

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Львівський національний університет імені Івана Франка
Освітня програма	48736 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
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	282
Повна назва ЗВО	Львівський національний університет імені Івана Франка
Ідентифікаційний код ЗВО	02070987
ПІБ керівника ЗВО	Мельник Володимир Петрович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.lnu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/282>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	48736
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра географії України, кафедра адміністративного та фінансового права, кафедра теорії та історії політичної науки
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
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, Англійська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	399544
ПІБ гаранта ОП	Кушнірук Галина Володимирівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	halyna.kushniruk@lnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(098)-411-13-50
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(097)-474-75-78

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

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

Освітню діяльність за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти розпочато у Львівському інституті економіки і туризму (ЛІЕТ) у 2017р. і продовжено у Львівському національному університеті імені Івана Франка (правонаступник через реорганізацію приєднання ЛІЕТ) у 2021р. на створеній кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій географічного факультету.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у Львівському національному університеті імені Івана Франка визнано акредитованою за рівнем вищої освіти другий (магістерський). Сертифікат про акредитацію Серія УД № 14012431 дійсний до 01.07.2024р. відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 27.12.2018р. протокол № 133 (наказ МОН України від 08.01.2019р. № 13).

При розробці освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» враховані вимоги Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26), розроблений науково-методичною підкомісією № 241 «Готельно-ресторанна справа» науково-методичної комісії №14 з транспорту і сервісу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 06 квітня 2016 р. №375, а також зауваження та пропозиції стейкхолдерів: роботодавців, здобувачів вищої освіти, академічної спільноти та інших.

Навчальний план розробляється за погодженням з гарантом програми на весь період реалізації освітньої програми і затверджується Вченою радою Університету.

У ході навчання на програмі здобувач вищої освіти набуває всіх компетентностей та результатів навчання, визначених в ОП. Здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги ОП та успішно пройшли атестацію, по завершенню отримують освітню кваліфікацію «магістр з готельно-ресторанної справи» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

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	2023 - 2024	20	15	5	0	0
2 курс	2022 - 2023	48	36	12	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	17863 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	48736 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	177379	74067
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	177379	74067
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж	698	435

право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)		
Приміщення, здані в оренду	1879	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>OPP-241-master-2023.pdf</i>	vkcgmxMAzsbmHDloEVGVPMo22ssBv3NZfDBFbNtUc g=
Навчальний план за ОП	<i>NP_241_master-2023.pdf</i>	QR1j2tGItRjJxO9E3fnqNrzMjlaVixZdG+dFkjuC1o=
Навчальний план за ОП	<i>NP_mah_241_Hot_rest_sprava_za och_2023.pdf</i>	x5KR9PqyBA5CKnJay8p9wY/nlWam3bjHkJmsWQlMiO k=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia-241-HRBT-asotsiatsii- kulinariiv-HO-Zakhidna-shef-hrupa- 2023.pdf</i>	9UntoABjpr7oyGRBV+Q2HUkPyn6IZN/jsYcqwBx1hFQ=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia-241-HRBT-LRDL-DSU- bezpechn-kharch-prod-zakhystu- spozhyvachiv-2023.pdf</i>	NmMoYxuOLHEMrIxBRzNuyyPsSuKnH378BnbAXz8SV VI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia-241-HRBT-NU-LP- 2023.pdf</i>	O6rIVcTePj2ZdV3cf5pZYg7YXF1azmpaAU+ySzOiaxg=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Retsenziia-asots-kulinariiv-Ukr-241- master-HRBT-2023.pdf</i>	R7svB1vsJgXuOqWq6OG2Dh684OWXGxzWDNtbkJrp/h g=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОП: підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, соціально мобільних фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатних вирішувати складні нестандартні завдання інноваційного та дослідницького характеру у сфері гостинності.

Особливості ОП: Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах теорії гостинності, управління та економіки. Здобувачам пропонується освітня компонента, що викладається іноземною (англійською) мовою і надає додаткові переваги при працевлаштуванні у міжнародних готельних мережах. Програма зорієнтована на пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту, реалізується залученням високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств для проведення занять в аудиторіях та підприємствах. Практична імплементація неформальної освіти. Реалізація науково-дослідної складової у лабораторіях Університету. Посилена співпраця зі стейкхолдерами. Організовано виробничі практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства міста Львова, стажування за кордоном. Фахова складова поєднана з особистим розвитком студентів, формуванням соціальної мобільності з можливістю крос-культурного розвитку.

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

Діяльність Університету здійснюється під гаслом : «Patriae decori civibus educandis» («Освічені громадяни – окраса Батьківщини»). Перетворення Університету в сучасний європейський навчальний заклад зі збереженням здобутків і утвердженням найкращих національних академічних традицій – головна мета університетської спільноти (<https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/history/>).

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» виникла у зв'язку з появою такого запиту на ринку готельно-ресторанного бізнесу, а також наявними ресурсами, можливостями та потенціалу самого Університету: НПП, лабораторії тощо.

Місія Університету: сприяння соціальному та економічному розвитку суспільства, генерування змін, які потребує місто, регіон, країна та світ; встановлення та реалізація освітніх і наукових стандартів; формування особистості – носія інтелектуального та інноваційного потенціалу; розвиток культурно-мистецького середовища для збагачення духовного світу молоді, виховання почуття національно-патріотичного обов'язку та пошани до історичної пам'яті. Місія Університету закладена у Стратегії розвитку Львівського університету 2021-2025 (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategy-2021-2025.pdf>).

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти має сформульовані

цілі, відповідні місії та стратегії ЛНУ імені Івана Франка.

**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**

До обговорення ОПП «Готельно-ресторанна справа» на засіданнях робочої групи залучались представники студентського самоврядування, здобувачі вищої освіти за програмою, випускники магістерської ОПП «Готельно-ресторанна справа». На засіданнях робочої групи з розробки і оновлення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти були присутні здобувачі вищої освіти, зокрема, Хомич Ю.В. ініціювала розширити перелік викладання дисциплін англійською мовою, і підтвердила цю потребу, перебуваючи на практиці за кордоном у 2020р. Кісіль Ц.В. і Пилипенко В.І. запропонували оновити обов'язкові і вибіркові дисципліни, схвально підтримали введення актуальної освітньої компоненти «Сучасні концепції у сфері гостинності», оскільки мають чималий досвід у науково-дослідній роботі щодо розвитку новітніх концепцій – глемпінгу, капсульних готелів. Арутюнян М.В., Гузій А.О. та Ципук С.Є. брали участь в обговоренні проекту ОП на 2024р.

Центр моніторингу проводить щорічні опитування щодо якості освітньої програми у вигляді анкетувань.

Щосеместрово проводяться моніторинг по кожній з навчальних дисциплін у формі опитувань через систему «Деканат». Пропозиції студентства зумовили формулювання цілей програми та програмних результатів навчання при оновленні ОП.

- роботодавці

Роботодавці взаємодіють з кафедрою на основі укладених договорів про співпрацю. На засіданнях робочої групи були присутні роботодавці: Кагуй Х.Б., керівниця відділу активних продажів мережі готелів Reikartz Hotel Group; Магалецька І.А., керівниця відділу навчання Reikartz Hotel Group; Степаняк О.Б., голова правління ГО «Національна асоціація громадського харчування»; Магалецький А.В., керуючий партнер ресторанної компанії Restetika; Валовий А.А., директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів ГО «Західна шеф група» та інші. Магалецький А.В. запропонував оновити нормативні ОК. Ця пропозиція була прийнята і ОК «Стратегічний менеджмент», «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», «Сучасні концепції у сфері гостинності» введені у НП 2023р.

Валовий А.А. запропонував оновити дисципліни вибіркового блоку НП. Ця пропозиція була прийнята, розширено блоки із двох запропонованих дисциплін до чотирьох навчальних дисциплін і введено у НП 2023р. Вибіркові дисципліни актуалізовано, враховуючи сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та виклики сучасності. Кагуй Х.Б. запропонувала розширити у переліку дисциплін викладання іноземними мовами. Ця пропозиція була прийнята. Враховуючи зростання важливості знання англійської мови як мови міжнародного спілкування фахівцями індустрії гостинності, дисципліну «HR-менеджмент» запропоновано викладати іноземною мовою (англійською), і введено у НП 2022р., а дисципліну «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» (англ. мовою) відповідно введено у НП 2023р.

- академічна спільнота

Центр моніторингу проводить опитування викладачів щодо навчального процесу, науково-дослідної роботи, принципів організації діяльності Університету. Представники академічної спільноти також висловлюють свої побажання при розгляді ОП на засіданнях кафедри, Методичній та Вченій радах факультету, Вченій раді Університету, в процесі спілкування з представниками інших закладів вищої освіти, на науково-практичних конференціях.

При розробці та оновленні ОПП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня були враховані думки академічної спільноти. Консультації проводяться на постійній основі з д.е.н., проф. Тербухом А.А., завідувачем кафедри туризму НУ «Львівська політехніка»; д.т.н., проф. Ощипком І. М., завідувачем кафедри харчових технологій Львівського торговельно-економічного університету. Залучення академічної спільноти полягає в рецензуванні методичних розробок (д.е.н, проф. Гнаткович О.Д., д.г.н., проф. Голод А.П., д.в.н., проф. Паска М.З. та ін.) участі в екзаменаційних комісіях (д.е.н., проф. Кульчицький Б.В).

Також при підготовці проекту програми було враховано досвід вітчизняних та іноземних ЗВО, вивчено ОПП другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

- інші стейкхолдери

Одним з консультаційних напрямів вдосконалення ОП є участь гаранта та викладачів кафедри у ГС «Асоціація Індустрії Гостинності України», ГО «Національна асоціація громадського харчування». Співпраця з організаціями дозволяє відображати у програмі та результатах навчання сучасні тренди розвитку сфери гостинності.

У рамках проведення спільних наукових досліджень, проходження практики для студентів укладено договір про співпрацю з ЛРДЛ ДСУ з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів; у контексті підготовки і реалізації спільних заходів та проектів укладено Меморандум про співробітництво з ГО «Національна асоціація громадського харчування». Взаємодія з іншими стейкхолдерами дозволила прийти до висновку про необхідність практичної підготовки, яка передбачена в обсязі 21 кредиту ЕКТС.

З метою проходження студентами міжнародного стажування укладено угоди з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Bucharest, Romania) та компанією «Тера Тур Сервіз» (м. Софія, Болгарія).

Кафедра активно співпрацює з представниками влади (управління туризму ЛМР, управління туризму та курортів ЛОДА) у залученні студентів до організації проведення фестивалю науки OL молодіжного простору Lviv Open Lab, Львівського міжнародного форуму індустрії туризму та гостинності, Спеціалізованої виставки «Готельний та

ресторанний бізнес», Марафону української кухні, майстер-класів тощо.

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

Цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності, ринку праці, запитів роботодавців. У процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП є надання рецензій зовнішніми стейкхолдерами. Систематично вивчаються вимоги, що висувають роботодавці до фахівців ГРБ, на сайтах розміщення вакансій (dou.ua, job.ua, work.ua тощо); при обговоренні сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності на регулярних зустрічах зі стейкхолдерами, на організованих гостьових лекціях для здобувачів із професіоналами-практиками ГРБ; під час активної академічної та наукової діяльності НПП, проходження ними міжнародного стажування, фахового стажування у ЗВО, готельно-ресторанних підприємствах тощо. Вивчення таких вимог дозволило прийти до висновку про існуючу потребу у фахівцях, які компетентні у стратегічному управлінні закладами ГРБ, здатні оцінити кон'юнктуру ринку, проаналізувати ефективність інновацій, вміти інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку готелю чи ресторану, володіють іноземною мовою, інноваційними формами обслуговування і надання послуг у закладах ГРБ.

Співпраця відбувається з Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом через заходи («Майстерня кар'єри», «Форум кар'єри», «За кавою про кар'єру»), спрямовані на кар'єрний розвиток здобувачів шляхом їх взаємодії з роботодавцями. Центр моніторингу проводять анкетування для випускників для визначення основних тенденцій розвитку ринку праці, вивчення якості наданої освіти випускникам та прогнозовані потреби у фахівцях.

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

Освітні компоненти ОП «Готельно-ресторанна справа», як обов'язкові так і вибіркові, та тематика кваліфікаційних робіт магістрів враховують галузевий та регіональний контекст. Конкурентною перевагою даної ОП є те, що загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання актуальні для розвитку готельно-ресторанного бізнесу у будь-якому регіоні України. Сьогодні спостерігається підвищення попиту на фахівців, які здатні забезпечувати високий рівень обслуговування на рівні міжнародних стандартів, вільно володіють англійською, польською мовами, сучасними інформаційними та комунікаційними технологіями, здатні організувати процес обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу, впроваджувати інновації, реалізувати сучасні концепції та просувати бренди на ринку індустрії гостинності, застосовувати сучасні технології в HR-менеджменті тощо. Ці аспекти враховані в освітніх компонентах.

Загалом освітня програма зорієнтована на пріоритетність практичної складової з урахуванням галузевого та регіонального аспектів, реалізується залученням високопрофесійних практиків готельно-ресторанного бізнесу для проведення гостьових лекцій та навчальних занять на підприємствах. З метою реалізації галузевого контексту для практичної підготовки здобувачів укладено договори з суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу (<https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master>).

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання було враховано досвід провідних вітчизняних та іноземних ЗВО у сфері гостинності. Основні напрями співпраці: участь у наукових заходах, конкурсах студентських наукових робіт, обмін педагогічним та науковим досвідом, підвищення кваліфікації НПП кафедри, що дає можливість системно покращувати якість освітнього процесу.

При розробці та оновленні програми були вивчені ОПП другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» таких університетів, як Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Національного університету харчових технологій, Державного торговельно-економічного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Львівського торговельно-економічного університету, НУ «Львівська політехніка», та інших. Було вивчено та враховано досвід іноземних партнерів: Ягеллонський університет, Університет Марії Кюрі-Склодовської, Краківський педагогічний університет, Сілезький університет, Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (Польща); Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems (Латвія); Necmettin Erbakan University, Pamukkale University, Karabük University, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi (Туреччина) та інші. При розробці і оновленні ОП враховано акцент на стратегічне управління, інновації, сучасні концепції, оптимізацію бізнес-процесів.

Всі результати навчання, які заявлені в ОП, формуються під час вивчення освітніх компонент програми.

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

Структурно за основу було взято Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021р. №26).

Програмні результати навчання в ОП відповідають Стандарту, досягнення результатів навчання через освітні компоненти віддзеркалює матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами, а також силабуси навчальних дисциплін. Послідовність вивчення ОК та їх оптимальне поєднання відображене у структурно-логічній схемі.

Стандарт передбачає набуття здобувачами 12 програмних результатів, які повністю забезпечуються нормативними ОК освітньої програми циклів загальної та професійної і практичної підготовки. Вибіркові компоненти підсилюють набуття здобувачами ЗК, ФК та ПРН. Визначені ОП програмні результати навчання приведені у відповідність до

результатів навчання, визначених стандартом.

Для прикладу можна навести: ПРН 3 – Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі – забезпечується такими ОК як "Методологія і організація наукових досліджень", "Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі", "Сучасні концепції у сфері гостинності", виробничою (переддипломною) практикою та написанням кваліфікаційної (магістерської) роботи; ПРН 5 – Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень – забезпечується ОК як "Стратегічний менеджмент", "Методологія і організація наукових досліджень", "Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі", "Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі", "Сучасні концепції у сфері гостинності", "Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі", курсовою роботою, виробничою (переддипломною) практикою та написанням кваліфікаційної (магістерської) роботи; ПРН 10 – Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань – формують ОК "Стратегічний менеджмент", "HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мова)", "Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі" тощо.

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?

Програмні результати навчання визначені відповідно до Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

65

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

25

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

Предметна область забезпечується через такі ОК «Стратегічний менеджмент», «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі», «Методологія і організація наукових досліджень», «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», які розкривають сучасні технології організації готельно-ресторанного бізнесу та його управління. Професійну та практичну підготовку забезпечено через навчальні дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі», «Сучасні концепції у сфері гостинності», «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі», які дозволяють ознайомити з інноваціями та загальносвітовими тенденціями розвитку готельно-ресторанного бізнесу, а також апробовано на практиках.

Додатково здобувачі вищої освіти мають можливість обрати й інші професійно-орієнтовані дисципліни, які відповідають предметній області, та представлені вибірково дисциплінами: «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні», «Креативні технології у ресторанному бізнесі», «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства», «Управління СПА та велнес у готельному бізнесі», «Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі», «Проектування готельних і ресторанних об'єктів», «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі», «Інформаційні системи у готельно-ресторанному бізнесі», «Міське планування і розвиток готельно-ресторанної сфери», «Маркетинг подій і конференцій», «Консалтинг у готельно-ресторанному бізнесі», «Іміджологія та PR у готельному і ресторанному бізнесі», «Реклама і системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі» та ін. Теоретичний зміст предметної області розкриває така ОК як «Сервісологія», а дисципліни «Інтелектуальна власність», «Консьюмерське право», «Креативний менеджмент», «Корпоративне управління», «Психологія управління та конфліктологія» забезпечують загальну підготовку.

Таким чином, зміст програми повністю відповідає предметній області, яка містить знання з теорії та практики готельно-ресторанної справи, наукових засад розвитку індустрії гостинності, формування і координування організаційних, сервісних, виробничих, управлінських, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень, в тому числі управління стратегічним підприємств, якістю послуг готельного і ресторанного господарства, проектами у сфері гостинності, стратегічним розвитком ринку готельних і ресторанних послуг у

конкурентному середовищі, міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, регіональним розвитком сфери гостинності, інформаційно-інноваційної діяльності, вирішенні питань підбору і підготовки персоналу тощо. ОП поєднує професійну орієнтованість, інноваційність та фундаментальність, містить аспекти міждисциплінарності та змістовного наповнення для підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Програмні результати охоплені змістом програми, забезпечують досягнення загальних і фахових компетентностей.

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

Індивідуальна освітня траєкторія регламентується в Університеті:

- «Положенням про забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/reg_free-choice.pdf),
 - «Порядком визнання у ЛНУ ім. І. Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/01/reg_inf-educations-results.pdf),
 - «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ЛНУ ім. І. Франка» (https://international.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/ifnul_academic_mobility_2022.pdf),
 - Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ ім. І. Франка (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf>),
 - Положенням «Про порядок визнання здобутих в іноземних вищих навчальних закладах документів про вищу освіту ЛНУ ім. І. Франка» (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_others_docs.pdf).
- Відповідно до них здобувач має право на: вибір форми навчання (денна, заочна, індивідуальний графік), навчальних дисциплін з блоку вибіркових ОК, узгодження Індивідуального навчального плану академічної мобільності, навчання у системі неформальної освіти із визнанням результатів навчання, обрання баз практики, вибору теми курсової та кваліфікаційної роботи тощо.

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

Згідно навчального плану вибіркові компоненти складають 27,8%. Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>) здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін наступним чином: здобувачам вищої освіти пропонується 6 блоків з 4 навчальних дисциплін із циклу професійної та практичної підготовки. Також пропонується вибір освітньої компоненти з циклу загальної підготовки з переліку міжфакультетських дисциплін.

Порядок реалізації права вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін передбачено «Положенням про порядок забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/reg_free-choice.pdf). Пункт 2.6. цього Положення передбачає, що здобувачі здійснюють запис на вибіркові дисципліни протягом 8 днів першого семестру після зарахування. Заява на обрання конкретної дисципліни залишається в деканаті. Якщо не набралася група із 12-ти чоловік, то студентам пропонують повторно обрати вибіркову дисципліну протягом трьох днів.

Перелік вибіркових дисциплін для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа доступний в освітній програмі на сайті географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/OPP-241-master-2023.pdf>).

Отже, для здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» створені всі умови для реалізації їхнього права на вибір навчальних дисциплін.

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

Згідно п.4.7 «Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка» практична підготовка є обов'язковим компонентом ОП і має на меті набуття професійних навичок і вмінь (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>).

ОПП та НП передбачають проходження практичної підготовки, яка спрямована на формування таких загальних і спеціальних (фахових) компетентностей: ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК5, ЗК6, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК10, СК11, СК12.

ОП передбачено 2 практичні підготовки: виробничу практику обсягом 6 кредитів ЄКТС (2-й семестр протягом 4 тижнів) та виробничу (переддипломну) практику обсягом 15 кредитів (3-й семестр протягом 10 тижнів). Обсяг практичної підготовки складає сукупно 21 кредит ЄКТС, що відповідає Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021р. №26 (мінімум 20 кредитів ЄКТС має бути призначено для практики).

Організація проходження практики здобувачами вищої освіти на підприємствах здійснюється за сприяння кафедри, а також лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування». Відповідно до програми виробничої (переддипломної) практики кожен ЗВО отримує індивідуальне завдання, яке відображає тенденції розвитку готельно-ресторанної сфери та відповідає темі кваліфікаційної роботи. За результатами практик відбувається публічний захист звітів про проходження практики.

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

ОП дає можливість здобувачеві набути такі soft skills: комунікативні, ораторські, лідерські здібності, креативність, здатність до системного творчого мислення, аналізу, синтезу та оцінки нових ідей, участь в обговореннях, ерудиція, командна робота, вміння діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів. Ці навички формуються під час вивчення ОК: «HR-менеджмент у ГРБ», «Стратегічний менеджмент», «Бренд-менеджмент у ГРБ», «Стратегічний маркетинг у ГРБ», «Актуальні проблеми у ГРБ», «Креативний менеджмент» тощо.

Університет і кафедра забезпечують у здобувачів soft skills через участь у конференціях, форумах, наукових семінарах, конкурсах, олімпіадах, майстер-класах, гостьових лекціях і зустрічах з професіоналами-практиками готельно-ресторанного бізнесу, про які регулярно висвітлюється на веб-сайті у новинах університету, факультету, кафедри, а також у соціальних мережах (Facebook, Telegram).

