

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет"
Освітня програма	34941 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	207
Повна назва ЗВО	Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет"
Ідентифікаційний код ЗВО	02070832
ПІБ керівника ЗВО	Смоланка Володимир Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.uzhnu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/207>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	34941
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 туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра туризму, кафедра міжнародних комунікацій
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Кафедра туризму, кафедра міжнародних комунікацій
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	129285
ПІБ гаранта ОП	Колісник Галина Миколаївна
Посада гаранта ОП	професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	halyna.kolisnyk-acc@uzhnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-746-65-25
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(067)-746-65-25

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

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», акредитується вперше. ОПП «Готельно-ресторанна справа» розроблена згідно вимог Закону України «Про вищу освіту», відповідає другому (магістерському) рівню вищої освіти, сьомому рівню Національної рамки кваліфікацій і з врахуванням положень Проекту Стандарту вищої освіти другого магістерського рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», розробленого науково-методичною підкомісією №241 «Готельно-ресторанна справа» науково-методичної комісії №14 з транспорту і сервісу <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/proekty%20standartiv%20vishcha%20osvita/241-gotelno-restoranna-sprava-magistr-30112018.doc>

Гарант програми – Колісник Галина Миколаївна, професор, доктор економічних наук, професор кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства. Гарант ОПП, робоча група, група забезпечення відповідають вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (Постанова КМУ «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів вищої освіти» від 30.12.2015 р. №1187 із змінами і доповненнями внесеними постановою КМУ №347 від 10.05.2018 р.).

Підготовка ОП розпочалася восени 2018 р. з вивчення потреб регіонального ринку праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу, оцінки кадрового потенціалу та наявної матеріально-технічної бази університету, аналізу як вітчизняного досвіду підготовки здобувачів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня, так і аналогічного за кордоном. У жовтні 2018 р. було сформовано робочу групу з підготовки ОП (протокол Робочої групи №1 від 04 жовтня 2018 р.), до складу якої ввійшли: зав. кафедри Корсак Р.В., проф. Колісник Г.М., доц. Годя І.М. У грудні 2018 до складу робочої групи введено кан.т.н. Арсиненко Н.О. та к.еко.н. Лупич О.О. (протокол Робочої групи №3 від 26 грудня 2018 р.). Проект освітньої програми обговорювався на засіданнях кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, науково-методичної комісії факультету туризму та міжнародних комунікацій. До обговорення залучалися потенційні здобувачі, провідні фахівці-практики, роботодавці, стейкхолдери та колеги з академічного середовища.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа затверджена Вченою радою університету протоколом № 2 від 24.01.2019 р.

Ліцензія на провадження освітньої діяльності за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» видана у 2019 р. (наказ МОН від 02.04.2019 № 227-л). У 2019 році здійснено перший набір здобувачів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти.

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	14	8	6	0	0
2 курс	2019 - 2020	7	5	2	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	9697 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	34941 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	138627	95294
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	128922	85589
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	9705	9705
Приміщення, здані в оренду	799	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>Скан ОПП.pdf</i>	7fxX7UTKBVTKAtqeI5cRm/pY4dnJf87MRCzVb1P6TaA=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план ГРС, магістри, денна ф.н..pdf</i>	kIS/4PnTl6/ur7oqUKsPzmiqH49oKJa9Q+kPcvbeBY=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план ГРС, магістри, заочна ф.н..pdf</i>	RzZoARobsGoaRSwAfupPRilqI6U47odoa/kpTnFQDqI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгук ГРС Золота гора.pdf</i>	SIi6sed+MpbFeWRlaobMdBPd4E+YZJqgcBy7fWabIWU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія ГРС Marti hotels.pdf</i>	IY44gyWqEAuYKhhDIPzPoeVX/SGxzGtU57wUkoZSg=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія ГРС Calypso Tour Ua.pdf</i>	dTg6p9hxGp1iY7GgJ+SquFMNjEaajj9Up6gI1lMo7QA=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгук ГРС Івано-Франківський у-тет.pdf</i>	Mni3H84pTBh51yqkMS4gZ4IoiuanY2t+YNqC9koLAMc=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія ГРС Львівський нац.університет ім. І.Франка.pdf</i>	4lewGsUu7bjLXYnlXZ+8tT/7fncUiCKdd7uxyhTWKA=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою освітньої програми є підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні завдання, проблеми інноваційного та дослідницького характеру, спеціалізовані задачі розроблення бізнес-проектів суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу з врахуванням регіонального аспекту та територіального розміщення туристсько-рекреаційного потенціалу.

Особливістю програми є її теоретичний та прикладний характер, а структура передбачає інтерактивне навчання. Програма є багатопрофільною з урахуванням комплексного міждисциплінарного підходу до підготовки фахівців з організації господарської діяльності; орієнтована на вивчення сучасних особливостей готельного господарства та ресторанного бізнесу; формування фахівців з новим способом мислення, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес-середовищі, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу. Реалізується це через навчання та практичну підготовку, зокрема проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів, інтерактивні виїзні практичні заняття, залучення вітчизняних і закордонних науковців та провідних фахівців готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу.

В освітньому процесі застосовуються сучасні інтерактивні, проблемні, проблемно-пошукові, інформаційно-комунікаційні, проектні методи й технології навчання.

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

ОПП за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» враховує місію та стратегію розвитку ДВНЗ «Ужгородський національний університет», які сформульовані у «Концепція інноваційного розвитку ДВНЗ «Ужгородський національний університет» на 2015-2025 рр.» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/8662>), у «Стратегія інтернаціоналізації державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20138>), а також нормативно-правових документах Міністерства освіти і науки України щодо вимог до результатів вищої освіти України: Закону України «Про освіту» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>), Постанови КМУ «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (https://npu.edu.ua/images/file/Viddil_licen/2016/post_266.pdf), Постанова КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>). ОПП за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідно до «Концепція інноваційного розвитку ДВНЗ «Ужгородський національний університет» на 2015-2025 рр.» регламентує цілі, очікувані результати, зміст та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даним напрямком підготовки і включає в себе: навчальний план, робочі програми навчальних курсів, предметів, дисциплін (модулів) та інші матеріали, що забезпечують якість підготовки студентів.

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

Оскільки ДВНЗ «УжНУ» розпочав підготовку здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (ОС «Магістр») вперше, то в процесі формулювання цілей та програмних результатів навчання були залучені здобувачі та випускники аналогічної програми (ОС «Бакалавр»). У результаті опитування здобувачі визначили низку знань, умінь та навичок, якими повинні, на їхню думку, володіти фахівці сфери гостинності. Зокрема: глибокі фахові знання, володіння іноземною мовою, сформованість аналітичних, комунікативних, управлінських, дослідницьких умінь, володіння сучасними інформаційними технологіями. Враховуючи зазначене, робоча група з розробки ОПП «Готельно-ресторанна справа» врахувала пропозиції здобувачів (протокол засідання Робочої групи № 3 від 26 грудня 2018 р.), що забезпечуються в ОПП відповідними ПРН, а саме: глибокі фахові знання (ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН17); володіння іноземною мовою (ПРН12, ПРН13); сформованість аналітичних, комунікативних, управлінських, проектних умінь (ПРН5, ПРН6, ПРН8, ПРН14, ПРН16, ПРН18), володіння сучасними інноваційними технологіями (ПРН3, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН19).

- роботодавці

До процесу формування ОПП «Готельно-ресторанна справа» залучалися представники готельно-ресторанних закладів Закарпатської області (потенційні роботодавці), а саме керівники готельно-ресторанних комплексів «Золота Гора», «Камелот», «Чарда», готелю «Олд Континент», мережі піцерій «Crazy Rocky», кав'ярень «Львівська Майстерня Шоколаду» та «Riverside», ресторану «Grant», туристичної агенції «Calypso Tour». На думку, роботодавців, визначені в ОП основні цілі та програмні результати є провідними у процесі підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності. Серед інших: знання іноземних мов, поглиблення фахових знань у сфері кризового менеджменту та маркетингу, інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. За результатами обговорення ОП було враховано пропозиції від роботодавців (протокол засідання Робочої групи №3 від 26 грудня 2018 р.) та внесено зміни до програмних результатів ОПП «Готельно-ресторанна справа», зокрема ПРН3, ПРН7, ПРН10, ПРН12, ПРН13, ПРН16.

У лютому 2020 р. робочою групою проведено опитування роботодавців готельно-ресторанних комплексів «Золота Гора», «Камелот», «Чарда», готелю «Олд Континент», туристичної агенції «Calypso Tour», а також аналіз рецензій на ОПП керівників деяких із зазначених закладів <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/zustrich-z-robotodavtsyami-na-fakulteti-turizmu-ta-mk.htm>

Роботодавці наголосили також на важливості таких програмних результатів як: ПРН6, ПРН8, ПРН9, ПРН19, а також практики, що враховано в ОПП (протокол засідання Робочої групи №5 від 27 лютого 2020 р.).

