку туризму у місті Луцьку», туристичного заходу у «Бурштинова осінь», мета цих заходів – залучення студентів-туристів до обговорення сучасного стану розвитку туристичної галузі у місті Луцьку та за його межами, визначення проблем та шляхів їх вирішення (<https://www.facebook.com/groups/260766374570717>).

Студентами підготовлено та опубліковано тези конференцій (Сьомак В.В., Чесак А.Ф., Демусь А.В., Демчук Т.М.) (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/naukova-diyalnist-0>).

Кафедра туризму та ГРС укладає договори із закордонними університетами щодо налагодження співпраці з міжнародними туристичними центрами (Польща–м. Бидгощ-стажування+ практика; Болгарія, м. Сонячний берег–стажування+практика, Туреччина–практика, Білорусія-Полеський державний університет та м. Пінськ, Брестський національний технічний університет –подвійні дипломи), Португалія (Браганса).

Впродовж навчального року для співпраці зі студентською аудиторією постійно запрошуються професіонали-практики, а саме професіонали з закладів готельно-ресторанного бізнесу: спортивно-розважальний комплекс «Adrenalin-City»; рекреаційний комплекс «Рестпарк»; Hostel Lutsk G84 тощо.

1.<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/uchast-v-mizhnarodnih-organizaciyah-ta-reytingah>

2.<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-dlya-studentiv>

3.<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-zarubizhni-partneri>

4.<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-dlya-doslidnikiv>

5.<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/fotogalereya-0>

6.http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/strategiya_internacionalizaciyi.pdf.

7.http://lutskntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/mobilnist_vikladachiv_ta_studentiv.

Студенти приймають активну участь у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, у науково-практичних конференціях, що висвітлено на (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/zviti-pro-robotu-kafedri>).

НДР студентів передбачає підготовку звітів з виробничої та переддипломної практики, підготовку та захист кваліфікаційних робіт. На кваліфікаційні роботи надаються рецензії зовнішніх стейкхолдерів

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

Для цього використовується сучасну наукову, туристичну, креативну інформацію для представлення лекційного матеріалу з використанням дидактичних теорій, які проявляються в різних формах навчання (уроків, семінарів, тренінгів, інтерактивних ігор та ін.) у вигляді цілей і завдань заняття як планування його результатів, змісту, методів навчання (способів вирішення конкретних завдань), форм організації навчальної діяльності (індивідуальна, парна, групова, колективна) і результатів розв'язання навчальних завдань.

Викладачі здійснюють консультації з питань підготовки кваліфікованих фахівців - договір про співпрацю №46А від 11.10.2018 р. відділ туризму Департаменту економіки та європейської інтеграції Волинської ОДА; договір про співпрацю№ 2 від 18.01.2019 р. рекреаційний комплекс «Рестпарк». Викладачі кафедри проводять наукове консультування закладів готельно-ресторанного обслуговування, також є членами громадських організацій та спілок: Асоціація гостинності, ВАГ, Ресторанна Гільдія, Центр туристичної інформації та послуг. Робочі програми, методичні вказівки оновлюються раз на 5 років у зв'язку оновленням освітніх програм.

Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи проходять стажування в Україні та за кордоном (Поліщук Л.М., Тищук І.В, Громик О.М., Полінкевич О.М., Сидорук С.В., Дащук Ю.Є.) (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/mizhnarodna-diyalnist-0>).

Участь викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи у Всеукраїнському молодіжному конкурсу інноваційних проектів з розвитку туризму на сільських територіях за темою : Розвиток смарт-підходів туристичній діяльності Боратинської ОТГ (2020).

1).(<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/kafedra-turizmu-ta-gotelno-restorannoyi-spravi>)

2). (https://drive.google.com/drive/folders/oB_jb9DOKNhmpWFlfYzAwZW1EV2s).

3). (https://drive.google.com/drive/folders/oB_jb9DOKNhmpWFlfYzAwZW1EV2s).

4). (<https://drive.google.com/file/d/1KO8acAIwLtgGeS7qbS9ksAS7iGZtgg79/view>).

На ОПП ініціюється участь в міжнародних конференціях, міжнародних наукових проектах, проведення спільних

досліджень, підготовка спільних публікацій. Викладачі ОПП публікують результати наукових досліджень у міжнародних виданнях Scopus.

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

Відділ міжнародних зв'язків пропонує до послуг студентів, науковців та працівників корисну інформацію про міжнародні зв'язки університету, міжнародні програми обміну для науковців і студентів, можливість навчання іноземців в Луцькому національному технічному університеті.

Найпоширеніші стратегічні напрями міжнародного співробітництва у сфері вищої освіти для Луцького НТУ:

- формування, підтримка та просування позитивного іміджу університету в світовому освітньому просторі;
- експорт освітніх послуг / рекрутинг іноземних студентів;
- встановлення та розвиток партнерських зв'язків з університетами та науковими установами;
- залучення зарубіжних грантів і стипендій;
- академічна мобільність;
- підвищення кваліфікації викладачів за кордоном;
- реалізація спільних освітніх програм із зарубіжними партнерами;
- збільшення кількості навчальних планів і дисциплін, що викладаються англійською мовою.

- 1) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/strategiya_internacionalizaciyi.pdf;
- 2) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/projects>;
- 3) http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_mobilnist.pdf;
- 4) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/uchast-v-mizhnarodnih-organizacijah-ta-reytingah>;
- 5) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/foreign-students-o>;
- 6) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/programi-dlya-studentiv>;
- 7) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/mizhnarodni-zahodi>;
- 8) <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/university-symbolics>.

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

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

В Луцькому НТУ оцінюється рівень засвоєння здобувачами вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання визначених ОП, а конкретні форми контрольних заходів та методів оцінювання узгоджено із методами та результатами навчання з дисципліни та обрано, аби забезпечити перевірку досягнення програмних результатів навчання (таблиця 3), що передбачені робочими програмами дисциплін ОП. Вибір форм контролю залежить від місця освітніх компонентів у формуванні програмних результатів за ОП.

Відповідно до Положення Луцького НТУ №582 "Про організацію освітнього процесу"

(https://drive.google.com/drive/folders/10gAbmXv9SyDWJeQ8y2cd__9mJTDAJRmC), визначено такі контрольні заходи: поточний, модульний і підсумковий (включає семестровий контроль у формі екзамену чи заліку) контроль. Усі завдання, що виконуються під час контрольних заходів, зорієнтовані на перевірку досягнення програмних результатів, передбачених робочими програмами навчальних дисциплін та ОП. Вибір форми контролю за кожним освітнім компонентом зумовлений його місцем у формуванні програмних результатів ОП.

Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять. Оцінка з поточного контролю визначається як середня арифметична оцінка з семінарських (практичних, лабораторних) занять та розраховується при оцінюванні після проведення останнього у семестрі семінарського (практичного, лабораторного) заняття. Модульний контроль передбачає проміжне оцінювання якості засвоєння студентом теоретичного і практичного матеріалу певного змістового модуля дисципліни. Модульний контроль проводиться з використанням комп'ютерної техніки, в письмовій формі або, як виняток, у письмово-усній формі. Студенти, які з поважних причин не з'явилися на складання модульного контролю, допускаються до складання модульного контролю за згодою декана. Модульний контроль проводиться у визначених розкладом час і місці. Тривалість модульного контролю не повинна перевищувати дві академічні години. Перескладання позитивних модулів не допускається. Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену або заліку з конкретної навчальної. Результати екзамену оцінюються за 100-бальною шкалою та виставляються у відповідну графу «Відомості обліку успішності» і включаються в підсумкову оцінку з дисципліни як окремий заліковий модуль з відповідним ваговим коефіцієнтом, як це передбачено у робочій програмі, підсумкова оцінка з дисципліни в цьому випадку розраховується як середня зважена з оцінок по залікових модулях, включаючи екзаменаційну і заноситься у «Відомість обліку успішності» з дисципліни.

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

Кафедри розробляють чіткі критерії оцінювання всіх видів робіт за шкалою ECTS. Об'єкти контролю, форми проведення контрольних заходів та методи оцінювання знаходять відображення в робочих програмах та оприлюднюються заздалегідь. Здобувачі вищої освіти мають можливість ознайомитись на офіційному сайті кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ з освітніми програмами (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/osvitnya-programa-gotelno-restoranna-sprava-bakalavr>) та навчально-методичним забезпеченням дисциплін (https://drive.google.com/drive/folders/1Ddbv7es_ThJ-D1Vwu4lKlY93oIgjEfG4). Інформація про форми контрольних

заходів та критерії оцінювання обов'язково доводиться до здобувачів вищої освіти на початку вивчення дисципліни на першому занятті викладачем, що є лектором дисципліни.

Інформація про дати, місце проведення підсумкового контролю (іспитів) по навчальних дисциплінах розміщується перед початком екзаменаційної сесії на сайті університету (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rozklad-luckogo-ntu>) та в робочій програмі та силабусах (https://drive.google.com/drive/folders/1Ddbv7es_ThJ-D1Vwu4lKIY93oIgjEfG4).

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

Графік освітнього процесу, що визначає календарні терміни навчання, підготовки та робіт освітнього процесу складається на навчальний рік і розміщується на сайті Університету (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/rozklad-luckogo-ntu>).

Інформація про змістовні модулі, види занять, види індивідуальних робіт студентів, максимальна кількість балів для оцінювання результатів поточного контролю та контрольних заходів для кожної навчальної дисципліни регламентуються робочими навчальними програмами, які є вільному доступі, і доводяться до здобувачів в усній формі на початку вивчення дисципліни науково-педагогічними працівниками, кураторами-тьюторами академічних груп.

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти у повній мірі відповідають вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Відповідно до стандарту вищої освіти передбачено такі форми атестації здобувачів вищої освіти як атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. При цьому всі тематики кваліфікаційних робіт містять розв'язок актуального завдання, пов'язаного з закладами готельно-ресторанної справи. Кваліфікаційна робота оприлюднюється у репозитарії ЗВО. Комплексний екзамен проводиться з метою перевірки відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти вимогам стандарту вищої освіти. Програма комплексного екзамену містить питання з навчальних дисциплін, які формують спеціальні (фахові предметні) компетентності.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється такими документами, які розміщені у вільному доступі на сайті Луцького НТУ:

- Положення про організацію освітнього процесу № 582

(<https://drive.google.com/file/d/1wuN2a3zpAzzCJD9BeE2uVHzuR4brcIXQ/view?usp=sharing>) розділ 8. Інформація про графік освітнього процесу та підсумкового контролю оприлюднюється за посиланням

(<http://lutskntu.com.ua/uk/navchannya>).

- робочі програми навчальних дисциплін (наявні у методичних фондах кафедр та доступні для усіх учасників освітнього процесу);

- методичні рекомендації щодо захисту атестаційних робіт (наявні у методичних фондах кафедр та доступні для усіх учасників освітнього процесу).

