

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Освітня програма	40961 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	187
Повна назва ЗВО	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Ідентифікаційний код ЗВО	34606048
ПІБ керівника ЗВО	Пристапа Євгеній Никодимович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.ldufk.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/187>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	40961
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-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Факультет туризму, факультет післядипломної та заочної освіти, факультет фізичної терапії та ерготерапії, факультет педагогічної освіти, факультет фізичної культури і спорту
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	308599
ПІБ гаранта ОП	Паска Марія Зіновіївна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри, професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	maria_pas@ldufk.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-302-61-20
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Підготовку фахівців для сфери обслуговування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (надалі ЛДУФК) започатковано у 2016 р. на першому рівні вищої освіти на основі системного вивчення ринку праці та потреб роботодавців м. Львова та регіону. На сьогодні діє Сертифікат № 562 про акредитацію освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого бакалаврського рівня (відповідно рішення №14(31).1.184 від 23.07.2020 р НАЗЯВО. З метою логічного продовження одержання вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», у 2020 році було одержано Ліцензію на провадження освітніх послуг на другому (магістерському) рівні за спеціальністю (Наказ МОН від 14.01.2020 р. №14-л).

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» було розглянуто і затверджено Вченою радою ЛДУФК 23.06.2020 р. (протокол № 9) і введено в дію наказом ректора № 211-р від 17.07.2020 р. Перший набір на дану ОПП відбувся у 2020 р.

Нормативно-правовою базою формування ОПП слугували: Закон України «Про вищу освіту»; Національна рамка кваліфікацій; Класифікатор професій ДК 003:2010; Проект Стандарту вищої освіти України прийнято на засіданні сектору ВО Науково-методичної ради МОН України, протокол № 3 від 21.06.2019 р.; «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм» (затверджене Вченою радою ЛДУФК, протокол № 2 від 5.09.2019 р.).

Необхідність розроблення даної освітньо-професійної програми (ОПП) зумовлена вимогами регіонального ринку праці та галузевою специфікою закладу вищої освіти, визначена відповідно до Стратегії розвитку ЛДУФК, а саме надання якісних освітніх послуг забезпечення професійного зростання здобувачів вищої освіти, формування компетентностей, що визначають конкурентоспроможність випускників.

Аналіз тенденцій розвитку індустрії гостинності міста Львова та Західного регіону за останні роки, свідчить про постійне збільшення кількості підприємств готельно-ресторанного бізнесу, спортивно-відпочинкових комплексів, що зумовлене зростанням попиту на висококваліфікованих фахівців з унікальною підготовкою. Формування ОПП здійснювалося на основі принципу студентоцентрованого підходу, з урахуванням досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО та побажань зовнішніх й внутрішніх стейкхолдерів.

Гарантом ОПП «Готельно-ресторанна справа», за наказом ректора (№431 а-р від 31.10.2019р.), призначена д. в. н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ), відома вчена у галузі Food Science&Technology, внутрішній аудитор з харчової безпеки у закладах ресторанного господарства Паска Марія Зіновіївна. Робоча група сформована із провідних НПП: Гузар У. Є. к.е.н., доцент, Холявка В. З. к.е.н., доцент., Іжевська О.П. к.т.н.

На сьогодні ОПП оновлено та удосконалено <https://cutt.ly/rxhhqX1> враховуючи Стандарт ВО другого (магістерського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" (Наказ МОН №26 від 05.01.2021р.), та рекомендації робочої групи і Експертної ради стейкхолдерів(роботодавців) кафедри ГРБ (протокол №2 від 23.02.2021р.)

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	11	10	1	0	0
2 курс	2019 - 2020	0	0	0	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	32642 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	40961 Готельно-ресторанна справа 48156 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	53237	5613
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	53219	5594
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	18	18
Приміщення, здані в оренду	44	18

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>Освітньо-професійна програма 241 Готельно-ресторанна справа.pdf</i>	MjbXDz5TEdHTlqYDSkxmlAHzQxV15ifPB2i7qt1d19A=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план 241 ГРС денна форма навчання.pdf</i>	c6oYUqtS/+yX7IuySuZf1QtC6/k8Am6WJ2+2q+7aZ5E=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план 241 ГРС заочна форма навчання.pdf</i>	RAlJABnL9CaWP8s5m2dc/f+P/+K+BjHGx26bIeL8OAK=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія з ОП професора ХДУХТ.pdf</i>	PudTVJ+3ccEsNzmXXKpZok4RtFEielr5a8qYfWNog+I=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія професора НУХТ (1).pdf</i>	U1EYVI5v72qqLmNZYI4oeVi9RzGL9M+m1VRKvhrIN5Q=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія ОП ресторан Фраєрка.pdf</i>	peidAErXXIjp8PLPxLiauEYxB52ZnzN7cZNhWnlBd7k=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія ОП Холдинг Гранд Готель.pdf</i>	LUw+7GUCwHZ4Xhe1BDa2CNqvnHWIsiQTVa2rpWdnDYc=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою освітньо-професійної програми є якісна підготовка та кадрове забезпечення ерудованих і компетентних, з креативним мисленням професіоналів з готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їх соціальній мобільності та стійкості на ринку праці, а також здійснення дослідницько-інноваційної діяльності функціонування індустрії гостинності України та за її межами.

Цілі освітньо-професійної програми – підготовка фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і фаховими компетентностями та характеризуються невизначеністю умов та вимог.

Унікальність ОПП визначають її освітні компоненти, які дають можливість отримати фахову освіту у поєднанні: практика, особистісний розвиток здобувача, регіональність та галузева специфіка ЗВО: організація харчування, проживання та відпочинку спортсменів, команд-учасників та глядачів спортивних змагань.

Основними особливостями ОПП є: вдале поєднання ґрунтового теоретичного навчання та практичної підготовки на кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства, спортивно-відпочинкових комплексах, врахування регіонального аспекту, активне залучення професіоналів-практиків, фахівців галузі, практичної підготовки за кордоном, можливе читання освітніх компонент двома мовами. Широкий перелік вибірових дисциплін ОПП сприяє розвитку компетентностей, спрямованих на уміння працювати в команді, започаткувати та розвинути власну справу.

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

ЛДУФК багатопрофільний освітній заклад спрямований на високу якість освіти шляхом поєднання освітньої,

наукової, спортивної, виховної та інноваційної діяльності. Університет забезпечує наскрізність, послідовність, професійність навчання на усіх рівнях підготовки фахівців.

Цілі ОПП корелюються відповідно до :

- місії та цілей ЗВО, зазначених у Стратегії розвитку Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, зокрема враховано пріоритети для розвитку університету, визначені у стратегічних напрямках розвитку та стратегічній перспективі університету (<https://cutt.ly/izSHH17>)

- цілей освітньої діяльності Університету, зазначених у Статуті: забезпечення умов усебічного розвитку осіб, які навчаються в Університеті, необхідних для здобуття ними вищої освіти, формування у них високих моральних якостей, патріотизму, громадської свідомості; надання послуг із підготовки висококваліфікованих фахівців для потреб суспільства і держави (<https://cutt.ly/ozSJwKu>).

Концепції розвитку кафедри готельно-ресторанного бізнесу (<https://cutt.ly/IzSJvNV>)

Враховано багаторічний досвід кращих ЗВО світу з підготовки фахівців у сфері гостинності, посилено професійно-практичну складову і передбачено підвищення рівня Soft Skills та Hard Skills, як вагомих конкурентних переваг під час працевлаштування і передумов для академічної мобільності. Отже, цілеспрямована діяльність щодо результативної реалізації цілей ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає місії та стратегії ЛДУФК.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів, як повноправних учасників освітнього процесу та зацікавленої сторони, враховуються робочою групою орієнтуючись на студентоцентризований підхід, для удосконалення ОПП та підвищення її якості.

При розробленні ОПП враховано пропозиції здобувачів щодо удосконалення освітніх компонентів «Інновації у готельному господарстві», «Інновації у індустрії гостинності регіону», що підсилило ФК7 та РН3; ФК12 та РН24.

У ЗВО з метою встановлення рівня задоволення здобувачів якістю наданих освітніх послуг Комісією з моніторингу якості освіти систематично проводиться он-лайн опитування (<https://cutt.ly/XzSBEXS>). Результати анкетування здобувачів свідчать про достатній рівень задоволення від отриманих освітніх послуг і під час освітнього процесу на дистанційній формі (<https://cutt.ly/6zSNl2C>), та опитувань проведених гарантом ОПП <https://cutt.ly/BzSNHo4>.

З метою подальшого перегляду, удосконалення ОПП до складу робочої групи за рекомендацією студентського самоврядування, були включені студенти: Карпова Марта та Левчук Алла (протокол № 3 від 12.10.2020 р.). Для встановлення комунікації зі здобувачами на сторінці кафедри ГРБ відкрита електронна скринька, на яку можна відправляти зауваження і побажання до ОПП, скарги або інші повідомлення, інформацію щодо порушення НПП принципів академічної доброчесності (<https://cutt.ly/bzSMN5W>). Також усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, куратором), письмово (листом-зверненням). Оскільки перший набір за ОПП відбувся у 2020 р. випускники наразі відсутні.

- роботодавці

Роботодавці потребують спеціалістів з високим рівнем кваліфікації, які володіють належним рівнем теоретичної та практичної підготовки. ОПП формувалася із врахуванням рекомендацій стейкхолдерів, які сформуливали Експертну раду стейкхолдерів (роботодавців) кафедри ГРБ. <https://cutt.ly/8zDtnao>, відповідно по Положення про Раду стейкхолдерів (роботодавців) <https://cutt.ly/RzDasWF>.

Зв'язок з роботодавцями здійснюється на основі: засідань Експертної Ради стейкхолдерів (роботодавців) кафедри ГРБ з питань планування наповнення освітніх компонентів з урахуванням потреб ринку; <https://cutt.ly/zzDuIHf>; спортивного бізнесу <https://cutt.ly/LcodU8A> проведення відкритих занять у вигляді зустрічей зі стейкхолдерами <https://cutt.ly/XzDuBg6>, <https://cutt.ly/SzDiw1A> з можливістю подальшої реалізації наукових здобутків студентів; <https://cutt.ly/ozDpEdr>, договорів про співпрацю; <https://cutt.ly/BzDiM3S>, відповідно до Положення про опитування стейкхолдерів <https://cutt.ly/OzDohho> проведення опитувань та їх аналіз <https://cutt.ly/jzDoYHd> зустрічей ділового рівня, членкинею яких є гарант (Засідання комітету ресторанного бізнесу ЖДПУ) <https://cutt.ly/hzDij7P>. За пропозицією Лукович Л. (Фраєрка) до ОПП включено ОК 10 «Сучасні ресторанні тренди»; Новосада А. (Гранд Готель) ОК12 «Інновації готельного господарства»; Михайлова Б. (Ресторанна гільдія) включено ВК «Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю»; Тимовчака Б. (академії «Рух») ОК11 «Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту»

- академічна спільнота

у процесі розробки ОПП «Готельно-ресторанна справа» робочою групою було враховано досвід формування ОПП спеціальності «Готельно-ресторанна справа» у провідних ЗВО України. Зокрема на етапі формування концепції програми та програмних результатів навчання вивчалися споріднені ОПП Харківського державного університету харчування і торгівлі (враховано при включенні ОК «Методологія і організація наукових досліджень», «Інновації готельного господарства»), Національного університету харчових технологій (ОК «Інтелектуальна власність»), Київського національного торговельно-економічного університету, Одеської академії харчових технологій (ОК «Інновації в індустрії гостинності»), ВНЗ Укркоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ОК «Психологія в управлінні та конфліктологія»), Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (ОК «Сервісологія»), Львівського інституту економіки і туризму формування практичної підготовки.

Також вивчено та враховано досвід іноземних програм (детальніше 1.6). Загальне у цих програмах акцент на стратегічному управлінні, інноваціях, оптимізації бізнес-процесів, що було враховано при розробці ОПП.

НПП постійно удосконалює свою професійну та педагогічну майстерність на різного роду всеукраїнських та міжнародних практичних семінарах, конференціях, тренінгах у ході підвищення кваліфікації та участі у роботі громадських організацій. Здобуті знання та навички використовуються у процесі оновлення НМЗ та формуванні ОПП

- інші стейкхолдери

Дослідження сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанної справи та специфіки у сферах гостинності, туризму та спорту здійснюється завдяки тісній співпраці НПП кафедри із провідними підприємствами та організаціями м. Львова та Львівської області

У обговоренні ОПП брали участь:

- представники бізнесу, пропозиції яких було враховано за результатами участі в освітньо-наукових заходах кафедри: виконавчий директор готельно-відпочинкового комплексу «Panorama Morska» Jeszek Haratyk (Польща) у пленарному засіданні Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» <https://cutt.ly/uzDKym3>
 - громадські організації та професійні об'єднання, членами яких є викладачі та випускова кафедра в цілому (Жіноча Ділова Палата України, <https://cutt.ly/WzDZPJc>), що надають актуальну інформацію щодо трендів індустрії гостинності для досягнення визначених цілей і результатів навчання (<https://cutt.ly/2zDBO4L>). Ефективна кооперація з цими організаціями сприяє аналізу вимог ринку праці щодо професійних компетентностей випускників та їхньому успішному працевлаштуванню.
- Інтереси батьків здобувачів вищої освіти враховуються через їхню взаємодію з кураторами за координаційної підтримки кафедри і деканату.

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

Готельне та ресторанне господарство є динамічними сферами сучасного господарства, які забезпечують потреби населення у сфері обслуговування та є доволі привабливими для іноземних інвестицій. Аналіз ринку праці відбувається шляхом обробки офіційних відкритих даних, а також інформації, яка розміщена на Інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua, work.ua, hh.ua), та на сайті у розділі ЛДУФК, актуальні вакансії для наших студентів <https://cutt.ly/hzFkvAT>

Цілями навчання за ОПП є підготовка фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями та характеризуються невизначеністю умов та вимог.

Відповідно до цілей, сформовано РН: РН1; РН2; РН3; РН5, РН6, РН7; РН8; РН10; РН13; РН18; РН20; РН22; РН23; РН25, які відображають загальні тенденції на ринку праці з врахуванням тих вимог, які ставляться роботодавцями. Відповідно в ОПП передбачено освітні компоненти спрямовані на формування повного комплексу компетентностей, що дають можливість фахівцям готельно-ресторанної справи швидко адаптуватись в сучасному бізнес-середовищі. Встановлені тенденції відображаються в ОПП шляхом включення освітніх компонент: ОК; ОК9; ОК10; ОК12.

Враховуючи унікальність ОПП, затребуваність фахівців галузі обслуговування для роботи в готельно-ресторанних закладах, спортивно-відпочинкових комплексах сформовано РН: РН3; РН13; РН22; РН25, РН14, які враховано у освітньому компоненті ОК11 та РН5; РН12; РН16; РН18, РН19 – ОК4.

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

Враховуючи тенденції розвитку сфери гостинності, зростання іноземних туристів та гостей з інших регіонів України, що зумовлює високі вимоги до працівників сфери обслуговування, які забезпечують проведення культурних, ділових, спортивних заходів, реалізація ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає Стратегії розвитку Львівської обл. до 2020 року, зокрема її цілі корелюють із цілями – сприяння зайнятості населення, підвищення якості освітніх послуг, їх відповідності потребам ринку праці, створення механізмів гнучкого балансування пропозиції та попиту на ринку праці <https://cutt.ly/NzF9Mou> . У проєкті ОПП враховано Стратегію розвитку 2021-2027р (<https://cutt.ly/kzFSEdj>).

Для формування цілей та програмних результатів навчання ОПП було враховано галузевий та регіональний контекст підготовки майбутніх ерудованих і компетентних, з креативним мисленням професіоналів, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їхній соціальній мобільності та стійкості на ринку праці. Обов'язковими ОК закладеними в ОПП є відповідно: ОК1-РН15, ОК4-РН5; РН16, ОК5-РН23, ОК6-РН7; ОК7-РН10; ОК10-РН3;РН13, ОК15-РН1; ОК16-РН23;РН25.

Для практичної підготовки здобувачів з метою реалізації галузевого та регіонального контексту ОПП укладено договори про співпрацю <https://cutt.ly/OzFGzWI>

Зміст ОПП дозволяє здобувачам набутти необхідних професійних компетентностей та програмних результатів навчання для успішного працевлаштування та забезпечує мобільність на ринку праці.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОПП було враховано досвід вітчизняних ЗВО, зокрема ХДУХТ – ОК8: РН1; РН4, ОК12: РН3 НУХТ– ОК 9: РН4, РН12, КНТЕУ –ОК9: РН5, ОНАХТ– ОК14: РН12, ВНЗ Укркоопспілки «ПУЕТ» –ОК 13: РН9), ХНУ імені В.Н. Каразіна–ОК6: РН 2, ЛІЕТ– ОК15: РН8; ОК16: РН21.

Серед іноземних програм, використано досвід: Білоруського державного університету фізичної культури–при формуванні унікальності ОПП <https://cutt.ly/XzKKBKr> – ОК 11.

Studijní program "Management hotelnictví a lázeňství" (Vysoká škola hotelová v Praze), <https://cutt.ly/IzKFshn> зокрема враховано досвід при формуванні наступних освітніх компонент – ОК3, ОК12, ОК13.

Master Program in International Tourism, Hospitality (Berlin School of business and innovation), <https://cutt.ly/tzKFBHu> – ОК3, ОК9.

Master of science Hospitality Management (University of North Texas), <https://cutt.ly/pzKGWhc> – ОК3

Master of science in hospitality management (<https://cutt.ly/DzKHh4N>) – ОК3, ОК12, ОК13.

Master of Arts in Culinary Business Management (Culinary Arts Academy)

<https://cutt.ly/CzKHn11> – ОК10.

University of Sunderland in London. <https://cutt.ly/AzKHD01> – ОК3, ОК12.

University College of Hospitality Management and Culinary Arts of Sant Pol de Mar Barcelona Master in Food&Beverage and Restaurant Management <https://cutt.ly/ozKJwHS> – ОК 3, ОК 10, ОК11, ОК12, ОК14.

Акцент даних програм робиться на управлінні, інноваціях у готельно-ресторанній справі, здоровому харчуванню, оптимізації бізнес-процесів, які враховані при розробці ОПП.

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

На час розроблення ОПП стандарт вищої освіти не був затверджений (перебував на обговоренні).

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?

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК на основі проекту Стандарту вищої освіти України. Проект стандарту прийнято на засіданні сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол № 3 від 21.06.2019 р. ОПП затверджено у 2020 році (протокол Вченої ради №9 від 23.06.2020 року, наказ 221-ар від 17 липня 2020 року. Програма введена в дію від 01.09.2020 року.

У 2021 році робочою групою оновлено ОПП і є на обговоренні. Відповідно враховано Стандарт вищої освіти, від 05.01.2021. <https://cutt.ly/pzKJXPY>

Результати навчання в ОПП відповідають проекту стандарту ВО, досягнення результатів навчання через освітні компоненти віддзеркалює матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами, а також робочі програми дисциплін: РН1–ОК2, ОК8, ОК15; РН2–ОК6; РН3–ОК10, ОК11, ОК12; РН4–ОК2, ОК8, ОК17; РН5–ОК3, ОК4, ОК9; РН6–ОК5, ОК9; РН7–ОК6; РН8–ОК3, ОК15; РН9–ОК5, ОК6, ОК13; РН10–ОК1, ОК6, ОК7, ОК12; РН11–ОК13; РН12–ОК2, ОК4, ОК17, ОК18; РН13–ОК10, ОК11; РН14–ОК1, ОК13, ОК14; РН15–ОК1, ОК11, ОК13; РН16–ОК4, ОК14; РН17–ОК4; РН18–ОК4, ОК12; РН19–ОК4; РН20–ОК7; РН21–ОК16, ОК17, ОК18; РН22–ОК8, ОК10, ОК11, ОК15, ОК17, ОК18; РН23–ОК5, ОК16, ОК17, ОК18; РН24–ОК5, ОК12, ОК13; РН25–ОК10, ОК11, ОК16, ОК 18.

Змістовне наповнення програмних результатів відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій для другого (магістерського) рівня вищої освіти за наступними дескрипторами:

- спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань: РН1, РН3, РН10, РН13, РН17, РН21;
- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур: РН2, РН7, РН18, РН25;
- здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах: РН8, РН9, РН16, РН24;
- здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності: РН6, РН9, РН11, РН20, РН23.
- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються: РН4, РН12, РН22.
- відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів: РН5, РН9, РН14, РН15, РН23.
- здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії: РН1, РН7, РН16, РН25.