- академічна спільнота

Робоча група проводить систематичні консультації з науково-педагогічними працівниками закладів вищої освіти щодо удосконалення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Формулюючи цілі та програмні результати навчання за ОПП, були взяті до уваги не тільки дослідження викладачів кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства щодо підготовки фахівців сфери гостинності, а й пропозиції представників академічної спільноти таких університетів, як: Львівський національний університет імені Івана Франка (проф. Мальська М.П.), Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (проф. Гуменюк В.В.), Київський національний торговельно-економічний університет (доц. Г. О. Сабадош), Мукачівський державний університет (проф. Г. В. Машіка). За результатами консультацій з академічною спільнотою до ОПП було внесено зміни до освітніх компонент ОПП, що формують програмні результати навчання здобувачів. ОПП отримала позитивні відгуки рецензентів.

- інші стейкхолдери

До консультацій з розробки освітньо-професійної програми залучалися представники органів державної влади, зокрема: Ман Денис Миколайович – директор Агенції регіонального розвитку Закарпатської області, Греньо Михайло Михайлович – керівник громадської організації «Спілька підприємців Закарпаття» та Еркан Чавуш – директор CEO of CALYPSO TOUR UA and PROFIT STUDY&WORK. Стейкхолдери наголосили на необхідності врахування специфіки нашого регіону в процесі підготовки здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа». Це зумовлює володіння майбутніми фахівцями такими компетентностями, як знання особливостей туристично-рекреаційного потенціалу регіону, курортної справи, оздоровчого туризму, а також знання мов європейських держав. За результатами рекомендацій були внесені зміни до програмних результатів ОПП, а саме: ПРН8, ПРН12. Питання реалізації мети ОП, її особливостей, моніторингу якості формування програмних результатів, а також

можливості працевлаштування випускників, обговорювалися у вересні 2020 р. на зустрічі робочої групи з стейкхолдерами та здобувачами. Висловлені пропозиції будуть враховані при оновленні ОП.
<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/obgovorennnya--gotelno-restoranna-sprava-z-stejkholderami.htm>

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

Під час розробки ОПП «Готельно-ресторанна справа» використовувалися дані статистичних та аналітичних досліджень щодо особливостей розвитку туристичної та готельно-ресторанної галузі та аналізувалися наступні документи: «Про схвалення Концепції Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року» (<https://www.kmu.gov.ua/pras/246640434>), «Про Програму розвитку туризму і курортів у Закарпатській області на 2016 - 2020 роки» (<https://ips.ligazakon.net/document/view/ZA150220?an=2>), «Про план заходів з реалізації у 2018 році Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» (https://carpathia.gov.ua/sites/default/files/upload/180223_0108.pdf). Цілі та ПРН (ПРН-06, ПРН-09, ПРН-10, ПРН-17) були сформульовані з урахуванням існуючого попиту на фахівців сфери гостинності на ринку праці Закарпатської області та України.

Цілі та програмні результати ОП відображають тенденції розвитку регіонального ринку праці в наступних документах: «Ринок праці у 2018 році. Комплексна економічна доповідь Головного управління статистики у Закарпатській області» (http://www.uz.ukrstat.gov.ua/catalog/2019/dop_01.pdf), «Зайнятість населення області у 2019 році» (<http://www.uz.ukrstat.gov.ua/news/2020/press/presso881.pdf>), «Соціально-економічне становище Закарпатської області у січні–липні 2020 року» (<http://www.uz.ukrstat.gov.ua/news/2020/press/press2004.pdf>).

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

Формулюючи мету та цілі ОПП «Готельно-ресторанна справа» бралася до уваги специфіка галузевого та регіонального контекстів професійного попиту на працівників готельно-ресторанної галузі. Галузевий контекст освітньої програми враховує особливості спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», зокрема, галузевого законодавства, розробки і застосування професійних стандартів і технологій готельно-ресторанної діяльності, знань про організацію виробничо-технологічної діяльності готелів та ресторанів, поєднання навчання із практичною діяльністю, максимального наближення освітнього процесу до майбутніх умов праці у готельно-ресторанній сфері. Регіональний контекст враховано шляхом включення пропозицій стейкхолдерів до освітньої програми, організації проведення виробничої та переддипломної практики на базі установ та організацій міста Ужгород та Закарпатської області. Цілі та ПРН (ПРН-09, ПРН-10, ПРН-17, ПРН-18) ОПП «Готельно-ресторанна справа» сформульовані з урахуванням показників «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>) та «Про план заходів з реалізації у 2018 році Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» (https://carpathia.gov.ua/sites/default/files/upload/180223_0108.pdf).

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

З метою належного формулювання ОПП «Готельно-ресторанна справа» вивчено досвід вітчизняних та закордонних ЗВО, що здійснюють підготовку магістрів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (протокол засідання Робочої групи №2 від 29 листопада 2018р.). Зокрема, робочою групою проаналізовані ОПП таких вітчизняних закладів вищої освіти: Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Львівського національного університету ім.І. Франка, Київського національного торговельно-економічного університету.

Також досвід закордонних закладів освіти за цією спеціальністю, зокрема: Школи готельєрів у Лозані (EHL (Ecole hôtelière de Lausanne,) (<https://www.ehl.edu/en/programs/graduate-degree-programs/master-in-global-hospitality-business>) та Університету Східного Мічигана (Eastern Michigan University, USA) (https://catalog.emich.edu/preview_program.php?catoid=23&poid=10980&returnto=4689).

За результатами аналізу ОП вдалося уникнути надмірного фокусування ОПП «Готельно-ресторанна справа» на загальних поняттях, зроблено висновки щодо доцільності формування дисциплін нормативної та вибіркової частин професійної підготовки за спеціальністю. Також був врахований досвід партнерів, з якими безпосередньо укладені угоди: Поморської Академії в Слупську (Польща), Будапештського університету ім. Етвеша Лоранда (Угорщина) (https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/irelations-double_diploms)

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти відсутній

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?

ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам, які визначені для сьомого рівня (магістр) Національної рамки кваліфікацій (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>). Насамперед, це

відображається в меті ОП «...здатних вирішувати складні завдання, проблеми інноваційного та дослідницького характеру, спеціалізовані задачі розроблення бізнес-проектів суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу...». Опис сьомого кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій відображено у наступних програмних результатах ОПП:

- знання: ПРН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності; ПРН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- уміння/навички: ПРН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу; ПРН5. Здатність оцінювати кон'юнктуру як національного так і регіонального ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності; ПРН8. Здатність розробляти, реалізовувати та управляти проектами в сфері гостинності, зокрема регіональними з використанням туристсько-рекреаційного потенціалу; ПРН16. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування;
- комунікація: ПРН13. Діяти у полікультурному середовищі; ПРН14. Використовувати комунікативні навички і технології; ПРН18. Здатність до педагогічної та науково-дослідницької діяльності в закладах вищої освіти;
- відповідальність і автономія: ПРН9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; ПРН15. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень; ПРН17. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики; ПРН19. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.
Отже, наведені програмні результати навчання ОПП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в повній мірі відповідають сьомому рівню Національної рамки кваліфікацій

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)?

67

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

23

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

Зміст ОПП «Готельно-ресторанна справа» складають обов'язкові та вибіркові освітні компоненти, що відповідають предметній області 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», а в своєму змістовому поєднанні надають їй особливого характеру й спрямовані на реалізацію заявленої мети.

Обов'язкові освітні компоненти спрямовані на формування загальних і фахових компетентностей фахівця в сфері гостинності, здатного на достатньому професійному рівні вирішувати науково-дослідницькі та практичні завдання, розв'язувати складні задачі і проблеми в готельно-ресторанній сфері. Наприклад:

- навчальна дисципліна «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі» забезпечує: знання принципів, методів та інструментарію управління бізнес-процесами підприємства, набуття навичок моделювання, впровадження, проектування, аналізу й удосконалення бізнес процесів у готельно-ресторанній сфері;

- навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» ознайомлює здобувачів з теоретичними основами інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі; забезпечує формування вміння оцінювати та аналізувати ризики впровадження власного стартап проекту для готельно-ресторанного бізнесу із застосуванням інноваційних та інформаційних технологій;

- навчальна дисципліна «Актуальні філософські проблеми в туризмі» забезпечує знання морально-практичних аспектів сфери гостинності, характеристик соціально відповідальної дії, особливостей міжкультурної та кроскультурної комунікації, сучасних інноваційних методик та інтерактивних технологій викладання; розкриває основні наукові підходи до розуміння феномену «гостинність» тощо.

Окрім цього, зміст як обов'язкових так і вибіркових компонент спрямований на формування наступних компетентностей та результатів навчання, що належать до предметної області спеціальності: методологічні – здатність обирати та застосовувати наукові методи дослідження; аналітичні – оцінювати кон'юнктуру ринку, проведення моніторингу світового ринку готельно-ресторанних послуг; комунікативні – володіти навичками використання іноземної мови у професійній діяльності; управлінські – знати теоретичні основи та володіти навичками управління корпоративними організаціями у готельно-ресторанній сфері; проектувальні – здатність ініціювати, планувати, виконувати проекти, управляти ними та оцінювати ефективність реалізації проекту з урахуванням ризиків тощо.