Кафедра разом із здобувачами взаємодіє з волонтерами у спільній ініціативі випікання печива у Лабораторії кафедри для допомоги ЗСУ, які боронять Україну від російського агресора (<https://geography.lnu.edu.ua/news/informatsiia-pro-pidsumky-spilnoi-initsiatyvy-dekana-heohrafichnoho-fakultetu-dotsenta-volodymyra-bilaniuka-kolektyvu-kafedry-hotelno-restoranoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnologiy-u-dopomozh-zakhysnyk>).

Психологічна служба Університету дбає за вдосконалення soft skills, зокрема, через проведення курсу вебінарів «Soft Skills» (<https://www.facebook.com/psysluzhba.lnu/>).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно з самостійною роботою) регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу» (<https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>). ОП передбачено рівномірне співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів, рівномірний розподіл навантаження у навчальний період – по 30 кредитів ЄКТС щосеместру. У навчальному плані ОП аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти складає 576 год., на самостійну роботу відведено 2124 год. Кількість кредитів, відведених на конкретний ОК, визначено Переліком компонентів ОП і змістом конкретних дисциплін. Нормативні ОК переважно – 3 або 4 кредити, вибіркові дисципліни – 3 кредити. Навчальний час здобувача вищої освіти, відведений для самостійної роботи, становить не менше 1/3 та не більше 2/3 від загального обсягу навчального часу. Тижневе аудиторне навантаження здобувачів становить – 18 год., що унеможливорює їх перевантаження. Обсяг самостійної роботи здобувачів з кожної навчальної дисципліни регламентує навчальний план, а її зміст визначається силабусом.

За результатами опитування: 72,7 % опитованих здобувачів вважають, що розподіл годин між навчальними дисциплінами, які забезпечують фахові компетентності в межах ОП, є оптимальним.

Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС) забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання та відповідає фактичному навантаженню здобувачів.

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

За освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» не передбачена дуальна форма здобуття вищої освіти, проте у найближчій перспективі планується підготовка здобувачів за дуальною формою освіти.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://admission.lnu.edu.ua/guide/guidelines-for-admission/>

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

Правила прийому до ЛНУ ім. Івана Франка на ОП розміщені на сторінці «Вступнику в магістратуру» (<https://admission.lnu.edu.ua/for-undergraduate-students/admission-requirements-for-the-master-degree/>). Вони є зрозумілими і не містять дискримінаційних положень. Передумовою вступу в магістратуру є наявність ОС бакалавра чи магістра (ОКР «спеціаліст»). Алгоритм вступної кампанії для здобуття ОС «магістр» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» розміщено на сторінці географічного факультету (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/Mahistratura-2023-LNU.pdf>). Конкурсний відбір на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за результатами єдиного вступного іспиту (ЄВІ), фахового вступного випробування в Університеті та мотиваційного листа. Програма фахового вступного випробування з готельно-ресторанної справи розміщена на сайті географічного факультету

(https://admission.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/Neohrafichnyy_241_prohrama.pdf). Програма фахового вступного випробування для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями, передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. За результатами опитування здобувачів для всіх процедура вступу була прозорою, правила прийому – зрозумілими, 100 % здобувачів були ознайомлені зі змістом ОПП до вступу на програму.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється:

- Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у Львівському національному університеті імені Івана Франка (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf>),
- Порядком прийому іноземців та осіб без громадянства на навчання до Львівського національного університету імені Івана Франка (<https://international.lnu.edu.ua/incoming-mobility/admission-requirements/>),
- Положенням про порядок визнання здобутих в іноземних вищих навчальних закладах документів про вищу освіту Львівським національним університетом імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_others_docs.pdf).

Документи розміщені на сайті Університету, чим забезпечується доступність для учасників освітнього процесу.

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

Кошик Вікторія – студентка заочної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у 2021р. навчалася в університеті Les Roches (м. Марбелья, Іспанія), стажувалась в готелі Arts Ritz Carlton, 5* (м. Барселона, Іспанія), ресторані 2* Мішлен. Відповідні результати навчання визнані і перезараховані.

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, регулюється «Порядком визнання у Львівському національному університеті імені Івана Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті», який розміщено на сторінці Університету (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/01/reg_inf-educations-results.pdf), чим забезпечується доступність до нього всіх зацікавлених осіб.

У положенні зазначено, що визнання результатів навчання розповсюджується на всі освітні компоненти, крім кваліфікаційних робіт. Освітня компонента може бути перезарахована як частково (теми, розділи), так і повністю. Але, відзначено, що можуть бути визнані результати навчання, отримані у неформальній освіті, якщо вони складають не більше 10% від загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою, за якою навчається здобувач (не більше 4,5 кредита на другому (магістерському) рівні вищої освіти в межах навчального року). Студенти можуть проходити самостійно окремі теми та модулі на відкритих освітніх платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності сертифікату про їх закінчення). На першому занятті здобувачі отримують інформацію про можливості та процедуру отримання неформальної освіти здобувачами та визнання результатів такого навчання.

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

16.02.2022р. у рамках вивчення дисципліни «HR-менеджмент», з метою підвищення якості підготовки фахівців сфери гостинності через неформальну освіту і співпрацю зі стейкхолдерами, магістранти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» взяли участь у вебінарі «Планування кар'єри: які навички потрібні у сфері HORECA сьогодні?». У результаті учасникам заходу зараховано тему «Розвиток та навчання персоналу у готельно-ресторанному бізнесі» (<https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-mahistrantiv-spetsialnosti-hotelno-restoranna-sprava-u-vebinari-planuvannia-kar-ieru-iaki-navychky-potribni-u-sferi-horeca-sohodni>).

18.04.2023р. здобувачі вищої освіти взяли участь у відкритому івенті «Шлях лідера: як делегувати, зберігаючи контроль». Залучення магістрантів до вебінару відбулось у рамках вивчення дисципліни «HR-management». У результаті учасникам заходу зараховано теми «Leadership» та «Time management and delegation» (<https://geography.lnu.edu.ua/news/neformalna-osvita>).

Студентам Ткачук М., Хомич Ю. та іншим, які були на міжнародному стажуванні влітку 2019р. у готелях Болгарії, було зараховано виробничу практику (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Studenty.pdf>). Студентам, які проходили стажування у готелях Болгарії у 2021р. (Процовський О. у готелі «Astoria» 4*, Ягельська С. у готелі HVD «Viva Club» 4*, Войцехівська І. і Смик В. у готелі HVD Reina Del Mar 5*), зараховано виробничу практику.

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

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>), освітній процес на ОП здійснюється за такими формами: навчальні заняття (лекція, практичне, семінарське, лабораторне, індивідуальне заняття, консультація), самостійна робота, курсова робота, контрольні заходи, практична підготовка, кваліфікаційна робота. Основні види навчальних занять визначені у НПП. Лекції читають професори і доценти. Лабораторні заняття проводяться у лабораторіях університету, при цьому, академічну групу поділяють на дві підгрупи.

НПП, які викладають дисципліни за ОП, обирають такі методи та засоби навчання, що забезпечують якість освітнього процесу та сприяють досягненню ПРН за ОП. Програмні результати навчання за ОП, обрані методи навчання та засоби діагностики відображаються у силабусах навчальних дисциплін.

Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: під час проведення лекцій – проблемна, мультимедійна, інтерактивна лекція; на практичних заняттях – вирішення кейсів, метод мозкового штурму, розв'язування задач, ситуативних завдань, презентація; виконання лабораторних, індивідуальних робіт; анкетування, рейтингування, соціологічне опитування; навчальні екскурсії, гостьові лекції. З метою саморозвитку і самовдосконалення передбачено самостійну роботу для досягнення ПРН.

Форми та методи навчання і викладання відповідають ОП та сучасним освітнім технологіям – контекстному, проблемному, модульному, дистанційному навчанняю.

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?

Згідно з Статутом Університету здобувач вищої освіти є активним суб'єктом освітнього процесу з власними інтересами, потребами, досвідом (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/01/StatLNU.pdf>).

У навчальному процесі використовуються інформаційні методи (лекція, бесіда, презентація, демонстрація), дедуктивні методи на основі узагальнень, евристичні методи, інтерактивні методи (дискусія, вирішення кейсів), методи проблемно-орієнтованого і проектно-орієнтованого навчання, тренінги, ігрові форми, гостьові лекції тощо. Крім того, використовуються методи, які розвивають у здобувачів soft skills (комунікативні, ораторські, лідерські навички, креативність, творчість, командна робота), зокрема, презентація, бесіда, рольові ігри, вирішення кейсів. Студенти самостійно обирають керівників і теми курсових та кваліфікаційних робіт, бази проходження виробничої (переддипломної) практики, що відповідає вимогам студентоцентрованого підходу. Представники студентства є членами Вченої Ради (<https://geography.lnu.edu.ua/vchena-rada>) географічного факультету, де мають право виступів, обговорень, пропозицій, голосу. Також свої пропозиції вони можуть подавати, коли проходять опитування чи у розмові з викладачами. НПП активно комунікують зі студентами через соціальні мережі (Facebook, Telegram, Instagram, LinkedIn).

Результати опитування здобувачів 2 курсу: 72,7 % здобувачів відповіли, що формами та методами навчання цілком задоволені (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hotelno-restaurant-sprava-denna.pdf>).

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

Принципи академічної свободи вибору форм і методів навчання і викладання на ОП прописано в Статуті ЛНУ ім. Ів. Франка (п.10.10) та в Положенні про організацію освітнього процесу ЛНУ ім. Ів. Франка і виражається через самостійність, незалежність учасників освітнього процесу під час провадження педагогічної, наукової, інноваційної діяльності. НПП вільні у виборі змісту навчальної дисципліни, форм, методів, засобів проведення заняття для забезпечення високої якості освітнього процесу; мають свободу вибору навчальних матеріалів, формату викладу матеріалу (усно/презентація), застосування інформаційно-комунікаційних технологій, використання платформ (Teams, Moodle, Zoom) для дистанційного навчання. Викладач самостійно обирає тематику лекцій, методи наукових досліджень. Між учасниками освітнього процесу – викладачами і здобувачами – завжди панує атмосфера довіри та доброзичливості при обговоренні різних дискусійних питань та вирішенні поставлених задач.

Здобувачі можуть вчитися через формування індивідуального навчального плану, брати участь у програмах академічної мобільності (ERASMUS+), міжнародних стажуваннях, конкурсах студентських наукових робіт, олімпіадах, конференціях. Відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи для ЗВО відображається у можливості вибору дисциплін, вільного вибору тем індивідуальних завдань, форм самостійної роботи, відстоювання своїх поглядів на вирішення науково-практичних проблем під час використання інтерактивних та дискусійних форм проведення навчальних занять.

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

Інформація щодо цілей, змісту, очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання надається здобувачам протягом всього періоду навчання. Опис ОПП знаходиться у відкритому доступі (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/OPP-241-master-2023.pdf>). Уся необхідна інформація за кожною дисципліною знаходиться у силабусах, які також розміщені на веб-сайті (<https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master>).

Кожен викладач на першому занятті розповідає про цілі, завдання, програмні результати та форми оцінювання та контролю. Силабуси містять всю необхідну інформацію для організації вивчення дисципліни, самостійної роботи, розподіл балів за темами, критеріїв оцінювання завдань. Оперативний обмін інформацією між викладачем та здобувачами відбувається через групи у Viber, Telegram, Microsoft Teams. В Університеті створено систему електронного навчання, доступ до персональних кабінетів організовано через логіни та паролі для всіх здобувачів

програми. Гарант програми організовує періодично зустрічі зі здобувачами, на яких є можливість надати додаткову інформацію про ОК, індивідуальну траєкторію навчання тощо.

Інформація стосовно навчання систематично висвітлюється на сайті географічного факультету (<https://geography.lnu.edu.ua/en/>), де розміщуються розклади сесій, графік організації освітнього процесу, розклад атестаційних тижнів. Також на факультеті є дошка оголошень, де вся інформація своєчасно оприлюднюється для учасників освітнього процесу.

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

Здобувачі поєднують навчання і дослідження через підготовку курсової роботи, кваліфікаційної роботи, які містять дослідницьку компоненту. Основні положення магістерського дослідження апробуються на конференціях, публікуються у співавторстві з викладачами. Корнєва В., Мотузюк Ю., Ключник Х., Кудрявцев І., Лупан П., Іванців О. та інші активно залучались до публікації наукових досліджень у фахових виданнях України; Кісіль Ц., Ситник А., Копоть М., Хомич Ю., Петришин Д., Пилипенко В., Власюк Н., Магіровський А., Чумаченко І., Юзвяк С., Сербіна К., Федів Б., Шопаєв О., Гузій А. та інші – публікувались у матеріалах конференцій. У здобувачів є можливість приймати участь у Всеукраїнській студентській науковій конференції «Реалії проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні», яка організовується щорічно на географічному факультеті. Доповідь Ситник А. на тему «Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні» під керівництвом Пандяка І.Г. у 2021р. здобула I місце (<https://geography.lnu.edu.ua/news/naukovi-uspikhy-studentskoi-molodi>).

На кафедрі забезпечується спадкоємність, оскільки здобувачі бакалаврського рівня, які активно приймали участь у різних наукових заходах, сьогодні є здобувачами магістерського рівня. Зокрема, Сенишин С., Чумаченко І. під керівництвом Пандяка І.Г. брали участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з «Готельно-ресторанної справи» у 2020р. і отримали диплом II ступеня. Переможцями (I місце) I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» під керівництвом Кушнірук Г.В. були Кісіль Ц. («Новітня концепція глемпінгу в індустрії гостинності: виклики сучасності та можливості розвитку в Україні», 2022р. (<https://geography.lnu.edu.ua/news/peremozhnytsi-i-turu-vseukrainskoho-konkursu-studentskykh-naukovykh-robit-zi-spetsialnostey-hotelno-restoranna-sprava-ta-kharchovi-tekhnologii>)) та Копоть М. («Сучасні підходи у просуванні закладів ресторанного господарства в Україні», 2023р. (<https://lnu.edu.ua/z-nahody-dnia-nauky-v-universyteti-vidznachyly-studentiv-ta-aspirantiv/>)).

Пилипенко В. під керівництвом Кушнірук Г.В. зайняла II місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» на базі ОНТУ у 2023р., представивши наукову роботу «Capsule hotels: trends and prospects for implementation in Ukraine», виконану англійською мовою (<https://geography.lnu.edu.ua/news/mahistrantka-241-kerivn-dots-halyny-kushniruk-zdobula-peremohu-black-sea-science-2023>).

На кафедрі функціонують студентський науковий гурток «Харчових технологій та ресторанного обслуговування» (керівник доц. Маслійчук О.Б.), лабораторії, кафе «Мандрівник». До реалізації принципу поєднання навчання і досліджень залучається студентська спільнота, яка виконує дослідницькі роботи в межах науково-дослідницької теми кафедри «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» (реєстраційний номер 0122U200460), 2022-2024 рр.

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

Аналіз актуальності ОП та компонентів систематично здійснюється групою забезпечення та НПП кафедри. Силабуси щорічно оновлюються та затверджуються на засіданні кафедри. Ініціювання пропозицій щодо оновлення змісту ОП можуть бути з боку внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів.

Наукова бібліотека університету є важливим ресурсом, що сприяє оновленню змісту ОК. Наукова бібліотека також забезпечує доступ до наукометричних баз даних: Wiley, Springer, SCOPUS та інші. Завдяки цьому, викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін та пропонують актуальну літературу, яка відображена у силабусах. Окрім того, НПП мають значні наукові здобутки в галузі: монографії, навчальні посібники, статті. Викладачі заповнюють інформацію про результати наукової роботи та регулярно оновлюють інформацію щодо власних розробок на сторінці кафедри (<https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies>). Результати досліджень викладачів знаходять своє відображення у змісті навчальних дисциплін, що викладаються. Наприклад, ОК «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» доц. Кушнірук Г.В. оновлено у результаті імплементації сучасних практик, поданих на вебінарі «Планування кар'єри: які навички потрібні у сфері HORECA сьогодні?» (2022р.), онлайн-тренінгу для HR-фахівців галузі гостинності «Формування команди в HoReCa» (2021р.); за результатами опублікованих фахових статей, зокрема, «Побудова бренду роботодавця у готельній індустрії: роль піар-діяльності», «Сучасні технології HR-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі: Аутсорсинг vs. Аутстафінг». ОК «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі» оновлено, враховуючи результати досліджень, представлених у розділі монографії «Готельні бренди: тенденції позиціонування на ринку гостинності України після пандемії COVID-19», фахових статтях «A strong brand as a competitive advantage in the hotel business», «Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж», «Hotel chains in Ukraine: structural and spatial organization and the trends in the hotel business corporatization», «Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України», а також шляхом аналізу сайтів профільних організацій та міжнародних готельних та ресторанних мереж. Викладачі періодично проходять стажування та підвищують кваліфікацію як в українських університетах та готельно-ресторанних закладах (Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності», 2023р.; Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ», 2021р.) так і закордонних, зокрема, Польщі, Литви.

Проводяться регулярні щосеместрові опитування здобувачів щодо якості викладання ОК, їх думка враховується для покращення і оновлення силабусів. Зазначені в ОП оновлені викладачем освітні компоненти розглядаються на засіданні кафедри.

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

Інтернаціоналізація діяльності відбувається через публікацію у виданнях, що індексуються у міжнародних базах даних, зокрема, SCOPUS, Web of Science, Copernicus та інші, спільні публікації з іноземними авторами, участь у міжнародних конференціях, стажуваннях НПП.

У 2023р. доценти Пандяк І.Г. і Кушнірук Г.В. пройшли міжнародне науково-педагогічне стажування у Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems (Riga, Latvia); у 2019р. Кушнірук Г.В. завершила міжнародне стажування у Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (Sucha Beskidzka, Poland); у 2019р. Удуд І.Р. пройшла міжнародне стажування у Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Sw (Poland).

Організацією міжнародної академічної мобільності в Університеті займається Відділ міжнародних зв'язків (<https://international.lnu.edu.ua/>). Угоди про співпрацю між Львівським національним університетом імені Івана Франка та іноземними навчальними закладами подано на сайті (<https://international.lnu.edu.ua/international-partners-and-agreements/>). Університет реалізує угоди щодо реалізації академічної мобільності за програмою Еразмус +, Horizon Europe, Erasmus Mundus, Tempus (<https://international.lnu.edu.ua/european-programmes-and-projects/>).

З метою проходження студентами міжнародного стажування укладено угоду з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Bucharest, Romania) та компанією «Тера Тур Сервіз» (м. Софія, Болгарія).

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?

Згідно «Положення про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Львівського національного університету імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/03/reg_education-results.pdf), кафедральний контроль на різних етапах вивчення освітніх компонент проводиться викладачем у вигляді поточного та підсумкового семестрового контролю. Поточний контроль здійснюється викладачами протягом семестру. Він може відбуватися у формі усного чи письмового опитування, експрес-тестування, презентацій, вирішення ситуаційних задач, кейсових завдань, оцінки роботи в малих групах, захисту індивідуальних завдань, підготовки рефератів з окремих питань, виконання завдань на практичних, семінарських і лабораторних заняттях, модульного контролю тощо. Форма підсумкового контролю (екзамен, залік, диференційований залік) визначається ОПП та навчальним планом, відображається в силабусі освітньої компоненти.

Здобувачі в ході вивчення дисципліни накопичують бали. Схема нарахування балів та критерії оцінки представлені у силабусах. Оцінювання здійснюється за шкалою, що прийнята в Університеті, та ECTS. Мінімальний рівень оцінки з освітньої компоненти є єдиним в Університеті, не залежить від форм підсумкового контролю і методів оцінювання і становить 51 бал. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач при підсумковому семестровому контролі дорівнює 100 балів. Оцінка виставляється за прийнятою в університеті шкалою: чотирирівнева шкала оцінювання (екзамен) – оцінки «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»; дворівнева шкала оцінювання (залік) – оцінки «зараховано», «не зараховано». Якщо передбачено складання семестрового екзамену, максимальна сума балів, які здобувач вищої освіти може набрати протягом семестру, дорівнює 50, а максимальна сума балів семестрового екзамену – 50. Залік і диференційований залік не передбачає написання підсумкової роботи, а виставляється за результатами поточної успішності в межах 100 балів.

Усі види контролю спрямовані на перевірку програмних результатів навчання здобувачів освіти у межах загальних та професійних компетентностей.

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

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів окреслено чітко і зрозуміло, вони доводяться до студентів вчасно та у повній мірі із використанням веб-сайту ЛНУ, платформи Moodle, системи «Деканат». Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів відображені у силабусах дисциплін, розміщених на сайті географічного факультету у вільному доступі. Розподіл балів визначено у силабусі дисципліни.

У п. 7 «Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка», яке знаходиться у відкритому доступі (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>), прописано, що контрольні заходи є необхідним елементом зворотного зв'язку у процесі навчання, забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу та визначають відповідність рівня набутих здобувачами вищої освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо вищої освіти. Також на сайті географічного факультету у вільному доступі розміщуються методичні матеріали з вивчення навчальних дисциплін, одними з елементів якого є питання, задачі, завдання для поточного та підсумкового контролю, для контрольних робіт, передбачених НП. Здобувачі ознайомлюються з набраними поточними балами в особистому кабінеті системи «Деканат» протягом семестру до початку екзаменаційної сесії. 95,5% опитаних здобувачів зазначили, що оцінювання знань на освітній програмі є прозорим і об'єктивним.

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

Інформація про форми контрольних заходів наведена в ОП, деталізуються навчальними планами та силабусами навчальних дисциплін. Здобувачі отримують детальну інформацію про схему нарахування балів, критерії оцінювання, політику відвідування занять, поточну та підсумкову форми контролю на першому занятті від викладача, що сприяє прозорості та зрозумілості критеріїв оцінювання. Здобувач має право в будь-який час переглядати свою успішність в електронному журналі, який заповняє викладач, котрий проводить заняття в академічній групі. Інформацію про форми контрольних заходів здобувачі отримують через графіки освітнього процесу, розклад заліків та екзаменів, захисту практики та захисту кваліфікаційних робіт магістра розміщені на веб-сайті географічного факультету (<https://geography.lnu.edu.ua/students/rozklad-ispytiv-2>) та на дошці оголошень біля деканату.