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)?

66

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

24

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

ОПП «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня базується на інноваційних концепціях гостинності з урахуванням особливостей обслуговування у спорті. Вона націлена на підготовку ерудованих і компетентних, з креативним мисленням професіоналів з готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їх соціальній мобільності та стійкості на ринку праці, а також здійснення дослідницько-інноваційної діяльності функціонування індустрії гостинності України та за її межами. ОПП за своїм змістом є міждисциплінарною, структура якої передбачає багатoproфільну підготовку фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт та професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу та бізнесу у спорті. Реалізується через навчання та ґрунтовну практичну підготовку; проходження практики за кордоном з отриманням сертифікатів; інтерактивні заняття; майстер-класи в закладах сфери гостинності; проведення навчальних занять (лекційні, практичні та лабораторні заняття) проходять із використанням матеріально-технічної бази роботодавців та відомих фахівців-практиків – у закладах готельно-ресторанного господарства, де аналізуються структура закладу, асортимент продукції, рівень сервісу відповідно до укладених угод про співпрацю. Програма передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства та спортивних комплексів. ОПП чітко структурована за семестрами, що враховує загальний час навчання. Взаємопов'язаність ОК визначається структурно-логічною схемою навчання і викладання. Теоретичний зміст предметної області забезпечує знання щодо сучасного стану та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства ОК14; інноваційні дослідження ринку готельних послуг ОК12; методів; прогнозування та планування діяльності, управління підприємствами сфери обслуговування ОК3, ОК4. Набуття навиків системного, абстрактного, логічного мислення при використанні інноваційних технологій ОК2, ОК8. Набуття професійних навиків забезпечують ОК1, ОК5, ОК6, ОК9, ОК10, ОК12, ОК15, ОК16. Теоретична база для дослідження світових трендів сфери обслуговування ОК7, ОК10, чинників формування попиту та пропозиції готельних і ресторанных послуг в умовах конкурентного середовища; ОК3, ОК9, Додаткові компетентності, які зумовлені унікальністю ОПП забезпечуються ОК4, ОК11, ОК13 та ОК14. Теоретичні знання на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту ОК13. Кожен РН реалістично охоплений змістом програми, повністю відповідає предметній області, яка містить знання з теорії та практики готельно-ресторанної справи, наукові засади розвитку гостинності, а також управління: стратегічним розвитком підприємств, та якістю послуг готельного і ресторанного господарства.

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

Здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, що виявляється в такому порядку:
вибір форми здобуття освіти (денна чи заочна). Реалізується шляхом відповідної вказівки при поданні документів на навчання; <https://cutt.ly/ZzXxm18>
освітній процес у ЗВО регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛДУФК» <https://cutt.ly/ezXbCSS> і згідно п. 4.1.1. якого «Студент може навчатися за індивідуальним планом. Формою індивідуального плану студента є його залікова книжка» та п.5 який передбачає «Індивідуальне навчальне заняття».
«Положення про порядок та умови обрання студентами вибіркового навчальних дисциплін» (<https://cutt.ly/HzXcgA6>), яке передбачає індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у обсязі не менше 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньої програми відповідного рівня вищої освіти. (п. 1.2).
«Положення про організацію проведення практики студентів ЛДУФК» (<https://cutt.ly/TzXcOv7>), згідно п. 2.3. якого «Студенти можуть самостійно з дозволу керівника практики від факультету та за погодженням завідувача кафедри підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його як базу практики за місцем майбутньої роботи».
Участь у програмах академічної мобільності відповідно до «Положення про академічну мобільність ЛДУФК» <https://cutt.ly/EzXzN9E>
Використання сучасних освітніх технологій та хмарних сервісів для створення можливості студентам опановувати матеріал у власному темпі.

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

Метою вільного вибору дисциплін є реалізація особистісного потенціалу здобувачів за другим рівнем вищої освіти, розвитку їх творчих здібностей, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей, які в майбутньому дозволять випускникам працевлаштуватись.
У ЛДУФК імені Івана Боберського діє «Положення про порядок та умови обрання студентами вибіркового навчальних дисциплін» (<https://cutt.ly/NzX4mWV>), яке передбачає індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у обсязі не менше 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньої програми відповідного рівня вищої освіти. (п. 1.2). Для ОПП «Готельно-ресторанна справа» вибірові компоненти вільного вибору студента складають 24 кредити ЄКТС (27%).
У ЗВО діє чітко прописана процедура і є відповідне організаційне забезпечення процесу обрання дисциплін. З метою формування контингенту студентів для вивчення вибіркового дисциплін на наступний навчальний рік кафедри ознайомлюють студентів з переліком вибіркового дисциплін, викладання яких вони забезпечують, сприяють студентам в одержанні в повному обсязі інформації про вибірову дисципліну.
Здобувачі до початку навчального року мають можливість ознайомитись із змістом кожної з освітніх компонент,

який представлено у силабусах і розміщено на сайті університету (<https://www.ldufk.edu.ua/index.php/silabusi.html>). Обсяг дисципліни вільного вибору студента, відповідно до освітньої програми становить 4 кредити ЄКТС (120 годин).

Після ознайомлення із каталогом (<https://cutt.ly/RzX7C32>), презентаціями вибірових дисциплін (<https://cutt.ly/RzX7C32>) та силабусами вибірових дисциплін (<https://cutt.ly/FzX5NQ1>) здобувачі проходять анкетування (<https://cutt.ly/FzX6URM>) та подають декану заяви про обрані ними дисципліни відповідно до рейтингу побажання вивчення, з проханням включити їх до свого індивідуального плану.

Заяви студентів щодо вибірових дисциплін зберігаються на факультеті впродовж одного року.

З об'єктивних причин студент може внести зміни до заявленої ним варіативної складової на наступний навчальний рік, подавши відповідну заяву на ім'я декана факультету.

Деканат здійснює попередній запис студентів на вивчення дисциплін вільного вибору у терміни (відповідно до пріоритету визначення послідовності рейтингу відбору дисциплін студентом). Для здобувачів рівня Магістр цей термін визначено до 15 вересня поточного навчального року. В умовах дистанційного навчання, спричиненого пандемією COVID 19, до організації процедури вибору долучилися куратори груп, які в електронній формі надіслали здобувачам розроблений опитувальник, в якому кожен із студентів зробив своє волевиявлення, щодо рейтингу вибору тої чи іншої дисципліни. Результати були зафіксовані старостою групи і куратором та передані в деканат. Отже, для здобувачів вищої освіти за ОПП «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

Проходження практики регулюється «Положенням про організацію проведення практики студентів ЛДУФК» (<https://cutt.ly/1zCi6MS>). Вона є невід'ємною частиною ОПП підготовки фахівців, основним завданням якої є практична підготовка випускника.

Згідно ОПП виробнича та переддипломна практики входять до складу ОК та забезпечують досягнення таких РН, як РН1, РН8, РН22, РН21, РН23 та РН25.

Для здобувачів магістерського рівня ОПП передбачено практична підготовка загальним обсягом 11 кредитів ЄКТС, яка складається із: виробничої практики (8 кредитів) у 2 та 3 семестрах та переддипломної практики (3 кредити) у 3 семестрі.

При формуванні змісту та програми практики значну роль відіграє співпраця із зовнішніми стейкхолдерами, з якими заключено договори про співпрацю. Договори про співпрацю оприлюднені на сторінці кафедри та постійно оновлюються <https://cutt.ly/kzCREuA>. Здобувачі можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його як базу практики. <https://cutt.ly/WzCE18P>. Випускова кафедра має досвід організації практичної підготовки за кордоном <https://cutt.ly/ezCRooV>

За результатами практик відбувається захист звітів про проходження практики на підприємствах <https://cutt.ly/ezCW7iX>. Практична підготовка дозволяє набути компетентностей, необхідні для подальшої професійної діяльності. оволодіти сучасними методами, формами організації роботи для прийняття самостійних рішень під час конкретного завдання в реальних умовах.

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

Важливість набуття здобувачами ОПП soft skills важко переоцінити, адже запорукою успішної роботи закладів готельно-ресторанного господарства є їх гостинна атмосфера, створена завдяки професійній етиці персоналу пов'язаної з культурою обслуговування гостей.

Набуття конкретних соціальних навичок пов'язано з освітніми компонентами наступним чином: здатність до усного спілкування, написання, подання: ОК1, ОК5, ОК6; манери, діловий етикет ОК10, ОК11: гнучкість, адаптивність: ОК3, ОК9; дружність, самоконтроль, комунікабельність: ОК13; робоча етика, професіоналізм та відповідальність формуються під час написання звітів з виробничої та переддипломної практик ОК15 та ОК16. Університет є активним організатором та учасником різноманітних інвентів та заходів, що організовуються кафедрою ГРБ, зокрема: конкурси <https://cutt.ly/Xz9uxwa>, наукові конференції <https://cutt.ly/izCCsRz>, міжвузівські семінари <https://cutt.ly/Jz9oKhL>, майстер-класи <https://cutt.ly/MzCCWSW>, та <https://cutt.ly/Xz9sLSN> зустрічі із провідними фахівцями-практиками <https://cutt.ly/wzCCC4C>, <https://cutt.ly/ZcobXJd> бренд-шефами (<https://cutt.ly/4zCAoLn>) професіоналами (<https://cutt.ly/Zz9pOSm>), волонтерській активності <https://cutt.ly/Ez9aYCH> та <https://cutt.ly/ZzCXV8X>, на щорічних форумах індустрії гостинності <https://cutt.ly/5zCO3mM>, проекти «Озеленення України» (<https://cutt.ly/Mz9u9FO>);

Формування загальних компетентностей відповідає цілям ОПП та забезпечує досягнення програмних результатів (РН1, РН3, РН5, РН8, РН9, РН11, РН15, РН16, РН17, РН21, РН22, РН25).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

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

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

Відповідно до співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів ОПП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів визначається «Положенням про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/TzC5NYZ>), згідно п. 5.2 якого навчальний час, відведений на самостійну роботу студента денної форми навчання, регламентується навчальним планом і повинен складати від 1/3 до 2/3 від загального обсягу навчального часу, відведеного на вивчення конкретної дисципліни. Співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи студентів визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця, значення і дидактичної мети в реалізації освітньо-професійної програми, а також питомої ваги в навчальному процесі практичних та семінарських занять. Зміст самостійної роботи студента з конкретної дисципліни визначається робочою навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками науково-педагогічного працівника. Протягом одного навчального семестру здобувачі мають не більше 8 форм контролю. Згідно НПП (<https://cutt.ly/AzC6Ozs>) аудиторне тижневе навантаження здобувачів становить 18 год. У загальній структурі кредитного наповнення (90 кредитів) – ОК – займають 73,3 % (із них 12,2 % - практика, 13,3 % - кваліфікаційна робота) та 26,7 % - вибіркові дисципліни. У час карантину Університет створює усі необхідні платформи для зручності освітнього процесу його учасників.

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

Підготовка здобувачів за дуальною формою не здійснюється

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://www.ldufk.edu.ua/index.php/abiturijentu.html>

<https://www.ldufk.edu.ua/index.php/vstup-na-okr-specialist-magistr.html>

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

Правила прийому до ЗВО розробляються відповідно до Загальних умов прийому, визначених МОН України та затверджуються Вченою радою університету, в терміни встановлені чинним законодавством. Умови вступу на ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня оприлюднюються на офіційному сайті, у вкладці «Абітурієнту». Програми вступних іспитів відповідають загальним вимогам Правил прийому на навчання, затверджуються на засіданні приймальної комісії та оприлюднюються на сайті <https://cutt.ly/DzVd4rz>. Вступний іспит проводиться за питаннями екзаменаційних білетів і оцінюється за 200-бальною системою. Для вступників на ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня, спеціалістам та магістрам яким надано таке право згідно з пунктом 7.5 розділу VII Правил прийому (<https://cutt.ly/tzVfPCP>) (с. 34-35) передбачено можливість здачі вступного іспиту з іноземної мови, програма якого оприлюднена на сайті (<https://cutt.ly/OzVf9rm>). Правила прийому є чіткими, зрозумілими та не містять дискримінаційних положень.

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 закладах вищої освіти регулюються Положенням про організацію освітнього процесу у ЛДУФК. <https://cutt.ly/CzVj27j> «Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського» (<https://cutt.ly/dzVgIbO>) та «Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів» (<https://cutt.ly/HzVg9UR>).

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у тому числі зарубіжних, врегульоване Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ЛДУФК імені Івана Боберського <https://cutt.ly/nzVjTpW>

Текст положень є чітким і зрозумілим. Для кращої поінформованості здобувачів із процедурою перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО студентів ознайомлюють куратори груп на кураторських годинах. Усі положення розміщені у вільному доступі на сайті Університету. Доступність забезпечується розміщенням документів на сайті ЛДУФК ім. Івана Боберського <https://cutt.ly/YzVhAqj>

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

Таких випадків за освітньо-професійною програмою не було

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

Це питання регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній

освіті.

Положення розміщене у відкритому доступі на офіційному сайті ЛДУФК: <https://cutt.ly/mz9hmg1>. Згідно Положення здобувач звертається із заявою до декана факультету, на якому навчається, з проханням визнати результати навчання, отримані у неформальній освіті. До заяви додаються документи, які підтверджують навички та вміння, які здобувач отримав під час навчання (свідчення, сертифікати, дипломи тощо). Для визнання результатів навчання здобувача, наказом ректора Університету за поданням декана факультету, створюється предметна комісія та визначається дата проведення її засідання.

Визнаються результати навчання, здобуті шляхом неформальної освіти обсягом не більше 10% від загального обсягу певної ОП. Прописаний у Положенні механізм є чітким і зрозумілим. Про зміст даного Положення здобувачів ознайомлюють куратори груп на кураторських годинах. На офіційному сайті ЗВО та сторінці кафедри у Facebook оприлюднюється інформація про можливі сертифіковані курси, тренінги та інші заходи, які направлені на формування професійних компетентностей та соціальних навичок. Наприклад, «Trading House "S-Prof"» (<https://cutt.ly/DzVRpEp>); «Розробка та впровадження системи НАССР» <https://cutt.ly/EzVRIL> «Prometheus, Coursera, та ін.

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

Приклади застосування цього Положення на ОП у частині перезарахування результатів навчання неформальної освіти у вигляді повного обсягу окремих навчальних дисциплін відсутні. Однак в межах певних освітніх компонентів викладачі за погодженням з деканом факультету та завідувачем кафедри практикують зарахування результатів неформальної освіти як частини результатів навчання (наприклад, сертифікати про успішне проходження рекомендованих онлайн-курсів, відкритих освітніх платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності сертифікату про їх закінчення), що відображено у силабусах курсів освітніх компонент ОК8, ОК9, ОК11, ОК10 <https://cutt.ly/ozVYdyA>, міжнародне стажування за спеціальністю за умови достатнього обсягу та підготовки необхідної звітної документації зараховується студентам, як виробнича практика <https://cutt.ly/NzVUt29>

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

Формами навчання на ОП є: очна (денна), що передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і здобувачів; заочна, коли домінує самостійна робота здобувачів; заочна/дистанційна, передбачає використання навчально-інформаційної платформи Moodle, на якій розміщуються електронні курси дисциплін з елементами on-line і off-line комунікацій, що є середовищем навчання та спілкування здобувачів і викладачів. Положення про організацію освітнього процесу у ЛДУФК (<https://cutt.ly/yz9lTrt>), є основним університетським документом, що регламентує організацію, проведення і методичне забезпечення освітнього процесу. Вдале поєднання різних форм організації освітнього процесу, традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням лекцій, практичних, консультацій, самостійної роботи, практики на виробництві, тематичних лекцій, в тому числі за участі фахівців-практиків, презентацій, ділових ігор, тренінгових курсів дозволяє здобувачам досягнути визначених ОПП програмних результатів навчання. Враховуючи особливості ОК викладачі, дотримуючись робочої програми дисципліни, не обмежені у виборі форм і методів доведення матеріалу до здобувачів. Матриця відповідності програмних результатів навчання (РН), освітніх компонентів (ОК) та методів навчання наведена в табл.2.5 <https://cutt.ly/qz93dd7>. Форми та методи навчання вказані у робочих програмах <https://cutt.ly/lz98KMR> і силабусах дисциплін <https://cutt.ly/Kz94e6g>

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?

У виборі форм та методів навчання ЗВО пріоритетним напрямом визначає студентоцентрований підхід, у контексті формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів, що полягає у посиленні ролі студента, як активного учасника процесу навчання, який може впливати на процес отримання знань, компетенцій і навичок, які забезпечуються вільним вибором дисциплін, кваліфікаційних робіт, індивідуальних завдань з окремих освітніх компонент, вибір місця для проходження практики, з урахуванням власних вподобань і перспектив успішного працевлаштування. Форми і методи навчання, викладання орієнтовані на вимоги студентоцентрованого підходу, яким забезпечено доступ до всіх необхідних навчальних матеріалів, розміщених на платформі Moodle і у репозитарії ЛДУФК.

Здобувачі залучаються до перегляду та модернізації ОПП - до групи розробників ОПП включено студентів денної і заочної форм навчання Карпову Марту та Левчук Аллу (протокол каф. № 3 від 10.12.2020 р.). Студентоцентрований напрям навчання зумовлюється також систематичним анкетуванням здобувачів, яке регулюється «Положенням про організацію оцінювання здобувачами вищої освіти якості освітньої діяльності в ЛДУФК» (<https://cutt.ly/Yz3wfnI>) і проводиться Комісією з моніторингу якості освіти. Інформація про планові опитування та результати опитувань оприлюднюється на сайті ЗВО (<https://cutt.ly/kz3AX21>).

Результати останнього анкетування здобувачів за ОП, щодо ефективності дистанційної форми навчання розміщені на сайті (<https://cutt.ly/akLnD8r>)

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в у ЛДУФК (<https://cutt.ly/yz9lTrt>), принципів академічної свободи науково-педагогічні працівники, які постійно підвищують рівень своєї професійної компетентності, не обмежені у виборі методів навчання і викладання матеріалу згідно з затвердженою робочою програмою дисципліни, зміст якої враховує необхідні компетентності та програмні результати ОПП. Індивідуалізація та диференціація навчання обдарованої молоді, створення можливостей для реалізації здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії є одним із основних завдань освітнього процесу. Академічна свобода студентів забезпечується через вибір індивідуальної освітньої траєкторії: участь у виборі форм та методів організації навчальних занять; вільний вибір навчальних дисциплін, згідно Положення про порядок та умови обрання студентами вибіркових навчальних дисциплін (<https://cutt.ly/cz8tYpb>); самостійний вибір об'єктів для проходження виробничої практики згідно з Положенням про проведення практики студентів ЛДУФК (<https://cutt.ly/Hz8vowB>); участь у міжнародних стажуваннях <https://cutt.ly/6z8nnw6>; участь у програмах міжнародної академічної мобільності (ERASMUS+) <https://cutt.ly/hz8nNK6>; поєднання навчання із науковою, громадською, культурно-мистецькою діяльністю та роботою за фахом (<https://cutt.ly/ez8QJz2>). Для оцінювання дотримування принципів академічної свободи за ОПП проводяться опитування здобувачів <https://cutt.ly/Rz31PAw>, результати яких обговорюються на засіданнях випускової кафедри.

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 *

Із метою вільного доступу здобувачів до інформації про всі ОК та їх навчально-методичне забезпечення розміщується у вільному доступі в репозитарії (<http://repository.ldufk.edu.ua/>):

- 1) силабуси освітніх компонентів: <https://cutt.ly/2z8FUR6>
- 2) навчальні програми дисциплін: <https://cutt.ly/3z8FVNq>
- 3) робочі навчальні програми: <https://cutt.ly/Mz8F40y>
- 4) порядок оцінювання результатів навчання: <https://cutt.ly/Yz8GudL>
- 5) конспекти лекцій: <https://cutt.ly/Oz8Gh14>
- 6) плани семінарських (практичних) занять: <https://cutt.ly/4z8GKRJ>
- 7) дидактичне забезпечення самостійної роботи: <https://cutt.ly/Tz8Goev>
- 8) залікові (екзаменаційні) вимоги: <https://cutt.ly/uz8Hqoz>
- 9) програми практик: <http://repository.https://cutt.ly/kz8HaSa>.