Ефективному опануванню програмного контенту навчальних дисциплін в освітньому процесі, сприяють

застосування сучасних методик та технологій навчання, а також відповідне обладнання, зокрема мультимедійне. Освітні компоненти, що включені до програми, логічно взаємопов'язані, складають цілісну систему і відображають зміст предметної області та в сукупності дають можливість досягти декларованих програмних результатів навчання та мети.

Структурно-логічна схема подана у освітньо-професійній програмі. <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/16753>

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії у межах ОП «Готельно-ресторанна справа» забезпечується індивідуальним навчальним планом дисциплін в обсязі, передбаченому нормативними положеннями. Процес формування індивідуальної освітньої траєкторії студента опирається на «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>), (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/25262>), Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти у ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22965>) та «Положення про навчання студентів за індивідуальним графіком у Державному вищому навчальному закладі «Ужгородський національний університет» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21267>).

Індивідуальний навчальний план здобувачів за ОП формується на основі навчального плану за спеціальністю 242 «Готельно-ресторанна справа» для ОС «Магістр», затверджується на кожний навчальний рік та містить як обов'язкові так і вибіркові освітні компоненти. Вибіркова складова формується за результатами особистого вибору здобувача і вноситься до індивідуального плану.

За певних обставин, підтверджених документально (зокрема працевлаштування за фахом), здобувачу надається право на навчання за індивідуальним графіком. Такий підхід дозволяє реалізовувати принцип особистісної орієнтації освіти, враховувати індивідуальні особливості та потреби кожного здобувача.

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

Право на вибір навчальних дисциплін реалізується за результатами особистого вибору здобувачем вищої освіти вибіркових компонент ОП «Готельно-ресторанна справа».

Вільний вибір навчальних дисциплін здобувачем вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та Положенням про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22963>).

Вибіркові дисципліни, забезпечують якісне задоволення освітніх та кваліфікаційних потреб здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Перелік вибіркового компонента ОП обговорюється та схвалюється на засіданнях кафедри, науково-методичної комісії та вченої ради факультету. Після цього перелік вибіркового компонента ОП «Готельно-ресторанна справа» подають на затвердження Вченою радою університету. Основними критеріями включення запропонованих кафедрою дисциплін у перелік вибіркового є спроможність забезпечити високу якість викладання дисципліни, яка залежить від наступних чинників: кадрового забезпечення, досвіду викладання, навчально-методичного забезпечення, інформаційного забезпечення, матеріально-технічної бази, відгуку викладачів про якість викладання дисциплін на кафедрі.

Каталог вибіркового компонента професійної підготовки за спеціальністю 241. «Готельно-ресторанна справа», для набуття та розвитку спеціальних та професійних навичок, формується відповідно до пропозиції кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства. При формуванні каталогу вибіркового компонента за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» враховуються рекомендації та пропозиції здобувачів вищої освіти, роботодавців та стейкхолдерів.

У межах ОПП «Готельно-ресторанна справа» студенти реалізують свій вибір шляхом обрання однієї дисципліни із переліку вибіркового компонента навчального плану освітньої програми.

Студенти реалізують своє право вибору навчальних дисциплін відповідно до окремих норм Закону України «Про вищу освіту», «Положенням про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>), за яким визначається порядок формування варіативної частини ОПП дисциплін за вибором Університету і цикл дисциплін вільного вибору студентів. Дисципліни за вибором Університету визначаються особливостями регіональних потреб у фахівців певної спеціальності та спеціалізації, певним досвідом підготовки фахівців, особливостями наукових шкіл. Відповідно до навчального плану ОП на вибіркові дисципліни передбачено 23 кредити ЄКТС.

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

Практична підготовка здобувачів ОП здійснюється відповідно до Положення про практику студентів Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11775>) та робочих програм практик. ОП та навчальним планом передбачено: виробнича (перекладацька) практика; науково-виробнича практика (науково-асистентська) та переддипломна. Згідно з графіком навчального процесу практики проходять у третьому семестрі.

Метою виробничої (перекладацької) практики є закріплення здобувачами знань і навичок володіння іноземною мовою, зокрема ділового спілкування, ведення ділової документації у готельно-ресторанній сфері тощо. Обсяг - 3 кредити, тривалість 2 тижні.

Науково-асистентська практика покликана здійснювати підготовку до професійної діяльності в ролі викладача, дослідника, куратора, тьютора; навчити аналізувати й розв'язувати практичні ситуації професійної діяльності,

володіти необхідними дослідницькими навичками. Обсяг – 4,5 кредити, тривалість 3 тижні.

Метою переддипломної практики є розвиток навичок та вмінь інформаційно-аналітичної, проектно-дослідницької, діагностичної, інноваційної та консалтингової діяльності для вирішення прикладних проблем на підприємствах та в організаціях індустрії гостинності; обсяг – 4,5 кредити, тривалість 3 тижні.

Практичні навички та фахові компетентності формуються також у результаті опанування обов'язкових та вибіркових компонент ОП.

Практики проходять на підприємствах, установах, організаціях з якими укладено двосторонні угоди.

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

Набуття здобувачами соціальних навичок передбачено у сформульованих в ОП, у першу чергу, загальних компетентностях, зокрема: ЗК1, ЗК7, ЗК10, а також ФК6, ФК13, ФК16. ОПП «Готельно-ресторанна справа» враховано формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня індивідуальних навичок (вміння самостійно та швидко приймати рішення, чітко визначати життєві цілі, формувати оптимістичне мислення та позитивне відношення до життя), комунікаційних навичок менеджера готельно-ресторанного бізнесу (зрозуміло висловлювати думки, дружньо спілкуватися з оточенням, ефективно взаємодіяти у сучасному світі із різними типами людей) та управлінських навичок у сфері гостинності (мотивувати, стимулювати та об'єднувати команду, ефективно планувати робочий час, допомагати та навчати різних членів команди) і забезпечується наступними освітніми компонентами як наприклад: ОК 1.1, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.7, ОК 1.11, ОК 1.12, ОК 1.13. Окрім цього, в освітньому процесі застосовуються інтерактивні, особистісно-орієнтовані, проблемні, проблемно-пошукові, проектні методи і технології, що сприяє набуттю здобувачами соціальних навичок.

З метою успішного розвитку «soft skills» у здобувачів вищої освіти в університеті діє «Центр кар'єри УжНУ» (https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/student-career_center/about).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

На момент розробки ОП професійний стандарт був відсутній.

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

Співвіднесення обсягу освітніх компонентів з фактичним навантаженням здобувачів зазначено в навчальному плані та індивідуальному плані здобувача, що розроблені на основі ОП та відповідно до нормативних документів, зокрема Положення про організацію освітнього процесу у ДВНЗ «УжНУ».

Загалом обсяг ОПП «Готельно-ресторанна справа» ОС «Магістр» складає 90 кредитів ЄКТС, з них обов'язкові компоненти – 67 кредитів (74,4% від загального обсягу), а вибіркові – 23 кредити (25,6% від загального обсягу). Обсяг кожного семестру становить 30 кредитів ЄКТС. Теоретичне навчання відбувається протягом 1 року навчання, що складається з 2 семестрів (1 семестр - 17 тижнів, 2 - 18), кожен семестр закінчується підсумковим семестровим контролем. Тижневе навантаження у семестрах становить по 18 академічних годин. У третьому семестрі передбачено проходження практик, підготовка кваліфікаційної роботи магістра та атестація.

Відповідно до наказу ректора ДВНЗ «УжНУ» від 04.02.2019 № 180/01-04, п. 5.2. обсяг аудиторних годин для кожної навчальної дисципліни, за ОП ОС «Магістр», не перевищує 40%, від загального обсягу годин, такої норми дотримано при формуванні навчального плану. Такий розподіл годин дозволяє не перевантажувати здобувачів аудиторними заняттями і створювати додаткові можливості для самостійної підготовки та виконання індивідуальних завдань.

За результатами анкетування здобувачів: співвідношення аудиторних годин і самостійної роботи було збалансованим, перевантаження аудиторними годинами не було.

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

За ОП не здійснювалася підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/abiturient/master_degree

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

Прийом на навчання до ДВНЗ «УжНУ» здійснюється в межах ліцензованого обсягу для кожного рівня вищої освіти, спеціальності (освітньої програми).

На навчання до ДВНЗ «УжНУ», для здобуття освітнього ступеня магістр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», приймаються вступники, які здобули ступінь бакалавра (магістра) або ОКР спеціаліста за результатами (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11013>):

- єдиного вступного іспиту з іноземної мови у формі тесту з іноземної мови (англійська, німецька, французька або іспанська);

- фахового вступного випробування <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19604>, яке проводить ДВНЗ «УжНУ».

Для вступу на основі ступеня бакалавра, здобутого за іншою спеціальністю (напрямом підготовки), необхідною умовою є успішне проходження вступних випробувань.

Під час вступу на небюджетні конкурсні пропозиції, які згідно з Правилами прийому передбачають складання єдиного вступного іспиту вступники на основі ступеня магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста) можуть за їх вибором або подати результат єдиного вступного іспиту, або скласти відповідний вступний іспит у ДВНЗ «УжНУ».

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

Результати навчання, отримані в інших ЗВО, регулюється Положенням про академічну мобільність студентів у ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21269>), Положенням про академічні відпустки, повторне навчання, порядок переведення, поновлення та відрядування студентів ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5953>) та Положенням про порядок визнання (перезарахування) кредитів ЄКТС для учасників програм академічної мобільності у ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/en/infocentre/get/21266>).