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується наявністю чітких правил, процедур та критеріїв оцінювання; уникненням неточних, абстрактних, некоректних завдань під час контрольних заходів, переважанням тестових технологій та розрахункових задач; валідністю, адекватністю за часом, обсягом, рівнем складності усіх завдань. Для врегулювання спірних ситуацій і конфлікту інтересів застосовуються процедури апеляції результатів підсумкового контролю та атестації здобувачів. Якщо здобувач вищої освіти не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового або підсумкового контролю, оцінкою за екзамен чи захист кваліфікаційної роботи, то він має право у встановленому порядку подати апеляцію. У ЗВО діють Положення Луцького НТУ № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти та № 574 Про апеляцію результатів атестації здобувачів вищої освіти (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1VMLzqx56MpeMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>), якими визначено порядок створення та склад апеляційних комісій, процедуру подання та розгляду апеляцій здобувачів. Прикладів застосування цих процедур на ОП не було.

В університеті прийнято «Кодекс честі Луцького НТУ» (Протокол №9 від 24.04.2018 р.)

http://lutskntu.com.ua/sites/default/files/kodeks_chesti_luckogo_ntu_a4.pdf, функціонує Комісія з етики та академічної доброчесності (на основі Положення <http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya-pro-komisiyu-z-pitan-etiki-ta-akademichnoyidobrochesnosti-v-luckomu-ntu-protokol-9-vid-24.04.2018.pdf>)

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується наявністю чітких правил, процедур та критеріїв оцінювання; уникненням неточних, абстрактних, некоректних завдань під час контрольних заходів, переважанням тестових технологій та розрахункових задач; валідністю, адекватністю за часом, обсягом, рівнем складності усіх завдань. Для

врегулювання спірних ситуацій і конфлікту інтересів застосовуються процедури апеляції результатів підсумкового контролю та атестації здобувачів. Якщо здобувач вищої освіти не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового або підсумкового контролю, оцінкою за екзамен чи захист кваліфікаційної роботи, то він має право у встановленому порядку подати апеляцію. У ЗВО діють Положення Луцького НТУ № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти та № 574 Про апеляцію результатів атестації здобувачів вищої освіти (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1VMLzqx56MрEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>), якими визначено порядок створення та склад апеляційних комісій, процедуру подання та розгляду апеляцій здобувачів. Прикладів застосування цих процедур на ОП не було.

В університеті прийнято «Кодекс честі Луцького НТУ» (Протокол №9 від 24.04.2018 р.)

http://lutskntu.com.ua/sites/default/files/kodeks_chesti_luckogo_ntu_a4.pdf, функціонує Комісія з етики та академічної доброчесності (на основі Положення <http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya-pro-komisiyu-z-pitan-etiki-ta-akademichnoyidobrochesnosti-v-luckomu-ntu-protokol-9-vid-24.04.2018.pdf>)

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

Оскарження процедур та результатів проведення контрольних заходів здобувачем вищої освіти відбувається через процедуру апеляції результатів підсумкового контролю знань студентів, що регулюється Положенням Луцького НТУ №551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1VMLzqx56MрEMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>).

Апеляційна заява подається особисто декану факультету, на якому навчається Апелянт, у письмовій формі протягом 2 днів з моменту оголошення результату підсумкового контролю знань, захисту курсової роботи/проекту, рішення експертної комісії (у виключних випадках цей термін може бути подовжено) і розглядається на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня з дати призначення складу апеляційної комісії. На засідання запрошується Апелянт. Положенням чітко передбачено процедуру розгляду апеляційної заяви залежно від виду контрольного заходу, процедури/результати якого оскаржуються. Під час розгляду апеляції секретарем апеляційної комісії ведеться протокол засідання. Рішення апеляційної комісії приймаються більшістю голосів від загального складу, вони є остаточними і оскарженню не підлягають.

Прикладів оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів на відповідній ОП не було.

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

Такими документами є:

Кодекс академічної доброчесності Луцького НТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/kodeks_chesti_luckogo_ntu_a4.pdf);

Політика забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Луцького НТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/politika_2.pdf);

Положення Луцького НТУ:

- № 500 Про Комісію з питань етики та академічної доброчесності (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/no500_polozhennya_pro_komisiyu_z_pitan_etiki_ta_akademichnoyidobrochesnosti_v_luckomu_ntu_protokol_no9_vid_24.04.2018_r.pdf);

- № 553 Про протидію та запобігання академічному плагиату у кваліфікаційних роботах/проектах здобувачів вищої освіти (<https://drive.google.com/file/d/1sccGapJTUcwFETLHsiSIQkGLGUi9EHZ/view>);

- № 552 Про порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагиат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях

(<https://drive.google.com/file/d/1yFL9boeATBVJhqMs1p3tGi8Qa1rogdMW/view>);

та інші документи, що розміщуються на офіційному сайті ЗВО (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/akademichna-dobrochesnist>).

Луцький НТУ один із 13 ЗВО, які беруть участь у Проекті Сприяння академічній доброчесності в Україні SAIUP (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/pro-proekt-o>).

Відділом забезпечення якості освіти, акредитації та ліцензування проведено низку заходів (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/zahodi-provedeni-viddilom>)

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

Згідно Положення Луцького НТУ № 552 Про Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагиат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях

(<https://drive.google.com/file/d/1yFL9boeATBVJhqMs1p3tGi8Qa1rogdMW/view>); перевірка робіт на академічний плагиат здійснюється за допомогою інтернет-сервісів, використання яких регламентується наказами та договорами Луцького НТУ, зокрема системи виявлення збігів/ідентичності/схожості тексту "Unichек" (договір №29-11/2019, <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/unichек-servis-perevirki-na-akademichniy-plagiat>). За потреби додаткова перевірка може здійснюватись іншими системами у вільному доступі. У ЗВО створено єдину електронну базу кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти задля забезпечення можливості моніторингу на унікальність усіх робіт у межах попереднього контролю (<http://library.lntu.edu.ua>).

В Луцькому НТУ є відповідальний а корупцію, скриньки довіри <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/anti-corruption-activities>

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

Для студентів проводяться систематичні опитування та роз'яснення щодо академічної доброчесності. Відділом забезпечення якості освіти оприлюднюються бюлетні щодо цього (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/akademichna-dobrochesnist-infobulletin>).

У ЗВО реалізується Проект сприяння академічній доброчесності в Україні SAIUP (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/projekt-o>) в рамках якого, зокрема, розроблено буклет-календар "Правила академічної доброчесності першокурсника", SAIUP motivation cards, проведено інформаційно-просвітницьку кампанію серед студентів «Щеплення від плагіату», розроблені стікери доброчесності та проведено конкурс есе (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/realizovani-proekti>), проводяться тренінги та лекції для студентів та викладацької спільноти (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/treningi-lekciyi>). У ЗВО проходило навчання гарантів представниками компанії «Антиплагіат» щодо використання програми «Unicheck» (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/pracivnikam-luckogo-ntu-rozprovili-yak-koristuvatisyaantiplagiatnim-servisom-unicheck>), були проведені семінари, круглі столи щодо академічного плагіату.

Заняття або тренінги для студентів в рамках проекту формування академічної доброчесності, конкурс на краші «СТІКЕР доброчесності» та есе на тему «Мої кроки до академічної доброчесності», участь у науково практичних конференціях, проведення консультацій між студентським радами університетів України.

Відділом забезпечення якості освіти, акредитації та ліцензування проведено низку заходів (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/zahodi-provedeni-viddilom>)

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

Дотримання принципу академічної доброчесності у Луцькому НТУ передбачає, що у процесі навчання чи досліджень плагіат, списування, несанкціоноване використання чужих напрацювань є неприйнятними. Вирішення даних питань належать до компетентності Комісії з питань етики та академічної доброчесності Луцького НТУ (Положення Луцького НТУ №500 http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/no500_pozozhennya_pro_komisiyu_z_pitan_etiki_ta_akademichnoi_dobrochesnosti_v_luckomu_ntu_protokol_no9_vid_24.04.2018_r.pdf). Згідно Положення.

Конкретна форма відповідальності обирається Комісією залежно від тяжкості порушення. Приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти на ОП не були виявлені. Проте в Луцькому НТУ були випадки порушення академічної доброчесності.

6. Людські ресурси

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

Процедура конкурсного відбору на посади науково-педагогічних працівників Луцького НТУ здійснюється до вимог законодавства, Статуту Луцького НТУ та Положення про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Луцького НТУ №509 від 30.08.2018 р.

<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1VMLzqx56MpeMt1kUiDRCSf7CgWveJAj>, введеного в дію наказом Луцького НТУ від 12.09.2018 р. №372-05-35).

Конкурсна комісія, яка створена відповідно до наказу Луцького НТУ від 13.02.2018 р. №74-05-35 (зі змінами), особливу увагу приділяє відповідності кандидата на посаду науково-педагогічного працівника професійно-кваліфікаційним вимогам до відповідної посади, що визначені ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності працівника, наукового ступеня та/або вченого звання відповідно до профілю факультету, кафедри з метою формування узгодженої концепції втілення змісту освіти за освітніми програмами, які закріплені за відповідною кафедрою. На вакантну посаду обираються науково-педагогічні працівники, що володіють відповідною кваліфікацією, найбільш вагомим рівнем професіоналізму та мають найбільш ґрунтовні напрацювання. Укладання контракту на 5 років зумовлює закріплення фахівця та мінімізацію плинності кадрів, а умови контракту сприяють подальшому нарощенню його професіоналізму.

Зведена інформація про викладачів, що реалізують освітній процес на ОП представлена в таблиці 2.

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

Луцький НТУ залучає роботодавців (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/dogovori-pro-spivpracyu-ta-provedennya-praktikkafedri-tigrs>) Професіонали практики беруть участь у розробці освітньої програми, що відображено у відгуках та рецензіях, а також залучають студентів до практичної діяльності на виробництві та вирішення практичних завдань прикладного характеру.

Також в університеті, діє підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню випускників «Центр ділового студента» Луцького національного технічного університету (Положення № 469-05-35 від 02. 10. 2019 р)

<http://lutskntu.com.ua/uk/job-for-students>, основними функціями діяльності якого є: співпраця з потенційними роботодавцями і сприяння забезпеченню оперативного заповнення вакансій, налагодження ділових стосунків Луцького НТУ з центральними та місцевими органами виконавчої влади, службами зайнятості населення, підприємствами, установами та організаціями (роботодавцями) тощо з питань професійної підготовки та працевлаштування випускників, запровадження зворотного зв'язку між підприємствами установами та організаціями (роботодавцями) і Луцького НТУ для отримання об'єктивної оцінки якості фахової підготовки, співпраця з підприємствами, установами, організація зустрічей роботодавців із випускниками з питань можливості їх подальшого працевлаштування на конкретних підприємствах, установах та організаціях. Також для роботи у ЕК,

кафедра туризму та готельно-ресторанної справи залучає провідних фахівців профільних підприємств.