Друковані версії зазначених документів зберігаються на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та на інших кафедрах Університету, які приймають участь у забезпеченні викладання дисциплін на даній ОПП. Крім того, уся інформація про цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок та критерії оцінювання у межах окремих ОК оголошується викладачами здобувачам під час проведення першого заняття. Форми підсумкових контролів відображені в НП, які розміщуються на сторінці кафедри (<https://cutt.ly/Ez8JuFQ>), в силабусах та робочих програмах. Отже, уся інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів чітко, зрозуміло та своєчасно доводиться до здобувачів за допомогою вербальних та невербальних засобів.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОПП забезпечується активним залученням викладачів і здобувачів з урахуванням профілю ЗВО та направлене на розроблення, організацію та впровадження новітніх технологій здорового харчування, удосконалення послуг, сервісно-орієнтованих технологій та управління, обслуговування харчування та проживання спортсменів. Викладачі впроваджують у навчальний процес практичний досвід, набутий під час наукових семінарів проведених на підприємствах гостинності <https://cutt.ly/vz8BdPE>, <https://cutt.ly/oz8NAPw>, <https://cutt.ly/5z8N1wh>

Організація науково-дослідної роботи здобувачів здійснюється відповідно: Стратегії розвитку ЛДУФК на період 2019 - 2029 роки <https://cutt.ly/bz82TVd>; Положення про студентське наукове товариство ЛДУФК (<https://cutt.ly/tz81FJm>), Концепції розвитку кафедри ГРБ <https://cutt.ly/Zz83fRJ>

Одержані результати досліджень публікуються у фахових та закордонних виданнях. Апробація результатів <https://cutt.ly/Mz845oQ> у: Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values: II International scientific and practical conference (КНТУ); Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції (НУХТ) Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення (ЛДУФК); Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Між. н.-пр. конф. (ХДУХТ); Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: IX Всеукр. наук.-практ. конф. (НУХТ); Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: Міжн. н.-пр. інтернет-конф., (ТДАТУ); Вдосконалення фінансово-кредитного механізму забезпечення інноваційного розвитку економіки: ДАУ; Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток. (ХНТУСГ); Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Львів: ЛІЕТ, 2020. Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution: 86 International scientific conference of young scientist and students International scientific and practical conference «Advancing in research and education». Prague. 2020. Міжн. наук.-практ. конф. «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» – організатором є кафедра готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/Sz4aaOz>.

Кращі здобувачі стають призерами: Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт 2020р. (диплом II ступеня) <https://cutt.ly/Fz4pOfw>. У 2021 році подані студентські наукові роботи <https://cutt.ly/ucynbts>

На кафедрі функціонують 3 наукові студентські гуртки <https://cutt.ly/Dz4iOcb> Паска М (Розробка технології харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням функціональних інгредієнтів), Гузар У. (Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу), Графська О. (Сфера індустрії гостинності в період нестабільної фінансової ситуації) та студентська науково-професійна студія Іжевська О.П. (Технологічна цукрова флористика) <https://cutt.ly/Sz4i2sE>

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

Після перегляду ОПП науково-педагогічні працівники оновлюють та актуалізують зміст освітніх компонент з урахуванням наукових досягнень і сучасних практик у сфері гостинності завдяки участі у роботі міжнародних конференцій, наукових семінарів, відвідування профільних виставок, підвищення кваліфікації (стажування) на підприємствах галузі, в наукових і освітніх установах як вітчизняних, так і закордонних (<https://cutt.ly/Az4bx8p>), співпраці кафедри з професійними асоціаціями: Комітет ресторанного бізнесу ЖДПУ <https://cutt.ly/Xz4bLa4>, ГО «Ресторанна гільдія» <https://cutt.ly/oz4npDQ>, НПП «PROFI CLUB» <https://cutt.ly/xz4nBBE> Оновлюючи зміст ОК «Сучасні ресторанні тренди» лектор, професор гарант ОПП Паска М.З. врахувала власні наукові результати, а також результати роботи магістрантів-гуртківців: «Техно-новини ресторанного бізнесу», «Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі», «Інноваційні способи приготування кавових напоїв», «Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород“ на ресторанному ринку Львова». Наповнюючи дисципліну «Сучасні форми обслуговування у сфері фізичної культури і спорту», враховано у розділах тем наукові праці «Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань», «Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства». Розробляючи зміст ОК «Інновації готельного господарства», лектор, доцент Графська О.І. врахувала власні наукові результати, захищені докторською дисертацією <https://cutt.ly/6z4W3po> та виданою монографією <https://cutt.ly/Dz4WIAK>.

Доцент кафедри ГРБ Оріся Іжевська у 2020 році пройшла міжнародні курси «Квіти з цукру» <https://cutt.ly/Fz4EPRh>. Результати опанування сучасних практик кондитерського мистецтва О. Іжевська впровадила у роботу науково-професійної студії «Технологія цукрової флористики». <https://cutt.ly/5z4Ryj5> Викладачами використано досвід набутий в процесі підвищення кваліфікації у ІНД Люблінського НТП та IESF. Отримані теоретичні знання використано при розробці проф. Паска М.З. НМЗ ОК «Методологія і організація наукових досліджень»; к.е.н. доцент Гузар У.Є. – НМЗ ОК «Управління проектами у ГРБ», к.е.н., доцент Графська О.І. – НМЗ ОК «Інновації готельного господарства». <https://cutt.ly/fz4SoQU>, доцент Криштанович С.В., в рамках програми American Speakers (<https://cutt.ly/Wz4PiI5>) – НМЗ «Державне управління у сферах обслуговування та спорту», проф. Голод А.П. Міжнародне стажування у Варненському вільному університеті (2019) <https://cutt.ly/Oz4Jixe> – НМЗ «Сервісологія»

На основі сучасних практик у навчальний процес впроваджуються презентації стейкхолдерів Лідії Лукович «Про роботу закладів ресторанного господарства під час пандемії COVID-19», Ольги Михайлової, «НАССР у ресторанах сфері, Leszek HARATYK директор Health Resort & Medical Panorama Morska, Poland <https://cutt.ly/1z4P6Be>, враховуються сучасні практики організації сервісно-технологічних процесів у закладах гостинності та бізнесу у спорті.

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

ЗВО має налагоджено тісну співпрацю зі світовим науково-освітнім товариством. Університетом заключено 86 діючих угод із вітчизняними ЗВО та 46 із іноземними вишами з Польщі, Німеччини, Іспанії, Грузії, Туреччини, Казахстану, Литви, Білорусі, Болгарії та ін. Порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу регламентує «Положення про академічну мобільність ЛДУФК» <https://cutt.ly/Vz4GLok>

Університет приймає участь в проекті Erasmus+ KA2 RENAB та KA1. В рамках зазначеної співпраці здобувачі мають можливість навчатися за програмою «подвійного диплому», приймати участь у семестрових навчаннях, проходити практику. На жаль, у зв'язку з пандемією COVID 19 у здобувачів магістерського рівня, перший набір яких відбувся у 2020 р., не було можливості виїзду за межі України, і були призупинені усі проекти академічної мобільності. У 2017 р. за програмою Erasmus+ у Жешівському університеті (Польща) пройшла стажування проф. Паска М., проф. Голод А. пройшов міжнародне стажування у Варненському вільному університеті (м. Варна, Болгарія, 2019) <https://cutt.ly/Oz4Jixe>, он-лайн стажування у ІНД Люблінського НТП та IESF – Графська О, Гузар У, Іжевська О. <https://cutt.ly/Dz4Hnen>

Викладачі кафедри отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (B2). Англійська сторінка університету: <https://cutt.ly/jz4CJhO>

У ЗВО відкрито вільний доступ НПП та здобувачам до баз даних Web of Science, SCOPUS та до електронних книг бази даних Science Direct.

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

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

В університеті основні форми контрольних заходів визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/Az49kP9>). Вимоги до організації та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання студентів та ліквідації академічних заборгованостей регламентує «Положення про організацію

та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання студентів» (<https://cutt.ly/uz49Iq2>). Основними видами контролю результатів навчання студентів є поточний та семестровий контроль, а також атестація студентів. Поточний контроль здійснюють під час лекцій, практичних, лабораторних, семінарських та індивідуально-консультативних занять з метою перевірки рівня засвоєння теоретичних і практичних знань та вмінь студента. Розподіл балів поточного контролю за кожною дисципліною подається в матеріалах НМЗ та доводиться до відома студентів на першому занятті. У матеріалах НМЗ, з метою самоконтролю здобувачів та самостійної перевірки знань, за кожною ОК наводяться відповідні питання. Підсумкова оцінка з кожної навчальної дисципліни, з якої передбачено екзамен, складається з оцінки поточного контролю – результатів навчання упродовж семестру та оцінки результатів навчання при проведенні контрольних заходів під час семестрового контролю. Питання які виносяться на іспит, або залікові вимоги із кожної ОК затверджуються на засіданні кафедри і оприлюднюються в документах НМЗ та в репозитарії. На першому занятті із кожної дисципліни викладач чітко і зрозуміло ознайомлює здобувачів із формами контролю та розподілом балів поточного контролю. Семестровий контроль проводять у формах екзамену або заліку з конкретних навчальних дисциплін за накопичувальною системою в терміни, передбачені графіком навчального процесу Університету.

Проходження та оцінювання практики регламентується «Положенням про організацію проведення практики студентів ЛДУФК» (<https://cutt.ly/jz43bCH>). Згідно Положення звіт з практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою) на відкритому засіданні у присутності комісії, до складу якої входять керівники практики від кафедри і, за можливості, від баз практики, викладачі, які викладали практикантам дисципліни фахової підготовки (<https://cutt.ly/jz43VtM>)

Організацію та проведення атестації студентів регламентує «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації випускників» <https://cutt.ly/Oz48soy>). Атестація випускників здійснюється комісійно після завершення теоретичної та практичної частини навчання за відповідним рівнем вищої освіти з метою встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти <https://cutt.ly/Cz44SYS>

Порядок оцінювання залишкових знань студентів у формі комплексних контрольних робіт з навчальних дисциплін регламентується «Положенням про оцінювання залишкових знань студентів (проведення ректорських контрольних)» (<https://cutt.ly/Jz47qKw>)

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів, які навчаються на ОПП визначаються внутрішніми нормативними документами ЗВО. Основними формами контрольних заходів є залік, диференційований залік, екзамен, кваліфікаційний екзамен та захист кваліфікаційної роботи.

Семестровий контроль здобувачів не перевищує 8 форм контролю. Перелік іспитів та заліків семестрового контролю визначається робочим навчальним планом. Іспити та заліки оцінюються за національною, 100-бальною шкалою та шкалою ЕКТС. Уся інформація, що стосується форм заходів та критеріїв оцінювання чітко і зрозуміло зазначається в матеріалах НМЗ, розглядається і затверджується на засіданні кафедри та оприлюднюється у репозитарію. Крім того кожен викладач, на першому занятті з ОК, вербально інформує здобувачів про схему нарахування балів, види робіт, які будуть оцінюватися, та критерії оцінювання.

Семестровий контроль та атестація відбувається згідно графіку, який доводиться представниками деканату до старост груп, оприлюднюється на дошці оголошень та офіційному сайті (<https://cutt.ly/gz45NAe>). Студенти забезпечуються програмою атестаційного іспиту не пізніше ніж за три місяці до проведення атестації (<https://cutt.ly/Cz44SYS>). Випускні кваліфікаційні роботи (<https://cutt.ly/Vz7qck2>) подаються студентами на випускову кафедру (деканат факультету) у визначений термін, але, як правило, не пізніше ніж за 10 днів до дня захисту.

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

Ознайомитися з інформацією про форми контрольних заходів здобувачі вищої освіти можуть до початку вивчення дисциплін, яка міститься на офіційному сайті Університету <http://3w.ldufk.edu.ua/> факультету <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-turizmu.html> кафедри <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/kafedra-gotelo-restorannogo-biznesu.html>).

На сайті ЗВО, на початку навчального року, розміщується Навчальний план (<https://cutt.ly/1xuyGy5>). Семестрові сесії та підсумкова атестація відбувається згідно графіку, що доводиться до НПП та здобувачів вербально, та невербально – на дошці оголошень у роздрукованому та електронному варіантах (<http://3w.ldufk.edu.ua/>).

Інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання доводиться до здобувачів перед початком вивчення певної дисципліни трьома шляхами:

- через самостійне ознайомлення із навчально-методичним забезпеченням освітніх компонентів в електронному репозитарії університету <http://repository.ldufk.edu.ua/> (насамперед силабуси, робочі навчальні програми, порядок оцінювання результатів навчання);
- через ознайомлення на першому занятті з допомогою викладача;
- шляхом консультацій з гарантом ОП та кураторами (передусім, щодо атестації та інших комплексних контрольних заходів).

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

Випускна атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей і програмних результатів навчання, зазначених у розділах 6-7 освітньої програми. Атестація

здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра та атестаційного іспиту. Введення до підсумкової атестації атестаційного іспиту відбулося в рамках автономії ЗВО рішенням Вченої ради університету, за поданням декана факультету туризму (протокол № 5 від 29.10.2019 р.)

Атестаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що потребує застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційні роботи зберігаються в репозитарії Університету.

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

Усі документи, які регулюють процедуру проведення контрольних заходів на ОПП знаходяться у вільному доступі на офіційному сайті ЗВО (<https://cutt.ly/9xusg1j>). Вербально дана інформація доводиться здобувачам гарантом на першій зустрічі із студентами; кураторами – на кураторських годинах; викладачами – на першому занятті; представниками деканату – на зібраннях старост або здобувачів загалом.

Процедура проведення контрольних заходів у ЗВО регулюється такими внутрішніми нормативними документами:

1. Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/pxusxsn>).
2. Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів (<https://cutt.ly/axusFuW>).
3. Положення про оцінювання залишкових знань студентів (проведення ректорських контрольних) (<https://cutt.ly/WxusoAe>).
4. Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (<https://cutt.ly/qxudial>).
5. Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації випускників (<https://cutt.ly/XxudQv3>).

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

У ЗВО активно популяризується дотримання академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу та за усіма її напрямками.

Об'єктивність екзаменаторів нормативно забезпечується: Положенням про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів–п.3.2 «Екзамен з навчальної дисципліни проводить лектор за участю викладача...»; Кодексом етичної поведінки професорсько-викладацького складу ЛДУФК (<https://cutt.ly/GxufRSp>) – п.2.9 "у всіх випадках, коли погляди студента на процес навчання чи виховання певною мірою відрізняються...". Для запобігання конфліктної ситуації, щодо необ'єктивності оцінювання, викладач оголошує підсумкову оцінку до моменту її запису у відомість та залікову книжку.

Процедура вирішення конфліктної ситуації, яка виникла під час контрольних заходів чітко прописана у: Положенні про організацію освітнього процесу, п. 6.3.1. «У випадках конфліктної ситуації...». <https://cutt.ly/Oxuhd2i>;

Положенні про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів – п.3.13 <https://cutt.ly/yxuhWED>

Загальна процедура запобігання та врегулювання конфлікту прописана в Антикорупційній програмі ЛДУФК на 2020-2021(<https://cutt.ly/axugjIL>)–п.12.

З метою забезпечення психічного здоров'я здобувачів освіти функціонує центр соціально-психологічної підтримки студентів, аспірантів та науково-педагогічних працівників (<https://cutt.ly/txuh53I>).

Прикладів застосування такої процедури на ОПП не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів чітко прописаний у п. 4 «Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів». Згідно п.4.1 «Студент, який отримав оцінку «незадовільно», має право ліквідувати академічну неуспішність: перший раз у день ліквідації академічної неуспішності, визначений у розкладі екзаменаційної сесії, екзамен приймає викладач, який був екзаменатором; другий раз навчальна дисципліна складається комісією, яка створюється деканом факультету у складі не менше трьох науково-педагогічних працівників». Оцінювання знань студентів під час повторного складання дисципліни та перед комісією здійснюється за 100-бальною шкалою і при цьому результати поточного контролю не враховуються. Оцінка, виставлена комісією, є остаточною.

За наявності поважних (документально підтверджених) підстав студенту може бути встановлений індивідуальний графік ліквідації академічних заборгованостей.

У зв'язку із несвоєчасною явкою на екзаменаційну сесію, здобувач 1 року навчання Бойко Ігор перездавав дисципліни: «Стратегічний менеджмент і маркетинг», «Управління проектами» «Ділова іноземна мова» - при комісії.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів чітко прописаний в «Положенні

про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів». Згідно п.3.13 «Студент, який не погоджується з виставленою оцінкою, має право звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів підсумкового контролю. Завідувач кафедри, лектор з цієї навчальної дисципліни або призначений завідувачем кафедри викладач зобов'язані розглянути апеляцію у присутності студента упродовж двох робочих днів та прийняти остаточне рішення. За результатом апеляції оцінка роботи не може бути зменшена, а тільки залишена без зміни або збільшена». З метою запобігання конфліктній ситуації викладач, як правило, оголошує підсумкову оцінку здобувачам до моменту її запису в екзаменаційну відомість та залікову книжку. У випадку коли здобувачі не погоджуються із оголошеним результатом, враховуючи принципи студентоцентрованого навчання, викладачі, зазвичай надають їм право, за їх усним зверненням, перездати підсумкову оцінку. Форма перездачі приймається викладачем за погодженням із студентом. Це може бути інший екзаменаційний білет, усне опитування або здача тестів.

Протягом періоду здійснення освітньої діяльності випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів серед здобувачів ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа» не було.

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

Дотримання принципів академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу є пріоритетним для ЗВО.

Політика дотримання академічної доброчесності НПП та здобувачами визначена у «Статуті ЛДУФК»

(<https://cutt.ly/XxuT6dN>) п. 2; «Кодексі етичної поведінки професорсько-викладацького складу ЛДУФК»

(<https://cutt.ly/AxuJMMZ>) та «Положенні про дотримання академічної доброчесності НПП, аспірантами та

здобувачами вищої освіти ЛДУФК» (<https://cutt.ly/jxuLT9K>).

З метою підвищення якості навчального процесу та моніторингу дотримання основних принципів академічної доброчесності у ЗВО функціонує постійно діюча Комісія з моніторингу якості освіти, діяльність якої регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛДУФК» (<https://cutt.ly/HxuZqrK>).

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

З метою протидії академічному плагіату, фальсифікації та фабрикації використовується відповідний онлайн-сервіс. Використання такого сервісу допомагає покращити якість оригінальних текстів шляхом впровадження принципів академічної доброчесності в університетському середовищі.

У 2018 р. ЛДУФК ім. І. Боберського було укладено угоду з компанією Plagiat.pl про використання розробленої нею системи виявлення академічного плагіату Strikeplagiarism.com (рекомендована МОН України) для перевірки дисертаційних і кваліфікаційних робіт здобувачів освіти, науково-дослідних робіт.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня акредитується вперше, започаткована у 2020 р., відповідно перший випуск запланований на 2021 р.

Для перевірки наукових статей, тез, наукових робіт здобувачів використовуються безкоштовні платформи перевірки на плагіат, наприклад: Advego Plagiat, Content-watch, Edu-Birde та ін. (<https://cutt.ly/PxuCEAp>).