З усіма вищевказаними документами учасники освітнього процесу можуть ознайомитися на сайті ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (посилання додаються).

Порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу вітчизняних вищих навчальних закладів на території України чи поза її межами та учасників освітнього процесу іноземних вищих навчальних закладів на території України регламентується також Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://www.kmu.gov.ua/npras/248409199>).

Здобувачам ДВНЗ «УжНУ», які є учасниками програми академічної мобільності, визнаються результати навчання на основі ЄКТС або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів вищої освіти, прийнятої у країні закладу вищої освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування ЄКТС.

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

Застосування вказаних правил на ці ОП не було.

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

Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу? коротке поле
Визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті, здобувачами усіх рівнів вищої освіти в УжНУ регламентуються Положенням про порядок визнання в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» результатів навчання, здобутих у неформальній освіті (всі учасники освітнього процесу можуть ознайомитися із Положенням на сайті ДВНЗ «УжНУ» за посиланням <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22966>).

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

Застосування вказаних правил на ОП не було.

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

Ефективному опануванню змісту навчальних дисциплін, а отже досягненню декларованих програмних результатів, сприяють правильний вибір форм і методів навчання та сучасних методик викладання. У п.4.1 Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «УжНУ» визначено форми, за якими здійснюється освітній процес: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи, які в повній мірі, застосовуються за ОП. Основними видами навчальних занять, що застосовуються за цією програмою, є: лекція, практичне/семінарське заняття, консультація.

Серед методів, що найчастіше використовуються в освітньому процесі за ОП наступні: інформаційний, проблемно-пошуковий, метод ініціативного самонавчання, моделювання, ілюстративний, порівняльний, проектний (зокрема, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»), ініціативного самонавчання, мозковий штурм, кейс-стаді (зокрема, «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг»). Використання технічних засобів

навчання, зокрема мультимедійних, дозволяє структурувати та ілюструвати теоретичний матеріал, що сприяє засвоєнню програмного матеріалу і відповідно досягненню результатів навчання. Застосування таких методів навчання сприяє формуванню в здобувачів вміння самостійно вчитися, працювати в команді, генерувати нові ідеї, використовувати знання в нестандартних умовах.

У таблиці 3 подано Матрицю відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання.

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?

Освітній процес за ОПП «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня побудований на основі студентоцентрованого підходу, що реалізується через форми та методи навчання і викладання, вільний вибір навчальних дисциплін здобувачами тощо. Але насамперед такий підхід ґрунтується на принципах: толерантності, взаємоповаги, комунікації на засадах рівності. Окрім цього, здійснюється зворотній зв'язок між викладачем і здобувачем, що дозволяє вносити корективи в зміст занять, забезпечує гнучкість освітньої траєкторії та дозволяє врахувати освітні потреби здобувача.

Вище перераховані активні та інтерактивні методи навчання, які використовуються на ОП, і в повній мірі відповідають студентоцентрованому підходу, та дозволяють ефективно залучати до навчання всіх здобувачів. Окрім цього, студентоцентрований підхід забезпечує види і форми виконання самостійної роботи, а також особистий вибір здобувачем тем індивідуальної роботи, баз практики, теми кваліфікаційної роботи тощо. Виконання самостійної роботи забезпечується навчально-методичними матеріалами розміщеними в системі електронного навчання MOODLE. У науковій бібліотеці університету є доступ до світових електронних бібліотек.

Методична комісія кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства проводить опитування здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня щодо їх задоволеності методами навчання і викладання. За результатами опитування, рівень задоволеності здобувачів вищої освіти формами та методами навчання склав 85,7%.

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

Викладачі здійснюють наукову та педагогічну діяльність у відповідності до принципів академічної свободи. У рамках ОПП «Готельно-ресторанна справа» забезпечується можливість професорсько-викладацького складу індивідуально наповнювати зміст навчальних дисциплін, вносити необхідні зміни у робочі програми та проводити заняття із застосуванням сучасних інноваційних технологій у навчальному процесі.

Академічна свобода здобувачів другого (магістерського) рівня забезпечується вільним вибором дисциплін, баз практик, завдань для самостійної (індивідуальної) роботи, дослідницьких завдань, участі в апробації результатів дослідження на конференціях різного рівня, самостійним вибором тем наукових досліджень та висловлення побажань щодо вибору наукового керівника. Зазначене, регулюється відповідно до «Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22963>).

Студентоцентрований підхід у виборі методів навчання дозволяє здобувачам другого (магістерського рівня) вільно висловлювати особисту думку. Система оцінювання знань здобувачів за ОП «Готельно-ресторанна справа» не дозволяє дискримінувати їх у контексті академічної свободи.

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 *

Здобувачі за ОП «Готельно-ресторанна справа» можуть ознайомитися із цілями, змістом, результатами навчання, порядком та критеріями оцінювання у межах окремих компонент ОПП «Готельно-ресторанна справа» на сторінці факультету туризму та міжнародних комунікацій «Інфо-центр – факультет туризму та міжнародних комунікацій – кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/faculty-ftourism/initial-and-methodical-support>), а в цілому, на сайті ДВНЗ «УжНУ» у розділі «Інфо-центр – Інфо-центр 241 Готельно-ресторанна справа» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/16753>).

Інформацію про розміщення всіх інформаційних, методичних та навчальних матеріалів ОПП «Готельно-ресторанна справа» здобувачі отримують під час ознайомчої зустрічі перед початком навчання або на першій парі. Про можливості використання сторінки «Інфо-центр» ДВНЗ «УжНУ» інформують і на етапі прийому документів у Приймальній комісії ДВНЗ «УжНУ». Інформування учасників освітнього процесу у зазначеній формі є найзручнішим, з огляду на доступність та оперативність оновлення інформації.

Вище зазначена інформація щодо кожної освітньої компоненти за ОП, міститься у робочих програмах, силабусах, навчально-методичних комплексах навчальних дисциплін, що розміщені в системі електронного навчального середовища MOODLE, інституційному репозитарію університету. Для доступу до інформаційних джерел в системі MOODLE кожен здобувач вищої освіти на початку навчання отримує персональний логін і пароль.

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

Під час освітнього процесу здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» залучені до реалізації наукової теми кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства «Перспективні шляхи розвитку туристичної інфраструктури та сервісу у вітчизняній галузі туризму» (338.49(477):338.488) та індивідуальних тем

дослідження викладачів через такі види співпраці: підготовка наукових публікацій; участь у конференціях та наукових семінарах; участь у конкурсах науково-дослідних робіт; організація наукових заходів в ЗВО у співпраці із Радою молодих вчених УжНУ.

Інформація, яка стосується конкурсів науково-дослідних робіт (проектів), грантів, конференцій, наукових семінарів для здобувачів вищої освіти розміщені на сайті ДВНЗ «УжНУ» у розділі «Інфо-центр – Наукова діяльність» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/137>).

З метою апробації наукових досліджень здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» залучаються до організації наукових заходів (конференцій, круглих столів та наукових семінарів) через Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/9199>) та Раду молодих вчених ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/10982>). Представництво Ради молодих вчених на факультеті туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ».

Здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» разом із викладачами також активно беруть участь у міжнародних заходах із готельно-ресторанної справи. Серед них: Міжнародний фестиваль індустрії гостинності «HoReCa Show Lviv» (<https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/majbutni-gotelyery-ta-restoratory-uzhnu-vidvidaly-mizhnarodnyj-festyval-industriyi-gostynnosti-horeca-show-lviv/2017-11-10-13793>), «HoReCa Show – 2016» (https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/docent_uzhnu_pobuvav_na_festivali_gotelno_restorannogo_biznesu_u_lvovi/2016-11-22-6549).

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

Зміст освітніх компонентів ОПП «Готельно-ресторанна справа» регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19667>), «Положенням про порядок розроблення, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм в ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22968>) та Положенням про моніторинг якості освітнього процесу в ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/6141>) та.

Зміст освітніх компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа» постійно оновлюється. У відповідності до «Положення про робочу програму навчальної дисципліни європейської кредитно-трансферної системи» робочі програми із дисциплін спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» щорічно переглядаються, вносяться зміни та пере затверджуються в встановленому порядку. У 2019 році були оновлені робочі програми усіх дисциплін циклу професійної підготовки, зокрема: «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг» – оновлено зміст тем щодо методів моніторингу світового ринку готельно-ресторанных послуг; «Управління корпораціями в готельно-ресторанній справі» – оновлено методи та форми навчання відповідно до міжнародного наукового стажування та підвищення кваліфікації проф. Г. М. Колісник, у «Biznesu – National-Louis University» м. Новий Сонч, Польща, тема «Організація навчального процесу, програми підготовки, інноваційні технології та наукова робота в Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University», сертифікат від 29.06.2018 р. №WK/4802. Викладачі кафедри проходили наступні стажування: доц. Сіпа Е. О. 18–22.04.2016 School of Hospitality Leadership College of Business East Carolina University. Greenville, North Carolina, USA та Навчальна програма (тренінг) Тема: «НАССР: Міжнародні стандарти харчової безпеки в закладах ресторанного господарства» Сертифікат №Т00432-19 від 20.03.2019 р. Викладачі кафедри регулярно публікують свої наукові здобутки: Корсак Р., Малець В., Годя І. «Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора» (2020); Корсак Р., Кашка М. «Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні» (2020); Корсак Р., Колісник Г., Годя І. «Формування культури ресторанного обслуговування» (2020), Корсак Р., Кіш Г., Годя І. «Організація роботи персоналу ресторанного підприємства» (2020), Корсак Р. В. «Перспективи розвитку екологічних готелів на прикладі Рахівського району Закарпаття» (2019).