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

У Луцькому НТУ використовуються різні форми роботи впродовж року. Крім занять в аудиторіях – практика, підготовка курсових та кваліфікаційних робіт, Луцьким НТУ в межах власної академічної автономії, згідно підписаних договорів про співпрацю та відповідно до тематики робочої програми відповідних дисциплін, налагоджено співпрацю щодо проведення аудиторних занять на підприємствах сфери послуг, а саме:

- Організація проведення практичних занять та екскурсій на РК «Респарк», готель «Україна», арт-хостел «Адреналін», ПП «готель Профспілковий», РК «Гості», кав'ярня «Золотий дукат», бар «П'ятниця»;
- Спільне використання виробничої та експериментальної бази при підготовці студентів та при впровадженні новітніх технологій (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/metodichne-zabezpechennya-specialnosti-242-turizm-drugogo-magisterskogo-rivnya-galuzi-znan-24-sfer-o>)

Також, впродовж навчального року для співпраці зі студентською аудиторією запрошуються професіонали-практики, які у процесі діалогу формують перспективні напрями діяльності з ВНЗ націлені на потреби ринку праці
<https://www.facebook.com/groups/260766374570717/>

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

Згідно затвердженого положення «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників» введеного в дію згідно наказу № 217-54-33 від 11.04.2017 року, затвердженого Вченою радою Луцького НТУ, протокол № 8 від 28.03.2018 р. (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/nakaz_-_0001.pdf) Луцький НТУ забезпечує навчання працівників не рідше ніж один раз на п'ять років. Працівники проходять навчання у вищих навчальних закладах відповідних наукових, освітньо-наукових установах та організаціях як в Україні так і за її межами. (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/mobilnist_vikladachiv_ta_studentiv.pdf) Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи пройшли стажування і отримали відповідний документ, а саме: <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/profesiyna-pidgotovka-vikladachiv-kafedri-tigrs>; прослухали курс навчання: користувач програмного забезпечення «Парус-Підприємство 7.40» модулі «Ресторан» і «Готель», проведеного на базі Луцького НТУ (Тищук І.В., Лепкий М.І., Сидорук С.В.); проводять консультування готелів та ресторанів Луцька і Волинської області (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/profesiyna-pidgotovka-vikladachiv-kafedri-tigrs>); є членами громадських організацій за спеціальністю (<https://drive.google.com/drive/folders/1v4FCNgRHwti5YYAnwURP2EDMVNHqjsVX>)

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Викладацька майстерність підвищується на методичних семінарах, які організовані відділом якості освіти, акредитації та ліцензування (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/materiali-metodichnogo-seminaru-09122020>).

15.05.2019 викладачі кафедри туризму та ГРС, за ініціативи Управлінням туризму та промоції міста Луцької міської ради, з метою розвитку викладацької майстерності взяли участь у засіданні круглого столу на тему «Проблеми та перспективи розвитку туризму у місті Луцьку» (<https://www.facebook.com/groups/260766374570717/>)

На базі зам'єського відпочинкового комплексу «GOSTI», 23.11.2018 р. для студентів-туристів третьокурсників з метою підвищення фахового рівня, проведено семінар «Як побудувати успішний ресторанний бізнес».

У Луцькому НТУ розроблено положення про преміювання працівників Луцького НТУ за досягнення у науковій та науково-технічній сфері. Згідно Положення встановлено показники і розміри премій, що в свою чергу стимулює розвиток викладацької майстерності.

<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/1VMLzqx56MpEMtkUiDRCSf7CgWveJAj> та прийнято Колективний договір на 2019-2023 роки

http://lutskntucom.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/kolektivniy_dogovir_2019_dlya_druku_z_pechatkami.pdf. У 2019 році усі працівники кафедри були премійовані.

За значний особистий внесок у розвиток національної освіти, високий професіоналізм викладачі нагороджені відзнаками (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/profesiyna-pidgotovka-vikladachiv-kafedri-tigrs>)

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Структура та склад навчальної матеріально-технічної бази кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ дозволяє якісно здійснювати підготовку фахівців за ОП, що акредитується. Розроблені, та в цілому виконуються річні і перспективний плани розвитку та вдосконалення навчальної матеріально-технічної бази. Стан виконання зазначених вище планів розглядається на засіданнях вчених рад університету, факультетів, засіданнях кафедр. Основними елементами навчально-матеріальної бази ОП Готельно-ресторанна справа є: навчальні лабораторії (лабораторне устаткування та обладнання, вимірювальна та обчислювальна техніка, технічні засоби навчання і контролю, наочне приладдя); аудиторії, спеціалізовані класи, кабінети, лабораторії, комп'ютерні класи;

бібліотеки, читальний зал;
спортивний комплекс зі стадіоном, плавальним басейном, спортивні майданчики з ігрових видів спорту, спортивні та тренажерні зали;
поліграфічна база.
Фінансове забезпечення ОП Готельно-ресторанної справи здійснюється за рахунок коштів державного бюджету України та за рахунок спеціального фонду Луцького НТУ і спрямовується на фінансування матеріально-технічного забезпечення, розвиток соціально-побутової інфраструктури, капітальне будівництво тощо.
Навчально-методичне забезпечення спрямовано на досягнення програмних результатів навчання за ОП.
Актуальність навчально-методичних матеріалів забезпечується їх періодичним переглядом та оновленням для врахування змін, що вносяться до змісту підготовки.

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

У Луцькому національному технічному університеті діє лабораторія психодіагностики (Положення про лабораторію психодіагностики Луцького НТУ затверджене Вченою радою, протокол № 2 від 29.09.2011 р.). Опитування здобувачів вищої освіти є анонімним. Проводиться після закінчення кожного модуля, однак підведення підсумків за результатами анкетування відбувається після завершення екзаменаційної (зимової, літньої) сесії. Результати опитування доводяться до викладачів.
Безпечність життя та здоров'я здобувачів вищої освіти забезпечується виконанням державних нормативних актів, Положення про організацію роботи з охорони праці, схваленого Вченою Радою та затвердженого ректором Університету, нормативно-правових актів у сфері профілактики виробничого та побутового травматизму серед студентів Університету під час проведення навчально-виховного процесу.
Освітня діяльність в Луцькому НТУ здійснюється в приміщеннях за умов дотримання вимог нормативно-правових актів в галузі освіти, вимог охорони праці, пожежної безпеки та виробничої санітарії. На всю територію Луцького НТУ та навчальні приміщення отримані відповідно до чинного законодавства документи на право власності, оперативного управління чи користування.
Відповідно до наказу МОН України «Щодо заходів безпеки у навчальних закладах» від 06.01.2015 року №2, листа Управління СБУ у Волинській області №54/5/3608 від 30.20.2017 року розроблено і доведено до здобувачів вищої освіти «Пам'ятку дії при виявленні підозрілого предмету, подібного на вибуховий пристрій».

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

Працівниками лабораторії психодіагностики щороку проводяться анонімні анкетування студентів усіх курсів денної форми навчання «Викладач очима студентів» та «Співпраця куратора-тьютора зі студентами», кожне з яких охоплює опитування близько 3 тис. респондентів.
Безпечність життя та здоров'я здобувачів забезпечує постійно працюючий медичний пункт, а медичну допомогу студентам надають лікарі КЗ «Луцький центр первинної медико-санітарної допомоги №2» та «Луцький центр первинної медико-санітарної допомоги №3». Луцький НТУ володіє базами відпочинку на оз. Світазь та Пісочне, спортивним комплексом з басейном.
У ЗВО за запитом студентів наявна «Студентська пральня» (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentska-pralnya-u-luckomu-ntu>)
У ЗВО функціонує відділ соціокультурної та виховної роботи http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_po_vihovniy_roboti.pdf.
Згідно Стратегії розвитку Луцького НТУ на 2015-2020 рр. безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів відноситься до завдання розвитку розробки і реалізації програми розвитку соціальної інфраструктури університету, а саме проведення ремонтів в усіх корпусах університету та прилеглих територій <https://drive.google.com/drive/folders/15dJoogfwsVJMm1krHK7foOvaGJb27ACw>
Представники студентства є членами Вченої ради Університету та Вчених рад факультетів, стипендіальних комісій. Студентський актив висловлює свою позицію з усіх важливих питань сьогодення на засіданнях Вчених рад, ректорату та особисто ректорові Університету.

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

Луцький НТУ створює і забезпечує механізми різнобічної освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки студентів у ході навчання.
Консультативну підтримку студенти отримують у деканаті, приймальній комісії, кафедрі, бібліотеці, юридичному, міжнародному відділі, студентського самоврядування, а також здобувачі отримують інформацію на зустрічах під назвою «Кава з ректором» (<https://lutsk-ntu.com.ua/uk/news/studentska-kava-z-rektorom-v-rezhimi-onlayn>). Про всі події у Луцькому НТУ можна дізнатися на офіційному сайті (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk>)
Для забезпечення соціальної підтримки студентів використовується багатофункціональне середовище «АРТ-РЕЛАКСАЦІЯ». Механізм соціальної підтримки у ЗВО здійснюється на основі соціальної стипендії, списки студентів, що мають право на отримання соціальної стипендії.
Забезпечується можливість додаткового навчання, сприяння академічній мобільності яка регламентується Положенням «Про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу Луцького НТУ», що є важливим елементом, спрямованим на підвищення якості освіти здобувачів ЗВО. Відбір студентів для участі в програмах академічної мобільності здійснюється конкурсною комісією вченої ради Луцького НТУ з урахуванням

рейтингу успішності, участі у науковій роботі та знання іноземної мови. Створено систему підтримку студентів у працевлаштуванні та сприяння кар'єрному старту.

В Луцькому НТУ діє Проект сприяння академічній доброчесності в Україні – ініціатива, спрямована на системні зміни в українській вищій освіті: підвищення якості, створення умов для реалізації найбільш обдарованих студентів, покращення іміджу українських Університетів. У рамках проекту на всеукраїнському та університетських рівнях регулярно проводяться заходи як для студентської, так і для викладацької спільноти. У рамках Проекту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAUIP), було проведено 2 хвили опитування студентства в десятих ЗВО. Луцький НТУ був учасником проекту. На замовлення аналітичного центру CEDOS опитування було проведено GfK Ukraine, аналіз результатів – CEDOS. Вибірка дослідження 3138 студентів і студенток I-IV років навчання проводилась у 2018 році. Запитання в анкеті стосувалися не лише академічної доброчесності в університетах-учасниках проекту, а також і особливостей організації освітнього процесу. Більше респонденток і респондентів відповіли, що в Луцькому НТУ є вибіркові дисципліни. Оцінювання студентів університету в межах дисциплін для більшості студентства завжди зрозуміле. Студенти зазначили, що викладачки й викладачі здійснюють обговорення та дають коментарі щодо виконаної роботи їхніх завдань та різних письмових робіт. Опитані студенти зазначили, що вивчали в межах курсів правила цитування запозичених текстів та/або правила посилання на використану літературу.

Крім того, працівниками лабораторії психодіагностики щороку проводяться анонімні анкетування студентів усіх курсів денної форми навчання.

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)

Адміністрацією Луцького НТУ вжиті системні заходи зі створення належних умов для навчання осіб з особливими освітніми потребами, створено необхідні умови для вільного доступу до навчальних приміщень та місць загального користування.

Із метою забезпечення доступності будівель (навчальних корпусів) Луцького НТУ для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення вони обладнані відповідно до державних будівельних норм, правил і стандартів – ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення» є основоположними нормами, які набули чинності з 01.05.2007», зокрема обладнані пандусами головний корпус Університету за адресою; учбово-лабораторний корпус Б-3; гуртожиток за адресою: м. Луцьк, вул. Даньшина, 8. У Луцькому НТУ функціонує сертифікована будівельна лабораторія, що провела обстеження і подала рекомендації на проведення першочергових заходів щодо забезпечення інших навчальних приміщень для осіб з особливими освітніми потребами.