Гарант ОПП Марія Паска взяла участь у вебінарі The methodology of plagiarism prevention» Organized by NAQA of Ukraine and Plagiat.pl held on 08 October 2020 <https://cutt.ly/uxuVgfQ>

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

На факультеті туризму, у тому числі серед здобувачів освіти на ОПП, з 2020 року впроваджується практика підписання декларацій академічної доброчесності. Відповідальними за ознайомлення студентів з принципами академічної доброчесності і заходами у випадку їх порушення є куратори груп, які проводять тематичні бесіди зі здобувачами. Окрім того, для популяризації академічної доброчесності на факультеті туризму проводяться відкриті заходи, на предмет розуміння і дотримання принципів академічної доброчесності. А також, проводяться різні заходи кафедрами, відповідальними за ОПП. Наприклад, у грудні 2020 р. проф. Павленчик Н.Ф. була проведена онлайн тематична лекція «Академічна доброчесність: актуальність та основні аспекти» <https://cutt.ly/xxuBGld>. Куратор академічної групи, професор Андрій Голод провів онлайн-зустріч зі своїми студентами, на якій обговорювалися питання академічної доброчесності та особливостей складання зимової сесії <https://cutt.ly/wxuB59G>

Гарант ОПП Марія Паска взяла участь у вебінарі, Академічна доброчесність – запорука успішного розвитку науки і держави, що підтверджено сертифікатом <https://cutt.ly/ZxuNKpE> та провела онлайн-опитування, метою якого є пропагування практичної цінності і важливості академічної доброчесності <https://cutt.ly/xxuNQFa>

Зібрання інформаційних матеріалів щодо академічної доброчесності розміщене в електронному репозитарії за посиланням: <https://cutt.ly/6xuMy5Y>

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

Відповідно до п. 2.3 «Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів» (<https://cutt.ly/Txit8np>), «у разі виявлення плагіату чи встановлення факту несамостійного виконання завдань, передбачених освітньою програмою, ці види робіт студенту не зараховують». П. 3.10 «Під час виконання завдань студентам забороняється користуватися мобільними телефонами, планшетами тощо, обмінюватися інформацією у будь-якій формі або використовувати інші матеріали та засоби, окрім дозволених викладачем. Викладачі повинні контролювати дотримання студентами встановленого порядку

проведення контрольного заходу. У разі його порушення студентом, викладач може відсторонити цього студента від виконання завдання, зробивши відповідний запис на його письмовій роботі та оцінивши її нулем балів».

Для здобувачів, аспірантів і НПП обов'язковим є дотримання усіх положень зазначених в «Положенні про дотримання академічної доброчесності НПП, аспірантами та здобувачами вищої освіти ЛДУФК», у якому в п. 4 зазначені види порушень академічної доброчесності, а в п. 6 – прописано чіткий механізм перевірки наукових робіт на плагіат.

Фактів порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти та НПП на даній ОПП не встановлено.

Обов'язкова перевірка на академічний плагіат кваліфікаційних робіт здобувача вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачена у грудні 2021 р.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір НПП відбувається із дотриманням вимог чинного законодавства України та внутрішніх нормативних документів ЗВО зокрема «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛДУФК та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://cutt.ly/6xiy7ri>). Згідно п. 3.1 «Порядку» «На заміщення посад науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають відповідну вищу освіту і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, установленим до науково-педагогічних працівників Законами України "Про освіту", "Про вищу освіту", умовам оголошеного конкурсу та цьому Порядку». Відповідно до п. 5.2 «Для оцінки рівня професійної кваліфікації претендентів на заміщення посад професора, доцента, старшого викладача, викладача кафедра може запропонувати науково-педагогічному працівникові провести відкриту пробну лекцію, пробне практичне заняття». Оголошення про конкурс оприлюднюється у ЗМІ, на сайті ЗВО та на дошці оголошень. <https://cutt.ly/PxiulBf> У практиці ЗВО є оголошення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад з врахуванням викладання окремих навчальних дисциплін. Такий підхід сприяє відбору найбільш професійних викладачів серед претендентів в контексті їх відповідності певним компонентам ОПП (<https://cutt.ly/xxiuVtn>).

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

Згідно Положення про раду стейкхолдерів (роботодавців) ЛДУФК (<https://cutt.ly/Zxip04C>) в ЛДУФК діє Рада роботодавців і Експертні ради стейкхолдерів (роботодавців), які беруть участь у розробці ОПП <https://cutt.ly/jxipTnW>

Здійснюється опитування для удосконалення якості підготовки майбутніх фахівців індустрії гостинності. Метою опитування є отримання об'єктивної інформації щодо очікувань та задоволення роботодавцями якістю освіти і станом освітнього процесу, забезпечення зворотного зв'язку між усіма учасниками освітнього процесу, розроблення пропозицій щодо його удосконалення <https://cutt.ly/HxipKYu>

Роботодавці індустрії гостинності керують практикою студентів на своїх підприємствах, проводять екскурсії студентів. <https://cutt.ly/7xiiawot>

З метою підвищення якості підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу укладено угоди про співпрацю <https://cutt.ly/oxiaAQg>.

Роботодавці подають рецензії і відгуки на ОПП, в яких пропонують шляхи удосконалення освітнього процесу <https://cutt.ly/oxij2Mf>

Залучено роботодавців до навчального процесу, зокрема адміністратора «Жаровня на замку» до ведення практичних занять із дисципліни «Сучасні концепції гостинності» <https://cutt.ly/uxia3wq>

На ПП «Гелікон» проводяться заняття із дисципліни ОК12 <https://cutt.ly/pxilBzw> Холдинг «Гранд готель» ОК11, ОК12, ОК10 <https://cutt.ly/nxilACi>, ПП «Фраєрка» ОК9, ОК10, ОК14 <https://cutt.ly/IxilrCi> ОК11- <https://cutt.ly/AcoSxkd>

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

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу досить активно залучає професіоналів-практиків до проведення різних видів практик, аудиторних занять <https://cutt.ly/3xix6ww>

Сучасні хмарні сервіси для онлайн-навчання дають змогу дистанційно взяти участь у заходах відомих бренд-шефів –Глуценка О, Огурцова А. презентовано RATIONAL – iCombi Pro та iVario Pro <https://cutt.ly/9xiz4og>

Для впровадження у навчальний процес залучаються роботи стейкхолдерів: <https://cutt.ly/WxixwBz> – беруть участь у Зустрічі-презентації <https://cutt.ly/1xixiVY> Участь у онлайн-заході "Підготовка ресторанного бізнесу до перевірки", який відбувався за підтримки Посольства Королівства Нідерландів; ТПП України <https://cutt.ly/GxixfqF> лекціях

«Сучасне бачення стейкхолдерами майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи!» <https://cutt.ly/6xixlWG>.

Професіоналом-практиком є доцент кафедри ГРБ Оріся Іжевська, яка, окрім викладання, керує НВС «Технологія цукрових квітів» <https://cutt.ly/kxixbwe>

До проведення аудиторних занять залучаються – коуч, HR-консультант Г. Бордун – ОК «Державне управління в сферах обслуговування та спорту»; ОК «Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту» Фітнес-тренера Sport life Любомира Тийко, ОК «Сервісологія» - Беля І.Я. адміністратора ресторану «Жаровня», до читання вибіркової дисципліни «Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю» - Михайлова Б., ГО «Ресторанна гільдія» та Михайлову О. PROFI CLUB, що передбачено робочою

програмою та силабусом.

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

ЛДУФК постійно сприяє професійному розвитку викладачів у напрямках спрямованих на підвищення професійних якостей НПП та мотивує працівників до участі в них, інформуючи на офіційному сайті та неофіційних сторінках у соцмережах. Університет є співорганізатором різноманітних тренінгів, навчань тощо, систематично інформує працівників про міжнародні стажування та курси підвищення кваліфікації(стажування <https://cutt.ly/qxpbhM5>, <https://cutt.ly/RxpbWAL>). Заходи: Міжнародний форум індустрії гостинності у Львові <https://cutt.ly/WxpbMcD>; Туристичний форум «Нова реальність», <https://cutt.ly/WxpZ1uQ>, IV національний кулінарний конкурс «Дні української кухні» <https://cutt.ly/oxpCURL>, Участь у засіданні комітету ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/2xpnbOf>, «Підготовка ресторанного бізнесу до перевірок» <https://cutt.ly/4xpnJ9D>, стажування у закладах гостинності Гранд Готель <https://cutt.ly/kxpms4H>, Гелікон <https://cutt.ly/9xpmYh5>, Фраєрка <https://cutt.ly/4xpmMQa> та ін. ЛДУФК сприяє науковій діяльності НПП шляхом створення належних умов для проведення досліджень, користування ресурсами бібліотеки та доступом до баз Scopus, Web of Science та Science Direct. ЗВО мотивує та сприяє у підготовці до друку посібників, підручників та інших навчально-методичних видань у редакційно-видавничому відділі. <https://cutt.ly/ZxpW71U>. Налагоджено матеріальне стимулювання НПП - «Положення про порядок встановлення та надання працівникам ЛДУФК надбавок, доплат, матеріальної допомоги, премій» <https://cutt.ly/sxpQPIv>.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Університет стимулює розвиток викладацької майстерності декількома шляхами. Одним із шляхів є присвоєння працівникам вчених звань та наукових ступенів. Так, вчене звання доцента кафедри готельно-ресторанного бізнесу отримала Графська (Коркуна) О.І. <https://cutt.ly/FxpJgbC>, та науковий ступінь доктор економічних наук <https://cutt.ly/dxpH3Y7>

Система професійної мотивації охоплює відзнаки Університетом кращих науково-педагогічних працівників подякою, грамотою ректора, декана факультету. Викладачі, задіяні в реалізації даної ОПП, неодноразово були представлені до заохочення у формі: Грамоти ЛДУФК та ОДА Графська О. <https://cutt.ly/hxpKozg>, Дипломи АНБОУ та Науковець року 2020 – гарант Паска М.З. <https://cutt.ly/LxpGJKf> За сумлінну працю та інші досягнення, працівники фінансово стимулюються згідно розробленого в Університеті «Положення про порядок встановлення та надання працівникам ЛДУФК надбавок, доплат, матеріальної допомоги, премій» (<https://cutt.ly/sxpQPIv>)

Університет часто долучається до організації різноманітних івентів та морально стимулює і мотивує НПП до підвищення викладацької та ораторської майстерності. Підвищення викладацької майстерності, наприклад серія тренінгів «Освітній десант» (<https://cutt.ly/DtBJsrY>).

Викладачі кафедри готельно-ресторанного бізнесу взяли активну участь у практичному тренінгу з розвитку особистих компетенцій «soft skills», спікером якого була сертифікований коуч та практикуючий бізнес-тренер Олена Фурца, <https://cutt.ly/rxpD689>.

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?

ЗВО має належну матеріально-технічну базу, що гарантує досягнення визначених ОПП цілей та програмних результатів навчання:

- адміністративно-навчальний корпус загальною площею 4534,4 кв. м., з актовкою залом площею 176,5 кв.м., їдальнею, буфетом та виробничими приміщеннями. - технічно оснащена бібліотека площею 404,7 кв.м, 3 читальні зали (в т.ч. 1 в гуртожитку) - загальною площею 197 кв.м на 100 посадкових місць

Обсяг фондів навчальної, наукової літератури – 107112 примірників, в т.ч. понад 25 тис. електронних документів.

- навчально-спортивний комплекс загальною площею 3626,7 кв. м.

- 3 гуртожитки загальною житловою площею 18679 кв. м.

В навчальному процесі використовуються 6 комп'ютерних класів, загальною площею 183,7 м.кв та 1 – мультимедійний клас, створений у 2020 р. На усіх комп'ютерах у ЗВО встановлене ліцензійне програмне забезпечення. Усі лекційні аудиторії оснащені короткофокусними мультимедійними проекторами, електронними екранами, інтерактивними дошками, фліпчартами. Усі ОК забезпечені повним комплектом НМЗ, яке розміщується у репозитарію та в паперовому варіанті на кафедрі. Оформлена підписка на достатню кількість фахових періодичних видань.

На базі ГРК "Гелікон" функціонує належним чином обладнана навчальна лабораторія готельного господарства (договір №110/1/31-о від 28.10.2019). Відповідно до договорів передбачено заняття на підприємствах <https://cutt.ly/Rxp1a2Y>

В освітньому процесі використовується платформа Moodle та інші технології дистанційного навчання.

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

цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище, створене у ЛДУФК дає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти. Адміністрація Університету здійснює постійний моніторинг потреб використовуючи тісну співпрацю зі студентським самоврядуванням. Основними заходами при цьому є розгляд та обговорення питань на засіданнях Вченої ради та ректорату, засіданнях вчених рад факультетів до яких запрошуються здобувачі, проведення загальних зборів студентів, опитування студентів та проведення кураторських годин.

В Університеті для НПП і здобувачів забезпечений повністю безкоштовний доступ до усіх елементів інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для забезпечення освітнього процесу на ОП. В усіх навчальних корпусах та гуртожитках забезпечено вільний доступ до мережі Internet з використанням Wi-Fi. Здобувачі мають змогу безоплатно користуватися ресурсами бібліотеки, спортивними залами та стадіону. В університеті функціонує Сайт дистанційного навчання. На сторінці кафедри розміщено усі силабуси, як обов'язкових ОК, так і вибіркових (<https://cutt.ly/sxaFP65>). Перелік вибіркових дисциплін розміщений на сторінці деканату (<https://cutt.ly/lxaF3Dg>). На сайті ЗВО розміщено усі нормативні документи, які регулюють освітній процес (<https://cutt.ly/8xaGaRq>) та каталог ОПП (<https://cutt.ly/RxaGThL>). На сайті бібліотеки розміщено електронні версії підручників, посібників, НМЗ, періодичних та інших видань необхідних для задоволення потреб та інтересів здобувачів (<https://cutt.ly/CxaGKY2>)

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

Безпечність освітнього середовища для здобувачів ОПП забезпечується шляхом реалізації постійного комплексу заходів, спрямованих на створення комфортного перебування в навчальних приміщеннях, гуртожитках та усіх інфраструктурних об'єктах. Завдяки наявності автономних тепломереж забезпечується комфортний температурний режим в холодну пору року, що знижує ризик респіраторних захворювань.

Навчальні приміщення, в яких проводиться підготовка фахівців, відповідають чинним будівельним та санітарним нормам, а також вимогам правил пожежної безпеки й охорони праці. Гуртожитки відповідають чинним санітарним нормам СНІП 42-121-4719-88.

За вирішення питань пов'язаних з безпечністю освітнього середовища відповідає Служба охорони праці ЛДУФК (<https://cutt.ly/VxaJPMH>).

З метою забезпечення психічного здоров'я здобувачів освіти функціонує центр соціально-психологічної підтримки студентів, аспірантів та науково-педагогічних працівників (<https://cutt.ly/8xaJfos>).

Традиційні зустрічі гаранта ОПП та колективу кафедри із здобувачами дають можливість створити належний психологічний клімат в освітньому середовищі й уникнути непорозумінь.

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

У ЛДУФК забезпечується всебічна і різнопланова підтримка здобувачів. Освітня і організаційна підтримка здобувачів даної ОПП забезпечується деканатом факультету туризму, іншими підрозділами ЛДУФК відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/xxa2z6r>).

Куратори – первинна ланка зв'язку здобувача із адміністрацією ЗВО, їх обов'язки, права та відповідальність чітко прописані в «Положенні про куратора академічної групи» (<https://cutt.ly/Uxa3dbI>). Куратори активно співпрацюють із здобувачами вже з перших днів перебування їх в Університеті. Уся необхідна для здобувачів інформація про ОПП, її структуру <https://cutt.ly/Mxa7qK1>. Викладачами, які забезпечують ОПП, налагоджено тісний зв'язок із здобувачами, за допомогою різноманітних каналів комунікації: безпосередні вербальні персональні та групові навчальні заняття, Вайбер, Телеграм, мобільний зв'язок, сайт дистанційного навчання, електронні скриньки. Активне використання різних комунікаційних каналів дозволяє ефективно інформувати здобувачів з освітніх і позаосвітніх питань.

Крім того, на кожний семестр на кафедрі формується графік консультацій, який розміщується на інформаційній дошці кафедри та її офіційній електронній сторінці <https://cutt.ly/4xa3KOi>. Інформаційна та консультативна підтримка здобувачів вищої освіти на ОП також проводиться через сторінки кафедри ГРБ у соціальних мережах Facebook (<https://cutt.ly/oxa5rKu>) та Instagram (<https://cutt.ly/oxa5plc>), на яких висвітлюється актуальна інформація щодо навчального процесу, анонси подій, ведеться також профорієнтаційна робота з майбутніми абітурієнтами <https://cutt.ly/Xxa8hmJ>.

Органи студентського самоврядування наділені відповідними повноваженнями згідно із Статутом Університету (<https://cutt.ly/5xa5XIf>) та Положенням про студентське самоврядування у ЛДУФК <https://cutt.ly/gxa5ofV> і забезпечують захист прав та інтересів студентів та їх участь в управлінні Університетом.

З метою соціальної підтримки НПП і здобувачів, на базі кафедри педагогіки і психології, функціонує Центр соціально-психологічної підтримки студентів, аспірантів та науково-педагогічних працівників <https://cutt.ly/Rxa8EWJ>. Здобувачі ВО можуть залишати свої звернення у спеціальних скриньках, які є в усіх корпусах ЛДУФК, або звернутися в електронному вигляді (<https://cutt.ly/pxa4GH9>, "Скринька довіри" trust-tur@ldufk.edu.ua). Відповідно до результатів опитування гарантом <https://cutt.ly/Wxa5WEO> та комісією з Моніторингу якості освіти ЛДУФК (<https://cutt.ly/oxa4pxZ>), студенти засвідчують достатній рівень задоволеності різними формами освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки в університеті.

У ЛДУФК передбачено систему нарахування додаткових балів до стипендіального рейтингу здобувачам за участь у спортивній, науковій, культурно-мистецькій і громадській діяльності <https://cutt.ly/2xa8oFn>. Значна увага приділяється забезпеченню культурно-мистецького та спортивного життя здобувачів <https://cutt.ly/Pxa8FoR>.

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)

У ЛДУФК освітній процес за даною ОПП провадиться у всіх його корпусах. Однак, два корпуси, які знаходяться в центральній частині м. Львів (вул. Костюшка, 11 та Дудаєва, 8) є пам'ятками архітектури (головний корпус 1902 р., №605; спортивний корпус 1904 р., №155), відтак забезпечення їх доступності для осіб з особливими освітніми потребами є лише утрудненням. Облаштування пандусів та санвузлів для осіб з інвалідністю в даних корпусах є можливим лише після реконструкції або проведення капітального ремонту будівель, за погодженням з відповідним управлінням ЛМР.

Для осіб з порушенням зору у навчальних корпусах розміщено спеціальні інформативні таблички зі шрифтом Брайля. У комп'ютерному класі (ауд. 223) знаходиться спеціальна клавіатура. Ззовні корпусів, на прилеглий території особи з інвалідністю можуть пересуватися безперешкодно. Для їх супроводу осіб у приміщення Університету створено Волонтерську мобільну групу супроводу, діяльність якої регламентується «Порядком супроводу...» (<https://cutt.ly/QxaLubq>). Вільний доступ для осіб з особливими освітніми потребами забезпечено у навчально-спортивний комплекс (вул. Черемшини, 17). В ньому загальний вхід до легкоатлетичного манежу облаштовано пандусом, а на 1 поверсі – спеціальний санвузол.

Для вступу на ОПП «Готельно-ресторанна справа» жодних обмежень для осіб з особливими освітніми потребами немає. Станом на 01.09.2020 р. прикладів створення таких умов на ОПП немає.

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?

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) в Університеті визначається нормами та положеннями чинного законодавства України та внутрішніми нормативними документами ЗВО.

До них належать: «Положення про політику попередження і боротьби із сексуальними домаганнями у ЛДУФК» (<https://cutt.ly/KxseFjz>);

«Положення про порядок запобігання і врегулювання потенційного та реального конфлікту інтересів в діяльності посадових осіб ЛДУФК» (<https://cutt.ly/GxseNWV>),

Антикорупційна програма ЛДУФК на 2021-2022 роки (<https://cutt.ly/pxsrtcm>). В зазначених документах чітко прописані механізми вирішення конфліктних ситуацій. Усі документи знаходяться у вільному доступі на сайті Університету, а їх зміст додатково, вербально доводиться до відома НПП – на зборах трудового колективу, засіданнях кафедр, а здобувачів – працівниками деканату на зборах старост груп та представників студентського самоврядування, кураторами на кураторських годинах та гарантами ОПП на зустрічах із студентами.

Особлива увага керівництвом та адміністрацією ЗВО приділяється антикорупційній діяльності (<https://cutt.ly/cxsrbTd>). У навчальних корпусах розміщені скриньки довіри. Працівниками деканату та кураторами систематично проводяться співбесіди зі здобувачами на виявлення випадків конфліктних ситуацій, сексуального домагання, дискримінації та корупції. Проводиться інформаційно-роз'яснювальна робота з метою запобігання таких ситуацій.

Випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, нестатутними відносинами в межах ОПП не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП в Університеті регулюються «Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм», яке знаходиться у вільному доступі на офіційному сайті ЛДУФК (<https://cutt.ly/QxstXX2>). Організація і здійснення загального моніторингу покладається на Комісію з моніторингу якості освіти Університету.