Здобувачі вищої освіти проходять курси відповідної спеціалізації в межах спеціальності, зокрема Вовчок Т. отримала освіту за спеціальністю «Сомельє» (Диплом Першого рівня школи Сомельє № ААБ442820).

Інформація про необхідність та результати оновлення освітніх компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа» розглядається на засіданнях Робочої групи (протоколи: №4 від 30 травня 2019 та №5 від 27 лютого 2020 р.), Науково-методичної комісії факультету туризму та міжнародних комунікацій (протокол №5 від 5 березня 2020р.).

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

Взаємозв'язок навчання, викладання та наукових досліджень у межах ОП «Готельно-ресторанна справа» з інтернаціоналізацією діяльності ЗВО регламентується Стратегією інтернаціоналізації ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20139>) та Положенням про академічну мобільність студентів у ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21269>).

Формами академічної мобільності в УжНУ є: мовне стажування, наукове стажування та навчання за програмами академічної мобільності, зокрема, Поморська Академія у Слупську (Польща). З метою інтернаціоналізації на базі ДВНЗ «УжНУ» було створено Міжнародний консорціум університетів <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/v-uzhnu-vidbulasya-persha-rada-mizhnarodnogo-konsortiumu-univer.htm>. За Меморандумом «Про створення міжнародного консорціуму університетів» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/7335> було визначено мету, зокрема - налагодження і координація міжінституційної співпраці у сферах академічної мобільності, наукових досліджень, технологічних розробок та інновацій.

Інформацію щодо можливостей міжнародної академічної мобільності здобувачі вищої освіти в УжНУ можуть отримати у Відділі міжнародних зв'язків https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/irelations-dep_irelations Учасники освітнього процесу в УжНУ мають доступ до міжнародних баз даних Scopus, Web of Science, Google Scholar та міжнародних ідентифікаційних систем: ResearcherID, ORCID, LinkedIn. З цією метою здобувачам ОП «Готельно-ресторанна справа» надано можливість отримати корпоративний e-mail у домені uzhnu.edu.ua.

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

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

Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня, за ОПП «Готельно-ресторанна справа» регламентуються «Положенням про оцінювання навчальних досягнень студентів ДВНЗ «УжНУ» за кредитно-модульною системою (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/16074>) та «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсних) екзаменів і заліків в УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5952>).

У межах навчальних дисциплін за ОП «Готельно-ресторанна справа» використовуються наступні форми контролю та методи оцінювання: усне опитування, письмовий контроль (самостійна робота, контрольна робота), тестування, виконання індивідуальної роботи, реферативна доповідь, аналітичне есе, колоквиум, презентація, залік та іспит. Основними видами контролю освітнього процесу є поточний та семестровий. Оцінювання знань здобувачів здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, за національною системою і за європейською кредитно-трансферною системою (ECTS). Поточний контроль здійснюється викладачами на: аудиторних заняттях (перевіряється виконання усіх видів робіт передбачених робочою програмою з дисципліни), та під час проведення модульної контрольної. Семестровий контроль відбувається у формі заліків та екзаменів.

У процесі оцінювання індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти враховується ще й самостійність, креативність, доступність отриманих даних і результатів, використання першоджерел, логічність викладу.

Викладачі кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, а також факультету туризму та міжнародних комунікацій, на початку семестру на перших парах повідомляють про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Також, перевірка досягнень програмних результатів навчання заходів у межах дисциплін ОПП «Готельно-ресторанна справа», що викладається здобувачам вищої освіти другого (магістерського) рівня здійснюється у відповідності до положень «Етичного кодексу Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»» (<https://www.uzhnu.edu.ua/en/infocentre/get/22896>). Кодекс визначає ключові цінності, основні принципи та стандарти поведінки учасників освітнього процесу. Основними етичними принципами є: порядність, чесність, вічливість, співчуття, відповідальність, милосердя та повага. Стандартами етичної поведінки працівників ДВНЗ «Ужгородський національний університет» за етичним кодексом є: шанобливе ставлення до своєї професії, розуміння її соціальної значимості та відповідальності, взаємодопомога та взаємоповага, відсутність егоїзму та користолюбства, дотримуватися правил безпеки та підвищувати свій професіоналізм.

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

З метою контролю рівня навчальних досягнень студентів застосовуються: індивідуальні, фронтальні опитування (усно, письмово), тестові завдання та модульний контроль, ректорські контрольні роботи за темами навчальної дисципліни для перевірки залишкових знань студентів, вивченої у попередньому семестрі, як вибіркове інспектування на проміжному контролі. У межах кожної навчальної дисципліни ОПП «Готельно-ресторанна справа» викладачі інформують здобувачів вищої освіти про те як буде здійснюватися поточний контроль знань і надають інформацію щодо критеріїв оцінювання знань з дисципліни. Критерії оцінювання знань визначені у «Положенні про оцінювання навчальних досягнень студентів ДВНЗ «УжНУ» за кредитно-модульною системою» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/16074>), «Положенні про порядок та методику проведення семестрових (курсних) екзаменів і заліків в УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5952>). Чіткість і зрозумілість контрольних заходів реалізується шляхом доведення інформації до студентів на першому занятті та/або через робочу програму чи силабус навчальної дисципліни, де чітко прописано форми та критерії оцінювання знань студентів на заняттях практичного характеру, у процесі самостійної (індивідуальної) роботи студентів та/або через систему електронного навчального середовища MOODLE.

Скарг від здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» з цього питання не надходило.

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

Інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводить до здобувачів на початку кожного семестру безпосередньо лектор. Це може здійснюватися також через систему електронного навчального середовища MOODLE / робочу програму / силабус чи е-пошту. Відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів ДВНЗ «УжНУ» за кредитно-модульною системою» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/16074>), перед початком викладання навчальної дисципліни обов'язковим є також надання здобувачам інформації про програму занять, про права та обов'язки, пов'язані з участю в заняттях, про умови та терміни здачі іспитів/заліків і про критерії оцінювання.

Науково-методична комісія факультету туризму та міжнародних комунікацій проводить періодичне опитування (анкетування) здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень.

На сайті ДВНЗ «УжНУ» у розділі «Інфо-центр – Факультет туризму та міжнародних комунікацій – Розклади та оголошення» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/205>; <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/245>) розміщується інформація про строки та форми контрольних заходів для здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа».

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

Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відсутній.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти передбачено атестація здобувачів вищої у формі складання комплексного іспиту зі спеціальності й захисту кваліфікаційної роботи магістра. Атестація здійснюється відкрито і публічно. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем вимог освітньої програми та індивідуального навчального плану.

Кваліфікаційна робота магістра повинна свідчити про сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності та містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково-практичної проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат. Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом робіт і запобігання академічного плагіату кваліфікаційні роботи мають бути розміщені на сайті факультету туризму та міжнародних комунікацій.

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

Процедура проведення контрольних заходів в УжНУ регламентується «Положенням про оцінювання навчальних досягнень студентів ДВНЗ «УжНУ» за кредитно-модульною системою»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/16074>) та Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5952>).

Положення знаходяться у вільному доступі на сайті ДВНЗ «УжНУ» у розділі «Інфо-центр – Нормативні документи» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/450>).

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

Об'єктивність та неупередженість екзаменаторів у відношенні до здобувачів другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» забезпечується застосуванням норм та вимог «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів ДВНЗ «УжНУ» за кредитно-модульною системою» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/16074>), «Положення про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5952>) та «Порядку оскарження (апеляція) оцінювання в ДВНЗ «Ужгородський національний університет»» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22967>).

Процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів регулюються «Етичним кодексом ДВНЗ «Ужгородський національний університет»» (<https://www.uzhnu.edu.ua/en/infocentre/get/22896>).

За спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на другому (магістерському) рівні вищої освіти процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів не застосовувалися

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

Здобувачам вищої освіти другого (магістерського) рівня, які під час підсумкового (семестрового) контролю одержали незадовільну оцінку не більше ніж з трьох дисциплін (незалежно – залік чи екзамен), дозволяється ліквідувати академзаборгованість у визначені терміни. Повторне складання екзаменів та заліків допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії під головуванням завідувача кафедри, за якою закріплена дисципліна. Ліквідація академзаборгованості здійснюється згідно з затвердженим графіком.

В окремих випадках, на підставі заяви, ректор або проректор з науково-педагогічної роботи може дозволити здобувачеві вищої освіти втретє перескласти незадовільну оцінку за індивідуальним графіком при комісії під головуванням завідувача кафедри, за якою закріплена дисципліна.