Терміни проведення заліково-екзаменаційної сесії визначені навчальним планом. Розклади заліків, іспитів оприлюднюються на сайті факультету не пізніше, як за місяць до початку сесії. Вимоги до підготовки, оформлення та критерії оцінювання окремих видів завдань, курсових і кваліфікаційних робіт висвітлено у методичних вказівках, які представлені на сайті, і доводяться на консультаціях до здобувача.

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

Є наявний Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26). Згідно Стандарту атестація проводиться екзаменаційною комісією у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота проходить перевірку на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозитарії на сайті географічного факультету.

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

Проведення контрольних заходів регулюється п. 7 «Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка», (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>), «Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Львівського національного університету імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/03/reg_education-results.pdf). Документи розміщені на сайті і доступні для 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

Семестрові екзамени проводяться у письмовій формі (допускається контроль з використанням комп'ютерів, інформаційно-комунікативних технологій). Об'єктивність екзаменаторів забезпечується через доступність інформації щодо прозорості критеріїв оцінювання. Здобувачі можуть здійснити самоперевірку результатів оцінювання. Для цього в екзаменаційному білеті зазначається кількість балів за кожне питання, які отримує здобувач вищої освіти. Застосування інформаційно-комунікаційних технологій та тестування також підвищує рівень об'єктивності екзаменатора. У п. 7 «Положення про забезпечення академічної доброчесності у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf) визначено позиції академічної відповідальності за необ'єктивність оцінювання.

«Положення про комісію з питань етики та професійної діяльності ЛНУ імені Івана Франка»

(https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_ethics-comission.pdf) унормовує процедуру запобігання та врегулювання конфліктів інтересів.

За час існування ОП випадків конфлікту інтересів щодо необ'єктивності екзаменаторів не виявлено.

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

У п. 7 та п. 8 «Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>), наведено основні процедури повторного проходження контрольних заходів.

Повторне проходження контрольних заходів можливе за кількох умов: здобувач не з'явився на попереднє складання семестрового контролю з поважних причин (наприклад, наявність довідки про тимчасову непрацездатність); здобувач вищої освіти отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби складання. Повторне проходження контрольних заходів проводиться відповідно до встановленого ректором терміну ліквідації академічної заборгованості. Студентам, які отримали під час семестрового контролю не більше трьох незадовільних оцінок, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості здійснюється через повторне складання екзаменів і заліків не більше двох разів з кожної дисципліни. У разі, коли у визначений строк академічна заборгованість не ліквідована, студент підлягає відрахуванню, крім випадків, передбачених «Порядком повторного вивчення окремих дисциплін» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/02/reg_repeated_courses.pdf).

Прикладом застосування відповідних правил на ОП було повторне проходження контрольних заходів через отримання оцінки «незадовільно» під час першої спроби складання семестрового контролю здобувачами

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів висвітлено у «Положенні про апеляцію результатів контрольних заходів здобувачів вищої освіти Львівського національного університету імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/reg_appeal.pdf). У разі незгоди з оцінкою здобувач вищої освіти має право подати в день оголошення оцінки або наступний робочий день завідувачу кафедри письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Апеляцію розглядають на засіданні апеляційної комісії. Випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за акредитованою ОП не було. Всі здобувачі за результатами опитування 2023 року зазначають, що ознайомлені з процедурою оскарження та повторного проходження контрольних заходів.

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

Дотримання академічної доброчесності в Університеті всіма учасниками освітнього процесу здійснюється на основі наступних документів: «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf); «Положення про забезпечення академічної доброчесності у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf); «Кодекс академічної доброчесності Львівського національного університету імені Івана Франка», «Декларація про дотримання академічної доброчесності працівником у Львівському національному університеті імені Івана Франка», «Декларація про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/education-process/>).

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

В Університеті діє система запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових та навчальних працях співробітників і здобувачів вищої освіти. Інструментом виявлення академічної недоброчесності при проведенні перевірки кваліфікаційних робіт магістрів ОП «Готельно-ресторанна справа» є перевірка антиплагіатним сервісом «Unicheck» та «Strike Plagiarism». Для цього на кафедрі є уповноважена особа, яка здійснює перевірку кваліфікаційних робіт і визначає відсоток збігів, а далі звітує на засіданні кафедри про результати перевірки. Контроль якості кваліфікаційних робіт магістрів покладено на наукових керівників. Відповідно науковий керівник аналізує звіт і за отриманим відсотком збігів робить висновок про наявність чи відсутності плагіату.

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

Інформація щодо важливості академічної доброчесності надається ЗВО з перших днів навчання в Університеті на заняттях, а також порадиниками академічних груп. У методичних вказівках для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт прописано про академічну доброчесність та процедуру перевірки на плагіат. Університет проводить різні семінари та тренінги з популяризації академічної доброчесності. Одним з таких прикладів можна назвати зустріч з членом НАЗЯВО Артюховим А. (<https://lnu.edu.ua/zustrich-seminar-z-chlenom-natsionalnoho-ahentstva-iz-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-artemom-artiukhovym/>). Популяризація принципів академічної доброчесності здійснюється і серед НПП: Кушнірук Г.В. на платформі EdEra закінчила курс «Академічна доброчесність» у 2020р.; Маслійчук О., Майкова С., Петлін І. пройшли навчання в межах курсу «Вдосконалення викладацької майстерності» у ЛНУ імені Івана Франка у 2022р.; Маслійчук О., Майкова С., Дорош Ю. закінчили курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» через Prometheus у 2023р. На сайті Університету у відкритому доступі знаходиться низка документів для популяризації принципів академічної доброчесності серед усіх учасників освітнього процесу (<https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/education-process/>). 95,5% здобувачів зазначили, що академічна доброчесність сприяє слідуванню принципам чесності, якості освітнього процесу під час навчання в університеті (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hotelnorstoranna-sprava-denna.pdf>).

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

За порушення академічної доброчесності в Університеті передбачена відповідальність здобувачів вищої освіти: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування із закладу вищої освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом вищої освіти пільг з оплати за навчання; призначення додаткових контрольних заходів (додаткові індивідуальні завдання, додаткові контрольні роботи, тести тощо); повідомлення батькам чи іншим особам та внесення до реєстру порушників академічної доброчесності. Порушень академічної доброчесності за ОП «Готельно-ресторанна справа», що акредитується, не було виявлено.

6. Людські ресурси

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

Процедура конкурсного добору викладачів є чіткою та прозорою. Згідно з «Порядком проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНУ імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/Poriadok_provedennia_konkursnoho_vidboru.pdf) посади НПП можуть займати особи, які мають науковий ступінь / вчене звання, ступінь магістра. Статут Університету та чинне законодавство України визначають особливі вимоги до претендентів на посади НПП. Завідувача кафедри і професора обирає Вчена рада Університету таємним голосуванням на 5 р. з врахуванням пропозицій кафедри і трудового колективу факультету. Доцента обирає Вчена рада факультету строком до 5 р. При обранні враховується звіт про роботу за останні 5 р. та науково-методичний доробок та пропозиції кафедри. На усіх етапах конкурсу обговорення кандидатур на посади НПП здійснюється в їхній присутності. Претенденти на посади НПП повинні прочитати відкриту лекцію. Оголошення про конкурс на заміщення посад НПП публікується у медіа не пізніше, ніж за 2 місяці до заміщення посад і розміщується на веб-сайті Університету. При доборі НПП враховується рейтинг викладача, який визначається на основі «Положення про оцінювання роботи та визначення рейтингів наукових, науково-педагогічних та педагогічних працівників» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_rating.pdf). Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП, в цілому забезпечує досягнення визначених цілей та ПРН і показує відповідність ОК.

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

Із роботодавцями заключено низку угод про співпрацю (<http://bit.ly/3LnPotY>), яка передбачає забезпечення професійного розвитку студентів під час проходження виробничої практики на базі закладів ГРБ (<https://bit.ly/3LnFx5Q>; <https://bit.ly/3ZeYNbi>; <https://bit.ly/3rkLGZz>), участь у спільних заходах, зокрема професійних гастрономічних майстер-класах, тренінгах, вебінарах зі стейкхолдерами (<https://bit.ly/45RT9P4>), фестивалів, круглих столах та науково-практичних конференціях, проведення гостьових лекцій (<https://bit.ly/3PJYBmq>; <https://bit.ly/3LITjGe>; <https://bit.ly/3EVSot>), тренінгових і навчальних занять, навчально-пізнавальних екскурсій (<https://bit.ly/44S59Pd>; <https://bit.ly/469vSrnr>; <https://bit.ly/48aWxGa>; <https://bit.ly/48bRBAU>), сприяння подальшому працевлаштуванню випускників, міжнародне стажування, а також підвищення кваліфікації, стажування викладачів кафедри.

В Університеті створено Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом (<http://work.lnu.edu.ua/>). Забезпечуються широкі можливості комунікації здобувачів і роботодавців («День кар'єри ЄС», «Майстерня кар'єри», «За кавою про кар'єру», «Форум кар'єри»). Щорічно в Університеті проводиться Ярмарок вакансій, який є платформою для комунікацій між здобувачами та роботодавцями (<http://work.lnu.edu.ua/project/forum-kar-ieru-2023/yarmarok-vakansii/>).

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

16 лютого 2022 р. у рамках вивчення дисципліни «HR-менеджмент», зокрема, теми «Розвиток та навчання персоналу у готельно-ресторанному бізнесі», з метою підвищення якості підготовки фахівців сфери гостинності через співпрацю зі стейкхолдерами, магістранти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» взяли участь у вебінарі «Планування кар'єри: які навички потрібні у сфері HORECA сьогодні?» (<https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-mahistrantiv-spetsialnosti-hotelno-restoranna-sprava-u-vebinari-planuvannia-kar-ieru-iaki-navychky-potribni-u-sferi-horeca-sohodni>).

18 квітня 2023 р. здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа взяли участь у відкритому івенті «Шлях лідера: як делегувати, зберігаючи контроль» у рамках вивчення дисципліни «HR-management», зокрема, вдосконалили знання з тем «Leadership» та «Time management and delegation» (<https://geography.lnu.edu.ua/news/neformalna-osvita>).

Здобувачі вищої освіти беруть активну участь у гостьових лекціях з професіоналами-практиками (<https://bit.ly/3PJYBmq>; <https://bit.ly/3LITjGe>; <https://bit.ly/3EVSot>).

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

Згідно з «Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_prof_development.pdf), «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf) НПП мають не рідше одного разу на 5 р. підвищувати професійну кваліфікацію чи проходити стажування. Викладачі кафедри успішно пройшли: - міжнародне стажування у Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Литва (Кушнірук Г., Пандяк І., 2023р.), у Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii, Poland (Кушнірук Г., Цимбала О., 2019р.), у Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Sw, Poland (Удуд І., 2019р.); - підвищення кваліфікації фахового спрямування у Radisson Blu Resort, 2023р., у Навчальному центрі готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, 2021р.; - науково-педагогічне стажування у НУ «Львівська політехніка» (Пандяк І., 2023р.), у ЛНУ ветеринарної медицини і

біотехнологій імені С.З. Гжицького (Бомба М., 2023р.);

- курси підвищення кваліфікації у «Інноваційний Університет» з Офісом підтримки вченого (Кушнірук Г., Дорош Ю., 2022р.), у ТОВ «Академія цифрового розвитку» (Кушнірук Г., Дорош Ю., 2021р.; Маслійчук О., 2022р.);

- курс професійного розвитку НПП «Вдосконалення викладацької майстерності» у ЛНУ імені Івана Франка (Кушнірук Г., Дорош Ю., Цимбала О., 2020-2021р.; Майкова С., Маслійчук О., Петлін І., 2022р.).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Стимулювання викладацької майстерності унормовано Положеннями про нагороди, звання та преміювання (<http://www.lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/awards/>), про Відзнаку ЛНУ імені Івана Франка «Медаль Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_award_franko.pdf), про звання «Почесний доктор (Doctor Honoris Causa)» ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_honoris_causa.pdf), про почесне звання «Заслужений професор ЛНУ імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_honored_professor.pdf), про преміювання працівників, аспірантів і студентів університету за наукові здобутки (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_premium.pdf), про мотиваційний фонд ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/04/reg_motivation.pdf) та ін. Стимулювання здійснюється через заохочення почесними грамотами, відзнаками, нагородами, а також матеріальне преміювання з Мотиваційного фонду. Викладачі мають можливість отримати стипендію у рамках програми Еразмус+ (<https://international.lnu.edu.ua/european-programmes-and-projects/erasmus/>), вдосконалюють викладацьку майстерність на курсах, вебінарах: «Вдосконалення викладацької майстерності», «Досконалість викладання і навчання у вищій освіті», «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», «Імплементация системи забезпечення якості вищої освіти», «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти» тощо.

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?

Інформація про фінансову діяльність (<https://www.lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/financial-information/>), матеріально-технічне забезпечення (<http://education-quality.lnu.edu.ua/accreditation/technical-resources/>) подана на веб-сайті. В ЛНУ наявні: спорткомплекс, їдальні, гуртожитки, облаштований простір для навчання і відпочинку, наукова бібліотека. В освітньому процесі використовуються аудиторії для проведення лекційних, семінарських, практичних занять з необхідним мультимедійним обладнанням; комп'ютерні класи. Навчальні, адміністративні приміщення мають задовільний стан, сучасний ремонт. Належним чином облаштовані й оснащені безпечні укриття, які містять вогнегасники, схеми евакуації, системи вентиляції. Упродовж 2022/2023 рр. зроблено ремонт усіх укриттів. При реалізації ОП використовуються навчальні лабораторії: «Готельно-ресторанний комплекс», пл. 2442,7м² (вул. Герцена, 7); «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», оснащена сучасним спеціалізованим обладнанням (Cooker Nurgan HKN-SV40, піч пароконвекційна (модель 43 MBH), холодильне обладнання та ін.), пл. 128,8м², «Мікробіології», пл. 17,5 м², кафе «Мандрівник», пл. 164,5 м² (вул. Лесі Українки, 39); «Лабораторія товарознавчих досліджень» (вул. Дж. Вашингтона, 5а); «Міжфакультетська лабораторія інструментальних методів досліджень», метою діяльності якої є забезпечення навчального процесу на сучасному науково-технічному рівні з використанням новітніх методів досліджень.

Навчально-методичне забезпечення ОП повністю забезпечує ОК.

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

Університет надає безоплатний доступ здобувачам та НПП до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП. Сайт Наукової бібліотеки надає доступ до широкого каталогу наукових та навчально-методичних праць і можливість пошуку по категоріям. Всі користувачі бібліотеки мають доступ до безкоштовних точок доступу Wi-Fi. Інформаційне забезпечення формує бібліотека географічного факультету. Крім того, на кафедрі сформована тематична бібліотека, яка налічує кілька сот спеціалізованих видань у сфері готельного і ресторанного бізнесу та харчових технологій, і доступна для використання.

Для студентів створена сприятливе середовище як для навчання, так і організації дозвілля. В Університеті діють Студентські організації (<https://lnu.edu.ua/students-organizations/>), Навчальні центри, студії, комплекси (<https://lnu.edu.ua/structure/subdivisions/training-centres-studios-complexes/>), Центр культури та дозвілля, спорткомплекс (вул. Черемшини, 31). Функціонують студентські їдальні, для проживання є гуртожитки у задовільному стані.

Встановлені форми морального та матеріального заохочення за успіхи в навчанні, науково-дослідній роботі, в громадському житті.

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

В університеті проводяться щорічно відповідні інструктажі ЗВО і НПП з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності. У 2023р. викладачі кафедри взяли участь у циклі семінарів-тренінгів «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану» (<https://geography.lnu.edu.ua/news/seminaru>). Матеріальна база, на якій відбувається освітній процес, є безпечною для життя і здоров'я здобувачів і НПП та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси у повній мірі. У коридорах наявні вогнегасники та плани евакуації. Лабораторії та комп'ютерні класи мають засоби антисептики та маски, плани евакуації в лабораторіях та аудиторіях. Належним чином облаштовані та оснащені укриття з достатньою кількістю місць на випадок повітряної тривоги. Умови навчання, форма взаємодії з викладачами, адміністрацією та роботодавцями створюють можливості для навчальних, наукових та соціальних активностей здобувачів та задовольняють їхні потреби та інтереси. Навчання – студентоцентроване, освітні запити і потреби здобувачів враховуються, ОК орієнтовані на інтереси студентів. Щосеместрові опитування, які проводяться через систему «Деканат», передбачають можливість вираження здобувачами задоволеності викладачами дисциплін. Функціонує Психологічна служба Університету (<https://lnu.edu.ua/structure/subdivisions/general-university-units/psychological-service/>); Центр культури і дозвілля; Виставкова зала; працює медичний пункт для студентів та працівників Університету (<https://lnu.edu.ua/structure/subdivisions/sector-of-leisuorganising-and-medical-services/>).

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

Освітня підтримка: здобувачі можуть отримати інформацію щодо питань організації навчання і викладання від кафедри, деканату та інших підрозділів. Інформація розміщується на сайті Університету, сайті географічного факультету, на сайтах сервісних центрів та служб. Про свою успішність студенти дізнаються у системі «Деканат». Забезпечуються зворотні зв'язки між учасниками освітнього процесу (студентський моніторинг якості освіти, систематичні опитування).

Інформаційна підтримка: система інформування здобувачів ОП з різних питань – доступна, наповнена, зручна; відбувається через веб-сайт Університету, Телеграм-канали. Інформаційна підтримка здійснюється на рівні всіх структурних підрозділів університету, які мають власні сайти та сторінки в соціальних мережах (Facebook та Instagram). На сторінці географічного факультету можна знайти всю актуальну інформацію про ОП (<https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/hotel-restaurant-business-master>), а також всю інформацію, що стосується організації освітнього процесу, розклад занять та підсумкової атестації, графіків освітнього процесу, наказів, розпоряджень, оголошення про освітні, наукові, культурні заходи, що відбуваються на факультеті та в університеті. У коридорах навчальних корпусів доступні розклади занять. Регулярно оновлюється і наповнюється сторінка кафедри на сайті (<https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies>) та у Facebook (<https://www.facebook.com/KafedraGRSiXT>).

Консультативна підтримка і соціальна підтримка: В університеті працює телефон довіри та скринька довіри (<https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/>); функціонує Психологічна служба Університету (<https://lnu.edu.ua/structure/subdivisions/general-university-units/psychological-service/>); Профком студентів ЛНУ (https://t.me/profkom_lnu). Здобувачі мають можливість звернутись за консультацією до гаранта ОП, радника чи ментора групи, в деканат, на кафедру. Викладачі безпосередньо проводять консультації з навчальних дисциплін, інформацію про які зазначено у силабусах та на дошці оголошень на кафедрі.

Консультативно-інформаційну підтримку надає Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом, який забезпечує широкі можливості комунікації здобувачів і роботодавців; Відділ міжнародних зв'язків, який інформує студентів і НПП про програми академічної мобільності.

Право на соціальну стипендію мають студенти Університету, які навчаються за денною формою за державним замовленням, за результатами навчального семестру не мають академічної заборгованості, незадовільних результатів навчання, включені до рейтингу успішності, не перебувають в академічній відпустці та належать до визначеної категорії осіб (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_social_grants.pdf). Відповідно до результатів опитувань 95% здобувачів задоволені освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою в університеті.

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)

Реалізація права на освіту осіб з особливими освітніми потребами регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в університеті (<https://www.lnu.edu.ua/wpcontent/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>), Статутом (<https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/01/StatLNU.pdf>) та Порядком супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЛНУ ім. Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/reg_invalids_aid.pdf).

Функціонує Ресурсний центр з інклюзивної освіти, створений з метою поширення принципів інклюзивної освіти в академічному середовищі, координації зусиль адміністрації Університету, факультетів, органів студентського самоврядування щодо створення належних умов для задоволення освітніх потреб студентів з особливими освітніми потребами (<http://centres.lnu.edu.ua/inclusive-education/>).

Особам з інвалідністю I-III групи та особам, які отримали інвалідність внаслідок війни, виплачується соціальна стипендія (<http://studviddil.lnu.edu.ua/sotsial-ni-stypendii/>). Особи з інвалідністю I, II груп мають безкоштовне проживання в гуртожитку (<http://studviddil.lnu.edu.ua/pil-hove-prozhyvannia-v-hurtozhytku/>).

Університет має достатні умови для забезпечення повноцінного навчання осіб з особливими освітніми потребами у дистанційному форматі. На ОП такі особи не навчалися.

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

В Університеті Комісія з етики та професійної діяльності вирішує питання з врегулювання конфліктних ситуацій (https://council.lnu.edu.ua/committees/ethics_committee/), керуючись «Положенням про Комісію з питань етики та професійної діяльності ЛНУ імені Івана Франка» (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_ethics-comission.pdf), яке має відкритий доступ на веб-сайті Університету.

Для виявлення незадоволення викладанням або поведінкою викладачів в ЛНУ ім. Івана Франка запроваджена щосеместрова процедура опитувань через систему «Деканат», де є можливість залишити відгук про викладача. Для того, щоб повідомити про конфліктні ситуації, здобувачі можуть анонімно звернутись на телефон довіри або написати на скриньку довіри (<https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/>).

Політика та процедури врегулювання питання корупції та заходи з протидії корупції регламентуються Законом України «Про запобігання корупції», Антикорупційною програмою Львівського національного університету імені Івана Франка, Роз'ясненнями Національного агентства з питань запобігання корупції, які є у відкритому доступі на веб-сайті Університету. Крім того, на сайті подано інструкцію як повідомити про корупційне правопорушення (<https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/fighting-corruption/>). В університеті є призначена уповноважена особа з питань запобігання корупції – Іваночко І.Б.