В контексті реалізації заходів щодо внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти в Університеті запроваджено прозорий механізм розробки, моніторингу і удосконалення освітніх програм, які розміщені на офіційному сайті Університету.

Моніторинг та перегляд освітніх програм здійснюється як на локальному (виpusкова кафедра), так і загальноуніверситетському рівнях.

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 ОПП здійснюється відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм», яке знаходиться у вільному доступі на офіційному сайті ЗВО <https://cutt.ly/qkV6qba>. Згідно п. 4-5. Положення «Перегляд освітніх програм з метою удосконалення здійснюється у формі оновлення з подальшим внесенням змін та затвердженням їх нової редакції. Освітня програма може оновлюватись щорічно в частині всіх її компонентів, крім назви, обсягу та тривалості, типу програми, форм підсумкової атестації, мети (цілей), програмних компетентностей і програмних результатів навчання».

ОПП «Готельно-ресторанна справа» другого магістерського рівня вищої освіти розроблялася на основі проєкту Стандарту вищої освіти України спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого магістерського рівня. При формуванні ОК, компетентностей та програмних результатів навчання крім вимог проєкту Стандарту, були враховані пропозиції НПП кафедри готельно-ресторанного бізнесу, основані на їх практичному досвіді та результати вивчення аналогічних ОПП які реалізуються у вітчизняних та зарубіжних ЗВО. ОПП була розглянута і обговорена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу (протокол № 9 від 08.05.2020 р.). На наступному етапі, вона обговорювалася на засіданні вченої ради факультету туризму (протокол № 4 від 29.05.2020 р.) і, завершально, ОПП «Готельно-ресторанна справа» була розглянута і затверджена Вченою радою ЛДУФК 23.06.2020р. (протокол № 9). Вона введена в дію з 01.09.2020 р. наказом ректора від 17.07.2020 р. № 211р На сторінці кафедри розміщено проєкт ОПП, який розроблено відповідно Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа", від 05.01.2021р. №26 <https://cutt.ly/CxshDxh> та надано електронну адресу (maria_ras@ldufk.edu.ua), на яку стейкхолдери можуть надсилати свої пропозиції. Усі пропозиції будуть розглянуті на засіданні кафедри, на яке будуть запрошені представники здобувачів, які навчаються на ОПП та Експертної ради стейкхолдерів (роботодавців).

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

В ЛДУФК до процесу періодичного перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості здобувачі залучаються або безпосередньо, або через органи студентського самоврядування, куди входять старости усіх академічних груп. Обґрунтовані пропозиції здобувачів приймаються до уваги під час перегляду змісту освітніх компонент. Їх пропозиції розглядаються на засіданні кафедри на які, як правило, запрошуються, самі здобувачі. Перший набір на ОПП «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня відбувся у 2020 р. Перше вербальне ознайомленням здобувачів із структурою ОПП, її компонентним наповненням, цілями та програмними результатами відбулося в період вступної компанії. В перший тиждень навчання, на кураторській годині, Гарантом була проведена презентація ОПП із роз'ясненням здобувачам процедури та особливостей її реалізації. Було обговорено компонентне наповнення ОПП, кредитне наповнення ОК, проаналізовано перелік вибіркових дисциплін. За рекомендацією здобувачів, у робочу групу включено студентів першого року навчання Карпову Марту та Левчук Аллу. В Університеті систематично проводиться опитування здобувачів. З останнього, наприклад - Опитування здобувачів щодо ефективності дистанційної форми навчання (<https://cutt.ly/AxskH67>) та опитування гарантом ОПП Паскою Марією, <https://cutt.ly/ixsliIo>

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

Студентське самоврядування формується із представників академічних груп, як правило їх старост. Представники студентського самоврядування входять до складу Комісії з моніторингу якості освіти, згідно п. 4 «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛДУФК» (<https://cutt.ly/ZxslGw6>) і долучаються до перегляду та обговорення ОПП Комісією. Вони, також, включені до складу Вчених рад факультетів та Вченої ради Університету. Кафедра готельно-ресторанного бізнесу тісно співпрацює із студентським самоврядуванням, що проявляється у запрошенні його представників на засідання кафедри де проходить обговорення ОПП, її ОК та програмних результатів. Після ознайомлення із змістом ОПП, її структурою студентське самоврядування дає згоду на її затвердження, рекомендації щодо удосконалення тощо.

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

На факультеті туризму створена і функціонує Рада стейкхолдерів, діяльність якої регламентується «Положенням про раду стейкхолдерів (роботодавців) ЛДУФК» (<https://cutt.ly/oxszk5S>). На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу створена Експертна рада (протокол кафедри №3 від 12.10.2020р.), до якої входять представники різних сфер бізнесу <https://cutt.ly/qxsziuN>

Члени Експертної ради регулярно приймають участь в перегляді ОПП, які забезпечує кафедра. Згідно їх пропозицій до групи розробників ОПП «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня від стейкхолдерів включено Лукович Лідію, голову Комітету ресторанного бізнесу.

Впродовж навчального року гарант ОПП отримувала відгуки на неї як в усній, так і в письмовій формі. Зокрема, включення до ОПП дисципліни ОК14, метою якої є залучення інвестицій у формування місцевої інфраструктури, ефективного використання природно-рекреаційних ресурсів території (Євген Кулага); Впроваджувати сучасні форми гостинності – ОК14 (Богдан Михайлов); вивчати основні ресторанны тренди, локальні, автентичних продуктів харчування ОК 10 (Лідія Лукович);

Опитування роботодавців, щодо структури ОПП, її мети та цілей проводиться (<https://cutt.ly/jxsxs3b>), що регламентується «Положенням про опитування стейкхолдерів (роботодавців) ЛДУФК» (<https://cutt.ly/lxsxcLT>). Співпраця зі стейкхолдерами відбувається у різних форматах (<https://cutt.ly/2xsxUfe>), . <https://cutt.ly/cxsxXvN>, <https://cutt.ly/lxsx2KU>, участь у наукових конференціях <https://cutt.ly/Jxsx64r>.

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

Випускники за ОПП наразі відсутні. Планується проведення онлайн-опитування випускників щодо їх кар'єрного шляху після завершення навчання у ЛДУФК. Процедура збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій

працевлаштування випускників проводитиметься після першого випуску магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», який відбудеться у грудні 2021 році через їх опитування та відстежування працевлаштування. У ЛДУФК функціонує «Відділ інформаційного забезпечення, профорієнтації та працевлаштування» (<https://cutt.ly/nxsb837>).

На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу призначено відповідальну особу для такого виду комунікації (Левчук Алла). Використовує мережу Інтернет для постійного поновлення банку вакансій <https://cutt.ly/jxsbEEp>.

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?

ОПП другого (магістерського) рівня започаткована у 2020 н.р. та акредитується вперше. Матеріали представлені в НМЗ по усіх ОК які її формують проходять апробацію. Якісний склад НПП, який забезпечує ОПП формують – 4 доктори наук (Паска М., Заневський І., Голод А., Графська О.І) та 7 кандидатів наук, які мають стаж викладання понад 10 р., які в процесі реалізації ОПП використовують набутий теоретичний та практичний досвід, знання одержані в результаті стажувань, підвищення кваліфікації, відвідування різноманітних курсів тренінгів, семінарів тощо. В процесі реалізації ОПП було виявлено, що ОК, які читаються на ОПП недостатньо забезпечені власними навчально-методичними виданнями викладачів.

На це було звернуто увагу на засіданні кафедри (протокол № 9 від 22.01. 2021 р.). Більш детальний аналіз і кафедрою готельно-ресторанного бізнесу, і Комісією з моніторингу якості освіти буде проведено по завершенню першого року навчання здобувачів.

Під час реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» увага акцентувалась на аспектах планування освітньої діяльності через підбір окремих дисциплін для досягнення програмних результатів навчання у компетентісному формуванні фахівців сфери готельно-ресторанної справи із врахуванням унікальності підготовки.

При цьому основний акцент ставився на ґрунтовній практичній підготовці студентів на основі баз практик, закладів готельно-ресторанного та спортивного профілю Львова, світу згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності.

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

Відповідно до вимог Положення від 11.07.2019 р. у ЗВО проводилася одна акредитаційна експертиза ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти (27.05.2020 р. – 29.05.2020 р.), в результаті якої експертною комісією було висловлено низку обґрунтованих зауважень і рекомендацій.

Окремі з них уже усунуті адміністрацією ЗВО, деканатом факультету туризму та кафедрою готельно-ресторанного бізнесу. Зокрема:

1. Здійснено моніторинг світового ринку освітніх послуг галузевого контексту, найбільш привабливих для українських студентів. Серед іноземних програм, використано досвід: Білоруського державного університету фізичної культури – при формуванні унікальності ОПП <https://cutt.ly/XzKKBKr>; Studijní program "Management hotelnictví a lázeňství" (Vysoká škola hotelová v Praze), <https://cutt.ly/IzKFshn> Master Program in International Tourism, Hospitality (Berlin School of business and innovation), <https://cutt.ly/tzKFBHu>, Master of science Hospitality Management (University of North Texas), <https://cutt.ly/pzKGWhc>, Master of science in hospitality management (<https://cutt.ly/DzKHh4N>), Master of Arts in Culinary Business Management (Culinary Arts Academy), <https://cutt.ly/CzKHn11>, University of Sunderland in London. <https://cutt.ly/AzKHD01>, University College of Hospitality Management and Culinary Arts of Sant Pol de Mar Barcelona Master in Food&Beverage and Restaurant Management <https://cutt.ly/ozKJwHS>.

2. Членство гаранта Паски М.З. та доцента кафедри Графської О.І. у Центрі українсько-європейського наукового співробітництва з можливістю опанування здобувачами вищої освіти зарубіжного досвіду <https://cutt.ly/rxsmALO>

3. Разом із студентським самоврядуванням розроблено та запроваджено :

- опитування стейкхолдерів (роботодавців) кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/bxsmLoo>

- опитування з академічної доброчесності, метою якого є пропагування практичної цінності і важливості академічної доброчесності. <https://cutt.ly/8xsmN29> та проведено низку заходів щодо популяризації академічної доброчесності серед здобувачів та НПП <https://cutt.ly/jxgNADo> та <https://cutt.ly/6xgNK6W>.

Моніторинг якості освітньої діяльності у ЛДУФК рівня вищої освіти «магістр» ОПП «Готельно-ресторанна справа» <https://cutt.ly/Ixsm3Pe>

4. З метою покращення рівня інформованості студентів в Університеті розроблено «Довідник першокурсника» <https://cutt.ly/Ll7bN41>.

5. На ОПП передбачено ОК «Ділова іноземна мова», крім того здобувачами, із блоку вибіркових дисциплін обрано ОК «Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю» читання якої передбачено українською і англійською мовами.

6. У кожній академічній групі проведено кураторську годину із роз'ясненням механізму вирішення конфліктних ситуацій.

7.Зроблено сторінку кафедри ГРБ на сайті ЛДУФК. <https://cutt.ly/KxsQsiq>

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

Адміністрація ЛДУФК, НПП та студентська спільнота приймають активну участь в функціонуванні системи внутрішнього забезпечення якості освіти, яка провадиться в Університеті і модерується Комісією з моніторингу якості освіти. (<https://cutt.ly/hxg1FvM>).

Гарант та учасники робочої групи здійснюють моніторинг сучасного стану та тенденцій розвитку підприємств сфери гостинності, вивчають досвід реалізації ОПП провідними закордонними закладами освіти, вносять пропозиції, приймають та обговорюють пропозиції здобувачів та інших стейкхолдерів, проводять анкетування.

НПП забезпечують реалізацію ОПП на високому рівні, із дотриманням норм професійної етики, моралі, поважають гідність здобувачів освіти. Вони постійно підвищують свої професійну та педагогічну майстерність, є активними учасниками тренінгів, семінарів, курсів які стосуються забезпечення якості освітнього процесу: практичний тренінг з розвитку особистих компетенцій Soft Skills – «Успішний та ефективний викладач 2021». <https://cutt.ly/NxgoPkm>
Студенти приймають участь в обговореннях питань, які стосуються удосконалення проведення освітнього процесу на зустрічах із керівництвом ЗВО, Гарантами ОПП, кураторських годинах. Уся інформація яка стосується процедур внутрішнього забезпечення якості освіти у ЗВО оприлюднюється на офіційних та неофіційних каналах комунікації, систематично проводяться засідання робочої групи Комісії(<https://cutt.ly/ixgo34e>); (<https://cutt.ly/Hxg2tzK>); (<https://cutt.ly/lxg2hhQ>). (<https://cutt.ly/hxg9bCm>)

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

Успішна реалізація ОПП здійснюється через взаємодію з усіма структурними підрозділами Університету. Основним структурним елементом ЛДУФК, який відповідає за процеси внутрішнього забезпечення якості освіти в університеті є «Комісія ЛДУФК з моніторингу якості освіти», яка в своїй діяльності керується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛДУФК(<https://cutt.ly/hxg1FvM>)
Відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету відповідальність щодо забезпечення якості ОПП здійснюється за таким алгоритмом:

1. формування концепції ОПП (ректор, перший проректор, декан факультету туризму, гарант);
2. розробка та моніторинг реалізації ОПП (гарант, робоча група, НПП кафедри готельно-ресторанного бізнесу, факультет туризму);
3. затвердження ОПП (кафедри готельно-ресторанного бізнесу, вчена рада факультету туризму, Вчена рада Університету);
4. розробка та затвердження навчального плану за ОПП (перший проректор, навчальний відділ, декан);
5. моніторинг окремих напрямів реалізації ОПП (проректор з науки та зовнішніх зв'язків; навчальний відділ; відділ інформаційного забезпечення, профорієнтації та працевлаштування; відділ міжнародних зв'язків; відділ технічного забезпечення навчальної роботи; декан, кафедри готельно-ресторанного бізнесу; студентське самоврядування; старости академічних груп);
6. рішення про перегляд, оновлення ОПП (декан, вчена рада факультету туризму, кафедри готельно-ресторанного бізнесу, гарант, робоча група).

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються низкою внутрішніх нормативних документів ЛДУФК, основними з яких є: Статут ЛДУФК <https://cutt.ly/Qxg5DEs> та Положення про організацію освітнього процесу <https://cutt.ly/Kxg5obV>.

Доступність до внутрішньої нормативної документації надається усім учасникам освітнього процесу і забезпечується вільним доступом до сайту Університету, вкладка «Документи Університету» (<https://cutt.ly/2xg6qbA>). Паперові копії усіх документів знаходяться в канцелярії, відповідних структурних підрозділах, відділах, деканатах та кафедрах Університету.

Публічність інформації про діяльність Університету забезпечується згідно із Законом України «Про вищу освіту», наказом Міністерства освіти і науки України від 19.02.2015 р. №166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів». Інформативне наповнення сайту ЗВО забезпечує Відділ інформаційного забезпечення, профорієнтації та працевлаштування <https://cutt.ly/Pxg6i7w>. Доступність вказаних документів для учасників освітнього процесу забезпечується: їх розміщенням у відкритому доступі на веб-сайті ЛДУФК <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/golovna-1.html>.

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

Проект ОПП «Готельно-ресторанна справа» розміщується на сторінці кафедри готельно-ресторанного бізнесу, на офіційному сайті ЛДУФК <https://cutt.ly/pxhqZ4R>. На цій же сторінці надано електронну адресу maria_pas@ldufk.edu.ua, на яку стейкхолдери (роботодавці) можуть надсилати свої пропозиції.

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

ОПП «Готельно-ресторанна справа» та уся інформація про неї, включаючи цілі, очікувані результати навчання та

компоненти <https://cutt.ly/pxhqZ4R> знаходиться у вільному доступі і розміщена на офіційному сайті ЛДУФК, на сторінці кафедри готельно-ресторанного бізнесу <https://cutt.ly/oxhwNow>.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

ОПП «Готельно-ресторанна справа» введена в дію лише в 2020 р. проходить апробацію має не лише сильні, а й слабкі сторони.

До сильних сторін ОПП доцільно віднести:

- унікальність ОПП, яка зумовлена вимогами регіонального ринку праці та галузевою, спортивною специфікою закладу вищої освіти;
- для формування професійних навичок підготовки висококваліфікованих магістрів з готельно-ресторанної справи сприятливе матеріально-технічне, навчальне, соціальне та інформаційне середовище, яке постійно поповнюється і оновлюється, потужні бібліотечні фонди;
- вдале поєднання ґрунтового теоретичного навчання з посиленою практичною підготовкою, якісно організованою на кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства («Гранд Готель», «Ramada», «Копа», «Гелікон», «Фраєрка», «Старгород», «Жаровня на Замку») та спортивних комплексів «Академія Рух», «Колізей», «Свроспорт» тощо;
- наявність науково-педагогічних працівників з високим рівнем професійної та наукової активності, які володіють кращими практиками вітчизняних та закордонних закладів освіти в сфері гостинності та спортивних комплексів, формують можливості для професійного, творчого та особистісного зростання, розвитку лідерського потенціалу здобувачів освіти;
- поєднання навчання здобувачів освіти з науковою роботою, можливість участі у міжнародних та всеукраїнських конференціях, конкурсах, олімпіадах, форумах, присвячених розвитку індустрії гостинності, неформальної освіти; публікацією та патентуванням наукових здобутків;
- активне залучення професіоналів-практиків, відомих фахівців галузі, коучів, бренд-шефів, науковців до реалізації освітнього процесу;
- поглиблення навиків мовної компетенції при вивченні іноземних мов;
- реальні можливості для практичної підготовки за кордоном.
- прозорість та поінформованість усіх учасників освітнього процесу, яку вони отримують за офіційними та неофіційними каналами комунікації, сайту ЛДУФК;
- забезпечення здобувачам можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії, широкий перелік вибіркової компоненти; запровадження нових дисциплін; чисельно оновлений каталог вибіркових дисциплін, можливість вибору із інших ОПП;
- оновлений стадіон та пріоритетний напрям популяризації здорового способу життя серед здобувачів найбільшого у Західному регіоні України спортивного ЗВО.
- тісна співпраця із провідними ЗВО України та іноземними, участь у програмах Еразмус+
- функціонування системи внутрішнього моніторингу якості освіти, систематичне анкетування НПП, здобувачів та роботодавців.

Слабкі сторони ОПП «Готельно-ресторанна справа»:

- невелика кількість сучасних спеціалізованих програмних продуктів;
- обмежена участь здобувачів освіти у програмах міжнародного академічного обміну, через їх високу вартість;
- недостатня публікаційна активність окремих викладачів у журналах, що входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection.

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

На період 2021-2026 рр. кафедра готельно-ресторанного бізнесу планує реалізацію основних перспектив розвитку ОПП, зокрема:

- розширенні та оновленні матеріально-технічного забезпечення навчального процесу, удосконаленні спеціалізованих лабораторій;
- оновленні навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності за ОПП з урахуванням сучасних тенденцій в галузі та науці;
- розширенні співпраці з стейкхолдерами (роботодавцями) у навчальній, науковій та організаційній сферах;
- створення загально-університетського пулу вибіркових дисциплін, запровадження практики вибору з каталогу дисциплін;
- розширення співпраці із закордонними університетами-партнерами на основі укладених меморандумів про взаєморозуміння та договорів;
- активізації підготовки наукових публікацій викладачами у журналах, що входять до наукометричних баз даних SCOPUS та Web of Science Core Collection.
- збільшення обсягів освітніх послуг університету з неформальної освіти (сертифікатні програми, курси тощо)
- створення навчального готельно-ресторанного комплексу на базі ЛДУФК.