Здобувачі, які не ліквідували академзаборгованість у встановлений термін, відраховуються з університету. Повторне складання екзаменів та заліків з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється.

Відрахованих здобувачів другого (магістерського) рівня за академзаборгованість з університету за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не було.

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

Відповідно до Порядку оскарження (апеляція) оцінювання в ДВНЗ «УжНУ»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22967>), спірні питання щодо поточного оцінювання вирішуються упродовж тижня після оголошення результатів поточного контролю, але не пізніше початку підсумкового оцінювання. Здобувач вищої освіти друго (магістерського) рівня може звернутися за роз'ясненням щодо отриманої оцінки до викладача, який здійснював поточне оцінювання. Рішення щодо висловленої здобувачем незгоди приймає викладач, який здійснював оцінювання.

Оскарження результатів підсумкового контролю, здійснюється не пізніше наступного дня після оголошення результатів. Здобувач вищої освіти звертається до викладача, який проводив семестровий контроль за роз'ясненням щодо виставленої оцінки. Рішення щодо висловленої здобувачем незгоди приймає викладач, що здійснював оцінювання. У випадку незгоди із рішенням викладача щодо оцінювання, здобувач може звернутися до декана факультету з апеляційною заявою, в якій вказується причина подачі апеляції.

Апеляція розглядається апеляційною комісією у складі декана або його заступника з навчальної роботи, завідувача кафедри, за якою закріплена дисципліна, двох-трьох провідних викладачів кафедри, у тому числі і викладача, який забезпечує викладання дисципліни. До складу комісії можуть бути включені представники студентського самоврядування.

За спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на другому (магістерському) рівні вищої освіти оскарження (апеляції) оцінювання не зареєстровано.

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

До документів, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в ДВНЗ «УжНУ» належать Етичний кодекс ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22896>) та Положення про академічну доброчесність в «Ужгородському національному університеті» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/12223>).

В УжНУ функціонує Комісія з питань академічної доброчесності та етики – це незалежний колегіальний орган, що діє з метою забезпечення моніторингу дотримання членами університетської спільноти морально-етичних та правових норм. Склад Комісії затверджується наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» за поданням Вченої ради УжНУ, зі строком повноважень на три роки.

Процедури дотримання академічної доброчесності в ДВНЗ «УжНУ» та відповідно на факультеті туризму та міжнародних комунікацій (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/fakultety-uzhnu-matymut-zmogu-pereviryty-naukovi-roboty-Strikepla.htm>) передбачає загальноуніверситетська система Strikeplagiarism (<https://strikeplagiarism.com/uk/>).

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

У процесі своєї наукової діяльності професорсько-викладацький склад та здобувачі вищої освіти ДВНЗ «УжНУ» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» зобов'язані дотримуватися принципу академічної доброчесності.

Для дотримання правил академічної доброчесності в УжНУ використовується комплекс наступних заходів: інформування здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників про необхідність дотримання правил академічної доброчесності та етичних норм наукової діяльності; розміщення на сайті ДВНЗ «УжНУ» інформації на сервісі безкоштовної перевірки робіт на антиплагіат; експертна оцінка та/або технічна перевірка за допомогою загальноуніверситетської системи Strikeplagiarism (<https://strikeplagiarism.com/uk/>) щодо ознак академічного плагіату у кваліфікаційній роботі магістра

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

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти ОП «Готель-ресторанна справа» здійснюється на основі «Положення про академічну доброчесність в «Ужгородському національному університеті» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/12223>).

В УжНУ налагоджено співпрацю з Проектом «Сприяння академічній доброчесності в Україні» (SAIUP) (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/osvita-povinna-buti-spravzhnoyu-a-ne-imitovanoyu-perekonani.htm>), у межах цієї співпраці відбуваються тренінги, лекції, круглі столи

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

У випадку порушення правил академічної доброчесності до науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ДВНЗ «УжНУ» застосовуються заходи юридичної відповідальності відповідно до вимог законодавства України, Статуту ДВНЗ «УжНУ», Правил внутрішнього розпорядку та інших нормативних актів університету.

Відповідальність за порушення академічної доброчесності регулюється п. 7 «Відповідальність за недотримання норм та правил академічної доброчесності» «Положення про академічну доброчесність в «Ужгородському національному університеті» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/12223>).

Комісією з питань академічної доброчесності та етики, порушення норм наукової діяльності, правил академічної доброчесності та професійної етики, може розглядатися як вчинення аморального проступку, що за своїм характером несумісний із продовженням роботи (навчання) в ДВНЗ «УжНУ».

Випадків академічної недоброчесності та академічного плагіату на ОП «Готельно-ресторанна справа» зокрема, та на факультеті туризму та міжнародних комунікацій, вцілому, не встановлено.

6. Людські ресурси

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

Заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників у ДВНЗ «УжНУ» здійснюється на основі

конкурсного добору викладачів. Процедура регулюється «Порядком проведення конкурсного відбору при та укладання з ними трудових договорів (контрактів) в ДВНЗ «УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/10570>. Оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад здійснює відділ кадрів УжНУ https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/s_subdivisions-dep_personal/vacancies. Для участі у конкурсі на заміщення вакантної посади проводиться оцінка професійного рівня претендентів та відбір кандидатів конкурсною комісією УжНУ. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства в їх присутності. Для оцінки рівня професійної кваліфікації претендента кафедра може запропонувати йому попередньо провести навчальне заняття. Остаточне рішення щодо відповідності претендентів кваліфікаційним вимогам до посади науково-педагогічних працівників приймає конкурсна комісія, ухвалює рекомендації стосовно претендентів та передає їх на розгляд Вченої раді (УжНУ або факультету).

Для залучення кращих викладачів на ОП також враховуються результати рейтингування «Положення про визначення рейтингів науково-педагогічних працівників УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20421>. Працівники кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, неодноразово мали найкращі показники рейтингу (ст. викл. Носа Б. М., доц. Попик М. М., проф. Корсак Р. В.).

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

Для реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа», зокрема проходження здобувачами практики, між ДВНЗ «УжНУ» та закладами сфери гостинності укладено угоди про співпрацю. Серед них: готельно-ресторанний комплекс «Золота Гора» (договір № 22/18ДТ від 06 листопада 2018р.), гостинний двір «Чарда» (договір № 25/18 ДТ від 01 листопада 2018 р.), ресторан «Грант» (договір № 17/18ДТ від 01 січня 2018 р.), готель «Атлант» (договір № 17/18 ДТ від 15 березня 2018р. р.), туристична агенція «Calipso Tour Ua» (договір № 39 від 26 березня 2018 р.) та ін. У цих закладах здобувачі мають можливість вивчати досвід їх діяльності, набувати професійних знань і навичок, виконувати дослідження, результати яких використовуються ними при написанні кваліфікаційних магістерських робіт, а також статей, тез доповідей тощо.

<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/studenty-fakultetu-turyzmu-ta-mk-zustrilys-z-predstavnykamy-turec.htm>
<https://www.facebook.com/561187850603039/posts/2643067302415073/?app=fbl>
<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/praktychni-zaniattia-turyzmoznavciv-v-ekoseredovyschi-drevenska-k.htm>
<https://www.facebook.com/561187850603039/posts/2541546949233776/?%2Fapp=fbl>
<https://www.facebook.com/tourism.uzhnu/posts/2187067424681732>

Роботодавці залучаються до рецензування та захисту наукових праць здобувачів ОПП «Готельно-ресторанна справа». Окрім цього, роботодавці включені до складу Наглядової ради УжНУ, яка сприяє керівництву закладу в реалізації державної політики з підготовки фахівців, зокрема сфери гостинності.

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

До аудиторних занять за ОП «Готельно-ресторанна справа» залучаються професіонали-практики, експерти. У ході таких зустрічей студенти мають можливість ознайомитися з особливостями функціонування готельно-ресторанних закладів з позицій практиків і отримати корисні поради щодо майбутньої професійної діяльності. Це зокрема: Гембік Катерина (заступник директора з питань розвитку готельно-ресторанного комплексу «Золота Гора»), Цап Василь (менеджер готельно-ресторанного комплексу «Камелот»), Тімон Людмила (директор гостинного двору «Чарда»), Козубовська Світлана (виконавчий директор готелю «Олд Континент»), Ольга Курак (заступниця генерального директора з управління готельним комплексом «Дернівська купіль») та інші.

<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/obmin-dosvidomzi-studentami-spilkuvalasya-zastupnitsya-generalno.htm>
https://www.instagram.com/p/B9Wo_WgASbs/?igshid=1n9civodj6sru
https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/37170/2019-10-30-37170?fbclid=IwAR1yW_11Ul2vg-gYf6ml-25pJRAK1gkOX8wbKA2ZchU8zngaEuIETxLYqhE
https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/studenty-fakultetu-turyzmu-ta-mk-zustrilysya-z-trevel-blogerom-viktorom-stynuchem/2019-09-23-36243?fbclid=IwAR3IGCFp_DCghy2TARSrJ6-CWhZE987intHtEXDx-pGk8GcTxc9AFjhp7A

Окрім цього, Цап Василь Іванович є керівником переддипломної практики здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» на умовах зовнішнього сумісництва.