В університеті створена доброзичлива атмосфера, що сприяє відсутності конфліктних ситуацій, пов'язаних з дискримінацією, сексуальними домаганнями, булінгом тощо. Здобувачі на ОП не мали конфліктів з викладачами, до процедур вирішення конфліктних ситуацій не звертались, не оскаржували результати оцінювання шляхом апеляційного процесу. Випадків дискримінації (за будь-якою ознакою) або проявів сексуального домагання зафіксовано не було (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hoteln-restoranna-sprava-denna.pdf>).

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

Процес затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється «Методичними рекомендаціями щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/education-programs-rec.pdf>),

«Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf),

«Положенням про Центр забезпечення якості освіти» (<https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/03/reg-education-quality.pdf>), які оприлюднені у відкритому доступі на веб-сайті Університету.

Методичні рекомендації містять вимоги до структури та змісту ОП, інформують про процес відкриття освітньої програми, про регулярний моніторинг, перегляд, доопрацювання чи закриття освітніх програм, містять пункт про прозорість на публічність.

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 освітньої програми відбувається за результатами обговорення робочої групи із залученням НПП, здобувачів вищої освіти, стейкхолдерів. Необхідною складовою локального і загальноуніверситетського моніторингу є опитування студентів, випускників та роботодавців щодо їх задоволеності ОП, її компонентами, організацією і забезпеченням освітнього процесу, викладацьким складом (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hoteln-restoranna-sprava-denna.pdf>).

Зміни до освітньої програми обговорюються робочою групою і виносяться на засідання кафедри. Після схвального рішення кафедри проєкт виносяться на засідання Вченої ради географічного факультету, а вже потім затверджується Вченою радою університету. Проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» 2023р. обговорювався публічно 14.02.2023р. (<https://geography.lnu.edu.ua/news/zustrich-steykholderiv-opp-hoteln-restoranna-sprava-master-2023>). В ОПП 2023 року «Готельно-ресторанна справа» за другим магістерським рівнем були внесені зміни за рекомендаціями стейкхолдерів. Роботодавці запропонували: оновити нормативні освітні компоненти навчального плану (Нормативні ОК «Стратегічний менеджмент», «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі», «Сучасні концепції у сфері гостинності» введені у навчальний план 2023 р.); оновити дисципліни вибіркового блоку навчального плану (Розширено блоки із двох запропонованих дисциплін до чотирьох навчальних дисциплін і введено у навчальний план 2023 р. Вибіркові дисципліни актуалізовано, враховуючи сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та виклики сучасності.); розширити у переліку дисциплін викладання іноземними мовами (Враховуючи зростання важливості знання англійської мови як мови міжнародного спілкування фахівцями індустрії гостинності, дисципліну «HR-менеджмент» запропоновано викладати іноземною мовою (англійською), і введено у навчальний план 2022 р., а дисципліну «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» (англ. мовою) відповідно введено у навчальний план 2023 р.).

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

До обговорення ОП на засіданнях робочої групи залучались представники студентського самоврядування, здобувачі вищої освіти, випускники ОП. На засіданнях робочої групи з розробки і оновлення ОП були присутні здобувачі Кісіль Ц., Пилипенко В., Хомич Ю., Арутюнян М., Гузій А., Ципук С. Позиція здобувачів береться до уваги під час перегляду ОП. Щосеместрово проводяться моніторинг по кожній з навчальних дисциплін у формі опитувань через систему «Деканат». Пропозиції здобувачів щодо оновлення силабусів ОК були враховані і розглянуті на засіданні кафедри.

На основі «Положення про опитування студентів працівників, викладачів, випускників та роботодавців щодо якості освітнього процесу» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf) Центр моніторингу проводить щорічні опитування щодо якості ОП у вигляді анкетувань за допомогою онлайн-сервісу Microsoft forms. Останнє таке опитування проводилося у вересні 2023 р. серед студентів 2 курсу. В опитуванні взяли участь 61,1% здобувачів денної форми навчання і 66,6% - заочної форми навчання. Результати опитування є публічними та оприлюднені на веб-сторінці ОП (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hotelno-restoranna-sprava-denna.pdf>; <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hotelno-restoranna-sprava-denna.pdf>).

Таким чином, всі здобувачі безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми шляхом участі у відповідних опитуваннях, в яких вони можуть висловити свою думку щодо покращення ОП.

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

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>) та «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf) передбачено залучення здобувачів вищої освіти до процесу забезпечення якості освітнього процесу. Перед початком опитування, яке проводить Центр моніторингу, форма та зміст анкет узгоджується зі студентським самоврядуванням та представниками факультету. Студентське самоврядування бере участь у поширенні анкет та аналізі результатів опитувань. Також студентське самоврядування реагує на скарги здобувачів щодо якості викладання дисциплін викладачами, аналізує зміст скарги, перевіряє аргументованість та приймає рішення про повідомлення керівництва кафедри, деканат. Представники студентського самоврядування долучаються до засідань Вченої ради та беруть безпосередньо участь в обговоренні та затвердженні освітніх програм.

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

Роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП. Гарант і члени робочої групи беруть участь у зустрічах зі стейкхолдерами, засіданнях щодо оновлення ОП та інших процедур забезпечення її якості на всіх етапах реалізації, в т.ч. стажування НПП; проходження виробничої практики на підприємствах ГРБ з майбутнім працевлаштуванням ЗВО; можливості реалізації дуальної форми навчання; виконання спільних наукових досліджень; долучення фахівців до навчального процесу; проведення гостьових лекцій професіоналами ГРБ; обмін досвідом; організація та проведення спільних науково-практичних конференцій, тематичних семінарів тощо.

Представники компанії Reikartz Hotel Group / Optima Hotels & Resorts (Каруй Х., Магалецька І., Ліфіренко О.), ГО «Національна асоціація громадського харчування» (Степаняк О.), компанії Restetika (Магалецький А.), ГО «Західна шеф група» (Валовий А.), мережі ресторанів «Хінкальня», ресторану «Burger Pizza Loft» (Наконечний В.), локальної мережі готелів «Джем» (Арутюнян М.), міжнародної компанії Accor Hotels (Лев Р., Заруба А.) регулярно обговорюють з гарантом ОП нові ідеї та ініціативи щодо забезпечення її якості, покращення матеріального, освітнього середовища в процесі реалізації ОП. Виконання спільних наукових досліджень відбувається на базі Львівської регіональної державної лабораторії ДСУ з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Кафедра сприяє проходженню практики здобувачів у закладах ГРБ, які є потенційними роботодавцями.

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

Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом і Центр моніторингу розробили анкетування для випускників, основною метою якого є моніторинг працевлаштування випускників, визначення основних тенденцій розвитку ринку праці сьогодні, вивчення якості наданої освіти випускникам та прогнозовані потреби у фахівцях. Анкета для опитування випускників розміщена на сайті у розділі «Випускники» («Опитування випускників») (<https://lnu.edu.ua/home/employers-and-partner-survey/>).

Асоціація випускників (https://alumni.lviv.university/#new_tab) співпрацює з Відділом. Разом з бізнесом та державними установами ініціюють програми стажування та розвитку кар'єри для випускників Університету, сприяють у працевлаштуванні. Здобувачі після завершення навчання можуть вступити до Асоціації, що сприятиме взаємодії гаранта, завідувача кафедри і випускників.

З метою збирання і врахування інформації щодо кар'єрного шляху, траєкторій працевлаштування випускників здобувачі беруть участь у гостьових лекціях («Шлях до успішного ресторанного бізнесу» від М. Прихидька, шеф-кухаря ресторану МАММА; «Сучасні аспекти виготовлення оригінальної італійської піци» від О. Сабірова, технолога ресторана Matamia; «Основи пароконвектоматів: їх функції та роль на кухні закладів ресторанного господарства» від С. Пастуха, бренд-шефа Маресто), екскурсіях на підприємства ГРБ. З метою міжнародного стажування, працевлаштування випускників відбувається співпраця кафедри з міжнародною рекрутинговою компанією Algoos

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?

Згідно п. 4 «Методичних рекомендацій щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/education-programs-rec.pdf>) моніторинг освітніх програм здійснюється на локальному і загальноуніверситетському рівнях. Локальний моніторинг здійснюється, як правило, членами робочої групи програми із залученням представників органів студентського самоврядування, студентів, роботодавців. Організація і здійснення загальноуніверситетського моніторингу покладається на Центр забезпечення якості освіти спільно з відділом моніторингу та навчально-методичну комісію Вченої ради Університету. Основними підставами для перегляду та/або закриття ОП є: зміни у нормативних документах, які регулюють питання змісту освіти за відповідним рівнем, спеціальністю; ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми; результати моніторингу, якщо ними встановлено: 1) невідповідність розрахованого навантаження реальному навантаженню студента на опанування програми в цілому та/або на вивчення навчальних дисциплін; 2) недостатній рівень опанування програмних результатів навчання більшістю студентів; 3) недостатню валідність результатів оцінювання; 4) інші факти, які свідчать про недосягнення визначених ОП цілей та/або недотримання вимог стандартів забезпечення якості; перевищення витрат на реалізацію ОП над плановими показниками та/або суттєве зменшення надходжень на її реалізацію, що унеможливило її фінансування у повному обсязі; результати моніторингу ринку праці, якими виявлено невідповідність ОП його потребам; інше.

Згідно «Положення про опитування студентів працівників, викладачів, випускників та роботодавців щодо якості освітнього процесу» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf), Центр моніторингу Львівського національного університету імені Івана Франка проводить щорічні опитування щодо якості освітньої програми у вигляді анкетувань (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hotelno-restoranna-sprava-denna.pdf>; <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/Zovnish.-Hotelno-restoranna-sprava-zaochna.pdf>).

Щосеместрово проводяться моніторинг по кожній з навчальних дисциплін у формі опитувань через систему «Деканат». Пропозиції здобувачів щодо оновлення силабусів ОК були враховані і розглянуті на засіданні кафедри. Зміни до ОП обговорюються та затверджуються на засіданнях кафедр, потім затверджуються на засіданні Вченої ради факультету. Зміни вносяться за результатами опитувань здобувачів вищої освіти, обговорень зі роботодавцями, запитами ринку праці. Усі зміни в оновленій ОП «Готельно-ресторанна справа» були ініційовані студентами, роботодавцями та академічною спільнотою.

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?

Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Зауваження та пропозиції з останньої акредитації полягали у посиленню роботи зі стейкхолдерами. Відповідно, це було враховано при оновленні і вдосконаленні ОП. Проведено низку зустрічей зі стейкхолдерами, долучено до засідань з гарантом і робочою групою, здійснено рецензування ОП зовнішніми стейкхолдерами, враховано пропозиції при оновленні ОП, укладено угоди про співпрацю тощо.

Беруться до уваги і зауваження та пропозиції з останньої акредитації інших ОП. Про них повідомляє Центр забезпечення якості освіти і допомагає робочій групі зі створенням проекту ОП, беручи позитивні практики вітчизняних та закордонних закладів освіти.

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

Всі учасники освітнього процесу Університету залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти – від планування та організації освітнього процесу, розробки ОП до її реалізації, розробки необхідних навчально-методичних матеріалів, підвищення кваліфікації НПП, розвитку професійних навичок, вдосконалення ОП. Передбачено здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП, яке відбувається із залученням НПП, здобувачів вищої освіти та роботодавців. Розроблені викладачами ОП силабуси дисциплін згідно «Методичних рекомендацій порядку розробки силабусу навчальних дисциплін у ЛНУ імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/reg_syllabus.pdf) та Методичні матеріали для вивчення дисциплін розглянуті на засіданнях кафедри, рекомендовані до затвердження на Вченій раді факультету. НПП системно працюють над удосконаленням змісту ОК, методів викладання та оцінювання, підбором актуальної літератури, вдосконаленням власних викладацьких, наукових компетентностей.

В університеті запроваджено систему студентського моніторингу. Згідно «Положення про опитування студентів працівників, викладачів, випускників та роботодавців щодо якості освітнього процесу» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf) Центр моніторингу проводить щорічні опитування щодо якості ОП. Щосеместрово проводяться моніторинг по кожній з навчальних дисциплін у формі опитувань через систему «Деканат». Пропозиції здобувачів щодо оновлення силабусів ОК були враховані і розглянуті на засіданні кафедри.

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

Згідно п. 2 «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf) система внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає факультетський та університетський рівень, залучення відповідальних за цей напрям роботи підрозділів. Університетський рівень контролю за якістю освіти здійснюється ректором Університету, проректорами, Вченою радою Університету. Їх повноваження регламентовані у Статуті Університету та відповідними Положеннями. Робочим органом Вченої ради Університету, відповідальним за організацію, забезпечення та контроль СВЗЯО є Комісія з навчально-методичної роботи.

Факультетський рівень організації та контролю за якістю вищої освіти реалізується відповідною Вченою радою факультету, деканом факультету, його заступниками, завідувачами кафедрами та науково-педагогічними працівниками, навчально-методичною комісією.

Центр забезпечення якості освіти відповідає за розробку та впровадження заходів щодо підвищення якості освіти та освітньої діяльності, забезпечення її відповідності сучасному рівню розвитку освіти, науки, потребам ринку, вимогам законодавства; системний та комплексний аналіз змісту освіти відповідно до Ліцензійних вимог; аналіз європейських стандартів та міжнародного досвіду у сфері забезпечення якості освіти і впровадження найкращих практик в Університеті тощо.

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?

В Університеті діє низка нормативних документів, які є чіткі, зрозумілі, повною мірою регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу і знаходяться у відкритому доступі у розділі «Документи Університету» на веб-сайті (<https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/>), зокрема:

- Статут (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/01/StatLNU.pdf>),
- Колективний договір на 2021-2024 роки (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/Kolektyvnyy-dohovir.pdf>),
- Правила внутрішнього розпорядку (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/Pravyly-vr.pdf>),
- Стратегія розвитку Львівського університету 2021-2025 (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategy-2021-2025.pdf>),
- Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка (<https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/06/S22C-6e18062115060-1.pdf>),
- Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf),
- Положення про апеляцію результатів контрольних заходів здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/reg_appeal.pdf),
- Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників у ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_prof_development.pdf),
- Положення про оцінювання роботи та визначення рейтингів наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_rating.pdf).

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

Проект освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» на 2024 рік розміщено на веб-сайті для публічного обговорення з метою отримання зауважень та пропозицій стейкхолдерів (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/OPP-241-master-2024-proiekt.pdf>).

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» оприлюднена у відкритому доступі на веб-сайті Університету (<https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/OPP-241-master-2023.pdf>).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

- сприятливе для формування професійних компетенцій ЗВО матеріально-технічне, наукове, соціальне та інформаційне середовище, яке забезпечується можливостями провідного в Україні та Європі ЛНУ імені Івана Франка;
- належне кадрове забезпечення кафедри, постійне підвищення кваліфікації НПП, які забезпечують ОК;
- підвищення практичної складової професійної кваліфікації НПП, що реалізується стажуванням у провідних підприємствах індустрії гостинності;
- започаткування викладання дисциплін іноземною (англійською) мовою;

- регулярна взаємодія зі стейкхолдерами, залучення їх до розробки та оновлення ОП;
 - практична підготовка ЗВО, яка є важливою складовою ОП, забезпечується у лабораторіях Університету, залученням до навчального процесу стейкхолдерів, проходженням виробничої практики і проведенням стажування на провідних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу у Львові та західному регіоні України;
 - активне залучення здобувачів до НДР і представлення своїх досліджень з готельно-ресторанної справи: участь у всеукраїнських і міжнародних конкурсах студентських наукових робіт, конференціях, круглих столах тощо;
 - висока публікаційна активність ЗВО шляхом залучення до наукових досліджень за темою кваліфікаційної роботи та співавторства з викладачами у наукових публікаціях у фахових виданнях України та матеріалах конференцій з метою апробації результатів досліджень;
 - використання елементів неформальної освіти для професійного розвитку ЗВО: вебінари, тренінги, курси, гостьові лекції відомих науковців, сертифікованих тренерів і практиків-професіоналів ГРБ;
 - міжнародне стажування ЗВО у закладах ГРБ (Болгарія, Туреччина, Греція, Польща);
 - оновлення матеріально-технічної бази лабораторій кафедри сучасним спеціалізованим обладнанням;
 - використання лабораторій «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс» для проходження виробничої практики ЗВО;
 - тісна співпраця з випускниками ОП, які працевлаштовані у ГРБ і займають керівні посади, з метою збирання і врахування інформації щодо кар'єрного шляху, траєкторій працевлаштування, визначення основних тенденцій розвитку ринку праці, вивчення прогнозованої потреби у фахівцях, залучення до освітнього процесу;
 - проведення регулярних опитувань ЗВО і роботодавців для врахування їх думки при покращенні якості ОП;
 - реалізація студентоцентрованого підходу і культури академічної доброчесності;
 - активна комунікація через веб-сторінки університету, факультету, кафедри, платформи дистанційного навчання, сторінки у соцмережах.
- Слабкі сторони ОП:
- обмежені фінансові можливості для модернізації матеріально-технічної бази;
 - вплив кризових процесів (пандемія Covid-19, війна росії проти України) на розвиток ГРБ і відтік кваліфікованих кадрів за кордон;
 - воєнний стан в Україні, що обмежує виїзд за кордон чоловіків 18 - 60 р., які зацікавлені у програмах академічної мобільності Erasmus+;
 - відсутність професійного стандарту.

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

Перспективи розвитку ОП:

- подальша робота з розширення переліку баз практик для здобувачів вищої освіти;
- залучення до освітнього процесу фахівців, професіоналів-практиків;
- запровадження елементів дуальної освіти;
- розширення переліку власної навчальної та методичної літератури;
- розширення можливостей розвитку неформальної освіти за рахунок проходження курсів на відкритих освітніх платформах Coursera, Prometheus тощо, участі у вебінарах, тренінгах з метою визнання та зарахування результатів навчання за наявності сертифікату про їх успішне закінчення здобувачами вищої освіти;
- організація гостьових лекцій, професійних тренінгів, навчальних занять у закладах готельно-ресторанного бізнесу із залученням нових стейкхолдерів (випускників освітньої програми, які працюють за фахом, інших роботодавців);
- розширення переліку викладання навчальних дисциплін іноземною мовою (англійською), враховуючи зростання важливості знання англійської мови як мови міжнародного спілкування фахівцями індустрії гостинності, а також надання їй статусу офіційної мови в Україні;
- розробка та впровадження в освітній процес нових інноваційних методів навчання;
- активізація здобувачів і викладачів у програмах академічної мобільності Erasmus+;
- активний пошук та залучення науково-педагогічного персоналу і здобувачів до участі у грантах, проєктах як в Україні, так і за кордоном;
- мотивування успішних випускників ОП до навчання в аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі;
- започаткування аспірантури за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Мельник Володимир Петрович

Дата: 19.09.2023 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Стратегічний менеджмент	навчальна дисципліна	<i>OK1_Sylabus_2023.pdf</i>	TudIYUc/eI3SApVkYY5glmCrhptI7CAKxH3olgWjto=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	навчальна дисципліна	<i>OK2_Sylabus_eng_2023.pdf</i>	6w+1Y5YtTaael1dj6MwfjOesHMnPYgo7XrLTuilafx4=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>OK3_Sylabus_2023.pdf</i>	wnwRQvQhANB6maJrGALZjNcQoaLw8zuZGjoHjKKWikc=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK4_Sylabus_2023.pdf</i>	mEiF8f+caZAm9JTc7ekmZ9kyIF77gkiJa2wcmwxqfSA=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK5_Sylabus_2023.pdf</i>	GNU64EnYEZ6jkMThyLKBm4gcNzjJtPZeCT+IRRYeNbA=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Готельно-ресторанний комплекс», «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», комп'ютерні класи. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для

				реалізації ОП.
Сучасні концепції у сфері гостинності	навчальна дисципліна	<i>OK6_Sylabus_2023.pdf</i>	e/OGrZTgYbpyEjFM MNrvB73j7LJmClUQ cdYofSLeSz8=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK7_Sylabus_2023.pdf</i>	fyeeFGk59DaTJ6a8Q/7hxZp03zp/FpVkcFJ8cIjjiQo=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Курсова робота	курслова робота (проект)	<i>OK8_Metodychka_kursova_2023.pdf</i>	A3E7guMOhbuhx7i2 DEz2O53Tq+oYsaNq paOMjibrUbo=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365, ліцензовані платформи Strike Plagiarism, Unicheck. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Практика: виробнича	практика	<i>OK9_Naskrizna-prohrama-praktyk.pdf</i>	PsMDmnjOF4CHRZ OiouzBMGhGUeFJI +1/zfI8dipZ5Pg=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс», кафе «Мандрівник»; бази практики – заклади готельно-ресторанного господарства. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Практика: виробнича (переддипломна)	практика	<i>OK10_Naskrizna_prohrama_praktyk.pdf</i>	PsMDmnjOF4CHRZ OiouzBMGhGUeFJI +1/zfI8dipZ5Pg=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс», кафе «Мандрівник»; бази практики – заклади готельно-ресторанного господарства. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
Кваліфікаційна (магістерська) робота	підсумкова атестація	<i>OK11_Metodychka_KRM_2023.pdf</i>	fd7r39ZHV2PZa/Zhp G6oxTdF9y7Qq34hk BchaH2cR6Q=	Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365, ліцензовані платформи Strike Plagiarism, Unicheck. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
400896	Петлін Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Фізична географія, Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти «Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу», створений в формі товариства з обмеженою відповідальністю, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 010948, виданий 01.03.2013, Аттестат доцента 12/ДЦ 042877, виданий 30.06.2015</p>	18	Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 9, 12, 19 п. 38 ЛУ:</p> <p>П. 1</p> <p>1. Виклюк М.І., Пісний Б.М., Петлін І.В. Концептуальні засади формування механізму антикризового фінансового управління підприємством. Інфраструктура ринку. 2019. № 29. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/29_2019_ukr/69.pdf (Index Copernicus)</p> <p>2. Виклюк М.І., Петлін І.В., Хемій Х.І. Роль мотиваційного механізму в підвищенні ефективності функціонування підприємств. Інфраструктура ринку. 2019. №37. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/37_2019_ukr/29.pdf (Index Copernicus)</p> <p>3. Гальків Л.І., Виклюк М.І., Петлін І.В. Малий бізнес: маркери кадрового менеджменту та статистики небезпек. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. Вип. 2 (25). С. 106-113 URL: http://www.easterneuropebm.in.ua/journal/25_2020/17.pdf</p> <p>4. Петлін І.В. Переваги та недоліки використання крауд-технологій в розвитку підприємницьких структур. Формування ринкової економіки в Україні. 2020. Вип. 44. С. 152-160. URL: http://dx.doi.org/10.30970/meu.2020.44.0.3407</p> <p>5. Петлін І.В., Виклюк М.І. Науково-методичний підхід до оцінювання адаптивної</p>

маркетингової стратегії підприємств готельної індустрії. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 65. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/17.pdf (Index Copernicus).