В Університеті діє система супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Для осіб з особливими освітніми потребами забезпечено доступ до всіх навчальних корпусів Університету за рахунок побудови пандусів при вході до них.

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

У відповідності до Закону України «Засади державної антикорупційної політики в Україні (Антикорупційна стратегія) на 2014-2017 роки» від 14.10.2014 № 1699, Закону України «Про запобігання корупції» від 23.03.2017 № 1975, наказів ректора та Статуту Луцького НТУ, в Університеті розроблено і реалізовані заходи, спрямовані на виявлення, запобігання та протидію корупції, хабарництву та нестатутним відносинам під час навчального процесу. Видано наказ ректора «Про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції в Луцькому НТУ» від 15.01.2019 № 18-05-35 та розпорядження: Про виконання посадовими особами (суб'єктами декларування) вимог Закону України «Про запобігання корупції» від 21.03.2018 р. №24-18-35; «Про виконання посадовими особами (суб'єктами декларування) вимог Закону України «Про запобігання корупції» від 28.02.2019 р. №17-18-35.

Хід і ефективність здійснення заходів щодо запобігання та протидії можливим проявам корупції та хабарництву систематично розглядаються на засіданнях ради факультету.

Згідно зі згаданим наказом та розпорядженнями, декани факультетів, завідувачі кафедр, забезпечують неухильне виконання Закону України «Про запобігання корупції».

В стінах Університету проводяться антикорупційні семінари для студентів та викладачів під гаслом «Я маю право». Заходи організовані задля інформування присутніх про відповідальність перед законом за корупційну діяльність. На семінарах присутні представники територіального відділення Міністерства юстиції у Волинській області та представники Національної поліції.

Серед студентів через органи студентського самоврядування та профспілкові комітети проводиться активна роз'яснювальна робота з питань запобігання можливим проявам корупції, хабарництва та нестатутним відносинам під час навчального процесу.

В Університеті широко використовуються тестові форми поточного контролю знань студентів денної та заочної форм навчання. Оцінювання результатів навчання студентів із дисципліни проводиться у письмовій формі, за рейтинговою системою, враховуючи як оцінки поточного контролю з усіх видів навчальної роботи, так і підсумкову оцінку, що забезпечує доступність і відкритість результатів навчальних досягнень студентів.

Позитивні результати виховного та попереджувального характеру показала практика проведення щосеместрового анонімного анкетування студентів на усіх факультетах та курсах Луцького НТУ на предмет виявлення фактів корупційних проявів. Результати анкетування обговорюються на старостатах, на засіданнях ректорату.

Активізувалася роз'яснювальна робота старостатів та органів студентського самоврядування серед студентів щодо

широкого використання у разі необхідності телефонів довіри та звернень до адміністрації Університету яка спільно зі студентським самоврядуванням, постійно аналізує роботу «Телефону довіри» та «Пошти студентської довіри». В Університеті на засіданні вченої ради 29.04.2018 р. протоколом №9 розглянуто та схвалено Кодекс честі Луцького НТУ.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм у ЗВО регулюються «Положенням про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті» (№ 581 затверджене Вченою радою протокол №10 від 25.06.2020 р., введено в дію наказом №237-05-35 від 26.06.2020 р.); режим доступу – <http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/2020-min.pdf>

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

Перегляд освітніх програм в Луцькому НТУ здійснюється згідно п.5.5 Перегляд (удосконалення) ОП «Положенням про освітню програму у Луцькому національному технічному університеті» у формах оновлення або модернізації. Освітню програму щорічно оновлюють у частині всіх компонентів, крім цілей і програмних навчальних результатів. Діючи, затверджену, освітню програму переглядають щонайменше 1 раз у терміни її дії не пізніше ніж за 1 семестр до її завершення. Підставою для оновлення ОП можуть виступати: ініціатива і пропозиції гаранта ОП та/або Вченої ради Університету; результати оцінювання якості ОП; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (ОК, НП, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик та ін.). Модернізація має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж у разі планового оновлення. Особливим випадком модернізації ОП є включення в неї нових неформальних спеціалізацій. Модернізацію ОП проводять з ініціативи: керівництва Університету / факультету / відділу; аспірантури та докторантури, в разі незадовільних висновків про її якість в результаті самообстеження або аналізу динаміки набору здобувачів вищої освіти; з ініціативи гаранта освітньої програми за відсутності набору вступників на ОП; за наявності висновків про недостатньо високу якість ОП за результатами різних процедур оцінювання якості ОП; з ініціативи проектної групи з метою врахування змін, що відбулися в науковому професійному полі, в яких реалізується ОП, а також змін ринку освітніх послуг або ринку праці. Повторне затвердження ОП відбувається з ініціативи проектної групи або факультету, що реалізує таку ОП, в разі її значного оновлення. Значним вважають оновлення ОП (складу дисциплін, практик і їх обсягу в кредитах ЄКТС) більш ніж на 50 %.

Результати останнього перегляду були обґрунтовані проведенням громадського обговорення, в якому взяли участь представники сфери бізнесу (директор РК «Респарк», директор ГПК «Острів») (https://drive.google.com/drive/folders/1THCU-VHn79mSiuE_DsVhZ2CVdj7etKxC) з метою обґрунтування регіональних запитів на підготовку фахівців у сфері обслуговування та виокремлення за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа ОП «Готельно-ресторанна справа», яка згенерувала значну частину вибіркового компонента попередньої ОП ГРС, а також кадровими змінами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

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

Здобувачі вищої освіти можуть долучитися до процесу періодичного перегляду ОП кількома способами: 1. Взяти участь у публічному обговоренні ОП на сайті <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/gromadske-obgovorennya-op-mizhnarodni-ekonomichni-vidnosini>. 2. Висловити свої пропозиції та побажання щодо організації освітнього процесу та змісту ОП під час анкетування усіх здобувачів вищої освіти, що проводиться лабораторією психодіагностики, а також опитувань, що здійснюються кураторами (тьюторами), науково-педагогічними працівниками у ході вивчення кожного окремого освітнього компонента ОП. Лабораторія психодіагностики (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/laboratoriya-psihodiagnostiki>) щороку проводить анонімні анкетування студентів I-V курсів денної форми навчання «Викладач очима студентів» та «Співпраця куратора зі студентами», кожне з яких охоплює опитування близько 3 тис. респондентів. Результати анкетувань доводяться до відома викладачів, що дає можливість визначити напрямки покращення роботи викладачів та кураторів. Поетапне анкетування дозволяє: студенту оцінити якість навчання; викладачам дає можливість внести корективи в зміст курсу, ОП й підвищувати якість наданого освітнього продукту, що приведе до вдосконалення навчального процесу, в чому зацікавлені і студенти, і викладачі. 3. Передати представникам студентського самоврядування, котрі винесуть дане питання на розгляд Вченої ради Луцького НТУ. Після обробки матеріалів зведена інформація передається на розгляд проектної групи та береться до уваги під час перегляду ОП.

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

В Луцькому НТУ діють такі органи студентського самоврядування: Студентська рада Луцького НТУ, Студентські ради факультетів. Головною структурною одиницею системи студентського самоврядування на рівні факультету є академічна група. Функції органів студентського самоврядування визначаються Законом України «Про вищу освіту», Законом України «Про громадські об'єднання», з нормативно-правовими актами Міністерства освіти і науки України, Положенням про студентське самоврядування Луцького НТУ (конференція студентів Луцького НТУ Протокол №1 від 17.05.2018 р. http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_ss_17.05.2018.pdf), нормативною базою Луцького НТУ та іншими нормативними актами прийнятими Конференцією студентів університету або Студентською радою Луцького НТУ, як органу студентського самоврядування. Процедури внутрішнього забезпечення якості ОП за участю органів студентського самоврядування в Луцькому НТУ передбачає: 1) внесення пропозицій щодо контролю за якістю навчального процесу; 2) внесення пропозицій щодо навчальних планів та програм; 3) залучення органів студентського самоврядування до проведення опитувань та анкетувань; 4) наявність вільного доступу здобувачів вищої освіти до критеріїв оцінювання результатів навчання за кожною навчальною дисципліною; 5) наявність механізмів вільного доступу здобувачів вищої освіти до власних результатів навчання; 6) наявність системи рейтингування студентів за ступенем досягнення результатів навчання (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/students-autonomy>).

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

Основними роботодавцями ОП є заклади ресторанного та готельного господарства. Участь роботодавців у процесі періодичного перегляду підтверджується Порядком (№555) проведення опитувань здобувачів вищої освіти, випускників, науково-педагогічних працівників та роботодавців (затвержене Вченою радою протокол №8 від 30.04.2020 р. https://drive.google.com/file/d/1fOoX_DheON92BJeOGcu2hrbme1jLaHRN/view), громадським обговоренням (https://drive.google.com/drive/folders/1THCU-VHn79mSiuE_DsVhZ2CVdj7etK), відповідними договорами про співпрацю (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/dogovori-pro-spivpracyu-ta-provedennya-praktikkafedri-tigrs>), рецензіями відгуками на ОП (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/vidguki-op-gotelno-restoranna-sprava-bakalavr>), зустрічі студентів з роботодавцями та проведення заходів на підприємствах (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/metodichne-zabezpechennya-specialnosti-242-turizm-drugogo-magisterskogo-rivnya-galuzi-znan-24-sfer-o>). Також роботодавці можуть надати свої пропозиції та рекомендації щодо ОП через запрошення до участі у публічному обговоренні ОП на сайті (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/gromadske-obgovorennya-op-mizhnarodni-ekonomichni-vidnosini>) або безпосереднього подання на розгляд керівництву Луцького під час зустрічей (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/news>). Співпрацю із роботодавцями займається Підрозділ сприяння працевлаштування студентів і випускників «Центр ділового студента» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/job-for-students>, діяльність Громадської організації «Асоціація випускників Луцького НТУ».

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

Збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників здійснюється Підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників «Центр ділового студента» (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/job-for-students>), кураторами та випусковою кафедрою. Підрозділ подає інформацію серед студентів щодо пропозицій роботи і кар'єри, інформацію про роботодавців, бази можливих практик, анонси та звіти подій. Підрозділом укладено договори про співпрацю з підприємствами, організаціями та установами, як закордонними так і українськими (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/pidrozdil-pracevlashtuvannya-1>) щодо працевлаштування випускників університету.

В Луцькому НТУ щорічно проходять ярмарки професій. Окрім цього, у центрі представлена економічна карта Волині, барометр професій, періодичні видання про можливості працевлаштування, каталоги про успішних підприємців, роботодавців, профорієнтаційні буклети тощо. Студенти роблять огляд вакансій на сайтах центру зайнятості, а також на сайті Луцького НТУ в розділі «Працевлаштування».