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

Сприяння професійному розвитку викладачів складу кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства регулюється «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та науково-педагогічних працівників ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5950>). Положенням передбачено навчання за програмою довгострокового та короткострокового підвищення кваліфікації. Довгострокові програми підвищення кваліфікації передбачають поглиблення викладачами фахових, науково-методичних, педагогічних, соціально-гуманітарних та управлінських компетентностей, вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

Навчання за програмами короткострокового підвищення кваліфікації передбачає комплексне вивчення актуальних наукових проблем галузі освіти та підвищення рівня професійної культури.

З метою стимулювання підвищення рівня професійної компетентності педагогічних працівників у ДВНЗ «УжНУ» проводиться атестація працівників «Положення про проведення атестації педагогічних працівників ДВНЗ «УжНУ» <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22632>.

Викладачі ОП «Готельно-ресторанна справа» проходять численні міжнародні стажування за різними програмами та

проектами міжнародної співпраці (сертифікати про стажування зберігаються на кафедрі). Сприяння у зазначеному здійснює «Відділ міжнародних зв'язків» (https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/irelations-dep_irelations)

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Відповідно до «Положення про визначення рейтингів науково-педагогічних працівників ДВНЗ «УжНУ», <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/20421>) в університеті щорічно визначають рейтинг науково-педагогічних працівників та преміюють авторів за публікації у виданнях віднесених до міжнародних наукометричних баз Scopus та Web of Science (Розпорядження про преміювання авторських колективів, <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/23024>), що визначено як інструмент стимулювання підвищення рівня показників науково-педагогічної роботи викладача та розвитку викладацької майстерності. Запровадження системи визначення рейтингу науково-педагогічних працівників спрямовано на підвищення їх мотивації до продуктивної праці, а рейтинговий показник є підставою для морального та матеріального заохочення працівників – нагородження грамотою, оголошення подяки, преміювання, встановлення надбавок до заробітної плати, представлення до присвоєння почесних звань.

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?

Успішне опанування визначених ОП цілей та програмних результатів навчання, досягається за рахунок як фінансових і матеріально-технічних ресурсів, так і завдяки навчально-методичному забезпеченню ОП. ДВНЗ «УжНУ» завдяки своєму матеріально-технічному забезпеченню та наявній навчально-методичній базі у повній мірі забезпечує ефективний процес навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа». Повністю забезпечена необхідна кількість приміщень для проведення лекційних, семінарських, практичних занять, а для проведення лабораторних занять обладнані лабораторії для практичного опанування ресторанної справи та готельної - відповідно. Для інформаційного пошуку та опрацювання результатів обладнані спеціалізовані комп'ютерні класи з доступом до Інтернет-мережі та необхідним технічним забезпеченням. Для ефективного опанування іноземних мов облаштовано спеціалізовані лінгво кабінети.

Бібліотека ДВНЗ «УжНУ» безперервно поповнюється фаховою літературою та періодичними виданнями, що відповідають напрямку роботи кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства і ОП «Готельно-ресторанна справа». В університеті функціонує система дистанційного та електронного навчання (<https://e-learn.uzhnu.edu.ua/>). Навчальні дисципліни за ОП «Готельно-ресторанна справа» забезпечені навчально-методичними комплексами та методичними матеріалами (методичні рекомендації, посібники, підручники, тощо), які розміщуються в електронному репозитарії ДВНЗ «УжНУ» (<https://dspace.uzhnu.edu.ua/>).

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?

Для задоволення потреб здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» у ДВНЗ «УжНУ» відбувається постійний моніторинг їхніх потреб та інтересів шляхом проведення опитувань та анкетувань; проведення позааудиторних заходів з учасниками освітнього процесу для налагодження між ними комунікаційних процесів. Щодо питань безпеки життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, вони відображені в таких нормативних документах: Концепція інноваційного розвитку ДВНЗ «УжНУ» на 2015-2025 рр. (www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/8662), Правила внутрішнього розпорядку у студентських гуртожитках (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/10134>), Правила внутрішнього розпорядку ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/453>), Порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22035>) та ін.

Для підтримання здоров'я, як фізичного так і психоемоційного у всіх учасників освітнього процесу, на належному рівні у ДВНЗ «УжНУ» активно функціонують такі структурні підрозділи: Спортивно-оздоровчий комплекс; Студентський центр дозвілля «Ювентус»; Центр гуманітарно-виховної роботи, профорієнтації та працевлаштування; Медіацентр; Волонтерат УжНУ; Соціально-психологічна служба; Студентське містечко

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

Усі приміщення ДВНЗ «УжНУ» і відповідно факультету туризму та міжнародних комунікацій для проведення освітньо-наукової діяльності здобувачів вищої освіти другого магістерського рівня відповідають санітарно-гігієнічним та екологічним нормам, що засвідчено у санітарних паспортах ЗВО. В аудиторіях і кабінетах регулярно проводяться ремонти. Відповідно до складеного графіку щорічно здійснюється інвентаризація та перевірка матеріально-технічних цінностей. В усіх приміщеннях забезпечені заходи з охорони праці та пожежної безпеки. На початку кожного семестру проводиться інструктаж науково-педагогічних працівників факультету туризму та міжнародних комунікацій університету та здобувачів вищої освіти щодо правил техніки безпеки та пожежної безпеки. Кожен здобувач вищої освіти розписується в журналі інструктажів з техніки безпеки про те, що він попереджений щодо необхідності дотримання правил техніки безпеки і зобов'язується їх виконувати. Дотримання

здобувачами вищої освіти вимог техніки безпеки при виконанні робіт контролюють викладачі, які проводять заняття.

У ДВНЗ «УжНУ» функціонує Соціально-психологічна служба (https://www.uzhnu.edu.ua/uk/cat/deps-centre_psy), яка забезпечує систематичний психологічний та педагогічний аналіз навчально-виховного процесу в ЗВО.

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?

Такі нормативні документи, як Положенням про організацію освітнього процесу у ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>) покликані регулювати усі процеси та механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти в ДВНЗ «УжНУ». Освітня діяльність в ДВНЗ «Ужгородський національний університет» побудована таким чином, щоб створити максимально комфортні умови здобувачам вищої освіти, для повноцінного розвитку особистісних якостей в плані самореалізації та розкриття творчого потенціалу; формуванню національних та загальнолюдських цінностей у випускників; створення для усіх бажаючих рівних можливостей у здобутті якісної вищої освіти. Демократизація освіти та навчально-виховного процесу, інтеграція вітчизняної освіти і освітнього процесу у європейський та світовий освітньо-науковий простір, забезпечення належного соціального захисту здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників. Розуміння необхідності у відповідальному ставленні до власного здоров'я та охорони навколишнього середовища, створення найбільш прийнятних умов для життєдіяльності суспільства в цілому.

Освітній процес в ДВНЗ «УжНУ» є незалежним від впливу будь яких політичних, громадських чи релігійних організацій і базується на загально прийнятих принципах науковості, безперервності, гуманізму, відкритості, демократії та незалежності.

Керівництво факультету туризму та міжнародних комунікацій разом з кафедрою туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства регулярно проводить опитування серед здобувачів вищої, щодо задоволеності ними існуючими формами підтримки (організаційної, консультаційної, освітньої, інформаційної). Дані опитувань свідчать, що задоволеність здобувачів вищої освіти складає 85,7%.

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 Державному вищому навчальному закладі «Ужгородський національний університет» відповідно до вимог Статуту ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/9268>) створені умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами та особам з інвалідністю, а саме будівлі обладнані пандусами, кнопками виклику допомоги, працюючими ліфтами, звуковими сигналами та іншими необхідними засобами відповідно до вимог ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення», також розроблено та впроваджено Порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ДВНЗ «УжНУ».

Згідно Правил прийому до ДВНЗ «УжНУ» вступні випробування для осіб з особливими освітніми потребами проводяться з урахуванням їхніх потреб, зазначених у заяві вступника, та рекомендацій медико-соціальної експертизи.

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?

ДВНЗ «УжНУ» визначає політику і процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) відповідними нормативними документами. Етичним кодексом ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22896>); Положенням про порядок застосування заходів з врегулювання конфліктів та спорів (суперечок) у діяльності співробітників та здобувачів вищої освіти ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22964>); та Антикорупційною програмою ДВНЗ «УжНУ» на 2020 рік (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22895>).

В процесі своєї діяльності університет дотримується чинного законодавства України з питань які стосуються виявлення, протидії та запобігання корупції, забезпечення гендерної рівності, протидії дискримінації та сексуальним домаганням.

ДВНЗ «УжНУ» засуджує будь які прояви корупції, дискримінації, сексуальних домагань на серед усіх учасників освітнього процесу, та активно вживає дієвих заходів з метою протидії та запобігання подібним явищам. Адміністрація університету та керівництво його структурних підрозділів по всяк час проводять внутрішні інформаційні кампанії, спрямовані на підвищення рівня обізнаності учасників освітнього процесу щодо профілактики попередження виникнення конфліктних ситуацій.