6. Петлін І., Мотузюк Ю. Механізм стратегічного розвитку франчайзингового бренду закладами ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 48. 2022.

7. Петлін І.В. Роль консалтингу у розвитку туристичного бізнесу в Україні. Економіка і суспільство. 2022. Вип. 37. – URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1238/1193>

8. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Петлін І.В. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір. 2023. № 184. С. 118-122. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20> (Index Copernicus)

9. Петлін І.В., Клейник Х.А. Роль цифрового маркетингу у розвитку підприємств готельної індустрії в сучасних умовах. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. № 8. 2023. С. 37-43. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-8-5> (Index Copernicus)

10. Петлін І.В., Кудрявцев І.Ю. Управління брендом готельних мереж в сучасних умовах. Наукові праці МАУП. Економічні науки. 2023. Випуск 3 (70). С. 71-78. DOI: <https://doi.org/10.32689/2523-4536/70-11>

П. 3. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, С.В. Майкова та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. - Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. – 338 с.

(Особистий внесок автора – Розділ. Маркетинг оздоровчого харчування 1.5 др. арк).

П 4.

1. Петлін І.В. Економіка готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми навчання / І.В. Петлін . Львів : ЛНУ ім. Івана Франка. 2022. 26 с.

2. Петлін І.В. Економіка готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки та завдання до виконання контрольної та індивідуальної роботи для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня заочної форми навчання / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. 40 с.

3. Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. 51 с.

4. Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Реклама і системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. 40 с.

5. Розроблено робочі програми і силабуси для дисциплін Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі, Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі, Реклама та системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі,

Консалтинг у готельно-ресторанному бізнесі, Основи підприємництва, Менеджмент в харчових технологіях, Економіка готельного і ресторанного бізнесу.

6. Атестовано електронний курс «Інвестування у готельно-ресторанному бізнесі» комісією з атестації у Львівському національному університеті імені Івана Франка (Протокол засідання атестаційної комісії №123-23 від 4 липня 2023 року).

П. 9
Експерт з координації питань кваліфікації у готельно-ресторанній справі та туризмі. Включено до Реєстру експертів з акредитації кваліфікаційних центрів на засіданні Національного агентства кваліфікацій (рішення № 4, протокол № 22 (122) від 27 липня 2023 року).

П. 12
1. Петлін І.В.
Теоретико-методичні засади оцінки ефективності функціонування підприємств готельного господарства: таксономічний підхід: матеріали міжнародної науково-практичної конференції [Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні], (16-17 травня 2019 р.) / І.В. Петлін. – Львів. – С. 62-68.

2. Петлін І.В.
Особливості формування організаційно-економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції [Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування], (24 квітня 2020 р.) – Львів. С. 79-82.

3. Петлін І.В.

Особливості застосування крауд-маркетингу закладами готельно-ресторанного господарства: Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції [Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій]. Луцьк, ЛНТУ, (30 жовтня 2020 р.). С.114-116.

4. Петлін І.В. Крауд-технології як інноваційний інструмент фінансування розвитку бізнесу: Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми та перспективи розвитку підприємництва», Харків, (27 листопада 2020 р.). С. 85-87.

5. Петлін І.В. Особливості застосування крауд-технологій у сфері управління персоналом та оцінка їх ефективності: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору», Полтава (24 березня 2021 р.). С. 265-268.

6. Петлін І.В. Методика Оцінки конкурентних переваг підприємств ресторанного господарства: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації» (Київ, 2 квітня 2021р.). К.: КРОК, 2021. С.154-157.

7. Петлін І.В. Необхідність формування адаптивної маркетингової стратегії підприємств готельної індустрії: Матеріали V Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. «Маркетингова освіта в Україні», Київ (7-8 жовтня 2021р.). С. 307-309.
<https://ir.kneu.edu.ua/bitstream/handle/2010>

/36757/Mou_21-90.pdf?sequence=1

8. Петлін І.В. Послідовність оцінювання адаптивної маркетингової стратегії підприємств готельно-ресторанної індустрії: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (7-8 жовтня 2021р.). С. 289-293. <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1195>

9. Петлін І., Мотузюк Ю. Особливості франчайзингової діяльності закладів громадського харчування в Україні: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 109-114.

10. Петлін І., Юзвяк С. Мотивація як дієвий інструмент удосконалення системи організації праці на підприємствах готельної індустрії: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 352-354.

11. Петлін І., Арутюнян М. Особливості управління персоналом готельних підприємств: Збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», м. Львів (19-21 квітня 2023р.) [відп. ред.: проф. О.І. Мороз]. Львів: «Камула», 2023. С. 326-330.

12. Петлін І., Івасюта Ю. Методичні підходи до оцінки інноваційного потенціалу підприємств готельного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу

регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці (11 травня 2023р.). Чернівці: Технодрук, 2023. С. 225-228.

13. Петлін І., Попруга В. Управління інвестиційною привабливістю підприємств готельного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці (11 травня 2023р.). Чернівці: Технодрук, 2023. С. 229-234.

14. Петлін І.В. Роль Інтернет-реклами у розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», м. Львів, (18–20 травня 2023р.) / відповід. ред.: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 241-245. П. 19

З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування».

Стажування, підвищення кваліфікації:

1. Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 27/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS.

2. Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з

						<p>REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000074 виданий 31.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS.</p> <p>3. Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (27.01.2022р.-04.05.2022р.). Сертифікат СВ № 0302-2022, виданий 04.05.22р., 180 год / 6 кредитів ECTS.</p> <p>4. Участь у проєкті з розвитку співпраці бізнесу та освіти “Uni-Biz Bridge”, присвяченому розвитку soft skills (21-21.11.2022р.) Сертифікат №476 від 22.11.2022р., 7 год</p> <p>5. Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000189-22, від 06.12.2022р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS.</p>	
81099	Пандяк Ігор Григорович	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Львівський державний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 1994, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 022771, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 12ДЦ 021563, виданий 23.12.2008</p>	29	Сучасні концепції у сфері гостинності	<p>Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ:</p> <p>П. 1</p> <p>1. Timofii V. Pasichnyk, Larysa O. Fedyna, Myroslav Y. Bomba, Ihor H. Pandyak. The use of computer technologies in calculating the optimum diet for different categories of the population. Journal of Chemistry and Technologies, 2023, 31(1), 114-119. DOI: 10.15421/jchemtech.v31i1.1272815. (Scopus)</p> <p>2. Pandyak Igor. Interdependence of Agglomeration Processes and the Hotel Sector of the City of Lviv // Studia Periegetica. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej. – Poznań. - 2019. - No 3(27). - S. 153 – 169. DOI: 10.26349/st.per.0027.0</p>

9. (Index Copernicus).
3. Пандяк І.Г.,
Кушнірук Г.В., Петлін
І.В. Стратегії розвитку
міжнародних
готельних мереж.
Економічний простір.
Придніпровська
державна академія
будівництва та
архітектури,
Видавничий дім
«Гельветика», 2023.
№ 184. С. 118–122.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20>
(Index Copernicus).
4. Пандяк І.Г.,
Кушнірук Г.В., Теліш
П.С. Готельні мережі
України: структурно-
просторова
організація та
тенденції
корпоратизації
готельного
господарства.
Економіка і регіон.
Національний
університет
«Полтавська
політехніка імені
Юрія Кондратюка»,
Видавничий дім
«Гельветика», 2023.
№ 1 (88). С. 81–91.
DOI:
10.26906/EiR.2023.1(88).2876 (Index
Copernicus).
5. Pandyak I.
Categorization of
business subjects:
modern approaches and
trends in the world and
in Ukraine. Вісник
Львів. ун-ту. Сер.
географ. – Львів. –
2019. – Вип. 53. – С.
269 – 276. (Index
Copernicus).
6. Пандяк І.
Конкурентоспроможні
сть готельних
підприємств: ресурси,
ризик, стратегія
управління. Вісник
Львів. ун-ту. Сер.
географ. – Львів. –
2019. – Вип. 52. – С.
222 – 232. (Index
Copernicus).
7. Marta Mal'ska,
Mariya Fil', Igor
Pandyak Gastronomic
tourism: culinary
destinations of French
and Monaco nation.
Archives of tourism,
hospitality and sport
science. – Lublin. –
2020. No 1 Year 2020. -
S. 49 – 63.
П. 3
1. Технології продуктів
оздоровчого
харчування :
монографія / М. Я.
Бомба, І. Г. Пандяк, С.
В. Майкова та ін.; за

ред. д-ра с.-г. наук,
проф. М. Я. Бомби. –
Львів : ЛНУ імені
Івана Франка, 2023. С.
243 – 276.

2. Мальська М. П.
Гастрономічний
туризм. Навч. пос. /
М. П. Мальська, М. І.
Філь, І. Г. Пандяк / –
К.: Каравела, 2021.
304 с.
П. 4

1. Пандяк І.Г., Бомба
М.Я., Кушнірук Г.В.,
Майкова С.В., Федина
Л.О. Методичні
вказівки для
підготовки та захисту
кваліфікаційних робіт
здобувачами денної і
заочної форми
навчання другого
(магістерського) рівня
вищої освіти
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа», ОПП
«Готельно-ресторанна
справа». – Львів: ЛНУ
ім. Ів. Франка, 2023. –
38 с.

2. Кушнірук Г.В.,
Пандяк І.Г. Методичні
вказівки для
підготовки та захисту
курсів робіт
здобувачами другого
(магістерського) рівня
вищої освіти
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа», ОПП
«Готельно-ресторанна
справа» (денна та
заочна форми
навчання). Львів:
ЛНУ імені Івана
Франка, 2023. 34 с.

3. Федина Л.О., Бомба
М.Я., Пандяк І.Г.,
Майкова С.В.,
Маслійчук О.Б.
Методичні вказівки
для самостійної
роботи студентів
спеціальності 181
«Харчові технології» з
дисципліни «Методи
контролю якості
харчової продукції». –
Львів: ЛНУ ім. Ів.
Франка, 2023. – 64 с.

4. Мальська М.П.,
Пандяк І.Г., Філь М.І.
Навчально-методичні
матеріали для
підготовки
кваліфікаційної
роботи (для студентів
спеціальностей «242,
Туризм» спеціалізацій
«Організація
туристичної
діяльності»,
«Міжнародний
туризм» та «241,
Готельно-ресторанна
справа») – Львів:
Видавничий центр
ЛНУ ім. Івана Франка

– 2019. – 148 с.
5. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Пандяк І.Г. Основи готельного і ресторанного господарства. Методичні вказівки для виконання практичних (семінарських) робіт для студентів I курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2020. – 45 с.

6. Розроблено робочі програми і силабуси з дисциплін: Сучасні концепції у сфері гостинності, Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні, Державне та регіональне управління у сфері гостинності, Організація готельного господарства.

П. 7
1. Керівництво стажуванням на кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій к. с-г. н., доц., доц. кафедри садівництва та овочівництва ім. проф. І.П. Гулька Львівського національного університету природокористування Рожко І. С. Термін стажування з 10.04.2023 р. – 22.05.2023 р., тема: «Наукова співпраця з поглиблення майстерності викладання фахових дисциплін та обмін досвідом з метою вдосконалення освітнього процесу».

2. Участь в атестації науково-педагогічних працівників очолюваної кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

3. Член Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка (з 2005 р.)

П. 8
Керівник науково-дослідної теми «Стратегія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в

умовах невизначеності» (реєстраційний номер 0122U200460), 2022-2024 рр.

П. 9

1. Експерт Національного фонду досліджень.

2. Експерт Західного регіонального центру ЗНО (географія).

3. Рецензування проекту Національного фонду досліджень України на тему: Збережена/втрачена пам'ять місця: українське місто у горнилі військового урбіциду (керівник Мельничук Анатолій Київський національний університет ім. Тараса Шевченка. Назва конкурсу: Кембридж - НФДУ 2022. Індивідуальні гранти на проведення досліджень (розробок) для українських вчених (за підтримки Кембриджського університету, Велика Британія).

3. Рецензування: Рожко І.С. Післязбиральна доробка плодів, овочів та винограду: Навчальний посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗІПО РВО «Магістр», які навчаються за ОПП «Садівництво та виноградарство» (Електронне видання). 2022, Львів. 144 с.

4. Рецензування: Рожко І. С. Консервування соковитої продукції: практикум для студентів факультету агротехнологій та екології ННІЗІПО РВО «Бакалавр», які навчаються за ОПП «Садівництво та виноградарство». 2021. Львів. 56 с.

5. Рецензування: Рожко І.С. Сучасні технології зберігання соковитої продукції: Навчальний посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗІПО РВО «Бакалавр» Навчально-наукового Інституту заочної та післядипломної освіти, які навчаються

за ОПП «Агрономія», «Захист і карантин рослин», «Садівництво та виноградарство» (Електронне видання). 2022, Львів. 144 с.

П. 12

1. Кушнірук Г., Пандяк І. Капсульні готелі – сучасний тренд в індустрії гостинності. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18-20 травня 2023 р.). Львів: Простір-М, 2023. Т. 3. С. 215 – 219.

2. Пандяк І.Г., Самчук Д.Р. Особливості розвитку ресторанного господарства України в умовах війни. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: збірник праць Міжнародного науковопрактичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 381-387. URL: <https://lpnu.ua/tur/mi-zhnarodnyi-forum>

3. Пандяк І.Г., Чудик Л.В. Використання роботів у ресторанному господарстві. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: збірник праць Міжнародного науковопрактичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 378-381. URL: <https://lpnu.ua/tur/mi-zhnarodnyi-forum>

4. Пандяк І. Еволюція та особливості гірських готелів / Ігор Пандяк, Галина Кушнірук // Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій: матеріали доповідей XIII науково-практичного семінару за міжнародної участі,

присвяченого 85-річному ювілею проф. Я. Кравчука (2–3 березня 2023 р.). Львів : ГАЛИЧ-ПРЕС, 2023. – С. 105-109.

5. Пандяк І. Вплив російсько-української війни 2022 р. на розвиток готельного бізнесу в Україні / Ігор Пандяк // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 100-104. 08-12-2022 СТРИГ Збірник 2022.pdf

6. Пандяк І. Соціо-просторовий взаємозв'язок між урбанізацією і сферою гостинності / І. Пандяк / Міждисциплінарні інтеграційні процеси у системі географічної, туризмологічної та екологічної науки: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 30-літтю утворення кафедри географії України і туризму у Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка, 4-5 жовтня 2022 р. Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2022. – С. 17-18.
<http://dspace.tnpu.edu.ua/handle/123456789/27175>

7. Пандяк І. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку / І. Пандяк, Ю. Хомич / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100.

8. Пандяк І. Адаптивно-інноваційні форми організації готельно-ресторанного бізнесу під час війни / І. Пандяк, І. Чумаченко / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери

гостинності в Україні /
Матеріали XXIII
Всеукраїнської
студентської наукової
конференції. – Львів,
2022. – С. 72-75.

9. Пандяк І. Сучасні
тенденції розвитку
глемпінгу в Україні /
І. Пандяк, А. Ситник /
Реалії, проблеми та
перспективи розвитку
географії, туризму та
сфери гостинності в
Україні / Матеріали
XXII Всеукраїнської
студентської наукової
конференції. – Львів,
2021. – С. 25-29.

10. Pandyak I.
Structural and
functional organization
of international hotel
chains. Innovative
educational
technologies: European
experience and its
application in training
in economics and
management :
Proceedings of
scientific and
pedagogical internship
(February 13 – March
26, 2023, Riga, Latvia).
Riga, Latvia : “Baltija
Publishing”, 2023. P.
256-258. DOI:
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-85>

П. 14

1) Сенишин С.М.
відзначена дипломом
другого ступеня на
Всеукраїнському
конкурсі студентських
наукових робіт зі
спеціальності
«Готельно-ресторанна
справа» в Одеському
національному
технологічному
університеті
(2020р.).https://ontu.edu.ua/download/Winners_2020-GRS.pdf

2) 1-ше місце Ситник
А., тема: «Сучасні
тенденції розвитку
глемпінгу в Україні»,
XXII-а Всеукраїнська
студентська наукова
конференція «Реалії,
проблеми та
перспективи розвитку
географії, туризму та
сфери гостинності в
Україні» (Україна, м.
Львів, 20-21 травня
2021р.).
https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/01/Bilaniuk-Tykhanych-2021_Stud-konf22-Realiyi-persp-stattya.pdf

П. 19

1. Член Національної

асоціації громадського харчування (з 2022 р.).
2. Член Українського географічного товариства (з 2004 р.).

Стажування, підвищення кваліфікації:

1. Міжнародна готельна мережа Radisson Blu Resort, Bukovel, с. Поляниця, Україна. Підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.- 15.06.2023р.). Сертифікат ПН 20/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS

2. Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Riga, Latvia. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management» (13.02. – 26.03.2023 р.) Сертифікат № 20230392, виданий 26.03.2023р., 180 год / 6 кредитів ECTS.

3. Національний університет «Львівська політехніка», кафедра туризму, 01.03.2023 р. □ 15.04.2023 р., науково-педагогічне стажування, форма стажування – змішана. Обсяг (тривалість) 6 кредитів ECTS / 180 год. Звіт на кафедрі (протокол № 12 від 25.04.2023р.) / Тема: «Методика викладання, навчально-методичне забезпечення, обладнання та наукові дослідження у сфері гостинності». Довідка № 1054 від 19.04.2023 р.

4. Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення»

							<p>(06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000185-22, від 06.12.2022р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS.</p> <p>5. Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000413, виданий 31.10.2021р., 30 год / 1 кредит ECTS.</p> <p>6. ФОП Смірнов О. І. Готель «Шопен» (15.08 – 26.09.2019 р.) Сертифікат видано на підставі наказу № 48-П від 05.08.2019 р. 120 год./ 4 кредити ECTS.</p> <p>7. Львівський національний університет ім. Івана Франка. Участь у міжнар. конференції: «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», 20.05.2023 р. Звіт на кафедрі (протокол № 14 від 15.06.2023 р.). Обсяг (тривалість) 2 кредити ECTS / 60 год. Сертифікат 540/12.</p> <p>8. Львівський національний університет ім. Івана Франка. Участь у XIII науково-практичному семінарі за міжнародної участі «Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій», 2-3.03.2023 р. Звіт на кафедрі (протокол № 10 від 09.03.2023р.). Професійна програма стажування 30 год. / 1 кредит ECTS. Сертифікат 143/12.</p>
399544	Кушнірук Галина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом магістра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005,</p>	12	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	<p>Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1</p> <p>1) Rutynskyi, M., Kushniruk, H. (2021). Waterfalls of the Eastern Carpathians (Ukraine) as objects of geoheritage and geotourism. Geografický časopis, 73(3), 265-282. ISSN 0016-7193. DOI: https://doi.org/10.31577/geogrcas.2021.73.3.14 (Scopus)</p> <p>2) Rutynskyi M.,</p>

спеціальність:
050106 Облік і
аудит, Диплом
кандидата наук
ДК 065528,
виданий
31.05.2011,
Атестат
доцента АД
008701,
виданий
27.09.2021

Kushniruk H. (2021). The Morshyn spa resort as a health and leisure centre for the Jewish population of Galicia, 1878-1939. *Jewish Culture and History*, 22 (2), pp. 106-123. DOI: <https://doi.org/10.1080/1462169X.2021.1916707> (Scopus)

3) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2020). Coffee tourism in Lviv in the context of world coffee tourism. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sec. B.*, 75, pp. 87-113. DOI: <http://dx.doi.org/10.17951/b.2020.75.0.87-113> (Scopus)

4) Lozynskyy R. M., Kushniruk H. V. (2020). Dynamics and geographical structure of inbound tourism in political transit countries: case of Ukraine. *Journal of Geology, Geography and Geoecology*, Vol. 29 No 2, 2020, pp. 335-350. <http://dx.doi.10.15421/112030> (Web of Science)

5) Rutynskyi M. & Kushniruk H. (2020). The impact of quarantine due to COVID-19 pandemic on the tourism industry in Lviv (Ukraine). *Problems and Perspectives in Management*, 18(2), pp. 194-205. DOI: [http://dx.doi.10.21511/ppm.18\(2\).2020.17](http://dx.doi.10.21511/ppm.18(2).2020.17) (Scopus)

6) Кушнірук, Г.В., & Дорош, Ю.С. (2022). Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (7), 16-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-7-2> (Index Copernicus)

7) Рутинський, М., Зайченко, В., & Кушнірук, Г. (2023). Розвиток формату «fine dining» у ресторанному бізнесі України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 1(7), 10-14. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(7\).2023.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(7).2023.2) (Index Copernicus)

8) Pandyak, I., Kushniruk, H., & Telish,

P. (2023). Hotel chains in Ukraine: structural and spatial organization and the trends in the hotel business corporatization. Науковий журнал «Економіка і регіон», 1 (88), 81-90. [https://doi.org/10.26906/EiR.2023.1\(88\).2876](https://doi.org/10.26906/EiR.2023.1(88).2876) (Index Copernicus)

9) Пандяк, І., Кушнірук, Г., & Петлін, І. (2023). Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір, (184), 118-122. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20> (Index Copernicus)

10) Дністрянська, Н., Кушнірук, Г., & Чайка, І. (2023). Побудова бренду роботодавця у готельній індустрії: роль піар-діяльності. Економіка та суспільство, (52). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2553>. DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-34 (Index Copernicus)

11) Кушнірук, Г. (2023). Сучасні технології HR-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі: Аутсорсинг vs. Аутстафінг. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, Том 6, №2 (Index Copernicus)

П. 3

1) Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. (Розділ 3. Готельні бренди: тенденції позиціонування на ринку гостинності України після пандемії COVID-19, С. 56-86) URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/>

2) Quirini-Popławski Ł., Tomczewska-Popowycz N., Dorocki S., Kushniruk H. and Rutynskyi M. (2022).

Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas. In Janta H. et al. (Eds.). *Tourism Planning and Development in Eastern Europe*. Wallingford, UK: CABI Regional Tourism Series. CABI International. P. 117-132. DOI: 10.1079/9781800620353.0008. URL: <https://cabidigitallibrary.org/doi/abs/10.1079/9781800620353.0008>

3) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). European low-cost airlines in Ukraine: features of entry and consolidation in the national market. In Catenazzo G. (Ed). *Challenges and Opportunities for Transportation Services in the Post-COVID-19 Era*. Hershey, USA: IGI Global. P. 104-139. DOI: 10.4018/978-1-7998-8840-6.ch006. URL: <https://www.igi-global.com/chapter/european-low-cost-airlines-in-ukraine/303410>

4) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv (Ukraine). In Borges A. et al. (Eds). *Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives*. Hershey, USA: IGI Global. P. 220-243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2.ch012. URL: <https://www.igi-global.com/chapter/restaurant-industry-in-the-tourist-city-of-eastern-europe/302161>

5) Кушнірук Г.В., Корнєва В.В. Стратегія сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : колективна монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. – 189 с. (Розділ 1.7 Чорнобильський

туризм: сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку, С. 59-66.)

6) Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Ю. С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с. П. 4

1) Кушнірук Г.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 56 с.

2) Кушнірук Г.В., Пандяк І.Г. Методичні вказівки для підготовки та захисту курсових робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 34 с.

3) Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с.

4) Кушнірук Г.В. Наскрізна програма практик для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти, денної та заочної форми навчання з галузі знань 24 Сфера

обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. – Львів: Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ ім. І. Франка, 2022. – 35 с.

5) Кушнірук Г.В., Чайка І.М. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 36 с.

6) Кушнірук Г.В. Економіка туризму. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів IV курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Г.В.Кушнірук. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. – 36 с.

7) Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Організація туризму. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Г.В.Кушнірук, Ю.С.Дорош. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. – 36 с.

8) Розроблено робочі програми та силябуси для дисциплін: HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою), Бренд-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі, Креативний менеджмент, Управління СПА та велнес у готельному бізнесі, Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві,

Корпоративне управління, Економіка туризму, Організація туризму, Санаторно-курортна справа.

9) В онлайн середовищі Електронного навчання розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Економіка туризму», який пройшов змістовно-наукову оцінку якості на засіданні кафедри (від 15.01.2021 р., протокол № 6).

П. 7

1) Опонування дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 242 «Туризм»:
- Никити Оксани Василівни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні (на прикладі Львівської області)» (15 вересня 2022р.);
- Мороз Соломії Романівни «Модернізація санаторно-курортного господарства у структурі регіональних туристичних систем» (22 вересня 2022р.).

2) Член разової спеціалізованої вченої ради 3/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (15 вересня 2022р.).

3) Член разової спеціалізованої вченої ради 4/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (22 вересня 2022р.).

П. 8

1) Член редколегії (співредактор) нового фахового зарубіжного видання GastroMedia Journal, Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey (2021-2023pp.)

2) Здійснювала рецензування 4 анонімних рукописів закордонних авторів, поданих для

публікації у виданнях, які включені до міжнародних наукометричних баз даних Web of Science, Scopus:

- Sustainable Transportation in Western Europe (2021р.)
- Airline Customer Complaints During COVID-19 Pandemic the Case of Turkey-Based Airlines (2021р.)
- The Economic Impact of COVID-19 in the Air Transportation Industry: Estimates from a Regional Input-Output Model (2021р.)
- The challenge of tourism in the times of COVID-19: exploring the Spanish tourists' intentions to travel to zones that have a low-impact of the pandemic (2022р.)

П. 10

1) Співпраця з Інститутом географії Краківського педагогічного університету та Сілезьким університетом у рамках наукового проекту «Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas» (2021р.)

2) Співпраця з Necmettin Erbakan University (Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey) в рамках створення нового фахового міжнародного журналу GastroMedia Journal та підготовки першого випуску у 2021р.

3) Співпраця з Pamukkale University (Turkey) та Karabük University (Turkey) у рамках наукового проекту «How Does The Russia-Ukraine War Pave The Way to Diaspora Tourism in Ukraine?» (2022-2023pp.).

4) Співпраця з Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi (Bişkek, Kırgızistan) у рамках наукового проекту «Orta Asya Turizm Merkezindeki Türk Restoranların Altyapı Kalitesinin Değerlendirilmesi: Bişkek Örneği», 2023р.

П. 12

1) Кушнірук Г.,
Пандяк І. Капсульні
готелі – сучасний
тренд в індустрії
гостинності / Г.
Кушнірук, І. Пандяк //
Географічна освіта і
наука: виклики і
поступ: матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції,
присвяченої 140-
річчю географії у
Львівському
університеті (м. Львів,
18–20 травня 2023 р.)
/ відповід. редактори:
В. Біланюк, Є. Іванов.
У 3-ох томах. Львів:
Простір-М, 2023. Том
3. – С. 215-219.

2) Kushniruk H. A
strong brand as a
competitive advantage
in the hotel business //
Innovative educational
technologies: European
experience and its
application in training
in economics and
management :
Proceedings of
scientific and
pedagogical internship
(February 13 – March
26, 2023, Riga, Latvia).
Riga, Latvia : “Baltija
Publishing”, 2023, 187-
189. DOI:
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-62>

3) Кушнірук Г.В.,
Корньова В.В. Сучасні
тенденції розвитку
wellness-готелів
курорту Східниця /
Г.В. Кушнірук, В.В.
Корньова //
Гостинність, сервіс,
туризм: досвід,
проблеми, інновації.
Збірник матер. X
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Київ, 6-7
квітня 2023 р.). –
Київ, 2023. – С. 188-
191.

4) Кушнірук Г.В.,
Пилипенко В.І.
Ергономічні рішення
у капсульних готелях /
Г.В. Кушнірук, В.І.
Пилипенко //
Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання. Збірник
матер. XIV
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Черкаси,
23-24 березня 2023
р.). – Черкаси: ЧДТУ,
2023. – С. 76-78.

5) Кушнірук Г.В.,
Копоть М.М. Роль

обслуговування у
просуванні закладу
ресторанного
господарства / Г.В.
Кушнірук, М.М.
Копоть //
Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання. Збірник
матер. XIV
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Черкаси,
23-24 березня 2023
р.). – Черкаси: ЧДТУ,
2023. – С. 100-102.
6) Kushniruk, H. &
Rutynskyi, M. (2022).
Development of the
infrastructure of
Turkish restaurants in
the tourist center of
Eastern Europe: the
case of Kyiv.
GastroMedia Journal,
1(1), 1-18. DOI:
10.54497/Gastromedia.
2022.1.
7) Кушнірук Г.
Особливості
гастрономічного
сегменту італійської
кухні в місті Львові /
Галина Кушнірук,
Антон Магіровський
// Сучасні тенденції
розвитку індустрії
гостинності : зб. тез.
III Міжнар. наук.-
практ. конф. (06
жовтня 2022 р.). –
Львів : ЛДУФК імені
Івана Боберського,
2022. – С. 60-62.
8) Кушнірук Г.В.
Перспективи розвитку
глемпінгу у сільських
територіях України /
Г.В. Кушнірук /
Вдосконалення
фінансово-кредитного
механізму
забезпечення
інноваційного
розвитку аграрного
сектору економіки,
сільських територій
України та країн V-4.
Збірник матер.
Міжнародної науково-
практичної інтернет-
конференції (Львів, 2
червня 2022р.). –
Львів: ЛНУІІ, 2022. –
С.169-172
9) Кушнірук Г.В.
Національна мережа
готелів Reikartz Hotel
Group на ринку
Львова / Г.В.
Кушнірук, В.О.
Носкова //
Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання. Збірник
матер. XIII
Міжнародної науково-

практичної конференції (Черкаси, 24-25 березня 2022 р.). – Черкаси: ЧДТУ, 2022. – С.25-28

10) Кушнірук Г.В. Кавовий сервіс як мистецтво в індустрії гостинності / Г.В. Кушнірук, Н. С. Власюк // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I міжнар. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2021. – С. 175-178

11) Кушнірук Г.В. Глемпінг – новітня концепція в індустрії гостинності / Г. В. Кушнірук, Ц.В. Кісіль // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : матеріали II міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 7-8 жовтня 2021 р.). – Львів : ЛДУФК, 2021. – С. 54-56.

П. 13
Володіння англійською мовою на рівні Independent User (B2 - upper intermediate).
Проведення навчальних занять з дисципліни «HR-менеджмент» англійською мовою в обсязі 82 аудиторних години для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у 2022-2023 н.р.
Проведення навчальних занять англійською мовою з дисципліни «HR-менеджмент» у готельно-ресторанному бізнесі» в обсязі 70 аудиторних годин для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; з дисципліни «HR-менеджмент» в обсязі 48 аудиторних годин для магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» у 2023-2024 н.р.

П. 14
1) Керівництво студентами, які зайняли призові місця у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі

спеціальності
«Туризм»:
- Кравчук С.Т., магістр
I курсу, тема: «Львів
як перспективна
дестинація для
розвитку кавового
туризму», диплом I
ступеня, 2018 р.;
- Петришин Д.Р.,
студентка III курсу,
тема: «Винний туризм
як перспективний
напрямок
спеціалізованого
туризму», диплом III
ступеня, 2019р.;
- Корнева В.В.,
студентка III курсу,
тема: «Туристична
дестинація «темного»
туризму: нове життя
Чорнобиля», диплом I
ступеня, 2021 р.
2) Керівництво
студентами, які
зайняли призові місця
у I етапі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт зі
спеціальності
«Готельно-ресторанна
справа»:
- Кісіль Ц.В.,
студентка IV курсу,
тема: «Новітня
концепція глемпінгу в
індустрії гостинності:
виклики сучасності та
можливості розвитку
в Україні», диплом I
ступеня, 2022 р.
- Копоть М.М., магістр
I курсу, тема: «Сучасні
підходи у просуванні
закладів ресторанного
господарства в
Україні», диплом I
ступеня, 2023 р.
3) Керівництво
студентською
науковою роботою
переможниці II етапу
Міжнародного
конкурсу студентських
наукових робіт «Black
Sea Science» за
напрямом «Tourism,
Hotel and Restaurant
Business»:
- Пилипенко В.І.,
магістр I курсу, тема:
«Capsule hotels: trends
and prospects for
implementation in
Ukraine», диплом II
ступеня, 2023 р.
П. 19
З 2021р. – членкиня
Громадської спілки
«Асоціація Індустрії
Гостинності України».
З 2022р. – членкиня
Громадської
організації
«Національна
асоціація
громадського
харчування».

Стажування,
підвищення
кваліфікації:

- 1) Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.- 15.06.2023р.). Сертифікат ПН 25/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS.
- 2) Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Riga, Latvia. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management» (13.02.2023р.– 26.03.2023р.). Сертифікат № 20230367, виданий 26.03.2023р., 180 год / 6 кредитів ECTS.
- 3) Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000143-22, від 06.12.2022 р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS.
- 4) ГО «Інноваційний Університет» спільно з Офісом підтримки вченого, курс підвищення кваліфікації «Бренд науковця у цифровому світі» (21-27 листопада 2022 р.). Сертифікат № 1247, виданий 5.12.2022р., 30 годин / 1 кредит ECTS.
- 5) Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000129, виданий 31.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS.
- 6) ТОВ «Академія

цифрового розвитку»,
онлайн-курс
підвищення
кваліфікації «Цифрові
інструменти Google
для закладів вищої,
фахової передвищої
освіти»,
організований
Міністерством освіти і
науки України за
підтримки Google
Україна (04-19 жовтня
2021р.). Сертифікат
№ 20GW-019,
виданий 19.10.21р., 30
год / 1 кредит ECTS.

7) Львівський
національний
університет імені
Івана Франка, курс
професійного
розвитку науково-
педагогічних та
педагогічних
працівників
«Вдосконалення
викладацької
майстерності»
(01.10.2020р.-
23.01.2021р.).
Сертифікат СВ №
02070987/000055-21,
виданий 23.01.21р.,
180 год / 6 кредитів
ECTS.

8) Wyższa Szkoła
Turystyki i Ekologii
(WSTiE), Sucha
Beskidzka, Poland.
Міжнародне
стажування на тему
«Innovative
educational
technologies: European
experience and its
normative legal
implementation in the
preparation of experts
with economics,
tourism and public
administration»
(08.06.2019р.-
13.06.2019р.).
Сертифікат №
03/NS/2019, виданий
12.06.2019р., 180 год /
6 кредитів ECTS.

9) Онлайн-інтенсив
для сфери гостинності
HoReCa
«Операційний
маркетинг в готелях і
ресторанах» (27-28
квітня 2021р.) та
Онлайн-тренінг для
HR-фахівців галузі
гостинності
«Формування
команди в HoReCa»
(6-8 липня 2021р.),
організовані
Дніпропетровською
торгово-промисловою
палатою в рамках
ініціативи COVID-19
БІЗНЕС-КЛІНІКИ
проєкту
«EU4Business:
конкурентоспроможні
сть та

						<p>інтернаціоналізація МСП», що спільно фінансується Європейським Союзом та урядом Німеччини, і реалізується німецькою федеральною компанією Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH.</p> <p>10) Навчальний центр готельної та ресторанної справи та відділу навчання Reikartz Hotel Group. Участь у вебінарі «Планування кар'єри: які навички потрібні у сфері HORECA сьогодні?» (16 лютого 2022 р.).</p> <p>11) PROFI CLUB та ГО «Ресторанна гільдія». Участь у профільній онлайн-зустрічі «Ресторанний бізнес в умовах війни» (13 жовтня 2022р.). Отримано Сертифікат</p>	
399544	Кушнірук Галина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємств о, Диплом магістра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 065528, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 008701, виданий 27.09.2021</p>	12	Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Ощипок І.М. не верифікований з ЄДЕБО, тому підтягнули гаранта Кушнірук Г.В.</p> <p>Інформація подана на ОЩІПОК ІГОР МИКОЛАЙОВИЧ Посада: Професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, географічний факультет, Львівський національний університет імені Івана Франка, сумісник; професор, завідувач кафедри харчових технологій, Львівський торговельно-економічний університет, основне місце роботи. Освіта: Львівський лісотехнічний інститут, 1984 р., Лісоінженерна справа, інженер-технолог (диплом з відзнакою ЖВ-1 № 114664 від 21.06.1984р.). Інформація про кваліфікацію викладача: Доктор технічних наук, 05.18.12 – Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. Тема дисертації: «Науково-практичні основи</p>

модернізації технологічних потоків цехів первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів» (диплом ДД №007007 від 12.11.2008 р.). Професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійножирових виробів (атестат 12 ПР № 006741 від 14.04.2011р.). Стаж науково-педагогічної роботи - 33 роки.

Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ:

П. 1

1. Ощипок І. М. Специфіка функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах д-господарювання / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – Вип. 59. – С. 83 – 89.

2. Ощипок І. М. Компетентнісний підхід в стимулюванні працівників за інноваційну діяльність / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020.-Вип. 61.- С. 43-50.

3. Ощипок І. М. Сучасні інноваційні підходи до розробки аналогів м'яса з нетрадиційних джерел білка. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2022. Том 28, № 3. С. 107-115.

4. Ощипок І. М. Математичне моделювання дії теплового випромінювання на термічну обробку ковбасних батонів. Odessa National Academy of food Technologies Scientific works, Том 84, випуск 1. Одеса: ОНАХТ. 2020. С. 44-47.

5. Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-

спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів. Odessa National Academy of food Technologies Scientific works. Том 85, випуск 1.С.89-94.

6. Ощипок І.М. Формалізація опису ходу функціонування роботизованих ділянок у виробничих процесах ресторанного бізнесу / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. – Вип. 27. – 178 с. – (Технічні науки). – С. 63-71.

7. Ощипок І.М. Розроблення оптимальної рецептури кальяного тютюну для обслуговування гостей закладів ресторанного бізнесу / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. № 66, 2022. С 36-45.

8. Ощипок І.М. Розроблення архітектури програмного забезпечення та інтерфейсу користувача у технології м'ясних виробництв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №30, 2022. С.53-59.
<https://doi.org/10.36477/2522-1221-2022-30-07>

9. Ощипок І. М. Розширення сировинної бази підприємств для розробки м'ясних виробів / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – Вип. 23. – С. 97-101. (Технічні науки).

10. Ощипок І. М. Сучасні підходи до використання електронних курильних пристроїв та кальяну в закладах ресторанного

господарства / І. М. Ощипок // Зб. наук. праць "Підприємництво і торгівля" – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – Вип. 26. – С. 76-81.

11. Ощипок І.М. Модель процесу тепломасопереносу при конвективному сушінні м'ясних виробів. Наукові праці ОНАХТ. Т.83. Вип. 1. Одеса 2019. С. 147-151.

12. Ощипок І.М. Збагачення харчової сировини інгредієнтами для створення продуктів здорового харчування / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2019. – Вип. 22. – С. 44-51. – (Технічні науки).

13. Ощипок І.М. Перспектива інвестиційної діяльності у готельному бізнесі України. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2019. – Вип. 57. – С. 26-32. – (Економічні науки).

14. Ощипок І.М. Інформаційна інфраструктура регіону як засіб забезпечення розвитку підприємств сфери обслуговування / І. М. Ощипок, Г. Б. Лоїк // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2019. – Вип. 58. – С. 69-75 (Економічні науки).

15. Ощипок І. М. Оптимізація ефективності транспортної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л. Й. Онишко, В. В. Гаврилишин // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів:

видавництво ЛТЕУ,
2019. – Вип. 25. – С.
77-81.

(Підприємництво і
торгівля).

П. 3

1. Ощипок І.М.
Інноваційні
ресторанні технології:
підручник / І. М.
Ощипок. – Львів,
ЛТЕУ, 2019. – 326 с.

2. Ощипок І.М.
Харчові виробництва.
Формування
технології первинної
переробки забійних
тварин на основі
функціональних
робочих модулів:
монографія / І.М.
Ощипок. – Львів:
видавництво ЛТЕУ,
2020. – 265 с.

3. Ощипок І. М.
Автоматизація
виробничих процесів :
навч. посібник / І. М.
Ощипок, І. Ф. Ланиця.
– Львів : видавництво
Львівського
торговельно-
економічного
університету, 2020. –
220 с.

4. Ощипок І.М.
Технологія продукції
закладів ресторанного
господарства:
підручник / І.М.
Ощипок, І.М., Н.З.
Петришин, Р.О. Бліщ.
Львів, ЛТЕУ, 2022.
444 с.

5. Ощипок І.М.
Устаткування закладів
готельно-
ресторанного
господарства:
підручник / І.М.
Ощипок. Львів:Растр-
7, 2023. 304 с.

П. 4

1. Інноваційні
ресторанні технології.
Методичні вказівки до
виконання
лабораторних робіт
для студентів
спеціальності 241
"Готельно-ресторанна
справа" та 181
"Харчові технології" /
І.М. Ощипок, Н.З.
Петришин. – Львів:
вид-во ЛТЕУ, 2020.–
60 с.

2. Технологія
виробництва пива в
закладах
ресторанного
господарства.
Методичні вказівки до
виконання
лабораторних робіт
студентами денної та
заочної форм
навчання
спеціальності 181
"Харчові технології"/
І.М. Ощипок, Р.О.

Бліщ – Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020.–36 с.

3. Проектування закладів ресторанного господарства. Методичні рекомендації до лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ. – Львів: вид-во ЛТЕУ, 2019.–92 с.

4. Технологія напоїв (вибіркова дисципліна) Методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів вищої освіти рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) / І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ. – Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020.–87 с.

5.Технологія і теоретичні основи харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" (денної та заочної форм навчання)/ І. М. Ощипок, Р. О. Бліщ, Н. З. Петришин, О. Я. Давидович, Н. С. Палько. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2019.– 32 с.

6.Методичні вказівки з організації та виконання дипломної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М.Ощипок, Т.М.Лозова, Н.З.Петришин, Р.О.Бліщ, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. – Львів: видавництво ЛТЕУ , 2019 р. – 38 с.