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: Приступа Євгеній Никодимович

Дата: 01.04.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Атестаційний іспит	підсумкова атестація	<i>Програма_атестаційного_іспиту_ГРС_магістр.pdf</i>	SdL5HJsZdr/FXZea43aSj8hwcVoo4NyZ7+eFN1oS7+k=	Комп'ютерне обладнання
Магістерська робота	підсумкова атестація	<i>Методичка-магістерські-ГРС_2021 (1).pdf</i>	65pi1BnxB4pwOVigVZBhn4jX2vPo4s4rWDNzIqmH63w=	комп'ютерне обладнання.
Переддипломна практика	практика	<i>Переддипломна практика ГРС_магістр.pdf</i>	MZBUyHmiSSj9nNQwwekkYfv8noIqVkvTxPIEBVi4hkM=	комп'ютерне обладнання, приміщення представництва кафедри, бази практик.
Виробнича практика	практика	<i>Виробнича практика ГРС_магістр.pdf</i>	VHe1ppLj/XoLQdYzxI7dosqFa3XE2fjXr84EZ+ZytQ=	комп'ютерне обладнання, приміщення представництва кафедри, бази практик.
Інновації в індустрії гостинності регіону	навчальна дисципліна	<i>Силабус Інновації в індустрії гостинності регіону.pdf</i>	TFir7ziUQUDOYnWD3qPOjh9+PxLhUsKvndIQGFh+Q=	Фліпчарт, навчальна дошка, мультимедійний проектор
Курс тренінг «Психологія управління та конфліктологія»	навчальна дисципліна	<i>Силабус Курс тренінг Психологія управління та конфліктологія (1).pdf</i>	5V1oW+jfDoAGhvgbwxbytGrgvTtKJOi6r7byTjYVDok=	Фліпчарт, навчальна дошка, мультимедійний проектор
Інновації у готельному господарстві	навчальна дисципліна	<i>Силабус Інновації в готельному господарстві (1).pdf</i>	ih8dBjW3BVLZBQgL+JBoqfvIeNS1etA7WsmOW1ib9ZU=	Комп'ютерне обладнання, приміщення представництва кафедри, навчальна лабораторія готельного господарства 18,5 м.кв., ГРК Гелікон Матеріально-технічна база закладів індустрії гостинності м. Львова та регіону
Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту	навчальна дисципліна	<i>Силабус Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту.pdf</i>	uejqIhgP2OspGX6XhoGyumJHwrkxXGzMI8QXfSyoffc=	Комп'ютерне обладнання, приміщення представництва кафедри, Матеріально-технічна база закладів індустрії гостинності та спортивно-відпочинкові комплекси м. Львова та регіону
Сучасні ресторанны тренди	навчальна дисципліна	<i>Силабус Сучасні ресторанны тренди.pdf</i>	o9u86fksZfXWtSM87zdna3g1Us9aFYYWTD6/FzTH4jQ=	Комп'ютерне обладнання, приміщення представництва кафедри, спеціальна лабораторія ресторанного обслуговування при їдальні та буфеті (371,5 м.кв). Матеріально-технічна база закладів індустрії гостинності м. Львова
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Силабус Методологія і організація наукових досліджень.pdf</i>	fdPLrjHXgnBNYgsMPshPZogwLWc75zVUxux1IwcLorE=	Мультимедійний проектор, інтерактивна дошка, репозитарій
Міжнародне право	навчальна дисципліна	<i>Силабус Міжнародне право.pdf</i>	ZGQbEYGCuElFhilYF1FVTjZ1ys9QcaOUfAeUO4EWITw=	Мультимедійний проектор, навчальна дошка
Сервісологія	навчальна дисципліна	<i>Силабус Сервісологія.pdf</i>	91S1kBJJxGTJB0jwPYZTQZAI2bSEmz4ieoLto+TY2/A=	Мультимедійний проектор, навчальна дошка

Туризмологія	навчальна дисципліна	<i>Силабус Туризмологія.pdf</i>	8TUmtGBXAadL49HqqisbR8HSYZ/xhXRmYoFZpNI54J8=	Мультимедійний проектор, навчальна дошка
Державне управління у сферах обслуговування та спорту	навчальна дисципліна	<i>Силабус Державне управління у сферах обслуговування та спорту.pdf</i>	1HFG8y9ZmqI6iwU5KgTtSc9AEVvXXGaniPbWQKHxTjo=	Мультимедійний проектор, навчальна дошка
Стратегічний менеджмент і маркетинг	навчальна дисципліна	<i>Силабус Стратегічний менеджмент і маркетинг.pdf</i>	jopOZc/Bwn88MJ/tioZd7HTFpAd7vwSuxWspTDnwmYA=	Комп'ютерний клас, фліпчарт, навчальна дошка, мультимедійний проектор
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	<i>Силабус Інтелектуальна власність (1).pdf</i>	+JAYK2wu36EH3XbD3nqnn+zNPpmVLVseiQ7mIohxRvQ=	Мультимедійний проектор, інтерактивна дошка, репозитарій
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Силабус Ділова іноземна мова.pdf</i>	9l4hMGbBXd8KQ+le4ySmRsuTxujnRZntWErU9FDCzZg=	Комп'ютерний клас, аудіо, відео та комп'ютерне обладнання, навчальна дошка
Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Силабус Управління проектами у ГРБ.pdf</i>	GMEwGewmcc2o3o aSm3lWpWlHGZ+wWOaCLhdH9CoM8NY=	Фліпчарт, навчальна дошка, мультимедійний проектор

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
308599	Паска Марія Зіновіївна	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Львівська державна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 1999, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 003849, виданий 22.12.2014, Диплом кандидата наук ДК 025335, виданий	16	Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту	Доктор ветеринарних наук, спеціальність 03.00.13 – Фізіологія людини і тварин (ДД № 003849) Професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (12ПП№ 010903) Член Громадської організації «Ресторанна Гільдія» від 08.07.2020 згідно наказу №12/2020, Внутрішній Аудитор з харчової безпеки у закладах ресторанного господарства, Сертифікат № А002020070212, Свідоцтво про підвищення кваліфікації НУХТ, Київ, Серія АБ, № 02070938/01606-20 Член підкомісії зі спеціальності 181 «Харчові технології» Науково-методичної комісії № 9 з будівництва та технології сектору

				16.09.2004, Атестат доцента 12ДЦ 023204, виданий 17.06.2010, Атестат професора 12ІР 010903, виданий 29.09.2015		вищої освіти Науково- методичної ради Міністерства освіти і науки України. Член Наукової ради МОН України, секція № 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Підвищення кваліфікації: науково- педагогічне стажування в Одеській академії харчових технологій на тему «Інновації у методиці викладання дисципліни «Технологі я м'яса, риби і морепродуктів», посвідчення № 23/15 від 16 квітня 2015 р.; Науково-педагогічне стажування на кафедрі готельного та ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування і торгівлі (11.11.2019 - 16.12.2019); здобуття ступеня магістра (ХДУХІТ, 2018). Вебінар Clarivate. Web of Science. Академічна добросесність – запорук успішного розвитку науки і держави . 8 липня 2020 р. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково- педагогічних працівників ЗВО на тему: «Хмарні сервіси для онлайн навчання на прикладі платформи ZOOM» 31.08-07.09 2020 року м. Люблін, 45 годин. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково- педагогічних працівників ЗВО на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE», 09.11- 16.11.2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща) 45 годин Вебінар Clarivate. Web of Science. Наукова комунікація в цифрову епоху (1 год). 7 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Референс-
--	--	--	--	---	--	--

							менеджер EndNote - швидке оформлення публікацій без помилок (1 год). 13 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Демонстрація, аналіз і оцінка наукового доробку науковця (1 год). 9 липня 2020 р. Webinar. The methodology of plagiarism prevention. 08 October 2020 (2 h), Warsaw. Вебінар Clarivate. Web of Science. Web of Science Core Collection для наукової роботи. (1 год). 9 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Відбір видань до Web of Science Core Collection: критерії якості, процедура оцінювання. (1 год). 8 вересня 2020 р. Вебінар WoSGroup Що нам готує новий інтерфейс Web of Science Core Collection (1 год). 10 червня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Публікаційна стратегія науковця. (1 год). 10 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Вступ до наукометрії (1 год). 12 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Можливості ресурсів Clarivate для успішної грантової заявки (1 год). 15 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Оценка научных публикаций: современные инструменты и их корректное применение (3 год) 18 вересня 2020р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Профілі автора: створення, корегування, можливості (1 год). 16 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Многообразие идентификаторов авторов: Publons, ORCID, ResearchGate, Google Scholar (1 год) 6 листопада 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Публікації в міжнародних виданнях (1 год). 6 липня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Оновлений Journal Citation
--	--	--	--	--	--	--	--

							Reports (1 год). 8 липня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Аналітичний інструмент InCites для установи та науковця (1 год). 10 липня 2020 р. 7 International Asian Congress Education and science in china's global competitive leadership (6 год). 22 october 2020 р. Паска М.З. Організація ресторанного господарства.- навчальний посібник, Львів.- ЛДУФК ім. Івана Боберського.- 2020.- 280с. Paska M. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism / Paska Maria, Korkuna Oryslava, Kyluk Oksana // Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : collective Scientific Monograph / edit.: Jadwiga Ratajczak, Victoriia Tsypko. - Opole, 2020. - Р. - 152-158. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у
--	--	--	--	--	--	--	---

							закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75. Increasing the efficiency of heat and mass exchange in an improved rotary film evaporator for concentration of fruit-andberry purre / A. Zahorulko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Ponomarenko, H. Tesliuk, E. Silchenko, M. Paska, S. Dudnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – № 8(108). – Р. 32–38.scopus Спосіб виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням люпинового борошна та екстракту розмарину : патент на корисну модель № 146796 Україна : МПК А23L 13/60, А23L13/40, А23L 27/10 / Паска Марія Зіновіївна, Голод Андрій Петрович. - № 2020 07109; заявл. 06.11.2020; опубл. 17.03.2021, Бюл. № 11. Відповідає підпунктам 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187).
308602	Гузар Уляна Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом кандидата наук ДК 004171, виданий 29.03.2012, Атестат доцента АД 002603, виданий 20.06.2019	11	Інновації в індустрії гостинності регіону	Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.07 - демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика (ДК № 004171). Доцент кафедри менеджменту та соціально-гуманітарних дисциплін (АД №002603). Науково-педагогічне стажування у

							Львівському торговельно-економічному університеті 17.02.-20.03.2020 р. Компанія «IQholding» (“01” листопада 2018 року по “30” листопада 2018 року). Мета: набуття нових навичок, вмінь та знань щодо вдосконалення системи менеджменту, адміністрування в компанії, формування соціального пакету працівників, ефективної роботи в команді, управління проектами (наказ Університету банківської справи від “31” жовтня 2018 року № 159 –К). Prometeus certificate курсу «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» (від 10.02.2021р). Certificate about the international skills development (the webinar) ES №2412/2020 від 16.11.2020. Lublin, Republic of Poland. Соціальна відповідальність суспільних інститутів: інноваційний та соціально-гуманітарний аспект / монографія: редкол. ; за наук. ред. А. Я. Кузнєцової, Л. К. Семів, З. Е. Скринник. — Київ : ДВНЗ «Університет банківської справи», 2019. — 311 с. Huzar U., Zavydivska O., Kholyavka V., Kryshchanovych M. Formation of psychological peculiarities of timemanagement of a modern expert in the field of finance. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019, Vol. 4, No. 31. Pp. 477-486. DOI: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i31.191001. URL: http://fkd.org.ua/article/view/191001. Web of Science. Гузар У.Є., Завидівська О.І., Кулик О.М. Особливості формування корпоративної
--	--	--	--	--	--	--	---

							культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах [Електронний ресурс] / У.Є.Гузар, О.І.Завидівська, О.М.Кулик // Східна Європа, бізнес та управління. – 2020. – № 2 (25). – Режим доступу до ресурсу: http://www.eastemeuro.re-emb.in.ua/25-2020-ukr Гузар У., Дубик Н., Малічевська Х. Корпоративна культура в системі управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу / Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти: матеріали IV Міжнародної науковопрактичної конференції, Херсон, 16-18 жовтня 2019 р. / Упоряд. Т. Казакова. – Херсон, вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2019. – с. 402-404. Семів Л.К., Гузар У.Є. Соціальна відповідальність інноваційних інститутів / Інтеграція України в європейський і світовий простір: збірник тез XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 24 травня 2019 року / Львівський інститут ДВНЗ «Університет банківської справи». – Львів, 2019. – с. 141-142. Відповідає підпунктам 1, 2, 3, 13, 14, 15, 16 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187).
160571	Матвійчук Тетяна Фаргівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет післядипломної та заочної освіти	Диплом бакалавра, Закарпатський державний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 040301 Практична психологія, Диплом магістра, Львівський державний інститут фізичної культури, рік	18	Курс тренінг «Психологія управління та конфліктологія»	Кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – Теорія і методика професійної освіти (ДК № 029003). Доцент кафедри педагогіки та психології (АД №003145). Науково-педагогічне стажування в Вищій школі міжнародних відносин і суспільної комунікації в м. Холм (Польща) на тему: «Вища освіта Польщі через призму освітніх

				закінчення: 2004, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом кандидата наук ДК 029003, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 003145, виданий 15.10.2019		систем країн Європейського Союзу» з 22.11.2018 р. по 12.12.2018 р. Підвищення кваліфікації науково- педагогічних працівників ЗВО «Освітній десант. Перформанс освітніх майстер-класів» 05.10.2019р. Курси «Психологія стресу та стресостійкості» (20 годин, вересень – грудень 2020р.) Конфліктологія : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки спеціалістів, магістрів напряму: 7.14010301 "Туризмознавство" / розробник програми Матвійчук Т. Ф. – Л. : [б. в.], 2014 . – 16 с. Матвійчук Т. Ф. Конфліктологія : навчально- методичний посібник / Т. Ф. Матвійчук. – Львів : Галич-Прес, 2018. – 73 с. Матвійчук Т. Ф. Психологія : навчально- методичний посібник / Т. Ф. Матвійчук. – Львів : Галич-Прес, 2018. – 75 с. Models and organizational characteristics of preschool teachers' professional training in some EU countries and Ukraine / Melnyk, N., Bidyuk, N., Kalenskyi, A., Maksymchuk. B., Bakhmat, N., Matviienko, O., Matviichuk T., Solovyov V., Golub N., Maksymchuk, I. // Zbornik Instituta za pedagoska istrazivanj. – 2019. – № 51(1). – P. 46–93. (Scopus, WoS). DOI: Србија. Број 1, јун 2019. Developing Healthcare Competency in Future Teachers / Maksymchuk Borys, Matviichuk Tetiana, Solovyov Valerii, Davydenko Hanna, Soichuk Ruslana, Khurtenko Oksana, Hroshovenko Olha, Stepanchenko Nataliia, Andriichuk Yuliia, Hryhorenko Tetiana, Duka Tetiana, Pidlypniak Iryna, Gurevych Roman, Kuzmenko Vasyl, Maksymchuk Iryna // Revista Romaneasca
--	--	--	--	--	--	--

							pentru Educatie Multidimensionala. – 2020. – Vol. 12, is. 3. – P. 24–43. (WebofScience) Study ingInnovationasthe Factorin Professional Self-Developmentof Specialistsin Physical Education and Sport / Palamarchuk O., Gurevych R., Maksymchuk B., Gerasymova I., Fushtey O., Logutina N., Kalashnik N., Kylivnyk A., Haba I., Matviichuk T., Solovyov V., Maksymchuk I. // Revista Românească pentru Educație Multidimensională. – 2020. – Vol. 12, is. 4. – P. 118–136. (WebofScience) Відповідає пп. 1, 2, 3, 11, 13, 14, 15, 18 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (30.12.2015 р. №1187).
308600	Графська Орислава Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Національний університет "Львівська політехніка", рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Львівський банківський інститут Національного банку України, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050105 Банківська справа, Диплом кандидата наук ДК 047979, виданий 08.10.2008, Атестат доцента АД 005199, виданий 24.09.2020	5	Інновації у готельному господарстві	Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.08 «Гроші, фінанси і кредит» (ДК № 047979). Тема дисертації: «Мікрокредитування малого і середнього бізнесу в Україні». Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка . Тема дисертації: «Потенціал розвитку туристично рекреаційної сфери в економіці територіальних громад» (захист відбувся 18.12.2020 року). Доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу (АД 005199) Науково-педагогічне стажування на кафедрі ресторанного господарства та харчових технологій Львівського інституту економіки і туризму (довідка № від 05.2019); стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-21 від 18.03.2019). Holod A., Shevchuk A., Korkuna O. Modernization Principles of the Dual

Education System Development in Hotel and Restaurant Business. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019. Vol. 8. Issue 4S. P. 11-14. DOI:10.35940/ijrte.D1013.1184S19

2.AndriiP.Holod
 ,Andriy V. Shevchuk,
 Oryslava I.Korkuna,
 Tetiana V.Kniazieva,
 Anna V.
 Shevchenko Spatial aspects of modernization of regional tourist systems Turismo: Estudos & praticas (UERN) , Mossoro/RN, Caderno Suplementar 05/2020 p. 1-12
<http://natal.uern.br/periodicos/index/RTEP/index>
 [ISSN 23-16-1493]
 Коркуна О.І. Сучасні процеси розвитку дуальної освіти: запорука стабільності кадрового потенціалу / О.І. Коркуна, І.І. Коркуна, О.Я. Цільник // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. – 2018. – №4 (132). – С. 76–81.
 Коркуна О.І. Агломерації як плюси економічного зростання територій / О.І. Коркуна // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. – 2018. – №1 (129). – С. 86–91.
 Голод А.П. Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону [Електронний ресурс] / А.П. Голод, О.П. Іжевська, О.І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – Вип. 4(21). – С. 375-380. – Режим доступу : http://www.easterneur-ebm.in.ua/journal/21_2019/60.pdf
 Гузар У.Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / У.Є.Гузар, О.І.Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – №6 (23). – Режим доступу : <http://www.easterneur-ebm.in.ua/23-2019-ukr>
 Коркуна О.І.

						Нормативно-правове забезпечення розвитку об'єднаних територіальних громад в умовах децентралізації / Коркуна О.І., Коркуна І.І., Цільник О.Я. // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України : зб. наук. праць. – 2019. – Вип. 2(136). – С. 16–19. Коркуна О.І. Розвиток зеленого туризму в умовах формування об'єднаних територіальних громад / Коркуна О.І., Цільник О.Я., Бордун О.В. // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України : зб. наук. праць. – 2019. – Вип. 1(135). – С. 24–28. Коркуна О.І. Формування понятійно-категоріального апарату територіальних громад / О.І. Коркуна // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України : зб. наук. праць. – 2019. – Вип. 3(137). – С. 26–29. Коркуна О. І. Потенціал туристично-рекреаційної сфери у розвитку економіки територіальних громад України: монографія. Львів: Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського МОН України, 2020. 278 с Графська О.І. Ціноутворення у готельному бізнесі: навч. посіб./ Орислава Графська. - Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 80 с. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
--	--	--	--	--	--	--

							справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 200 с. Коркуна О. Інвестування готельно-ресторанного бізнесу : опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «бакалавр» для студентів IV курсу денної та заочної форми навчання / Коркуна Оріслава. - Львів, 2019. - 57 с. Відповідає пп. 1, 2, 13, 14, 16 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (30.12.2015 р. №1187).
33629	Ващишин Марія Ярославівна	Доцент (0,5), Сумісництво	Факультет туризму	Диплом кандидата наук ДК 009730, виданий 14.03.2001, Атестат доцента 12ДЦ 018632, виданий 24.12.2007	20	Міжнародне право	Кандидат юридичних наук 12.00.06 – Земельне право; аграрне право; екологічне право;природо ресурсне право (ДК №058172) Доцент каф. трудового, аграрного та екологічного права (12ДЦ №018632) Марія Ващишин. Конституційні засади охорони довкілля України та Швейцарії The Constitutional basis of the environmental protection of Ukraine and Switzerland // Visegrad journal of human rights. – 2016/ - № 3, С. 44-48. Ващишин М.Я. Конституційні засади формування та збереження національної екомережі // Право і суспільство. – 2016. - № 4, С.77-83. Ващишин М.Я. Програмні засади формування національної екологічної мережі // Приватне та публічне право. 2017., №3, с. 73-78. Ващишин М.Я. Правове забезпечення формування Смарагдової мережі в Україні // Юридичний науковий електронний журнал, №3 / 2018. С.115-118 Mariya Vashchyshyn. Carpatian Ecological