Зареєстрована ГО «Асоціація випускників Луцького НТУ». На сайті Луцького НТУ (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/nashi-vipuskniki>) інформація щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників згрупована за напрямками: анкета випускника; випускники за якість освіти; випускники Луцького НТУ 1983-2015 рр.; знамі випускники Луцького НТУ (містяться дані про знаних випускників по 7 факультетам); випускники-викладачі Луцького НТУ, відгуки випускників.

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

Під час реалізації процедур внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності з реалізації освітньої програми були виявлені та усунуті такі недоліки:

- вимога науково-педагогічними працівниками, які забезпечують освітній процес за освітньої програмою, опрацювання здобувачами вищої освіти завеликого обсягу основних джерел інформації. Обсяг джерел було стандартизовано (до 2-5) у Порядку розробки робочої програми (https://drive.google.com/drive/folders/1Ddbv7es_ThJ-D1Vwu4lKLY93oIgjEfG4);

- застарілий та неадекватний сучасним інформаційним можливостям спосіб інформування здобувачів вищої освіти щодо змісту певної освітньої компоненти, вимог, які висуваються задля успішного набуття компетентностей. Було впроваджено обов'язкове використання науково-педагогічними працівниками в освітньому процесі на сайт кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (https://drive.google.com/drive/folders/1Ddbv7es_ThJ-D1Vwu4lKLY93oIgjEfG4), на якому авторизований користувач отримує повний доступ до всіх навчально-методичних

матеріалів за компонентами освітньої програми;

- некоректне формування реєстру вибіркових освітніх компонентів (за принципом блоковості та обмеженням рівнів освітньої програми). За результатами обговорення на рівні керівників груп забезпечення спеціальностей сформовано оновлений підхід до формування їхнього переліку.

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

Оскільки акредитація є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруться до уваги під час удосконалення ОП Готельно-ресторанна справа, немає.

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

Кожен учасник академічної спільноти залучений до процедур внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми. Серед них проводяться опитування, щодо актуальних проблем даної ОП (гарантів ОП, науково-педагогічний персонал, здобувачі освіти (<http://lutsk-ntu.com.ua/uk/osvitni-programi-kafedri-turizmu>); відбуваються засідання кафедр, вчених рад факультетів, університету на яких обов'язково присвячується час питанням якості освіти та процедурам її забезпечення. Залежно від цілей проведення самообстеження визначають процедури і терміни його проведення (<http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files13/2020-min.pdf>).

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

Основними інституційними рівнями системи забезпечення якості у ЗВО є: на першому рівні – здобувачі вищої освіти; на другому рівні – викладачі, які забезпечують освітні компоненти, робочі групи, гаранті освіти програм, кафедри; третій рівень – декан факультету, Вчена рада факультету, студентська рада факультету; четвертий рівень – відділ забезпечення якості освіти та неперервного навчання, відділ навчально-наукової та проектної роботи, бізнес-інноваційний центр, науково-дослідна частина, відділ аспірантури та докторантури, навчальний відділ, сектор ліцензування та акредитації, інформаційно-видавничий відділ, відділ міжнародних зв'язків, відділ соціокультурної та виховної роботи, підрозділ сприяння працевлаштування студентів і випускників «Центр ділового студента», бібліотека, гуртожитки, фінансові та господарчі підрозділи, ректорат, органи студентського самоврядування, науково-технічна рада, приймальна комісія; п'ятий рівень – Наглядова Рада, Конференція трудового колективу, ректор, Вчена рада. Розподіл обов'язків відбувається за такими підрозділами: Ректор, проректор з науково-педагогічної роботи та якості, рада з якості, координатор з якості з науково-педагогічними працівниками та студентами (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files/polozhennya_pro_viddil_121212.pdf)

9. Прозорість і публічність

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

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу визначені документами на офіційній сторінці Луцького НТУ «Офіційна інформація» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/oficijna-informaciya>. Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в чіткій та зрозумілій формі висвітлені в: 1) статуті Луцького НТУ (http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/statut_noviy_2019_r.-szhatyy_1.pdf); 2) правила внутрішнього розпорядку Луцького НТУ; 3) контрактах здобувачів вищої освіти; 4) положенні про організацію навчального процесу в Луцькому НТУ та інших документах, які регламентують організацію навчального процесу у Луцькому НТУ (<https://drive.google.com/drive/u/o/folders/oB71NrqtzfygzaWFQUlBWV2YyQXc>).

Так, аналіз дотримання прав та обов'язків учасників освітнього процесу здійснюється за допомогою періодичного анкетування з: 1) здобувачами вищої освіти; 2) науково-педагогічними працівниками; 3) роботодавцями. Крім того, постійно проводяться бесіди з батьками здобувачів вищої освіти та фахівцями сфери фізичної культури і спорту, які залучені до освітнього процесу у Луцькому НТУ.

Прозорість і публічність у Луцькому НТУ досягається участю учасників освітнього процесу в діяльності університету, поінформованістю їх про права та обов'язки та активністю їх контролю над діяльністю керівного складу

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

На офіційному сайті Луцького НТУ існує рубрика «Скринька довіри» <http://lutsk-ntu.com.ua/uk/anti-corruption-activities>

Адреса веб-сторінки <https://drive.google.com/drive/folders/1VonttC4k6Qr5O9MJR1pHenoO5pT6iC6D>

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

http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/op_2020_241.pdf

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

- забезпечення академічної мобільності студентів;
- можливість продовження навчання на другому (магістерському) рівні;
- створення можливостей для реалізації гнучких траєкторій навчання;
- участь студентів у формуванні і реалізації освітньої політики університету;
- можливість участі у наукових дослідженнях для вирішення теоретичних і прикладних завдань, що постають перед студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- відповідність кадрового складу Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти;
- розроблення і реалізація ОП здійснено висококваліфікованим науково-педагогічним персоналом за участю професіоналів-практиків, представників роботодавців, стейкхолдерів;
- запровадження зворотного зв'язку між підприємствами установами та організаціями (роботодавцями) і Луцьким НТУ для отримання об'єктивної оцінки якості фахової підготовки, співпраця з готельними та ресторанными підприємствами, установами, організаціями щодо питань проходження фахової, виробничої, переддипломної практик студентами а в майбутньому їх працевлаштуванню;
- участь науково-педагогічного персоналу, студентів у науково-методологічних семінарах та круглих столах, на які запрошуються випускники ОП та провідні фахівці;
- налагодження комунікації між кураторами (тьюторами), викладачами й здобувачами вищої освіти, яка дозволяє імплементувати студентоцентризований підхід в реалізації ОП;
- організація навчання за ОП, що сприяє формуванню й розвитку лідерських якості, креативного мислення, розвиває необхідні комунікаційні навички майбутнього випускника;
- удосконалення навчальних планів та програм навчальних дисциплін здійснено з урахуванням вимог стандарту вищої освіти за спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (№384 від 04.03.2020 р.);
- врахування тенденції розвитку спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, регіональних аспектів й досвіду аналогічних програм;
- інформування усіх учасників реалізації ОП. На офіційному сайті Луцького НТУ оприлюднено достатню кількість ресурсів для ознайомлення з місією, цілями ЗВО, очікуваними результатами навчання та освітніми компонентами, що дає змогу вступникам обґрунтовано підійти до вибору майбутньої спеціальності.

Слабкі сторони:

- відсутність налагодженої схеми партнерських зв'язків з зарубіжними університетами;
- недостатній рівень конкурсу на вступ, наявність вільних ліцензійних місць;
- зменшення обсягів державного замовлення;
- невисокий показник затребуваності навчально-методичної літератури студентами, виданої в університеті;
- відсутність практики викладання дисциплін ОП ГРС англійською мовою, що могло би значно розширити можливості академічної мобільності;
- відзначається недостатньо тісна співпраця із зарубіжними профільними університетами у науковій та освітній діяльності за спорідненими ОП.

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

Впровадження зворотних зв'язків з випускниками, моніторинг їх професійного шляху, використання успішних історій працевлаштування й кар'єрного росту у мотивуванні здобувачів.

Удосконалення практичної складової ОП, аналізу та перегляду програм виробничої, переддипломної практики з урахуванням зауважень й відгуків керівників баз практики.

Збільшення формування контингенту студентів спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа шляхом залучення на наукової роботи на щорічних конференціях та семінарах. Удосконалення профорієнтаційної роботи із майбутніми абітурієнтами в саме: зустріч з випускниками шкіл, коледжів що отримали ступінь молодшого бакалавра; рекламні кампанії в засобах масової інформації щодо вступу до Університету; проведення тижнів спеціальності та днів відкритих дверей; інформування широких верств громадськості про діяльність Університету через мережу Інтернет; участь у заходах, які проводять обласні та районні центри зайнятості тощо.

Посилити роботу з оновлення фонду бібліотеки Луцького національного технічного університету сучасними підручниками, навчальними посібниками, науковими та періодичними виданнями.

Активізувати роботу щодо участі викладачів і студентів у програмах міжнародного співробітництва з метою удосконалення професійних компетенцій бакалаврів готельно-ресторанної справи та проведення міжнародних досліджень у сфері гостинності. Посилити роботу щодо укладання договорів із закордонними університетами щодо налагодження співпраці з міжнародними готельними та ресторанными підприємствами.

Розширити використання сучасних інноваційних методів підготовки фахівців сфери послуг на основі планового оновлення комп'ютерної бази та впровадження спеціалізованого програмного забезпечення.

Наукову діяльність здобувачів формувати крізь призму нетерпимості до порушень академічної доброчесності,

спрямовувати їх на дослідження актуальних тем.

Враховуючи вимоги студентоцентрованого підходу удосконалити форми і методи навчання і викладання.

Активізувати участь здобувачів вищої освіти у Всеукраїнських олімпіадах та конкурсах студентських наукових робіт; З метою посилення наукового та науково-педагогічного потенціалу Університету активізувати діяльність викладачів щодо розроблення сучасних підручників, навчальних посібників, електронних навчально-методичних видань тощо. Залучення студентів, які навчаються за ОП Готельно-ресторанна справа, мають хороші показники успішності навчання та володіють іноземними мовами, до наукових проєктів під егідою Європейського Союзу - Erasmus +, Horizon 2020 року;

Посилення партнерської взаємодії із зарубіжними профільними університетами у науковій та освітній діяльності за спорідненими ОП.