7. Технологія напоїв. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181

"Харчові технології"
всіх форм навчання /
Ощипок І.М., Бліщ
Р.О. – Львів:
видавництво ЛТЕУ ,
2019 р. – 87 с.
8. Організація
харчування у
підприємствах
туристичної галузі.
Методичні вказівки до
практичних робіт для
студентів
спеціальності 181
"Харчові технології"
всіх форм навчання /
Ощипок І.М.,
Петришин Н.З., Бліщ
Р.О. – Львів:
видавництво ЛТЕУ ,
2019 р. – 56 с.
9. Технологія
продукції
ресторанного
господарства.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи
для студентів
спеціальності 241
"Готельно-ресторанна
справа" всіх форм
навчання / Ощипок
І.М., Петришин Н.З. –
Львів: видавництво
ЛТЕУ , 2019 р. – 60 с.
10. Дистанційний курс
з дисципліни
"Устаткування
закладів готельно-
ресторанного
господарства" Режим
доступу:
<http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=666>.
11. Дистанційний курс
з дисципліни
"Технологічне
обладнання" Режим
доступу:
<http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=793>
(у співавторстві).
12. Дистанційний курс
з дисципліни
"Організація
ресторанного
господарства" Режим
доступу:
<http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1019>
(у співавторстві).
13. Дистанційний курс
з дисципліни
"Автоматизація
виробничих процесів"
Режим доступу:
<http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1875>.
14. Дистанційний курс
з дисципліни
"Інноваційні
ресторанні технології"
Режим доступу:
<http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3485>.
15. Дистанційний курс

з дисципліни “Основи автоматизованого проєктування” Режим доступу <http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=875>

16. Розроблено робочі програми і силабуси з дисциплін:

Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі, Інноваційні технології харчових продуктів, Технології продукції ресторанного господарства.

П. 7

Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук:

1. Аль-Хашімі Хайдер Мохаммед Тахер.
(тема – “Удосконалення технології м’ясних продуктів з використанням м’яса перепелів. за спец. 05.18.04 – Технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 12.06.2019 р. у Національному університеті харчових технологій.)

2. Полумбрик М. М.
(тема – “Удосконалення технології варених ковбас з використанням композицій на основі тваринного білка “Білкозин” за спец. 05.18.04 - Технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 11.06.2019 р. у Національному університеті харчових технологій.)

3. Москалюк Оксана Євгенівна (тема – “Удосконалення технології м’ясопродуктів лікувально-профілактичного призначення” за спец. 05.18.04 – Технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 05.12.2019 р. у Національному університеті харчових технологій)

4. Скочко Олексій Іванович (тема – “Удосконалення технології м’ясних посічених напівфабрикатів з використанням кріопротекторів” за

спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24.09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій)

5. Фурсік Оксана Петрівна (тема – "Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням білоквмісних композицій" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24.09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій)

6. Желуденко Юлія Володимирівна (тема – "Удосконалення технології виробництва і зберігання сосисок варених" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 15.04.2021 р. у Національному університеті харчових технологій).

П. 8
Член редакційної колегії фахового збірника наукових праць "Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки"
(http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/pidrozdily/Naukovi_Vydannya/Docs/UA_Editorial_Board_4.pdf).

П. 9
1. Проведення акредитаційної експертизи у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ (голова експертної комісії) (наказ МОН № 417л від 14.03.2016 р.).
2. Проведення акредитаційної експертизи вУжгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ член експертної комісії (наказ МОН №102л від 22.01.19р.).

П. 12
1. Ощипок І.М.
Моделювання

рецептури страв закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сталій розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 27-29 жовтня 2021 р. Львів : ЛТЕУ, 2021. С. 141-144.

2. Ощипок І.М. Удосконалення продукції закладів ресторанного господарства на основі ефективної системи якості. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 р. Р. 94-95.

3. Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів. Інноваційні енерготехнології: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 6-10 вересня 2021. – Одеса: ОНАХТ.

4. Ощипок І.М. Пролонгування термінів придатності м'ясних посічених напівфабрикатів застосуванням посиленого охолодження / І. М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали ІХ-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 9 грудня 2021 р.). Львів : Растр-7, 2021. С. 158-160.

5. Ощипок І.М. Ефективність операцій процесу автоматизації харчових виробництв. Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв : матеріали ХІХ Міжнар. наук. конф. (Одеса, 12-16 вересня 2022 р.). Одеса, 2022. С. 43-46.

6. Ощипок І.М. Дослідження впливу інуліну в технології

діабетичних хлібобулочних виробів / І. М. Ощипок, Т. Ю. Верба // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали X міжнар. наук.-практ. конф. (8 грудня 2022 р.). Львів, С. 106-107.

7. Ощипок І.М. Аналіз стану теплоізоляційних конструкцій холодильних машин під час експлуатації / І. М. Ощипок., Л.Й. Онишко // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (8 грудня 2022 р.). Львів, С. 108-109.

8. Ощипок І.М. Дослідження концентрації речовин деревного диму на його оптичну щільність при копченні м'ясних виробів. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. (Львів, 1-2 червня 2022 р.). С. 310-311.

9. Ощипок І.М. Вплив активності води на варені та в'ялені м'ясні вироби. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (18 жовтня 2022р.). Київ: НУХТ. 2022. С. 34-35.

10. Ощипок І.М. Забезпечення якості і безпечності м'яса птиці і виробів з нього для закладів ресторанного господарства. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. (Львів, 25 вересня 2020 р.) / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. С. 155-157.

11. Ощипок І.М. Нові площини в автоматизації виробничих процесів

харчових виробництв. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / □ відповід. за вип. : проф. Семак Б.Б. □. Львів: вид-во ЛТФУ, 18-19 червня 2020 р. С. 210-211.

12. Ощипок І.М. Розробка технології страв спеціалізованого призначення / І.М. Ощипок, Х. Лучинчин // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020р. К.: НУХТ, 2020 р. Ч.1. С. 19-21.

13. Ощипок І.М. Перспективні напрями розробки сушильного устаткування. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: III Міжнародно-практична конференція (Харків, ХДУХТ, 4-6 вересня 2019 р.). Харків-Мелітополь-Кирилівка. С. 61-62.

14. Ощипок І.М. Модель процесу тепломасопереносу при конвективному сушінні м'ясних виробів. Інноваційні енерготехнології: VII Міжнародна науково-практична конференція. Т.83. Вип. 1. (Одеса, ОНАХТ, 9-13 вересня 2019р.). С. 147-151.

15. Ощипок І.М. Дослідження оболонки з антимікробним покриттям для варених ковбасних виробів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: VIII Міжнародна науково-технічна конференція, присвячена 135-річчю Національного

						<p>університету харчових технологій. (Київ, НУХТ, 5-6 листопада 2019 р.). С.229-232. П. 14 1 місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», Верба Тетяна, 2023 рік. Член журі у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади у 2017/2018 н.р. Харківський державний університет харчування та торгівлі, 11-13 квітня 2018 р. П. 19 Дійсний член академії по відділенню «Технології харчової промисловості» з присвоєнням звання Академік. Диплом УТА № 876 від 24.02.2015р. Української технологічної академії.</p> <p>Стажування, підвищення кваліфікації: 1. ТзОВ ТВК «Львівхолод» з 04 жовтня 2018 р. по 31 жовтня 2018 р. (наказ № 246/02 від 25.09.2018 р.) Звіт про стажування; тема «Вдосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення і розширення професійних знань, умінь і навичок» (150 год / 5 кредитів ECTS). 2. Uniwersytet Rzeszowski, факультет біологічно-рольничий (Польща), 11.12.2018р.– 14.12.2018р. Посвідчення про стажування (30 год / 1 кредит ECTS).</p>	
401313	Удуд Іванна Романівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом	16	Стратегічний менеджмент	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 4, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1 1. Ільчук, О.О., Удуд, І.Р., Шира, К.Р. (2023). Проблеми підтримання ефективності роботи підприємств

спеціаліста,
Львівська
комерційна
академія, рік
закінчення:
2002,
спеціальність:
0501
Економіка
підприємства,
Диплом
кандидата наук
ДК 004421,
виданий
17.05.2012,
Атестат
доцента АД
002698,
виданий
20.06.2019

ресторанного бізнесу та закладів культури у кризових умовах господарювання. Актуальні питання у сучасній науці, 6 (12), 54-64.

2. Личук, О.О., Удуд, І.Р., Лупан П.П. (2022). Диференціація підходів до управління кадровим потенціалом готельної сфери в умовах зовнішніх викликів. Інфраструктура ринку, 69, 66-71. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastuct69-12> (Index Copernicus)

3. Личук, О.О., Удуд, І.Р., Іванців, О.С. (2021). Особливості здійснення антикризового управління підприємством готельної індустрії в умовах поширення світової пандемії. Науковий погляд: економіка та управління, 6(76), 41-45. DOI: <https://doi.org/10.32836/2521-666X/2021-76-7> (Index Copernicus)

4. Удуд, І. Р. (2021). Основні проблеми та сучасні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної індустрії України. Регіональна економіка та управління, 4 (34), 97-104. (Index Copernicus)

5. Шувар, Н.М., Закалик, Г.М., Удуд, І.Р. (2018). Перспективи розвитку еко-готелів в Україні: економічний і психологічний аспекти. Економіка та суспільство, 15, 502-508 (Index Copernicus)

6. Стручок, Н.М., Удуд, І.Р., Вівчарук, О.М. (2018). Інструменти становлення фінансово-економічної безпеки підприємств туристичної індустрії. Фінансово-кредитна діяльність : проблеми теорії та практики, 23, 250-258. (Web of Science)

7. Личук, О.О., Удуд, І.Р., Іваночко, А.Т. (2023). Роль комунікації в побудові стратегії антикризового розвитку. Bulletin of Sumy National

Agrarian University, 3 (95).

П. 4

1. Удуд І.Р. Методичні вказівки для виконання семінарських та самостійних робіт з дисципліни «Стратегічний менеджмент» для студентів I курсу другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. 28 с.

2. Удуд І.Р., Чайка І.М. Методичні вказівки для виконання практичних (семінарських) робіт з дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» для студентів I курсу другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. І.Франка, 2023. – 39 с.

3. Удуд І.Р. Методичні вказівки для виконання семінарських та самостійних робіт з дисципліни «Маркетинг подій і конференцій» для студентів I курсу другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. 36 с.

4. Удуд І.Р. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт з дисципліни «Організація готельної справи», для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. І.Франка, 2022. – 21 с.

5. Розроблено робочі програми і силабуси для дисциплін :
Стратегічний менеджмент,
Маркетинг подій та конференцій,
Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі,
Організація готельної справи, Менеджмент.
П. 12

1. Удуд І.Р., Петришин Д.Р. Сучасні тренди в туристичному бізнесі та їх вплив на заклади готельного господарства / І.Р. Удуд., Д.Р. Петришин // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку: Матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 14 березня 2019 р.). Львів, 2019. С. 36-39.

2. Удуд І.Р., Зварич Д.В. Бренд «Reikartz Hotel Group» як приклад ефективного функціонування готельних мереж України» / І.Р. Удуд., Д.В. Зварич // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку: Матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 14 березня 2019р.). Львів, 2019. С. 86-91.

3. Удуд І.Р., Семчук І.А. Стратегія підвищення конкурентоспроможності та її особливості у підприємствах готельної індустрії в сучасних умовах / І.Р. Удуд., І.А. Семчук // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку: Матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 14 березня 2019 р.). Львів, 2019. С. 110-113.

4. Удуд І.Р., Супріган А.В. Напрями підвищення інвестиційної привабливості готелів України в сучасних умовах / І.Р. Удуд, А.В. Супріган // Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: Зб. матер.

наук.-практ. конф.
(Луцьк, 28 жовтня
2020р.). Луцьк:
Східноєвропейський
національний
університет імені Лесі
Українки, 2020. С.
160-164.

5. Удуд І.Р.,
Свистунова М.Т.
Планування
ефективності
діяльності готельно-
ресторанного
підприємства в умовах
ринку / І.Р. Удуд, М.Т.
Свистунова //
Туристичний бренд
як фактор
формування
позитивного іміджу
України на світовому
ринку. Зб. матер.ІІ
Всеукр. наук.-
практ.інтернет конф.
(Львів, 20 лютого
2020 р.). Львів: ЛІЕТ,
2020. С. 232–235.

6. Удуд І.Р., Хомич
М.О. Маркетингове
планування на
підприємстві
готельного бізнесу,
його організація і
ефективність /
І.Р.Удуд, М.О. Хомич
// Туристичний бренд
як фактор
формування
позитивного іміджу
України на світовому
ринку. Зб. матер.ІІ
Всеукр. наук.-
практ.інтернет конф.
(Львів, 20 лютого
2020 р.). Львів: ЛІЕТ,
2020. С. 211–214.

7. Удуд І.Р.,
Мартинець І.В. Оцінка
екологічної складової
конкурентоспроможн
ості підприємств
готельно-
ресторанного
господарства / І.Р.
Удуд, І.В. Мартинець
// Туристичний бренд,
як фактор
формування
позитивного іміджу
України на світовому
ринку. Зб. матер. ІІ
Всеукр. наук.-
практ.інтернет. конф.
(Львів, 20 лютого
2020 р.). Львів: ЛІЕТ,
2020. С. 235–237.

8. Удуд І.Р. Загальні
тенденції українського
ринку готельної
індустрії в умовах
війни. Фінансово-
економічні проблеми
розвитку суб'єктів
господарювання в
період становлення
інноваційної
економіки. Зб.
наукових праць
всеукраїнської
науково-практичної

конференції (Кривий Ріг, 10 листопада 2022р.). Кривий Ріг: КНУ, 2022. С.386-389.

9. Удуд. І.Р., Белоус Д.Є. Сучасні проблеми конкурентоспроможності індустрії гостинності / І.Р Удуд, Д.Є. Белоус // Збірник тез III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Цифрова трансформація фінансової системи України та країн v-4 в умовах євроінтеграції». Частина II. Дубляни, 2023. 165-167с.

10. Удуд І.Р., Гуль В.А. Оцінка ефективності готельно-ресторного бізнесу України в період війни / І.Р. Удуд., В.А. Гуль // Збірник тез III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Цифрова трансформація фінансової системи України та країн v-4 в умовах євроінтеграції» (Дубляни, 26 квітня 2023р.). Частина III. Дубляни: ЛНУП, 2023. С. 209-214.

11. Удуд І.Р., Лабутін С.С. Організаційні аспекти діяльності підприємств готельного бізнесу в умовах війни / І.Р. Удуд., С.С. Лабутін // Географічна освіта і наука: виклики і поступ: Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 140-річчю географії у Львівському університеті (18–20 травня 2023 р.). Львів. С. 226-230.

12. Цимбала М.Я., Удуд І.Р. Особливості формування теорії та практики розвитку готельно-ресторанного бізнесу / М.Я. Цимбала., І.Р. Удуд // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: X міжнародна науково-практична конференція, Львівський національний університет імені ІванаФранка (6-7 квітня 2023р.). С 80-83.

П. 14
Керівництво студентом, який

зайняв призове місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»:
- Заруба А., тема «Удосконалення діяльності готельного підприємства шляхом використання інноваційних підходів у наданні готельних послуг на прикладі готелю «Атлас Делюкс», диплом III ступеня, 2017 р.
П. 19
З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування»

Стажування, підвищення кваліфікації:
1. Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.- 15.06.2023р.). Сертифікат ПН 28/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS.
2. Львівський національний університет ім. Івана Франка, стажування на тему «Проблеми підтримання ефективності роботи підприємств в готельно-ресторанному бізнесі у кризових умовах господарювання» (протокол № 14 від 15.06.2023 р.).
3. ЛНУ ім. І. Франка, навчання за програмою «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану» (з 13.03. по 17.03.2023 р.) (Сертифікат ПН2070987/000160-23; обсягом 30 годин - 1 кредит ECTS).
4. Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.).

						Сертифікат № TQOJAG-CE000111, виданий 31.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS. 5. Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000234-22, від 06.12.2022р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS. 6. Участь у проєкті з розвитку співпраці бізнесу та освіти “Uni-Biz Bridge”, присвяченому розвитку soft skills (21-21.11.2022р.) Сертифікат № 219, вид. 22.11.2022р., 7 год. 7. Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Sw, Poland. Міжнародне стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з економіки та управління» (21.01.2019р.-31.01.2019р.). Сертифікат NIP 661-12-59-598., 150 год / 5 кредитів ECTS.	
399544	Кушнірук Галина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом магістра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 065528, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 008701, виданий 27.09.2021	12	HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1 1) Rutynskyi, M., Kushniruk, H. (2021). Waterfalls of the Eastern Carpathians (Ukraine) as objects of geoheritage and geotourism. Geografický časopis, 73(3), 265-282. ISSN 0016-7193. DOI: https://doi.org/10.31577/geogrcas.2021.73.3.14 (Scopus) 2) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2021). The Morshyn spa resort as a health and leisure centre for the Jewish population of Galicia, 1878-1939. Jewish Culture and History, 22 (2), pp. 106-123. DOI: https://doi.org/10.1080/1462169X.2021.1916707 (Scopus) 3) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2020). Coffee tourism in Lviv in the context of world

coffee tourism. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sec. B.*, 75, pp. 87–113. DOI: <http://dx.doi.org/10.17951/b.2020.75.0.87-113> (Scopus)

4) Lozynskyy R. M., Kushniruk H. V. (2020). Dynamics and geographical structure of inbound tourism in political transit countries: case of Ukraine. *Journal of Geology, Geography and Geoecology*, Vol. 29 No 2, 2020, pp. 335-350. <http://dx.doi.10.15421/112030> (Web of Science)

5) Rutynskiy M. & Kushniruk H. (2020). The impact of quarantine due to COVID-19 pandemic on the tourism industry in Lviv (Ukraine). *Problems and Perspectives in Management*, 18(2), pp. 194-205. DOI: [http://dx.doi.10.21511/ppm.18\(2\).2020.17](http://dx.doi.10.21511/ppm.18(2).2020.17) (Scopus)

6) Кушнірук, Г.В., & Дорош, Ю.С. (2022). Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (7), 16-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-7-2> (Index Copernicus)

7) Рутинський, М., Зайченко, В., & Кушнірук, Г. (2023). Розвиток формату «fine dining» у ресторанному бізнесі України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 1(7), 10-14. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(7\).2023.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(7).2023.2) (Index Copernicus)

8) Pandyak, I., Kushniruk, H., & Telish, P. (2023). Hotel chains in Ukraine: structural and spatial organization and the trends in the hotel business corporatization. *Науковий журнал «Економіка і регіон»*, 1 (88), 81-90. [https://doi.org/10.26906/EiR.2023.1\(88\).2876](https://doi.org/10.26906/EiR.2023.1(88).2876) (Index Copernicus)

9) Пандяк, І., Кушнірук, Г., & Петлін, І. (2023).

Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір, (184), 118-122. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20> (Index Copernicus)

10) Дністрянська, Н., Кушнірук, Г., & Чайка, І. (2023). Побудова бренду роботодавця у готельній індустрії: роль пар-діяльності. Економіка та суспільство, (52). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2553>. DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-34 (Index Copernicus)

11) Кушнірук, Г. (2023). Сучасні технології HR-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі: Аутсорсинг vs. Аутстафінг. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, Том 6, №2 (Index Copernicus)

П. 3

1) Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. (Розділ 3. Готельні бренди: тенденції позиціонування на ринку гостинності України після пандемії COVID-19, С. 56-86) URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/>

2) Quirini-Popławski Ł., Tomczewska-Popowycz N., Dorocki S., Kushniruk H. and Rutynskyi M. (2022). Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas. In Janta H. et al. (Eds.). Tourism Planning and Development in Eastern Europe. Wallingford, UK: CABI Regional Tourism Series. CABI International. P. 117-132. DOI:

10.1079/9781800620353.0008. URL: <https://cabidigitalibrary.org/doi/abs/10.1079/9781800620353.0008>

3) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). European low-cost airlines in Ukraine: features of entry and consolidation in the national market. In Catenazzo G. (Ed). Challenges and Opportunities for Transportation Services in the Post-COVID-19 Era. Hershey, USA: IGI Global. P. 104-139. DOI: 10.4018/978-1-7998-8840-6.ch006. URL: <https://www.igi-global.com/chapter/european-low-cost-airlines-in-ukraine/303410>

4) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv (Ukraine). In Borges A. et al. (Eds). Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives. Hershey, USA: IGI Global. P. 220-243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2.ch012. URL: <https://www.igi-global.com/chapter/restaurant-industry-in-the-tourist-city-of-eastern-europe/302161>

5) Кушнірук Г.В., Корнєва В.В. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: проблеми запровадження в Україні : колективна монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. – 189 с. (Розділ 1.7 Чорнобильський туризм: сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку, С. 59-66.)

6) Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Ю. С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с. П. 4

1) Кушнірук Г.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 56 с.

2) Кушнірук Г.В., Пандяк І.Г. Методичні вказівки для підготовки та захисту курсових робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 34 с.

3) Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с.

4) Кушнірук Г.В. Наскрізна програма практик для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти, денної та заочної форми навчання з галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. – Львів: Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ ім. І. Франка, 2022. – 35 с.

5) Кушнірук Г.В., Чайка І.М. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «Бренд-

менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 36 с.

6) Кушнірук Г.В. Економіка туризму. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів IV курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Г.В.Кушнірук. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. – 36 с.

7) Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Організація туризму. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Г.В.Кушнірук, Ю.С.Дорош. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. – 36 с.

8) Розроблено робочі програми та силябуси для дисциплін: HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою), Бренд-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі, Креативний менеджмент, Управління СПА та велнес у готельному бізнесі, Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві, Корпоративне управління, Економіка туризму, Організація туризму, Санаторно-курортна справа.

9) В онлайн середовищі Електронного навчання розроблено на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни

«Економіка туризму», який пройшов змістовно-наукову оцінку якості на засіданні кафедри (від 15.01.2021 р., протокол № 6).

П. 7

1) Опонування дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 242 «Туризм»:
- Никиги Оксани Василівни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні (на прикладі Львівської області)» (15 вересня 2022р.);

- Мороз Соломії Романівни «Модернізація санаторно-курортного господарства у структурі регіональних туристичних систем» (22 вересня 2022р.).

2) Член разової спеціалізованої вченої ради 3/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (15 вересня 2022р.).

3) Член разової спеціалізованої вченої ради 4/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (22 вересня 2022р.).

П. 8

1) Член редколегії (співредактор) нового фахового зарубіжного видання GastroMedia Journal, Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey (2021-2023pp.)

2) Здійснювала рецензування 4 анонімних рукописів закордонних авторів, поданих для публікації у виданнях, які включені до міжнародних наукометричних баз даних Web of Science, Scopus:

- Sustainable Transportation in Western Europe (2021p.)