Networkk:
 International Legal
 Basis and Ukrainian
 Experience // Journal
 of Vasyl Stefanyk
 Precarpathian National
 University/ Vol 5, No 2
 (2018), P. 170-177.
 Ващишин М.Я.
 Буферні території як
 структурні елементи
 національної
 екомережі // Право.
 Людина. Довкілля.
 Law. Human.
 Environment.
 Науково-практичний
 журнал. Vol. 10, No 3,
 2019, С.57-65.
 Ващишин Марія.
 Відновлювані
 території у складі
 національної
 екомережі / М.
 Ващишин //
 Підприємництво,
 господарство і право.
 Науково-практичний
 юридичний журнал.
 № 8– 2020. - С. 57-65.
 Ващишин М. Я.
 Диференціація
 правового режиму
 структурних елементів
 національної
 екомережі / М. Я.
 Ващишин //
 Науковий вісник
 публічного та
 приватного права –
 2020. – № 3. - С. 90-
 95.
 Кваліфікаційний
 (адвокатський) іспит :
 навч. посібник для
 осіб, які виявили
 бажання стати
 адвокатом : у 17 кн. /
 за наук. ред. О.Д.
 Святоцького [та ін.]. –
 К. : Ін Юре, 2017 – Кн.
 15 : законодавство про
 довкілля (земельне,
 водне, про надра
 тощо) \
 П.Д.Пилипенко, О.А.
 Поліводський,
 Н.П.Барабаш [та ін.]. –
 2017.- 160с. //
 підрозділи 15-17, 22,
 список
 рекомендованої
 літератури С.94-114,
 С.143-150.
 Ващишин М. Правове
 регулювання
 туристичної
 діяльності: навч.-
 метод. посібник. /
 М.Ващишин. –Л.: ПП
 Сорока Т.Б., 2014. –
 220с.
 Основи права
 України: навчальний
 посібник / за
 редакцією
 М.Я.Ващишин /
 М.Ващишин, Н.Отчак,
 М.Теличко,
 С.Холявка. – Львів :
 Галицька Видавнича

							Спілка, 2016. – 228 с. (розділи 3, 7, 8.). Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Освітній десант. Перформанс освітніх майстер-класів» 05.10.2019р. Відповідає підпунктам 2, 3, 4, 11, 13, 16, пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (30.12.2015 р. №1187)
308599	Паска Марія Зіновіївна	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Львівська державна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 1999, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 003849, виданий 22.12.2014, Диплом кандидата наук ДК 025335, виданий 16.09.2004, Атестат доцента 12ДЦ 023204, виданий 17.06.2010, Атестат професора 12ПР 010903, виданий 29.09.2015	16	Методологія і організація наукових досліджень	Доктор ветеринарних наук, спеціальність 03.00.13 – Фізіологія людини і тварин (ДД № 003849) Професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (12ПР№ 010903) Розробник Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня. другого (магістерського) рівня. Член Наукової ради МОН України, секція № 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування в Одеській академії харчових технологій на тему «Інновації у методиці викладання дисципліни «Технологія м'яса, риби і морепродуктів», посвідчення № 23/15 від 16 квітня 2015 р.; Науково-педагогічне стажування на кафедрі готельного та ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування і торгівлі (11.11.2019 - 16.12.2019); здобуття ступеня магістра (ХДУХіТ, 2018). Член Громадської організації «Ресторанна Гільдія» від 08.07.2020 згідно наказу №12/2020, Внутрішній Аудитор з харчової безпеки

							у закладах ресторанного господарства, Сертифікат № А002020070212, Свідоцтво про підвищення кваліфікації НУХТ, Київ, Серія АБ, № 02070938/01606-20 Вебінар Clarivate. Web of Science. Академічна доброчесність – запорука успішного розвитку науки і держави . 8 липня 2020 р. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО на тему: «Хмарні сервіси для онлайн навчання на прикладі платформи ZOOM» 31.08-07.09 2020 року м. Люблін, 45 годин. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE», 09.11-16.11.2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща) 45 годин Вебінар Clarivate. Web of Science. Наукова комунікація в цифрову епоху (1 год). 7 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Референс-менеджер EndNote - швидке оформлення публікацій без помилок (1 год). 13 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Демонстрація, аналіз і оцінка наукового доробку науковця (1 год). 9 липня 2020 р. Webinar. The methodology of plagiarism prevention. 08 October 2020 (2 h), Warsaw. Вебінар Clarivate. Web of Science. Web of Science Core Collection для наукової роботи. (1 год). 9 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Відбір видань до Web of Science Core Collection: критерії якості, процедура оцінювання. (1 год). 8
--	--	--	--	--	--	--	--

							вересня 2020 р. Вебінар WoSGroup Що нам готує новий інтерфейс Web of Science Core Collection (1 год). 10 червня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Публікаційна стратегія науковця. (1 год). 10 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Вступ до наукометрії (1 год). 12 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Можливості ресурсів Clarivate для успішної грантової заявки (1 год). 15 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Оценка научных публикаций: современные инструменты и их корректное применение (3 год) 18 вересня 2020р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Профілі автора: створення, корегування, можливості (1 год). 16 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Многообразие идентификаторов авторов: Publons, ORCID, ResearchGate, Google Scholar (1 год) 6 листопада 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Публікації в міжнародних виданнях (1 год). 6 липня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Оновлений Journal Citation Reports (1 год). 8 липня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Аналітичний інструмент InCites для установи та науковця (1 год). 10 липня 2020 р. 7 International Asian Congress Education and science in china's global competitive leadership (6 год). 22 october 2020 р. Спосіб виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням люпинового борошна та екстракту розмарину : патент на корисну модель № 146796 Україна : МПК A23L 13/60, A23L13/40, A23L 27/10 / Паска Марія Зіновіївна, Голод
--	--	--	--	--	--	--	---

							Андрій Петрович. - № 2020 07109; заявл. 06.11.2020; опубл. 17.03.2021, Бюл. № 11. Паска М.З. Методологія харчової науки : програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с. Paska M. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism / Paska Maria, Korkuna Oryslava, Kyluk Oksana // Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : collective Scientific Monograph / edit.: Jadwiga Ratajczak, Victoriia Tsypko. - Opole, 2020. - P. - 152-158. Відповідає підпунктам 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187).
308602	Гузар Уляна Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом кандидата наук ДК 004171, виданий 29.03.2012, Аттестат доцента АД 002603, виданий 20.06.2019	11	Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі	Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.07 - демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика (ДК № 004171). Доцент кафедри менеджменту та соціально-гуманітарних дисциплін (АД №002603). Науково-педагогічне стажування у Львівському торговельно-економічному університеті 17.02.-20.03.2020 р. Компанія «IQholding» (“01” листопада 2018 року по “30” листопада 2018 року). Мета: набуття нових навичок, вмінь та знань щодо вдосконалення системи менеджменту, адміністрування в компанії, формування соціального пакету працівників, ефективної роботи в команді, управління проєктами (наказ

							Університету банківської справи від “31” жовтня 2018 року № 159 –К). Prometeus certificate курсу «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» (від 10.02.2021р). Certificate abiot the international skills development (the webinar) ES №2412/2020 від 16.11.2020. Lublin, Republic of Poland. Соціальна відповідальність суспільних інститутів: інноваційний та соціально-гуманітарний аспект / монографія: редкол. ; за наук. ред. А. Я. Кузнєцової, Л. К. Семів, З. Е. Скринник. — Київ : ДВНЗ «Університет банківської справи», 2019. — 311 с. Huzar U., Zavydivska O., Kholyavka V., Kryshatanovych M. Formation of psychological peculiarities of timemanagement of a modern expert in the field of finance. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019, Vol. 4, No. 31. Pp. 477-486. DOI: https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i31.191001. URL: http://fkd.org.ua/article/view/191001. Web of Science. Гузар У.Є., Завидівська О.І., Кулик О.М. Особливості формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах [Електронний ресурс] / У.Є.Гузар, О.І.Завидівська, О.М.Кулик // Східна Європа, бізнес та управління. – 2020. – № 2 (25). – Режим доступу до ресурсу: http://www.eastemeuro-pe-emb.in.ua/25-2020-ukr Гузар У., Дубик Н., Малічевська Х. Корпоративна культура в системі управління підприємствами
--	--	--	--	--	--	--	--

							готельно-ресторанного бізнесу / Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти: матеріали IV Міжнародної науковопрактичної конференції, Херсон, 16-18 жовтня 2019 р. / Упоряд. Т. Казакова. – Херсон, вид-во ФОП Вишемирський В.С., 2019. – с. 402-404. Семів Л.К., Гузар У.Є. Соціальна відповідальність інноваційних інститутів / Інтеграція України в європейський і світовий простір: збірник тез XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 24 травня 2019 року / Львівський інститут ДВНЗ «Університет банківської справи». – Львів, 2019. – с. 141-142. Відповідає підпунктам 1, 2, 3, 13, 14, 15, 16 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187).
51463	Голод Андрій Петрович	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010103 Географія, Диплом доктора наук ДД 007382, виданий 20.03.2018, Диплом кандидата наук ДК 041136, виданий 10.05.2007, Атестат доцента 12ДЦ 045092, виданий 15.12.2015	1	Сервісологія	Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка (ДД № 007382 Доцент кафедри туризму (12 ДЦ 045092). Підвищення кваліфікації: стажування у Варненському вільному університеті «Черноризец Храбар», м. Варна, Болгарія (сертифікат № С-9771 від 22.09.2019); Стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-22 від 18.03.2019). Holod A., Shevchuk A., Korkuna O. Modernization Principles of the Dual Education System Development in Hotel and Restaurant Business. International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019. Vol. 8. Issue 4S. P. 11-14. DOI:10.35940/ijrte.D1013.1184S19 (Scopus).

							Голод А.П., Іжевська О.П., Коркуна О.І. Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону. Східна Європа: економіка, бізнес та управління, 2019. Вип. 4(21). С. 375-380. URL : http://www.easterneur.opreebm.in.ua/journal/21_2019/60.pdf (дата звернення: 20.10.2019). Голод А.П., Мороз С.Р., Феленчак Ю.Б. Підходи до аналізу санаторно-курортного господарства у структурі регіональних туристичних систем. Сталий розвиток економіки : міжнар. наук.-виробничий журнал, 2019. №2(43). С. 116–124. Голод А.П., Феленчак Ю.Б. Готельне господарство в структурі регіональних туристичних систем. Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал. 2019. Вип. 32. С. 277–281. URL : http://www.marketinfr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/43.pdf (дата звернення: 20.10.2019). Голод А.П., Кулик О.М., Ушакова К.Д. Маркетингові механізми модернізації закладів ресторанного господарства. Сталий розвиток економіки : міжнар. наук.-виробничий журнал, 2019. №4 (45). С. 150–156. Голод А.П., Никига О.В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал, 2020. Вип. 49. С. 174–178. URL : http://www.marketinfr.od.ua/journals/2020/49_2020_ukr/32.pdf Голод А., Феленчак Ю. Страхування в туристичній діяльності : навч. посіб. Львів : ЛДУФК, 2016. Ч. 1. 156 с. Відповідає пп.1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов
--	--	--	--	--	--	--	---

152209	Скабара Роман Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом кандидата наук ДК 021147, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 12ДЦ 030589, виданий 17.02.2012	1	Туризмολογία	Кандидат географічних наук зі спеціальності 11.00.02 - Економічна та соціальна географія (ДК №021147). Доцент кафедри туризму (12 ДЦ №030589). Стажування на кафедрі туризму географічного факультету Львівського національного університету ім. І.Франка, з 29.05.2018 р. по 22.06.2018 р. Скабара Р.М. Передумови та перспективи розвитку музейного туризму в Львівській області / Р.М. Скабара // Науковий вісник Волинського національного університету ім. Лесі Українки. Географічні науки. – Луцьк: РВВ Вежа, 2014. – Вип. 18. – С. 133-136. Скабара Р.М., Курах О.С. Соціальні аспекти розвитку молодіжного туризму в Львівській області/Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні». – Львів, ЛІЕТ, 2019. - С.94-97. Роман Скабара, Світлана Кухтій. Формування спортивної та спортивно-туристичної інфраструктури в межах промислового Миколаївського району Львівської області // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції (23-24 квітня 2020 року, м.Львів). – Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – С.260-263. Скабара Р.М. Велосипедний туризм як форма активної рекреації // Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conférence scientifique et pratique
--------	--------------------------	------------------------------	-------------------	--	---	--------------	---

							internationale (Vol. 6), Paris, 5 février 2021. VinnytsiaParis: Plateforme scientifique européenne & La Fedeltà, 2021. – С.79-81.https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/issue/view/05.02.2021/440 40 Розробник пакетів навчально-методичного забезпечення викладання навчальної дисципліни Туризмологія для здобувачів освітнього ступеня Магістр спеціальностей 073 Менеджмент Відповідає підпунктам 2, 10, 13, 14, 15 , 16 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187).
368979	Криштанович Світлана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет післядипломної та заочної освіти	Диплом кандидата наук ДК 032983, виданий 15.12.2015, Атестат доцента АД 002694, виданий 20.06.2019	9	Державне управління у сферах обслуговування та спорту	Кандидат наук з державного управління 25.00.02 – механізми державного управління (ДК №032983); Доцент кафедри економіки та менеджменту (АД № 002694) Науково-педагогічне стажування в Вищій школі міжнародних відносин і суспільної комунікації в м. Холм (Польща) на тему: «Вища освіта Польщі через призму освітніх систем країн Європейського Союзу», з 12.10.2018 р. по 02.11.2018 р. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Освітній десант. Перформанс освітніх майстер-класів» 05.10.2019р. Освітній он-лайн проект для викладачів «Інноваційні підходи до організації дистанційного навчання» 3-7серпня 2020 р. Семінар «Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти розвиток освітніх програм та їх акредитація» 24.11.2020р.(он-лайн – WebEx платформа Сумського державного університету). Державне регулювання сталого розвитку гірських

						територій: зарубіжний досвід // Дребот Н. П., Криштанович С. В., Криштанович М. Ф., Козмук Н.І. / Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики : зб. наук. пр. – Харків, 2019. – Том 1, №28. С. 480-487 (Web of Science). Kryshtanovych S, Kindzer B , Goryn M, Alla Kravchenko A, Frunza S, Management of socio-economic development of tourism enterprises. Verslas: Teorija ir praktika / Business: Theory and Practice ISSN 1648-0627 / eISSN 1822-4202 2020 Volume 21 Issue 1: 420–426 https://doi.org/10.3846/btp.2020.12162 (Scopus). Kryshtanovych S, V. Prospects of Public Management of Social and Economic Development of the Carpathian Region: Legal and Administrative Aspects . Public Policy and Economic Development : Scientific and Practical Journal – Issue 9 (13). 2016 – P. 53 – 63 Криштанович С. В. Публічний менеджмент соціально-економічним розвитком гірських територій Карпатського регіону : монографія / С. В. Криштанович. – Львів : ЛДУФК, 2017. –232 с. Методичні рекомендації для роботи студентів за індивідуальним графіком навчання з дисципліни «Державне управління в сфері обслуговування і спорту» для студентів рівня освіти магістр (спеціальності 073 Менеджмент) / уклад. С. В. Криштанович. – Л.: ЛДУФК, 2020. – 15 с. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни «Державне управління в сфері обслуговування і спорту» для студентів рівня освіти магістр (спеціальності 073 Менеджмент) / уклад. С. В. Криштанович. –
--	--	--	--	--	--	---

							Л.: ЛДУФК, 2020. – 16 с. Методичні рекомендації для семінарських занять студентів з дисципліни «Державне управління в сфері обслуговування і спорту» для студентів рівня освіти магістр (спеціальності 073 Менеджмент) / С. В. Криштанович. – Л.: ЛДУФК, 2020. – 23 с. Відповідає підпунктам 1,2, 3, 8, 13, пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (30.12.2015 р. №1187).
131530	Іванова Лілія Омелянівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом кандидата наук КН 015404, виданий 24.10.1997, Атестат доцента ДЦ 000848, виданий 15.11.2000	29	Стратегічний менеджмент і маркетинг	Кандидат економічних наук, спеціальність 08.06.02 - Підприємництво, менеджмент, маркетинг (КН №015404) Доцент кафедри маркетингу і зовнішньоекономічної діяльності (ДЦ №000848) Сертифікат № 322 про членство в Українській асоціації маркетингу, 28.11.2018 р., м. Київ Тренінг «Медіаграмотність як сучасний інструмент боротьби з маніпуляторами та фейками» 6 год./0,2 кредити; Майстер-клас з Інтернет-маркетингу: 8 год./0,27 кредити; Практичний тренінг за участю роботодавців: 4 год./0,13 кредита Разом: 30 год. / 1,0 кредит Certificate on advanced training № 57/23-06 13-17 November 2020 Suceava, Romania Volume of 90 hours - 3 credits ECTS (conference, workshops, lectures, discourses, round table discussion, individual work) Особиста участь у конференції: 12 год. / 0,4 кредита; Тренінг «Особливості проведення маркетингових досліджень під час локдауну»: 6 год./0,2 кредити; Майстер-клас з Інтернет-маркетингу: 8 год./0,27 кредити; Практичний тренінг за участю

							роботодавців: 4 год./0,13 кредита Разом: 30 год. / 1,0 кредит Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи Moodle» Сертифікат ES № 294/2020 від 16.11.2020 (1,5 кредити ЄКТС, 45 годин, з них лекційних – 12 год., практичних – 20 год., самостійна робота – 13 год.) Іванова Л.О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства. Навчально-методичне видання. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2012. – 216 с. Іванова Л.О. Маркетинговий аналіз інтеграційних процесів у готельному бізнесі: світова практика та українські реалії //Маркетингові технології в умовах інноваційного розвитку економіки: [монографія / За ред. С.В. Ковальчук]. – Хмельницький ТОВ «Поліграфіст-2», 2011.- 322с. – С.156-166. Іванова Л.О. План маркетингу торговельного підприємства: навчальний посібник /Л.О. Іванова, Ю.А. Дайновський, К.М. Прохоренко . – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2010.- 116 с. Іванова Л. О. Маркетинг послуг : навч. посіб. / Л. О. Іванова, Б. Б. Семак, О. М. Вовчанська. – Львів : Видавництво торговельно-економічного університету, 2018. – 508 с. Відповідає підпунктам 2, 3, 4, 7, 11, 16 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187)
81890	Проценко Уляна Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет післядипломної та заочної освіти	Диплом магістра, Львівський національний університет	17	Ділова іноземна мова	Кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.01 – загальна педагогіка та історія педагогіки

				імені Івана Франка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 024544, виданий 31.10.2014, Атестат доцента АД 000179, виданий 26.06.2017		(ДК №024544) Доцент кафедри української та іноземних мов (АД №000179) Науково-педагогічне стажування на факультеті іноземних мов, кафедра англійської мови ЛНУ ім. І. Франка, 2019 р. Онлайн-тренінг від ТОВ «Дінтернал Ед'юкейшн» Інноваційні підходи до вивчення сучасної англійської мови із застосуванням змішаної форми навчання Webinar від ТОВ «Дінтернал Ед'юкейшн» «Academic discussions: encouraging our students to speak with confidence and clarity» Webinar Cambridge Assessment English “Assessing Writing - Introducing new Teacher Guides for the Assessment of Writing for B2 First for Schools and C1 Advanced» The general tools for public speaking assurance at foreign language classes / N. Yurko, I. Styfanyshyn, U. Protsenko // Новини науки: дослідження, наукові відкриття, високі технології : зб. наук. праць «ΛΟΓΟΣ» з матеріалами міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 31 березня 2019 р. Харків : ГО «Європейська наукова платформа», 2019. Т. 2. С. 35–37. DOI 10.36074/31.03.2019.v2.01 Foreign language vocabulary: the key means of enhancement / N. Yurko, I. Styfanyshyn, U. Protsenko, O. Romanchuk // Міжнародний науковий журнал «ΛΟΓΟΣ. Мистецтво наукової думки». Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа», 2019. № 3. С. 111–112. DOI 10.36074/2617-7064.03.001 Yurko, N. A., Styfanyshyn, I. M., Protsenko, U. M., & Slodynytska, Yu. R. (2020). Tourism translation: the key peculiarities. Міжнародний
--	--	--	--	---	--	--

науковий
електронний журнал
Λ'ΟΓΟΣ. ΟΗΛΑΙΝ, №
7 (березень, 2020).
DOI 10.36074/2663-
4139.07.04
Translation at foreign
language classes: main
pros and cons / N.
Yurko, I. Styfanyshyn,
U. Protsenko, O.
Romanchuk //
Problems and
achievements of
modern science : coll. of
scientific papers
«Λ'ΟΓΟΣ» with
materials of the
International
scientificpractical
conf., Cork,
Ireland, May 6, 2019.
Cork : NGO «European
Scientific Platform»,
2019. V.3. pp. 75–77.
DOI
10.36074/06.05.2019.v3