Активно реагувати на запити ринку праці й переглядати, оновлювати перелік освітніх компонентів і тематичне наповнення ОП, із залученням здобувачів вищої освіти, стейкхолдерів та роботодавців.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПБ: Вахович Ірина Михайлівна

Дата: 12.01.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Ефективні комунікації сфери гостинності	навчальна дисципліна	<i>Ефективні комунікації_силабус.pdf</i>	A69IK305oZHAbvIFXTTTTDYbuxQ5doQ5Eh1f8Rl0e0e=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Організація ресторанного господарства	курсова робота (проект)	<i>Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання курсових робіт. ГРС з курс.pdf</i>	XOyhSON9QFEgKBYuJlc7A8z4ZWgJb5g2Eewpbtifhw=	
Економіка індустрії гостинності	навчальна дисципліна	<i>Економіка індустрії гостинності_силабус.pdf</i>	VSAAn2UdY15bgUOP+229jCP4AMbdSrL52EzZl1/RIfdg=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Міжнародний туризм	навчальна дисципліна	<i>Міжнародний туризм_ПП_2020.pdf</i>	ZgEfjIBSQiBI/9QnZoVNXAQpxxsTYbJjwrTQRzBUDLo=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Транснаціональні готельні ланцюги	навчальна дисципліна	<i>Ро.програма Транснац.гот.ланцюг2.pdf</i>	7mlvqTpKNIfoLolVR93aHUKWAXvrAzsVmTP4Adcz+Y=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Бізнес-моделювання процесів готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Бізнес-моделювання процесів_силабус.pdf</i>	IPEzHoajNCnA6Uh3Rm6E+097TIVxjpGE5HtN2bmpcuM=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Управління розвитком готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Управління розвитком ГРБі_силабус.pdf</i>	b7Q5Iec/J6VonagytoVfhODbdj5r17bnwb67BOs2AQU=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Управління розвитком готельно-ресторанного бізнесу	курсова робота (проект)	<i>Методичні вказівки до курсової роботи упр.якіс.готю-рест.госп.2 курс (1).pdf</i>	WFWMhNSclyBjAkL1wLwwLbdmTaZxSIY9knW1PZHenQk=	
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Організація ресторанного господарства. Робоча програма . ГРС з курс.pdf</i>	Kz96m/d51GFSnNS1f1m20Ak/lrvIVhXdxKrbAsjooDA=	Комплекти форменого одягу для працівників контактної та неконтактної зон підприємства готельного господарства, засоби одноразового користування в номерах, набори посуду для

				особистого користування, рекламно-інформаційний матеріал для номерів
Барна справа та організація роботи сомельє	навчальна дисципліна	<i>БАРНА СПРАВА ТА ОРГ.РОБ._СОМЕЛЬЄ_РІІ_2020.pdf</i>	pzR9BO7HWhnjvuiL UwPqpA1glWv2YEF9 sKQmU/yQbSY=	Комплекти форменного одягу для працівників контактної та неконтактної зон підприємства готельного господарства, засоби одноразового користування в номерах, набори посуду для особистого користування, рекламно-інформаційний матеріал для номерів, асортимент спеціалізованого інвентарю.
Ознайомча практика	практика	<i>Силабус Ознайомча практика.pdf</i>	KKRoct+ziFDsMtawinsHb8kqXf38h99nfB kZQn+Ea8Y=	
Виробнича практика	практика	<i>Силабус Виробнича практика 2 курс.pdf</i>	WoUmI5zCjUjtLpFe LPjfk2FZEboyQv6aF Y021NjYQ1w=	
Виробнича практика2	практика	<i>Виробнича практика ГРС 3 курс.pdf</i>	/b5PCLkeZk9uDWsH QS+jnJCVxj2Z561IE vLwSVlzURc=	
Переддипломна практика	практика	<i>Переддипломна практика. силабус.pdf</i>	UFLktRPPhecJYWfT sFHBpBdoQ6eN5XwjZeY1/En162A=	
Підсумкова атестація у формі атестаційного екзамену	підсумкова атестація	<i>Державна атестація_силабус.pdf</i>	nXxJYCEvR5Mjie2y dSztj31MF550TegNn ii72XbEMTM=	№ 235, №257 Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Підсумкова атестація у формі кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Методичка кв.р.бакалавра ГРС 2020 (1) (2).pdf</i>	5Ulo2Kk+eCUikFBW ouiuCwAbPofVRzFZ BJonOAtgYNo=	№ 235, №257 Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	<i>РІІ_Організація_го тел_ного_господар ства.doc.pdf</i>	i3x0AJRYFt+tZvO7q ofI5/Jc3d8PcZKPSB nLujUeF6Q=	Комплекти форменного одягу для працівників контактної та неконтактної зон підприємства готельного господарства, засоби одноразового користування в номерах, набори посуду для особистого користування, рекламно-інформаційний матеріал для номерів
Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>РІІ Готельно-ресторанне господарство 20-21.pdf</i>	e7l2NQTSy4CB6TMN avoQOljVN5zYrk5nE pQC9iwoA1s=	Меблі для навчальних аудиторій, 10 комп'ютерів (Intel Core i3-4160/HDD500Gb/4Gb, 2018 р.), наочні стенди, засоби візуального супроводження занять, Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.)
Товарознавство та фальсифікація харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>РІІ ТОВАР ТА ФАЛЬС.pdf</i>	J7bDw6/WZ6DSvNz Gtya3f9r2xpZKSBkjT mEsrD8G6Uo=	Спеціалізовані лабораторії кафедр товарознавства та експертизи в митній справі, торсійні ваги, ареометри, рН-метри, хімпосуд, хімреактиви, термометри, рефрактометри ІРФ-22, піщані бані, водяні бані, мікроскопи, крапельниці Шустера, фотоколориметри, потенціометр, магнітні мішалки, іонометр

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Роб.програма Управління якістю продукції та послуг.pdf</i>	sHIFurnE91d3erSAhC594EqIJ9u7CWvpDRdv/F8bEcQ=	Столи, шафи, каталоги друкованої продукції, сувенірна продукція, рекламна продукція туристичних та ресторанних підприємств
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ПП Устаткування заклад.гот.-рестор.господ..pdf</i>	zoF6LXHMeXxoc/vPR7sIbtvrG7h+se+2EasBUPoCCZE=	Дошка аудиторна, столи лабораторні, стіл письмовий для викладача, механічне устаткування (міксер, овочерізка, фронтальна посудомийна машина, м'ясорубка), теплове (кавоварка, фритюрниця, гриль, плита електрична), холодильне (холодильна шафа та вітрина), вимірювальні електроприлади, навчальні стенди.
Друга іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Друга іно.мова_ПП_2020.pdf</i>	LHFV2VqwDb3M1GMH42jrZl7oTqANJX68bf+aCyivcDY=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), лінгафонний клас № 231
Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	<i>Вища та прикл.матем. TP, ГРС ПП 2020.pdf</i>	Buh3bCOVIGJ8Y4gu5KXjlnFQ3biYL/oOVdF5ImcxPFo=	Спеціального МТЗ та ІЗ не потребує
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Іноз.мова_ГРС_ПП_2020.pdf</i>	i9RTjymfM3UXKx4dkLXjlnFQ3biYL/oOVdF5ImcxPFo=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), лінгафонний клас № 231
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Іноз.мова за проф.спрям_ПП_2020.pdf</i>	+DkKpC3uZO1Nbn2HXAYFvqv3OwtdNGb3/Jcl9YzKqss=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), лінгафонний клас № 231
Основи наукових досліджень сфери послуг	навчальна дисципліна	<i>Основи наук. досліджень сф.послуг ПП ГРС.pdf</i>	BKEzRZ3fZ8ri+cTt1BggCGx1DwcOzDu+dC+/U7OLP8w=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Політичні та соціальні студії	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма соцпол студії Ситник Возняк 11220.pdf</i>	Ch9Pn+FrIIFjn+WSxAlCFb7J+4w+eaCcfjbRo2edi5k=	Спеціального МТЗ та ІЗ не потребує
Інформаційні системи та технології сфери послуг	навчальна дисципліна	<i>Інформаційні системи та технології сфери послуг .do c.pdf</i>	x+DYalkofvfMb5uBHL3jPrZUdk496tCkz1RtC+vO+sY=	Для реалізації програмних результатів ОК наявний комп'ютерний клас №257 забезпечений персональними комп'ютерами (Intel Core i3-4160/HDD500Gb/4Gb, 2018 р.) в кількості 10 шт., мультимедійним проектором SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.)та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	<i>Роб.програма Гігієна і санітарія.pdf</i>	EIc2XVodeSgsZmjTENFw4zV86haRcondCZYqVG9xGtM=	Лабораторія Охорони праці, №251. Немометри крильчасті АСО-3, анонометри чашкові МС-13, анонометри електричні АП-1, гігрометр-психрометр ВІТ-1, психометри М-34, газоаналізатори універсальні УТ-2, віброшумомір ВШВ-003-М2, люксметр Ю-116, установка для дослідження освітлення, вимірювач концентрації пилу у робочій оні ИКП-1
Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів	навчальна дисципліна	<i>Робоча програма_Правове регулювання та</i>	oBQfQ1XRrWM8s7pSP4Nrr/SfizlQtnuSZ9cG7RWoKg=	Спеціального МТЗ та ІЗ не потребує

сфери послуг		забезпечення безпеки споживачів сфери послуг.pdf		
Ділова українська мова та академічне письмо	навчальна дисципліна	РП Ділова укр.м. та акад.п. ГРС, ТР.pdf	CfDStiFOkGlbTmA1XT2riCT5fbrn2XAdTF1dD4RZI4s=	Спеціального МТЗ та ІЗ не потребує
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Технологія .Робоча зор..pdf	1CRmNtnDCqs48FRiWnDOoLujFysbafO7uVMrOHuKBH4=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), туристична інформація, продукція ресторанного господарства, сувенірна продукція, рекламна продукція туристичних та ресторанних підприємств
Технологія продукції ресторанного господарства	курсова робота (проект)	Методичні реком курсові 20.pdf	QZdq5cg+vIdiV2uAoUus7oqqXS1BDFk8COsOU/wijIQ=	
Менеджмент та маркетинг готелів та ресторанів	навчальна дисципліна	Роб.програма Менед.і маркет.послуг.pdf	XEaUYQXDKX6KiCjdxAWuw3GftQlDJBSjqzaKFoFa1U=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Професійний етикет сфери послуг	навчальна дисципліна	РОБОЧА ПРОГРАМА. ПРОФЕСІЙНИЙ ЕТИКЕТ СФЕРИ ПОСЛУГ. 2020 ГРС.pdf	Dd7FNKdEOgIIR2vBnIScyIFI+oZPEC8eGifiBeGaLJ8=	Мультимедійний проектор SOICVI VPL- SW536 з яскравістю 3 100 лм (2018 р.), мультимедійна дошка Board 1289 з touch технологією DVIT (2015 р.) та ліцензованими комп'ютерними програми OpenOffice
Стандартизація, сертифікація і метрологія	навчальна дисципліна	РП Стандартизація.pdf	rOsKdijhguF6QyboqU3Kq/WBoBMXA8w7UwxJRM7Yzg=	Лабораторія технологічних вимірювань та метрології № П405. Термометр ртутний (0... 1000 С), термометр Fluke S4-2, терморпара NR-31В, терморпара NR-34-INCO
Харчова хімія	навчальна дисципліна	Харчова хімія _РП_2020.pdf	VSC6Xog6wWBpdeAw41H/2cTRfAt6cNh36ptoYis/J8M=	Навчально-методична література (10), торсійні ваги (4), гальванічні елементи (10), ареометри (6), рН-метри (6), хімпосуд (10), хімреактиви (15), термометри (8), рефрактометри ПФ-22 (2), піцані бані (5), водяні бані (5), мікроскопи (4), крапельниці Шустера (4), фотоколориметри (6), потенціометр (1), магнітні мішалки (5), іонометр (1)

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
105495	Сичевська-Возняк Олена Максимівна	Доцент кафедри соціального забезпечення та гуманітарн	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та права		22	Політичні та соціальні студії	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 2, 3, 11, 13, 14, 15, 17 п. 30