- Airline Customer Complaints During COVID-19 Pandemic the Case of Turkey-Based Airlines (2021p.)

- The Economic Impact of COVID-19 in the Air Transportation Industry: Estimates from a Regional Input-Output Model (2021р.)
- The challenge of tourism in the times of COVID-19: exploring the Spanish tourists' intentions to travel to zones that have a low-impact of the pandemic (2022р.)

П. 10

1) Співпраця з Інститутом географії Краківського педагогічного університету та Сілезьким університетом у рамках наукового проекту «Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas» (2021р.)

2) Співпраця з Necmettin Erbakan University (Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey) в рамках створення нового фахового міжнародного журналу GastroMedia Journal та підготовки першого випуску у 2021р.

3) Співпраця з Pamukkale University (Turkey) та Karabük University (Turkey) у рамках наукового проекту «How Does The Russia-Ukraine War Pave The Way to Diaspora Tourism in Ukraine?» (2022-2023рр.).

4) Співпраця з Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi (Bişkek, Kırgızistan) у рамках наукового проекту «Orta Asya Turizm Merkezindeki Türk Restoranların Altyapı Kalitesinin Değerlendirilmesi: Bişkek Örneği», 2023р.

П. 12

1) Кушнірук Г., Пандяк І. Капсульні готелі – сучасний тренд в індустрії гостинності / Г. Кушнірук, І. Пандяк // Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у

Львівському
університеті (м. Львів,
18–20 травня 2023 р.)
/ відповід. редактори:
В. Біланюк, Є. Іванов.
У 3-ох томах. Львів:
Простір-М, 2023. Том
3. – С. 215-219.

2) Kushniruk H. A
strong brand as a
competitive advantage
in the hotel business //
Innovative educational
technologies: European
experience and its
application in training
in economics and
management :
Proceedings of
scientific and
pedagogical internship
(February 13 – March
26, 2023, Riga, Latvia).
Riga, Latvia : “Baltija
Publishing”, 2023, 187-
189. DOI:
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-62>

3) Кушнірук Г.В.,
Корнева В.В. Сучасні
тенденції розвитку
wellness-готелів
курорту Східниця /
Г.В. Кушнірук, В.В.
Корнева //
Гостинність, сервіс,
туризм: досвід,
проблеми, інновації.
Збірник матер. X
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Київ, 6-7
квітня 2023 р.). –
Київ, 2023. – С. 188-
191.

4) Кушнірук Г.В.,
Пилипенко В.І.
Ергономічні рішення
у капсульних готелях /
Г.В. Кушнірук, В.І.
Пилипенко //
Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання. Збірник
матер. XIV
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Черкаси,
23-24 березня 2023
р.). – Черкаси: ЧДТУ,
2023. – С. 76-78.

5) Кушнірук Г.В.,
Копоть М.М. Роль
обслуговування у
просуванні закладу
ресторанного
господарства / Г.В.
Кушнірук, М.М.
Копоть //
Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання. Збірник
матер. XIV
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Черкаси,

23-24 березня 2023 р.). – Черкаси: ЧДТУ, 2023. – С. 100-102.

6) Kushniruk, H. & Rutynskiy, M. (2022). Development of the infrastructure of Turkish restaurants in the tourist center of Eastern Europe: the case of Kyiv. GastroMedia Journal, 1(1), 1-18. DOI: 10.54497/Gastromedia.2022.1.

7) Кушнірук Г. Особливості гастрономічного сегменту італійської кухні в місті Львові / Галина Кушнірук, Антон Магіровський // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовтня 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 60-62.

8) Кушнірук Г.В. Перспективи розвитку глемпінгу у сільських територіях України / Г.В. Кушнірук / Вдосконалення фінансово-кредитного механізму забезпечення інноваційного розвитку аграрного сектору економіки, сільських територій України та країн V-4. Збірник матер. Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Львів, 2 червня 2022р.). – Львів: ЛНУП, 2022. – С.169-172

9) Кушнірук Г.В. Національна мережа готелів Reikartz Hotel Group на ринку Львова / Г.В. Кушнірук, В.О. Носкова // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Збірник матер. XIII Міжнародної науково-практичної конференції (Черкаси, 24-25 березня 2022 р.). – Черкаси: ЧДТУ, 2022. – С.25-28

10) Кушнірук Г.В. Кавовий сервіс як мистецтво в індустрії гостинності / Г.В. Кушнірук, Н. С. Власюк // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та

перспективи розвитку : матеріали І міжнар. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2021. – С. 175-178

11) Кушнірук Г.В. Глемпінг – новітня концепція в індустрії гостинності / Г. В. Кушнірук, Ц.В. Кісіль // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : матеріали ІІ міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 7-8 жовтня 2021 р.). – Львів : ЛДУФК, 2021. – С. 54-56.

П. 13
Володіння англійською мовою на рівні Independent User (B2 - upper intermediate).
Проведення навчальних занять з дисципліни «HR-менеджмент» англійською мовою в обсязі 82 аудиторних години для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у 2022-2023 н.р.
Проведення навчальних занять англійською мовою з дисципліни «HR-менеджмент» у готельно-ресторанному бізнесі» в обсязі 70 аудиторних годин для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; з дисципліни «HR-менеджмент» в обсязі 48 аудиторних годин для магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» у 2023-2024 н.р.

П. 14
1) Керівництво студентами, які зайняли призові місця у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм»:
- Кравчук С.Т., магістр І курсу, тема: «Львів як перспективна дестинація для розвитку кавового туризму», диплом І ступеня, 2018 р.;
- Петришин Д.Р., студентка ІІІ курсу, тема: «Винний туризм як перспективний напрям спеціалізованого

туризму», диплом III ступеня, 2019р.;

- Корнева В.В., студентка III курсу, тема: «Туристична дестинація «темного» туризму: нове життя Чорнобиля», диплом I ступеня, 2021 р.

2) Керівництво студентами, які зайняли призові місця у I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»:

- Кісіль Ц.В., студентка IV курсу, тема: «Новітня концепція глемпінгу в індустрії гостинності: виклики сучасності та можливості розвитку в Україні», диплом I ступеня, 2022 р.

- Копоть М.М., магістр I курсу, тема: «Сучасні підходи у просуванні закладів ресторанного господарства в Україні», диплом I ступеня, 2023 р.

3) Керівництво студентською науковою роботою переможниці II етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Tourism, Hotel and Restaurant Business»:

- Пилипенко В.І., магістр I курсу, тема: «Capsule hotels: trends and prospects for implementation in Ukraine», диплом II ступеня, 2023 р.

П. 19

З 2021р. – членкиня Громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України».

З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування».

Стажування, підвищення кваліфікації:

1) Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.- 15.06.2023р.).

Сертифікат ПН
25/0623 від
15.06.2023р., 90 год /
3 кредити ECTS.
2) Baltic Research
Institute of
Transformation
Economic Area
Problems, Riga, Latvia.
Міжнародне науково-
педагогічне
стажування на тему
«Innovative
Educational
Technologies: European
Experience and its
Application in Training
in Economics and
Management»
(13.02.2023р.–
26.03.2023р.).
Сертифікат №
20230367, виданий
26.03.2023р., 180 год /
6 кредитів ECTS.
3) Львівський
національний
університет імені
Івана Франка, вебінар
«Успішна акредитація
освітньої програми:
актуальні проблеми і
шляхи вирішення»
(06.12.2022 р.).
Сертифікат ПК №
02070987/000143-22,
від 06.12.2022 р., 3 год
/ 0,1 кредитів ECTS.
4) ГО «Інноваційний
Університет» спільно
з Офісом підтримки
вченого, курс
підвищення
кваліфікації «Бренд
науковця у цифровому
світі» (21-27
листопада 2022 р.).
Сертифікат № 1247,
виданий 5.12.2022р.,
30 годин / 1 кредит
ECTS.
5) Навчальний центр
готельної і
ресторанної справи
Reikartz Hotel Group,
підвищення
кваліфікації «LEVEL
UP разом з
REIKARTZ» (18-31
жовтня 2021р.).
Сертифікат №
TQOJAG-CE000129,
виданий 31.10.21р., 30
год / 1 кредит ECTS.
6) ТОВ «Академія
цифрового розвитку»,
онлайн-курс
підвищення
кваліфікації «Цифрові
інструменти Google
для закладів вищої,
фахової передвищої
освіти»,
організований
Міністерством освіти і
науки України за
підтримки Google
Україна (04-19 жовтня
2021р.). Сертифікат
№ 20GW-019,
виданий 19.10.21р., 30

год / 1 кредит ECTS.

7) Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (01.10.2020р.-23.01.2021р.). Сертифікат СВ № 02070987/000055-21, виданий 23.01.21р., 180 год / 6 кредитів ECTS.

8) Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (WSTiE), Sucha Beskidzka, Poland. Міжнародне стажування на тему «Innovative educational technologies: European experience and its normative legal implementation in the preparation of experts with economics, tourism and public administration» (08.06.2019р.-13.06.2019р.). Сертифікат № 03/NS/2019, виданий 12.06.2019р., 180 год / 6 кредитів ECTS.

9) Онлайн-інтенсив для сфери гостинності HoReCa «Операційний маркетинг в готелях і ресторанах» (27-28 квітня 2021р.) та Онлайн-тренінг для HR-фахівців галузі гостинності «Формування команди в HoReCa» (6-8 липня 2021р.), організовані Дніпропетровською торгово-промисловою палатою в рамках ініціативи COVID-19 БІЗНЕС-КЛІНІКИ проекту «EU4Business: конкурентоспроможність та інтернаціоналізація МСП», що спільно фінансується Європейським Союзом та урядом Німеччини, і реалізується німецькою федеральною компанією Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH.

10) Навчальний центр готельної та

						ресторанної справи та відділу навчання Reikartz Hotel Group. Участь у вебінарі «Планування кар'єри: які навички потрібні у сфері HORECA сьогодні?» (16 лютого 2022 р.). 11) PROFI CLUB та ГО «Ресторанна гільдія». Участь у профільній онлайн-зустрічі «Ресторанний бізнес в умовах війни» (13 жовтня 2022р.). Отримано Сертифікат.	
401076	Бомба Мирослав Ярославович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1981, спеціальність: Агрономія, Диплом доктора наук ДН 003066, виданий 06.12.1996, Атестат доцента ДЦ 004815, виданий 06.10.1994, Атестат професора ПР 000921, виданий 21.12.2001	38	Методологія і організація наукових досліджень	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1 1) Пасічник Т.В., Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г. Використання комп'ютерних технологій в обчисленні оптимального раціону харчування для різних категорій населення. Journal of Chemistry and Technologies. 2023, 31(1). P.114-119. (Scopus) 2) Тринько Р.І., Бомба М.Я., Сливка М.М. Раціональне водокористування як чинник національної безпеки України. Вісник національної академії наук України, 2019. № 6. С.83-90. 3) Bomba M., Susol N. Main requirements for food safety management systems under international standards: BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, Global GAP, SQF. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2020. 22 (93). S. 18-25. (Index Copernicus). 4) Майкова С.В., Вівчарук О.М., Бомба М.Я. Перспективи виготовлення страв із профілактичними властивостями введенням нетрадиційної сировини. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2021. №1-2(3-4). С. 66-74. 5) Бомба М.Я., Майкова С.В., Ромашко І.С., Шемедюк Н.П. Особливості застосування біологічно цінної

рослинної сировини
Сколівщини у
виготовленні страв
галицької кухні.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології,
2021. Т.23. № 96. С.
82-87. (Index
Sopernicus).

6) Бомба М.Я.,
Майкова С.В.,
Лотоцька-Дудик У.Б.
Хрін як спеція з
унікальними
лікувальними
властивостями та
перспективи його
застосування в
оздоровчому
харчуванні (огляд
літератури). Гігієна
населених місць.
2022. № 72. С.117-124.

7) Майкова С. В.,
Маслійчук О. Б.,
Федина Л. О., Бомба
М. Я., Максимець, О.
Б. Інноваційні
технології
приготування м'ясних
січених страв з
використанням
нетрадиційної
сировини.
Таврійський науковий
вісник. Серія: Технічні
науки. 2022. №5. С.
56-64.

8). Бомба, М. Я.,
Федина, Л. О.,
Маслійчук, О. Б.,
Майкова, С. В.
Нетрадиційна
рослинна сировина
Карпат у технології
приготування напоїв
оздоровчої дії.
Таврійський науковий
вісник. Серія: Технічні
науки. 2023. № 6. С.
42-51.

П. 2
Бомба М.Я., Федина
Л.О., Кіт Л. Я.
Оздоровлювальний та
загальнозміцнювальн
ий фіточай.
Львівський
національний
університет імені
Івана Франка.
Зареєстровано за
№202301206 від
23.03.23р.

П. 3
1) Бомба М.Я., Джурик
Н.Р.-Й., Дячок та ін.
Загальні технології
харчових виробництв:
навч. посібн.; за заг.
ред. М.Я. Бомби.
Львів: Ліга–Прес,
2018. 410с.
2) Бомба М.Я.
Екологічність і
безпеку продуктів
харчування: навч.
посібн. Львів:
СПОЛОМ, 2022. 204с.

3) Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с.

4) Бомба М. Вступ до спеціальності «Харчові технології»: навч. посіб. – Львів: Сполом, 2023. – 300 с. П. 4

1) Бомба М.Я. Методичні вказівки для підготовки та виконання практичних, семінарських та індивідуальних завдань з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 23с.

2) Бомба М.Я., Майкова С.В., Шах А.Є., Маслійчук О.Б. Навчально-методичні матеріали для підготовки кваліфікації (бакалаврської) роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Львів: Львів. нац. ун-т імені Івана Франка, 2022. 15с.

3) Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова М.В., Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 64с.

4) Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та

заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с.

5) Розроблено робочі програми і силябуси з дисциплін:
Методологія і організація наукових досліджень, Екотехнології у сфері гостинності, Науково-дослідницький практикум, Екологія харчових виробництв, Вступ до спеціальності, Безпечність і якість харчової продукції.

П. 7

1) Член постійної спеціалізованої вченої ради К 74.844.02 Уманського національного університету садівництва за спеціальностями фізіологія рослин, мікробіологія і загальне землеробство (2019–2021рр.)

2) Опонування дисертаційної роботи Коваль Галини Володимирівни на здобуття наукового ступеня кандидата сільськогосподарських наук у спеціалізованій вченій раді К 74.844.02 Уманського національного університету садівництва (06.06.2019р.)

П. 8

1) Науковий керівник теми «Наукові та прикладні аспекти дослідження та вдосконалення технологій харчової продукції оздоровчого призначення» в рамках комплексної науково-дослідної теми ВНЗ «Розвиток туризму у Західних областях України, як фактор матеріального і духовного розвитку суспільства, терміни виконання: 2016-2020рр. (номер державної реєстрації 0116U001001).

2) Член редколегії Вісника ЛІЕТ (2011-2020рр.)

П. 12

1) Бомба М.Я., Войтишин Л.Я. Нетрадиційна рослинна сировина в оздоровчому харчуванні. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези

доповідей
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції. –
Мукачево: РВВ МДУ,
2019.- С.51-52.

2) Макух І.О., Бомба
М.Я. Оздоровче
харчування в
контексті збереження
генофонду нації.
Сучасні тенденції з
розвитку готельно-
ресторанного бізнесу.
Якість і безпечність
продуктів харчування:
Зб. матеріалів
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції. Львів:
ЛІЕТ, 2019. С.34-36.

3) Бомба М.Я.
Перспективи
використання
нетрадиційної
рослинної сировини
Карпат для
приготування
фіточаїв з
оздоровчими
властивостями.
Інноваційний
розвиток готельно-
ресторанного
господарства та
харчових виробництв:
матеріали І
Міжнародної наук.-
практ. інтернет-конф.
Прага: Oktan Print
s.r.o., 2020. С.85.

4) Бомба М.Я., Шах
А.Є., Максимець О.Б.,
Майкова С.В. Фіточай
– ключ до здоров'я:
буклет. Львів: Ліга-
Прес. 2020. 12с.

5) Майкова С.В.,
Бомба М.Я.
Використання
нетрадиційної
сировини для
приготування фаршів.
Харчові добавки.
Харчування здорової
та хворої людини:
матеріали ІХ
Міжнародної наук.-
практ. інтернет-конф.
Прага: Oktan Print
s.r.o., 2020. С.174-175.

6) Сербіна К. М.,
Бомба М.Я.,
Маслійчук О.Б.
Інноваційні напої як
перспективний
напрямок оздоровчо –
дієтичного
харчування.
Матеріали Х
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції,
«Інноваційні
технології в готельно-
ресторанному
бізнесі». Київ: НУХТ,
2021. С.91–92.

7) Бомба М.Я.,
Майкова С.В.
Використання

нетрадиційної сировини для розширення асортименту страв української кухні. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С. 74 – 78.

8) Бомба М.Я., Майкова С. В., Маслійчук О.Б., Павлюк Ю.А. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. The 4 th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (January 10-12, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden, 2022. P.266 – 272.

9) Живка В.Р., Бомба М.Я., Майкова С.В. Удосконалення технології виробництва соусів оздоровчого спрямування. Актуальні проблеми науки, освіти і технологій: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 8 лютого 2022 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С.31-32. П. 14

1) Керівник студентського наукового гуртка «Харчові технології і ресторанний сервіс» впродовж 2017-2021рр.

2) Робота у складі журі II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм», 2017р. П. 19

З 2022р. – член Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування».

Стажування, підвищення

						<p>кваліфікації: 1) Львівський національний університет ветеринарної медицини і біотехнологій імені С.З. Гжицького, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (01.03.2023р.-15.04.2023р., 180 год. / 6 кредитів ECTS. (Протокол № 135 від 07 квітня 2023р.). 2) Західна філія ТОВ «Зірка Буковелю», готель «Radisson Blu Resort», Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 23/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS.</p>
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>

	екскурсії, використання інформаційних технологій.	
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.</p>
Методологія і організація наукових досліджень	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>
HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.</p>
Стратегічний менеджмент	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція,</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.</p>

			дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
<i>ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП),	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.

<p>Практика: виробнича (переддипломна)</p>	<p>рецензування, презентація.</p> <p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.</p>
<p>Практика: виробнича</p>	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.</p>
<p>Курсова робота</p>	<p>Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.</p>
<p>Сучасні концепції у сфері гостинності</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.</p>
<p>Інноваційні технології</p>	<p>Форми навчання: лекції,</p>	<p>Поточний контроль: усне та</p>

		у готельно-ресторанному бізнесі	лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Методологія і організація наукових досліджень	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
<i>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій).</i>	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи.

	Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
Сучасні концепції у сфері гостинності	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.

			ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	
<p><i>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</i></p>	☒	Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>
		Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгове заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.</p>
		HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.</p>
		Стратегічний менеджмент	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція,</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.</p>

			дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
<p><i>ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.</p>
		<p>Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.</p>
		<p>Кваліфікаційна (магістерська) робота</p>	<p>Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП),</p>	<p>Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.</p>

			рецензування, презентація.	
		Практика: виробнича (переддипломна)	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
		Практика: виробнича	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
<i>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій,	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.

Сучасні концепції у сфері гостинності	рецензування, презентація. Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
Стратегічний менеджмент	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція, дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.

			штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
<p><i>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика: виробнича (переддипломна)</p>	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.</p>
		<p>Кваліфікаційна (магістерська) робота</p>	<p>Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.</p>
		<p>Курсова робота</p>	<p>Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.</p>
		<p>Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна,</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за</p>

	інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	результатами поточної успішності.
Сучасні концепції у сфері гостинності	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгове заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

		<p>Методологія і організація наукових досліджень</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>
		<p>Стратегічний менеджмент</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція, дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.</p>
<p><i>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Кваліфікаційна (магістерська) робота</p>	<p>Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.</p>
		<p>Курсова робота</p>	<p>Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I</p>

	методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	семестрі.
Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгове заняття, розрахункові, ситуаційні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
Методологія і	Форми навчання: лекції,	Поточний контроль: усне та

		організація наукових досліджень	семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		Стратегічний менеджмент	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція, дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
<i>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</i>	☒	Методологія і організація наукових досліджень	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		Сучасні концепції у сфері гостинності	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.

	використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
Практика: виробнича (переддипломна)	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.

			спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	
<p><i>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Практика: виробнича (переддипломна)</p>	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.</p>
		<p>Практика: виробнича</p>	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.</p>
		<p>Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>
		<p>Сучасні концепції у сфері гостинності</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.</p>

	презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
Стратегічний	Форми навчання: лекції,	Поточний контроль: усне та

		менеджмент	<p>семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція, дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	<p>Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.</p>	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
<p><i>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна (магістерська) робота	<p>Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.</p>	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Практика: виробнича (переддипломна)	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу,</p>	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.

	спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	
Практика: виробнича	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуаційні завдання, проектно-	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

			орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	
		Методологія і організація наукових досліджень	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою)	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.</p>	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Стратегічний менеджмент	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна лекція, дискусія, демонстрування, ілюстрування, презентація, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
ПРН 6. Відшукувати	<input checked="" type="checkbox"/>	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна	Поточний контроль: виконання розділів та інших

<p>необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p>		<p>(магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.</p>	<p>структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.</p>
	<p>Практика: виробнича (переддипломна)</p>	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.</p>
	<p>Практика: виробнича</p>	<p>Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.</p>
	<p>Курсова робота</p>	<p>Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.</p>	<p>Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.</p>
	<p>Бренд-менеджмент у готельному і</p>	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування,</p>

ресторанному бізнесі	<p>заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.</p>	<p>тестування, захист індивідуальних, проектних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>
Сучасні концепції у сфері гостинності	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.</p>
Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.</p>
Методологія і організація наукових досліджень	<p>Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи.</p> <p>Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота</p>	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль:</p>

		<p>в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), дискусія, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, спостереження, самоспостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, анкетування, соціологічне опитування, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.</p>	<p>залік у I семестрі за результатами поточної успішності.</p>
--	--	---	--