.01
Комунікативні
аспекти іншомовної
професійної
підготовки фахівців
сфери туризму / І. М.
Стифанишин, Н. А.
Юрко, У. М.
Проценко, О. В.
Романчук // Наукові
записки
Національного
університету
«Острозька академія»:
серія «Філологія».
Острог: Вид-во
НаУОА, 2019. Вип.
6(74), червень. С.
200–203. DOI:
10.25264/2519-2558-
2019-6(74)-200-203
The word-formation
features of English
terminology in tourism
industry / N. A. Yurko,
I. M. Styfanyshyn, U.
M. Protsenko, O. V.
Romanchuk //
Науковий вісник
Міжнародного
гуманітарного
університету. Серія:
Філологія. Одеса :
Видавничий дім
«Гельветика», 2019.
Випуск 38. Том 2. С.
185–187.
The main techniques
for speaking English
with confidence /
Maksym Trotsun,
Nadiya Yurko, Iryna
Styfanyshyn, Ulyana
Protsenko // День
студентської науки:
зб. матеріалів щоріч.
студ. наук. конф. –
Львів : ЛДУФК, 2019.
– С. 209–211. –
[Електронний ресурс].
– Режим доступу:
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/346060>

							48/22750 Special physical training program in rhythmic gymnastics group exercises / Lenyshyn Victoria, Sosina Valentina, Osadtsiv Taras, Ruda Iryna, Protsenko Ulyana // Journal of physical education and sport. - 2016. - Vol.16, is. 4. - P. 1340-1347. (Scopus) https://doi.org/10.7752/jpes.2016.04212 Improvement features of the Ukrainian physical education system / Protsenko Ulyana, Pantiuk Tetiana, Romanchuk Olha, Danylevych Myroslava // Journal of Physical Education and Sport. – 2016. – Vol. 16, is. 1. – P. 113 – 117. (Scopus) DOI:10.7752/jpes.2016.01019 Improvement of educational and outreach activities to attract disabled to physical education and sports / Natalia Semal, Iryna Hrybovska, Maryan Pityn, Olga Zdanova, Liubov Chekhovska, Rostyslav Hrybovskyy, Ulyana Protsenko // Journal of Physical Education and Sport. – 2018. - Vol. 18, suppl. is. 1. - P. 425 - 433. (Scopus) DOI:10.7752/jpes.2018.s160 Відповідає пп. 1, 2, 3, 6, 10, 13, 14, 15 ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (30.12.2015 р. №1187).
68841	Заневський Ігор Пилипович	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет післядипломно ї та заочної освіти	Диплом доктора наук ДН 002802, виданий 18.10.1996, Диплом кандидата наук ТН 043794, виданий 18.11.1980, Атестат доцента ДЦ 000480, виданий 15.07.1987, Атестат професора ПР 001298, виданий 22.10.1997	41	Інтелектуальна власність	Доктор технічних наук, спеціальність 05.13.02 - Математичне моделювання в наукових дослідженнях (ДН №002802) Професор кафедри біомеханіки і спортивної метрології (ПР АР№ 001298) Zanevskyy I. Models of intra- and interclass correlation test meanscore reliability / Zanevskyy I., Zanevska L. // Journal of Testing and Evaluation. – 2016. – Vol. 44, N 5. – P. 1853–1861. (Scopus, Web of Science) Zanevskyy I. Validity of Ruffier test in

evaluation of resistance to the physical effort / Zanevskyy I., Janiszewska R., Zanevska L. // Journal of Testing and Evaluation. – 2017. – Vol. 45, N 6. – P. 2193–2199. (Scopus, Web of Science)

Zanevskyy I. Evaluation in the Sit-and-Reach Flexibility Test / Zanevskyy I., Zanevska L. // Journal of Testing and Evaluation. – 2017. – Vol. 45, N 2. – P. 346–355. (Scopus, Web of Science)

Zanevskyy I. Simulation exercises efficiency in skeet shooters' technical training / Rostislav Hrybovskyy, Ihor Zanevskyy, Yuriy Briskin, Maryan Pityn, Iryna Hrybovska, Olha Matviyas // Journal of Physical Education and Sport. – 2017. – Vol. 17(4), art 292. – P. 2576–2585. (Scopus)

Zanevskyy I. Balance control of the orthostatic body pose in physical education of students / Ihor P. Zanevskyy, Stanislaw Nowak // Physical education of students. – 2020. – № 1. – P. 63–70. (Web of Science)

Zanevskyy I. A Model of Pedometer Determined Physical Activity in Primary School Children / Ihor Zanevskyy, Olena Bodnarchuk // Теорія і методика фізичного виховання. – 2020. – Т. 20, № 1. – С. 18–24. (Scopus)

Zanevskyy I. Trans-Season Reliability of Physical Fitness Testing in Students of "Tourism" Speciality / Zanevskyy I., Labartkava K. // Теорія та Методика Фізичного Виховання. – 2020. – Т. 20, № 2. – P. 95–101.
<https://doi.org/10.17309/tmfv.2020.2.05>(Scopus)

Zanevskyy I, Zanevska L. Academic and sport achievements of the physical culture and sports university students. Pedagogy of Physical Culture and Sports, 2021;25(3):165-171.
<https://doi.org/10.15561/26649837.2021.0304>, (Web of Science)

Zanevskyy I. Validity of the Dickson index

regarding primary school physical education / Ihor Zanevskyy, Lyudmyla Zanevska // Human movement. – 2019. – № 20(2). – P. 44–49. (Scopus)

Zanevskyy I. P. Validity of testing and training using the kayak ergometer / Zanevskyy I. P., Chodinow W., Zanevska L. H. // Pedagogics, psychology, medical-biological problems of physical trainings and sport. – 2019. – Vol 23, N 6. – P. 318–324. (Web of Science)

Zanevskyy I. Junior skeet shooters' physical conditioning / Rostyslav Hrybovskyy, Ihor Zanevskyy, Maryan Pityn, Iryna Hrybovska, Bogdan Vynogradskyi, Nataliya Stepanchenko, Olha Pazychuk // Journal of Physical Education and Sport. – 2019. – Vol.19, is. 2. – P. 1262–1267. (Scopus)

Zanevskyy I. A special feature of employment of Lagrange's equations to scleronomic mechanical systems / Zanevskyy I., Zanevska L. // Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part C: Journal of Mechanical Engineering Science. – 2018. – Vol. 232, is. 9. – P. 1616–1621. (Scopus, Web of Science)

Zanevskyy I. Approbation of the Ruffier Test Model Adapted for Children / Zanevskyy I., Zanevska L. // Journal of Testing and Evaluation. – 2018. – Vol. 46, no. 3. – P. 872–878. (Scopus, Web of Science)

<https://doi.org/10.1520/JTE20170007>

Zanevskyy I. Intraclass correlation test-score reliability of a single trial / Zanevskyy I., Zanevska L. // Journal of Testing and Evaluation. – 2017. – Vol. 45, N 3. – P. 1073–1080, DOI: 10.1520/JTE20150485. ISSN 0090-3973 (Scopus, Web of Science)

Hrybovskyy R. Simulation exercises efficiency in skeet shooters' technical training / Rostislav

							Hrybovskyy, Ihor Zanevskyy, Yuriy Briskin, Maryan Pityn, Iryna Hrybovska, Olha Matviyas // Journal of Physical Education and Sport. – 2017. – Vol. 17(4), art 292. – P. 2576–2585. DOI:10.7752/jpes.2017.04292 (Scopus) Заневський І. Інформаційні технології в активній рекреації та оздоровчому туризмі (навчальний посібник) / Ігор Заневський, Людмила Заневська. – Львів: ЛДУФК, 2017. – 156 с. – ISBN 978-620-2-06153-7. Заневський І. Моделювання в наукових дослідженнях. Конспект лекцій для дистанційного навчання. Львів: ЛДУФК, 2020. http://study.ldufk.edu.ua/course/index.php?categoryid=76 Information and Computer Security https://systems.enpress-publisher.com/index.php/ICS/about/editorialBoard Відповідає пп. 1, 2, 3, 8, 13 п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (30.12.2015 р. №1187).
308599	Паска Марія Зіновіївна	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Львівська державна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 1999, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 003849, виданий 22.12.2014, Диплом	16	Сучасні ресторанні тренди	Доктор ветеринарних наук, спеціальність 03.00.13 – Фізіологія людини і тварин (ДД № 003849) Професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (12ПП№ 010903) Член ГО «Ресторанна Гільдія» від 08.07.2020 згідно наказу №12/2020, Внутрішній Аудитор з харчової безпеки у закладах ресторанного господарства, Сертифікат № А002020070212, Свідчення про підвищення кваліфікації НУХТ, Київ, Серія АБ, № 02070938/01606-20 Член підкомісії зі спеціальності 181 «Харчові технології» Науково-методичної комісії

				кандидата наук ДК 025335, виданий 16.09.2004, Атестат доцента 12ДЦ 023204, виданий 17.06.2010, Атестат професора 12ІР 010903, виданий 29.09.2015		№ 9 з будівництва та технології сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України. Розробник Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня. другого (магістерського) рівня. Підвищення кваліфікації: науково- педагогічне стажування в Одеській академії харчових технологій на тему «Інновації у методиці викладання дисципліни«Технологі я м'яса, риби і морепродуктів», посвідчення № 23/15 від 16 квітня 2015 р.; Науково-педагогічне стажування на кафедрі готельного та ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування і торгівлі (11.11.2019 - 16.12.2019); здобуття ступеня магістра (ХДУХіТ, 2018). Вебінар Clarivate. Web of Science. Академічна добросесність – запорука успішного розвитку науки і держави . 8 липня 2020 р. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково- педагогічних працівників ЗВО на тему: «Хмарні сервіси для онлайн навчання на прикладі платформи ZOOM» 31.08-07.09 2020 року м. Люблін, 45 годин. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково- педагогічних працівників ЗВО на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE», 09.11- 16.11.2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща) 45 годин Вебінар Clarivate. Web of Science. Наукова комунікація в цифрову епоху (1 год).
--	--	--	--	---	--	---

							7 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Референс-менеджер EndNote - швидке оформлення публікацій без помилок (1 год). 13 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Демонстрація, аналіз і оцінка наукового доробку науковця (1 год). 9 липня 2020 р. Webinar. The methodology of plagiarism prevention. 08 October 2020 (2 h), Warsaw. Вебінар Clarivate. Web of Science. Web of Science Core Collection для наукової роботи. (1 год). 9 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Відбір видань до Web of Science Core Collection: критерії якості, процедура оцінювання. (1 год). 8 вересня 2020 р. Вебінар WoSGroup Що нам готує новий інтерфейс Web of Science Core Collection (1 год). 10 червня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Публікаційна стратегія науковця. (1 год). 10 вересня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Вступ до наукометрії (1 год). 12 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Можливості ресурсів Clarivate для успішної грантової заявки (1 год). 15 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Оценка научных публикаций: современные инструменты и их корректное применение (3 год) 18 вересня 2020р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Профілі автора: створення, корегування, можливості (1 год). 16 жовтня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Многообразие идентификаторов авторов: Publons, ORCID, ResearchGate, Google Scholar (1 год) 6 листопада 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Публікації в міжнародних виданнях (1 год). 6 липня 2020 р.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Вебінар Clarivate. Web of Science. Оновлений Journal Citation Reports (1 год). 8 липня 2020 р. Вебінар Clarivate. Web of Science. Аналітичний інструмент InCites для установи та науковця (1 год). 10 липня 2020 р. 7 International Asian Congress Education and science in china's global competitive leadership (6 год). 22 october 2020 р. Паска М.З. Організація ресторанного господарства.- навчальний посібник, Львів.- ЛДУФК ім. Івана Боберського.- 2020.- 280с. Паска М. З. Розробка нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. І. Бурак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 150–155. Paska M. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism / Paska Maria, Korkuna Oryslava, Kyluk Oksana // Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : collective Scientific Monograph / edit.: Jadwiga Ratajczak, Victoriia Tsypko. - Opole, 2020. - P. - 152-158. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80. Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному
--	--	--	--	--	--	--	---

							господарстві / Паска М. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 172–173. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233. Increasing the efficiency of heat and mass exchange in an improved rotary film evaporator for concentration of fruit-andberry purre / A. Zahorulko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Ponomarenko, H. Tesliuk, E. Silchenko, M. Paska, S. Dudnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – № 8(108). – Р. 32–38. Спосіб виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням люпинового борошна та екстракту розмарину : патент на корисну модель № 146796 Україна : МПК А23L 13/60, А23L13/40, А23L 27/10 / Паска Марія Зіновіївна, Голод Андрій Петрович. - № 2020 07109; заявл. 06.11.2020; опубл. 17.03.2021, Бюл. № 11. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-
--	--	--	--	--	--	--	--

							практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157. Відповідає підпунктам 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (30.12.2015 р. №1187).
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.</i> <i>РН21. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.</i> <i>РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i> <i>РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.</i> <i>Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його</i>	☐	Атестаційний іспит	Вербальні та невербальні	Підсумковий контроль: атестаційний іспит

конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. РН 25. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.				
РН4. Вміти систематизувати і оформлювати результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів. РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства. РН21. Нессти відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики. РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища,	☐	Магістерська робота	Методи наукових досліджень, менторство, демонстрація, пояснення, презентація, самоосвіта.	Підсумковий контроль: публічний захист

визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.				
РН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу. РН 13. Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки. РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 25. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.	☐	Сучасні ресторанны тренди	Лекції-презентації, лекції (пояснення, розповідь, навчальна дискусія), майстер-класи, тренінг-курси	Поточний контроль (групова дискусія, проектні завдання, тестування, ситуаційні задачі, кейси). Підсумковий контроль: екзамен
РН21. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики. РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища,	☐	Переддипломна практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики Інструктаж, індивідуальні завдання, самоконтроль, вирішення практичних кейсів, демонстрація, пояснення, презентація	Захист звіту. Підсумковий контроль: диференційований залік

визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. РН 25. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.				
РН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері обслуговування. РН8. Оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері. РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	☐	Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, підготовка матеріалів для звіту з практики Інструктаж, індивідуальні завдання, самоконтроль, вирішення практичних кейсів, демонстрація, пояснення, презентація	Написання звіту про виконання програми та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль: диференційований залік
РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства. РН14. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.	☐	Інновації в індустрії гостинності регіону	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, ситуаційні завдання, відео-сюжети	Поточний контроль (опитування, тестування, безкоштовні on-line курси від компанії Google). Підсумковий контроль: диференційований залік
РН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.	☐	Інновації у готельному господарстві	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, презентації, ситуаційні завдання	Поточний контроль (опитування, тестування, проекти). Підсумковий контроль: екзамен

РН 24. Попереджати і конструктивно розв'язувати конфлікти в основних сферах життєдіяльності людини (в трудовому колективі, сім'ї, міжстатичних відносинах і соціально-політичній сфері) тощо.				
РН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу. РН 13. Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки. РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 25. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.	☐	Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту	Лекції із застосуванням технічних засобів (мультимедійний проектор), лекції-тренінги, лекції-дискусії; семінарські заняття	Поточний контроль (групові дискусії, проектні завдання, тестування, ситуаційні задачі, кейси). Підсумковий контроль: диференційований залік
РН9. Здатність формувати продуктивні команди з урахуванням психологічних властивостей і міжособистісних стосунків. РН 11. Вміти складати характеристику ділових та особистісних якостей працівника; використовувати різноманітні шляхи підвищення ефективності спілкування; складати	☐	Курс тренінг «Психологія управління та конфліктологія»	Лекції проблемні і інтерактивні. Лабораторні заняття: ділові ігри, рольові ігри, науково-дослідні обстеження, практичні роботи, вирішення психологічних задач та ситуацій	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання). Підсумковий контроль: екзамен

професіограму. РН14. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності. РН15. Практикувати використання іноземних(ної) мов(мови) у професійній діяльності. Вміти здійснювати спілкування іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішення конфліктів, ведення ділових переговорів; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою. РН 24. Попереджати і конструктивно розв'язувати конфлікти в основних сферах життєдіяльності людини (в трудовому колективі, сім'ї, міжетнічних відносинах і соціально-політичній сфері) тощо.				
РН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері обслуговування. РН4. Вміти систематизувати і оформлювати результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів. РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	☐	Методологія і організація наукових досліджень	Лекції із використанням відео матеріалів, проблемні і інтерактивні, робота із науковою літературою, науково-дослідні обстеження	Поточний контроль (опитування, тестування, групова дискусія, кейси). Підсумковий контроль: залік
РН10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних , технологічних та економічних	☐	Міжнародне право	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, лекції-тренінги, практичні роботи, ситуаційні завдання	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання). Підсумковий контроль: диференційований залік

інновацій в індустрії гостинності. РН20. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування.				
РН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію. РН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН9. Здатність формувати продуктивні команди з урахуванням психологічних властивостей і міжособистісних стосунків. РН10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в індустрії гостинності.	☐	Сервісологія	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, практичні роботи, майстер-класи	Поточний контроль (кейси, групова дискусія, індивідуальне завдання). Підсумковий контроль: екзамен
РН6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності; знати основні чинники, які впливають на процес прийняття управлінських рішень. РН9. Здатність формувати продуктивні команди з урахуванням психологічних властивостей і міжособистісних стосунків. РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити	☐	Туризмологія	Лекції, семінарські заняття, опрацювання (конспект, тези) літературних джерел, нормативних актів, робота в Internet	Поточний контроль (тестування, навчальний проєкт). Підсумковий контроль: екзамен

комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. РН 24. Попереджати і конструктивно розв'язувати конфлікти в основних сферах життєдіяльності людини (в трудовому колективі, сім'ї, міжетнічних відносинах і соціально-політичній сфері) тощо.				
РН5. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності, уміння застосовувати систему законодавства щодо удосконалення форм господарювання. РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства. РН16. Діяти у полікультурному середовищі. Вміти управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу. РН17. Використовувати комунікативні навички і технології. РН 18. Вміти	☐	Державне управління у сферах обслуговування та спорту	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, практичні роботи, ситуаційні завдання, практичні роботи, вирішення управлінських задач	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання). Підсумковий контроль: диференційований залік

розробляти техніко-економічне обґрунтування та бізнес-план проекту у сфері гостинності; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН19. Вміти підготувати всі необхідні матеріали для прийняття ґрунтовних управлінських рішень.				
РН5. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності, уміння застосовувати систему законодавства щодо удосконалення форм господарювання. РН8. Оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері.	☐	Стратегічний менеджмент і маркетинг	Лекції із використанням відео матеріалів, проблемні і інтерактивні, складання графічних схем і таблиць, стандартизовані тести; аналітичні звіти, реферати, есе; розрахункові роботи; студентські наукові презентації та виступи на наукових заходах	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, запланованого на самостійне опрацювання студентом). Підсумковий контроль: екзамен
РН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері обслуговування. РН4. Вміти систематизувати і оформлювати результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів. РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-	☐	Інтелектуальна власність	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, лекції-тренінги, практичні роботи, ситуаційні завдання	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль, контроль засвоєння навчального матеріалу, самостійне опрацювання). Підсумковий контроль: диференційований залік

ресторанного господарства.				
<i>РН10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в індустрії гостинності.</i> <i>РН14. Вільно спілкуватися з професійних та наукових питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i> <i>РН15. Практикувати використання іноземних(ної) мов(мови) у професійній діяльності. Вміти здійснювати спілкування іноземною мовою під час проведення презентацій, зустрічей і засідань, вирішення конфліктів, ведення ділових переговорів; опрацьовувати інформацію та складати професійну документацію іноземною мовою.</i>	☐	Ділова іноземна мова	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), робота з науковою літературою, словником, ділові ігри, рольові ігри	Поточний контроль (перевірка монологічного та діалогічного мовлення, усного та письмового перекладу, написання самостійних і контрольних робіт, виконання тестових завдань). Підсумковий контроль: диференційований залік
<i>РН5. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності, уміння застосовувати систему законодавства щодо удосконалення форм господарювання</i> <i>РН6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності; знати основні чинники, які впливають на процес прийняття управлінських рішень.</i> <i>РН8. Оцінювати і прогнозувати потреби населення</i>	☐	Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), лекції-презентації, практичні роботи, ситуаційні завдання, кейси, відео-сюжети	Поточний контроль (опитування, тестування, проєкти, безкоштовні on-line курси від компанії Google). Підсумковий контроль: екзамен

у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері. РН 18. Вміти розробляти техніко-економічне обґрунтування та бізнес-план проекту у сфері гостинності; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.				
--	--	--	--	--