		их наук Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи					Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1qVkgg4tc33kOTE1_f39BJh2qRpXwubSD/view
374752	Полінкевич Оксана Миколаївна	в.о. Завідувача кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Східноєвропей ський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 004747, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 036249, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 019012, виданий 18.04.2008, Атестат професора АП 000150, виданий 01.01.2017	18	Економіка індустрії гостинності	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polinkevich_o.m.pdf
14921	Лютак Олена Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет бізнесу	Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом доктора наук ДД 007051, виданий 16.05.2018, Диплом кандидата наук ДК 052581, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 023777, виданий 09.11.2010,	14	Міжнародний туризм	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 15, 18 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1I4uZ-WUH8R2kFisAX1Rr4AeR67_wO8G3/view

				Атестат професора АП 000725, виданий 05.03.2019			
310929	Николок Тамара Володимирівна	Доцент кафедри української та іноземної лінгвістики Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та права	Диплом бакалавра, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 053606, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 025677, виданий 01.07.2011	15	Друга іноземна мова	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 2, 3, 11, 15, п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1JenZDOpJQfmwTu8zlKR3sKqBnDlX2TDt/view
149928	Гуда Оксана Вікторівна	Доцент кафедри фундаментальних наук Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Факультет комп'ютерних наук та інформаційних технологій	Диплом кандидата наук ДК 011575, виданий 25.01.2013, Атестат доцента 12ДЦ 040430, виданий 22.12.2014	28	Вища та прикладна математика	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 13, 15, п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1GwoHpZjEdThkv-VXiq5VwkUSOJGpF8Te/view
310166	Смаль Оксана Віталіївна	Кандидат філологічних наук, завідувач кафедри української та іноземної лінгвістики Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та права	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030505 Прикладна лінгвістика, Диплом кандидата наук ДК 027213, виданий 26.02.2015	6	Іноземна мова	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 6,8, 10, 13, 14,17 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1oObxycDww7V4JUaZlYOg1ZsOUSE-KMdd/view
310166	Смаль Оксана Віталіївна	Кандидат філологічних наук, завідувач кафедри української та іноземної лінгвістики Луцького національного технічного університету, Основне місце	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та права	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030505 Прикладна лінгвістика, Диплом кандидата наук ДК 027213,	6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 6,8, 10, 13, 14,17 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1oObxycDww7V4JUaZlYOg1ZsOUSE-KMdd/view

		роботи		виданий 26.02.2015			
59567	Пасічник Оксана Степанівна	доцент кафедри архітектури та містобудува ння Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет архітектури, будівництва та дизайну	Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1985, спеціальність:	25	Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 7, 8, 10, 13, 15, 17 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1L1-No6e1LQWPQAbpGGYvcgkj8eTO1Cft/view
310151	Пундор Юлія Олегівна	Доцент кафедри права Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та права	Диплом бакалавра, Державний вищий навчальний заклад "Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана", рік закінчення: 2009, спеціальність: 0601 Право, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана", рік закінчення: 2010, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 032056, виданий 15.12.2015	1	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів сфери послуг	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи (3 роки), що відповідає пп. 2,13,15,16,17 п. 30 Ліцензійних умов. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/133H_KeXtsI-3c76Y92iG3nwcROgRj3-a/view
133498	Пахолук Олена Василівна	Завідувачка кафедри товарознав ства та експертизи в митній справі Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет бізнесу	Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050302 Товарознавств о та експертиза в митній справі	10	Товарознавств о та фальсифікація харчових продуктів	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 8, 10,11, 13, 14, 15, 16, п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1jvls-qh-AGWoz5VJjY3hIXZwa-Ujar6a/view
310929	Николюк Тамара Володимирів на	Доцент кафедри української та	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та	Диплом бакалавра, Волинський державний	15	Ділова українська мова та академічне	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи,

		іноземної лінгвістики Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	права	університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 053606, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 025677, виданий 01.07.2011		письмо	що відповідає 2, 3, 4, 13, 17 пп. п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1JenZDOPJQfmwTu8zlKR3sKqBnDlX2TDt/view
374752	Полінкевич Оксана Миколаївна	в.о. Завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінженерії	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 004747, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 036249, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 019012, виданий 18.04.2008, Атестат професора АП 000150, виданий 01.01.2017	18	Управління розвитком готельно-ресторанного бізнесу	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polinkevich_o.m.pdf
120455	Ярошевич Тетяна Серафимівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет бізнесу		15	Технологія продукції ресторанного господарства	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, за кваліфікацією інженер-технолог, що відповідає пп. 1, 2, 3, 8, 13, 16 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_

46864	Сидорук Світлана Володимирів на	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом бакалавра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональ на Академія управління персоналом", рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 017695, виданий 21.11.2013, Атестат доцента АД 000967, виданий 05.07.2018	8	Організація готельного господарства	kadrova_yaroshevich.pdf Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 5, 8, 13, 14, 15, 16, 18 пп. п. 30 Ліцензійних умов умов проведення освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_sidoruk_s.v.pdf
308245	Поліщук Лариса Миколаївна	Завідувач кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, доцент, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом спеціаліста, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03050401 економіка підприємства, Диплом	5	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 8, 10, 13, 14,15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polishchuk_l.m_komponenti.pdf

				<p>магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 039958, виданий 13.11.2016, Атестат доцента АД 004865, виданий 02.07.2020</p>			
46864	Сидорук Світлана Володимирів на	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	<p>Диплом бакалавра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональ на Академія управління персоналом", рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 017695, виданий 21.11.2013, Атестат доцента АД 000967, виданий 05.07.2018</p>	8	Менеджмент та маркетинг готелів та ресторанів	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3,5, 8, 13, 14, 15, 16, 18 пп. п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_sidoruk_s.v.pdf
14591	Мороз Ірина Анатоліївна	Доцент кафедри матеріалоз	Технологічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Львівський</p>	20	Харчова хімія	Професіонал з досвідом дослідницької та

		навства Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи		національний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ДК 052100, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 042637, виданий 30.06.2015			викладацької роботи, що відповідає 1,2,3,12,13,17 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/moroz_iri_na_anatoliyivna.pdf
308245	Поліщук Лариса Миколаївна	Завідувач кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, доцент, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом спеціаліста, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03050401 економіка підприємства, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 039958, виданий 13.11.2016, Атестат доцента АД 004865, виданий 02.07.2020	5	Технологія продукції ресторанного господарства	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 8, 10, 13, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polishchuk_l.m._komponenti.pdf
308245	Поліщук Лариса Миколаївна	Завідувач кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, доцент, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом спеціаліста, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090221	5	Організація готельного господарства	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 8, 10, 13, 14,15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої

				<p>Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03050401 економіка підприємства, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 039958, виданий 13.11.2016, Атестат доцента АД 004865, виданий 02.07.2020</p>			<p>діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polishchuk_l.m._komponenti.pdf</p>
308248	Тищук Інна Володимирівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінженерії	<p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0925 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології, Диплом спеціаліста, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 092501 Автоматизоване управління технологічними процесами, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення:</p>	5	Професійний етикет сфери послуг	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 5, 8, 10, 13, 14, 15, 16, 18 пп. п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_tishchuk_i.v._1.pdf</p>

				<p>2016, спеціальність: 7.03050401 економіка підприємства, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 046848, виданий 16.05.2018</p>			
308248	Тищук Інна Володимирів на	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	<p>Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0925 Автоматизація та комп'ютерно- інтегровані технології, Диплом спеціаліста, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 092501 Автоматизован е управління технологічним и процесами, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03050401 економіка підприємства, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку</p>	5	Барна справа та організація роботи сомельє	<p>Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 5, 8, 10, 13, 14, 15, 16, 18 пп. п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablica_kadrova_tishchuk_i.v._1.pdf</p>

				людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 046848, виданий 16.05.2018			
169151	Лепкий Михайло Іванович	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом кандидата наук ДК 021957, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12/ДЦ 018811, виданий 24.11.2007	25	Стандартизація і метрологія	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 2, 3, 8, 13, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk- ntu.com.ua/sites/default/ files/files12/tablicya_ kadrova_lepkij_m.i.o. pdf
308248	Тишук Інна Володимирів на	Доцент кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом бакалавра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0925 Автоматизація та комп'ютерно- інтегровані технології, Диплом спеціаліста, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 092501 Автоматизован е управління технологічним и процесами, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03050401 економіка підприємства, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий	5	Організація ресторанного господарства	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає 1, 2, 3, 5, 8, 10, 13, 14, 15, 16, 18 пп. п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk- ntu.com.ua/sites/default/ files/files12/tablicya_ kadrova_tishchuk_i.v._ 1.pdf

				міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 046848, виданий 16.05.2018			
374752	Полінкевич Оксана Миколаївна	в.о. Завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанно і справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінженерії	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 004747, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 036249, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 019012, виданий 18.04.2008, Атестат професора АП 000150, виданий 01.01.2017	18	Транснаціональні готельні ланцюги	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polinkevich_o.m.pdf
169151	Лепкий Михайло Іванович	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанно і справи Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінженерії	Диплом кандидата наук ДК 021957, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 018811, виданий 24.11.2007	25	Інформаційні системи та технології сфери послуг	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 2, 3, 8, 13, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_lepkiy_m.i.o.pdf
374752	Полінкевич Оксана Миколаївна	в.о. Завідувача кафедри туризму та	Факультет екології, туризму та електроінженерії	Диплом спеціаліста, Волинський державний	18	Ефективні комунікації сфери гостинності	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи,

		готельно-ресторанно і справи, Основне місце роботи	рїї	університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 004747, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 036249, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 019012, виданий 18.04.2008, Атестат професора АП 000150, виданий 01.01.2017			що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polinkevich_o.m.pdf
374752	Полінкевич Оксана Миколаївна	в.о. Завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанно і справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінженерії	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 004747, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 036249, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 019012, виданий 18.04.2008, Атестат професора АП 000150,	18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polinkevich_o.m.pdf

308241	Громик Оксана Миколаївна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанно і справи Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінженерії	<p>виданий 01.01.2017</p> <p>Диплом молодшого спеціаліста, Луцький кооперативний технікум, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2001, спеціальність: 070402 Біологія, Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2007, спеціальність: , Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 048831, виданий 23.10.2018</p>	13	Гігієна і санітарія в галузі	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_gromik_o._m._.pdf
21978	Федорусь Юрій Володимирович	Доцент кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету, Основне місце роботи	Машинобудівний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення:</p>	30	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 2, 3, 8, 13, 14, 15, 17 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_fedorus.pdf

				2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 014696, виданий 31.05.2013, Атестат доцента 12ДЦ 041907, виданий 28.04.2015			
307444	Шейко Юлія Олександрів на	Старший викладач кафедри фінансів, банківської справи та страхуванн я Луцького національн ого технічного університет у, Основне місце роботи	Факультет фінансів, обліку, лінгвістики та права	Диплом бакалавра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050104 Фінанси і кредит, Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050104 Фінанси і кредит, Диплом кандидата наук ДК 036622, виданий 01.07.2016	4	Основи наукових досліджень сфери послуг	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає що відповідає пп.1, 2, 3, 13,14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_sheyko_yu.o._12.2020_r.pdf
374752	Полінкевич Оксана Миколаївна	в.о. Завідувача кафедри туризму та готельно- ресторанно ї справи, Основне місце роботи	Факультет екології, туризму та електроінжене рії	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом спеціаліста, Східноєвропей ський національний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом доктора наук ДД 004747, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 036249, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 019012,	18	Бізнес- моделювання процесів готельно- ресторанного бізнесу	Професіонал з досвідом дослідницької та викладацької роботи, що відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов умов провадження освітньої діяльності.. Детальніше за посиланням: http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/files12/tablicya_kadrova_polinkevich_o.m.pdf

				виданий 18.04.2008, Атестат професора АП 000150, виданий 01.01.2017		
--	--	--	--	---	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p> <p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p> <p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p> <p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</i></p> <p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p> <p><i>РН об. Аналізувати,</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича практика</p>	<p>Консультації, самостійна робота, метод case-study, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, відгук і оцінка роботи студента на практиці, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики</p>	<p>Щоденник, письмовий звіт з проходження практики, залік</p>

інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН
07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН
08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного

<p>господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості; РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;</p>				
<p>РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів; РН11. Застосовувати сучасні інформаційні</p>	<p>☒</p>	<p>Харчова хімія</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації, консультації), репродуктивні (лабораторні заняття), проблемного виконання (розгляд ситуаційних завдань), частково-пошуковий.</p>	<p>Усне та письмове опитування, робота на лабораторних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, залік</p>

<p>технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН12. Здійснювати ефективний</p>	<p>☒</p>	<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>

<p>контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;</p>				
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Товарознавство та фальсифікація харчових продуктів</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації, консультації, пояснення), репродуктивні (практичні заняття, вправи), проблемного виконання, частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>Усне опитування, письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні теоретичних питань, модульні контрольні роботи, самоконтроль, самооцінка, залік</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація готельного господарства</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>

на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у

<p>розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</p>				
<p>РН 07.Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; РН 08.Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка індустрії гостинності</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, розв'язання задач, тестування, екзамен.</p>
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Міжнародний туризм</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, курсовий проект, екзамен.</p>
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Транснаціональні готельні ланцюги</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, залік.</p>

<p>ресторанного бізнесу; РН Об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави; РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>				
<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції</p>	<p>☒</p>	<p>Бізнес-моделювання процесів готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації), репродуктивні (практичні</p>	<p>Усне та письмове опитування, тестування, робота на практичних</p>

<p>розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних</p>			<p>заняття), проблемного виконання (розгляд ситуаційних завдань, кейсів), частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, залік</p>
--	--	--	---	---

<p>завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; РН18. Презентувати власні проекти розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;</p>				
<p>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН 09.Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; РН10.Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів; РН11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства РН 13. Визначати</p>	<p>☒</p>	<p>Управління розвитком готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>

<p>та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; РН18. Презентувати власні проекти розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p>	<p>☒</p>	<p>Барна справа та організація роботи сомельє</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації), репродуктивні (практичні заняття), проблемного виконання, частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>Усне та письмове опитування, робота на практичних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, екзамен.</p>

<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p> <p><i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p> <p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;</i></p> <p><i>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;</i></p> <p><i>РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;</i></p> <p><i>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;</i></p>				
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та</i></p>	<p>☒</p>	<p>Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен</p>

ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
РН 07.Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
РН 08.Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
РН10.Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;
РН11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
РН14.Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
РН15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН16.Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних

<p>ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; <i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i></p>				
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i> <i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i> <i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i> <i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</i> <i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i> <i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного</i></p>	<p>☒</p>	<p>Ознайомча практика</p>	<p>Консультації, самостійна робота, метод case-study, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, відгук і оцінка роботи студента на практиці, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.</p>	<p>Щоденник, письмовий звіт з проходження практики, залік</p>

бізнесу;
РН
07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
РН
08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;
РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
РН14. Організувати роботу в закладах готельного і

<p>ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості; РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Переддипломна практика</p>	<p>Консультації, самостійна робота, метод case-study, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, відгук і оцінка роботи студента на практиці, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики</p>	<p>Щоденник, письмовий звіт з проходження практики, залік</p>

готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
РН18. Презентувати власні проекти

<p>розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; <i>РН 19.</i> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості; <i>РН20.</i> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави; <i>РН 21.</i> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; <i>РН 22.</i> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</p>				
<p><i>РН 01.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; <i>РН 02.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Підсумкова атестація у формі кваліфікаційної роботи</p>	<p>Пошуковий, дослідницький, продуктивно-практичний, аналітичний, креативно-інноваційний</p>	<p>Захист кваліфікаційної роботи</p>

готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
РН18. Презентувати власні проекти

<p>розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; <i>РН 19.</i> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості; <i>РН20.</i> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави; <i>РН 21.</i> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; <i>РН 22.</i> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</p>				
<p><i>РН 01.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; <i>РН 02.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича практика2</p>	<p>Консультації, самостійна робота, методcase-study, інструктаж з техніки безпеки перед початком проходження практики, щоденник, календарний графік, робочі записи під час практики, відгук і оцінка роботи студента на практиці, методичні вказівки до проходження практики, написання звіту з практики.</p>	<p>Щоденник, письмовий звіт з проходження практики, залік</p>

готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;

<p><i>РН11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;</i> <i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;</i> <i>РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;</i> <i>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;</i> <i>РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</i> <i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;</i> <i>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;</i></p>				
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Стандартизація, сертифікація і</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий</p>

<p>використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів; РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні</p>	<p>метрологія</p>	<p>ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>
---	-------------------	--	---

<p>технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</p>				
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного</p>	<p>☒</p>	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції), репродуктивні (практичні заняття), проблемного виконання, усний контроль, самостійна робота.</p>	<p>Усне та письмове опитування, оцінювання виконання ситуаційних вправ, модульні контрольні роботи, самостійна робота, екзамен</p>

<p>бізнесу; РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; РН12. Здійснювати ефективний</p>	<p>☒</p>	<p>Менеджмент та маркетинг готелів та ресторанів</p>	<p>Аналіз проблемних ситуацій. Лекції-дискусії. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації. Усний контроль. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>

<p>контроль якості продуктів та послуг закладів готельного ресторанного господарства; РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>	<p>Лекції-дискусії. Презентації. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Аналіз проблемних ситуацій та їх вирішення. Усний контроль. Самостійна робота.</p>	<p>Усне опитування, робота на практичних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, залік, екзамен</p>
<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ділова українська мова та академічне письмо</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>
<p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів сфери послуг</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота.</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, залік.</p>

<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i> <i>РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;</i> <i>РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного та ресторанного господарства;</i> <i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</i> <i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Гігієна і санітарія в галузі</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації, консультації, пояснення), репродуктивні (практичні заняття, вправи), проблемного виконання, частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>Усне опитування, письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні теоретичних питань, модульні контрольні роботи, самоконтроль, самооцінка, екзамен</p>
<p><i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</i> <i>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i> <i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Ефективні комунікації сфери гостинності</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації), репродуктивні (практичні заняття), проблемного виконання, частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>Усне опитування, робота на практичних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, екзамен</p>

<p>наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН 08.Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг; РН16.Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</p>				
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 07.Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання</p>	<p>☒</p>	<p>Інформаційні системи та технології сфери послуг</p>	<p>Лекції-дискусії. Презентації. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Аналіз проблемних ситуацій та їх вирішення. Усний контроль. Самостійна робота.</p>	<p>Усне опитування, виконання лабораторних робіт, модульні контрольні роботи, самостійна робота, екзамен.</p>

<p>сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; <i>РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;</i> <i>РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>				
<p><i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;</i> <i>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;</i> <i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Політичні та соціальні студії</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації), репродуктивні (практичні заняття), проблемного виконання, частково-пошуковий, розв'язування ситуаційних вправ</p>	<p>Усне та письмове опитування, робота на практичних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, залік</p>
<p><i>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Основи наукових досліджень сфери послуг</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації), репродуктивні (практичні заняття), проблемного виконання, частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>Усне опитування, робота на практичних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота</p>

<p><i>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i></p> <p><i>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</i></p> <p><i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</i></p> <p><i>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;</i></p> <p><i>PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та Ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;</i></p>				
<p><i>PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p>	<p>Словесні: бесіда, розповідь, пояснення, коментоване читання тексту, лекція. Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація, екскурсія (навчальна, виробнича). Практичні: вправи, практичні заняття, самостійна робота, виконання вправ за поданим зразком. Проблемно-пошукові: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми. Індуктивно-дедуктивні: сприйняття матеріалу, порівняння, узагальнення, оцінка фактів, встановлення причинно-наслідкових зв'язків.</p>	<p>Поточний контроль (усні відповіді та виконання письмових аудиторних та позааудиторних самостійних завдань). Модульний (контрольна робота). Підсумковий усний або письмовий залік</p>

<p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Іноземна мова</p>	<p>Словесні: бесіда, розповідь, пояснення, коментоване читання тексту, лекція. Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація, екскурсія (навчальна, виробнича). Практичні: вправи, практичні заняття, самостійна робота, виконання вправ за поданим зразком. Проблемно-пошукові: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми. Індуктивно-дедуктивні: сприйняття матеріалу, порівняння, узагальнення, оцінка фактів, встановлення причинно-наслідкових зв'язків.</p>	<p>Поточний контроль (усні відповіді та виконання письмових аудиторних та позааудиторних самостійних завдань). Модульний (контрольна робота). Підсумковий усний або письмовий залік</p>
<p><i>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Вища та прикладна математика</p>	<p>Пояснювально-ілюстративні (лекції, презентації, консультації), репродуктивні (практичні заняття, вправи), частково-пошуковий, дослідницький</p>	<p>Опитування, розв'язування задач, робота на практичних заняттях, модульні контрольні роботи, самостійна робота, залік, екзамен</p>
<p><i>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Друга іноземна мова</p>	<p>Словесні: бесіда, розповідь, пояснення, коментоване читання тексту, лекція. Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація, екскурсія (навчальна, виробнича). Практичні: вправи, практичні заняття, самостійна робота, виконання вправ за поданим зразком. Проблемно-пошукові: створення проблемної ситуації, розв'язання проблеми, вибір оптимального шляху розв'язання проблеми. Індуктивно-дедуктивні: сприйняття матеріалу, порівняння, узагальнення, оцінка фактів, встановлення причинно-наслідкових зв'язків.</p>	<p>Поточний контроль (усні відповіді та виконання письмових аудиторних та позааудиторних самостійних завдань). Модульний (контрольна робота). Підсумковий усний або письмовий залік</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Професійний етикет сфери послуг</p>	<p>Лекції-дискусії. Аналіз проблемних ситуацій. Розв'язування задач на основі практичних ситуацій. Презентації по темах навчальної дисципліни. Консультації. Самостійна робота</p>	<p>Поточний, модульний та підсумковий контроль знань: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, екзамен.</p>

<p>гостинності та рекреаційного господарства; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;</p>				
---	--	--	--	--