Створена Комісія з врегулювання конфліктних ситуацій, в університеті є ефективним постійно діючим органом, що відповідає за розповсюдження інформації щодо політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій в ДВНЗ «УжНУ», активно надає інформаційну та консультаційну підтримку керівництву структурних підрозділів з питань попередження конфліктних ситуацій, а також є тим органом що приймає та розглядає у випадку виникнення подібних ситуацій.

Якщо учасники освітнього процесу ДВНЗ «УжНУ» вважають, що у відношенні до них в університеті були порушені права, тоді вони мають подати скаргу до Комісії з врегулювання конфліктних ситуацій. Скарги до Комісії з врегулювання конфліктних ситуацій подаються у письмовій формі із описом порушення прав учасника освітнього

процесу, зазначення моменту (дата та час) здійснення порушення прав, а також зазначенням фактів та доказів, які підтверджують необхідність звернення до Комісії. Скарга повинна бути подана протягом 30 днів з моменту вчинення порушення прав або з дня, коли стало відомо про його вчинення. Після подання до Комісії скарги особа чий права було порушено може обрати способи врегулювання конфліктної ситуації, це може бути неформальна процедура чи формальна процедура.

На факультеті туризму та МК випадків звернення щодо вирішення чи врегулювання конфліктних ситуацій, що мали місце бути не зареєстровано.

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

У ДВНЗ «УжНУ» процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються:

- Положенням про порядок розроблення, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм в ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/22968>);

- Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19667>).

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

Навчання за ОП почалося з вересня 2019 р. і після завершення першого повного циклу апробації ОП в січні 2021 року буде проведено ґрунтовний аналіз результативності ОП із залученням роботодавців, студентів-випускників, викладачів, представників громадськості та розглянуть питання щодо оптимізації навчального процесу і внесення змін та/чи корективів в ОП (за потреби) відповідно до визначеної в ЗВО політики та процедури внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. Перегляд освітньої програми та зміни до неї не вносились.

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

Здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» залучаються до процесу моніторингу ОП, Робочих програм та інших процедур, які забезпечують покращення якості ОП «Готельно-ресторанний бізнес».

Невід'ємною складовою процесу внутрішнього забезпечення якості в університеті та за ОП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня є отримання зворотного зв'язку зі студентами. Здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» самостійно обирали вибіркові дисципліни. Узагальнена інформація про вільний вибір дисциплін здобувачами вищої освіти розглядалась на засіданнях кафедри, науково-методичної та вченої рад факультету туризму та міжнародних комунікацій. Робоча група з розробки ОП «Готельно-ресторанна справа» у 2020 році на своєму засіданні взяла до уваги результати опитування здобувачів (протокол засідання Робочої групи №6 від 27 травня 2020р.). Відповідно до пропозицій здобувачів вищої освіти було внесено зміни до змісту обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів ОП - оновлено тематику лекційних, практичних занять та теми самостійної роботи.

Результати опитування свідчать про позитивну оцінку організації освітнього процесу за ОП «Готельно-ресторанна справа» на другому (магістерському) рівні вищої освіти, зокрема переліком освітніх компонентів обов'язкового циклу здобувачі задоволені на 100 %, а також методами і формами навчання – 85,7 %.

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування в ДВНЗ «УжНУ»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/en/infocentre/get/7589>) вищим колегіальним виконавчим органом студентського самоврядування, який функціонує на рівні Університету є студентська рада УжНУ. Питаннями студентського самоврядування на факультеті туризму та міжнародних комунікацій УжНУ займається студентська рада факультету (голова Цимболинець Юлія).

Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ДВНЗ «УжНУ»

(<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19667>) у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП беруть участь представники студентської ради УжНУ та студрад факультетів. Органи студентського самоврядування виступають як рівноправні партнери процедур забезпечення якості ОП «Готельно-ресторанна справа» через своє представництво у вченій раді факультету туризму та міжнародних комунікацій, науково-методичній та Вченій раді ДВНЗ «УжНУ».

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

У 2020 році під час обговорення ОПП «Готельно-ресторанна справа» на засідання Робочої групи були запрошені представники роботодавців, зокрема Цап Василь Іванович (менеджер готельно-ресторанного комплексу «Камелот»), Козубовська Світлана Адамівна (виконавчий директор готелю «Олд Континент»), Ольга Курак (заступниця генерального директора з управління готельним комплексом «Деренівська купіль»). За результатами обговорення ОПП були враховано пропозиції від роботодавців (протокол засідання Робочої групи №6 від 27 травня 2020). Роботодавці наголошують на важливості: ПРН-01, ПРН-16, ПРН-17 та ПРН-20. ДВНЗ «УжНУ» як один із роботодавців також контролює процедуру освітнього процесу на ОП «Готельно-ресторанна справа».

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

За освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» перший випуск відбудеться у січні 2021 року, тому практика збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування випускників ОП відсутня.

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?

У процесі реалізації освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» було виявлено недоліки, що у значній мірі стосуються можливостей використання освітньої платформи MOODLE для дистанційного навчання. Виявлено необхідність розширення навчально-методичного забезпечення курсів та використання інструментарію вказаної платформи для проведення різних форм і видів оцінювання знань, що дадуть змогу досягти декларованих результатів навчання. Рекомендовано також вдосконалити робочі програми з дисциплін ОП та силабуси, а також підвищити якість написання наукових праць та їх публікації у фахових наукометричних вітчизняних та міжнародних виданнях.

З метою забезпечення якості освітнього процесу за ОПП «Готельно-ресторанна справа» здійснювати постійний моніторинг змісту освітніх компонент, форм і методів навчання, особливостей формування вільної освітньої траєкторії здобувача та застосування пограмних результатів у практичній діяльності (серед випускників).

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

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти акредитується вперше.

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

Різні аспекти підготовки здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» обговорюються на засіданнях кафедри, вчених та науково-методичній раді факультету. До обговорення також залучаються здобувачі ОПП та науково-педагогічні працівники інших кафедр, які забезпечують викладання відповідних дисциплін. Також відбувається обмін досвідом щодо підготовки здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» з вітчизняними ЗВО, зокрема Львівським національним університетом імені Івана Франка, Івано-Франківським національним технічним університетом нафти і газу, Київським національним торгово-економічним університетом та зарубіжними закладами вищої освіти, а саме: Політехнічним інститутом в місті Іглава, Університетом міста Градець Кралове (Чеська Республіка) та ін.

<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/delegacia-uzhnu-vidvidala-universytet-mista-gradec-karlove.htm>

<https://mediacenter.uzhnu.edu.ua/news/podorozh-i-navchannya-studenty-uzhnu-pobuvaly-na-vorkshopi-u-chehiyi/2018-05-28-22383>

<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/news/dilimosya-dosvidom-pidgotovki-fahivtsiv-z-gotelno-restorannogo-t.htm>

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

Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти здійснюється у відповідності до «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>) та «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/19667>). Забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти є пріоритетною діяльністю у ДВНЗ «УжНУ» і поширюється на всі рівні управління.

Кожний співробітник ДВНЗ «УжНУ» в межах своєї компетенції несе відповідальність за реалізацію політики забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

Колегіальним органом управління ДВНЗ «УжНУ» є Вчена рада ДВНЗ «УжНУ».

Ректорат, деканат, кафедра – приймають рішення з питань освітнього процесу, реалізація державних стандартів освіти та заходів щодо поліпшення соціально-побутових умов навчання, праці та відпочинку здобувачів вищої освіти.

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?

Процес розробки і затвердження внутрішніх нормативних документів ДВНЗ «УжНУ» базується на принципі дотримання рівних прав і свобод усіх учасників освітнього процесу, а також відкриває можливості для співпраці із стейкхолдерами. До основних документів ДВНЗ «УжНУ», що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу і є у вільному доступі на сайті ВНЗ, належать:

1. Статут ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/9268>);
 2. Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/5951>);
 3. Правила внутрішнього розпорядку ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/453>);
 4. Положення про академічну доброчесність в «Ужгородському національному університеті» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/12223>);
 5. Положення про Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/9199>);
 6. Положення про студентське самоврядування ДВНЗ «УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/7589>).
- Документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу є чіткими, зрозумілими та доступними для усіх зацікавлених сторін. Кожного року на загальних зборах ВНЗ, засіданнях вчених рад, кафедр, студентських рад усі учасники освітнього процесу ознайомлюються із змінами в нормативно-правовому забезпеченні діяльності ДВНЗ «УжНУ», а керівники підрозділів отримують останні оновлення на офіційні корпоративні поштові адреси у домені uzhnu.edu.ua

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

<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/21630>

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

<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21083>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОПП «Готельно-ресторанна справа»

1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» базується на компетентнісному підході з урахуванням вимог до майбутнього фахівця, запропонованих міжнародним Проектом Європейської Комісії «Гармонізація освітніх структур у Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING). ОП враховує сучасні тенденції і наукові досягнення спеціальності «Готельно-ресторанна справа», а її мета й завдання відповідають концепції та стратегії розвитку ДВНЗ «УжНУ».
2. ОП ґрунтується на студентоцентрованому підході та дотриманні в освітньому процесі принципу академічної свободи, де здобувач виступає суб'єктом вищої освіти з власними освітніми потребами та інтересами й спроможний бути гідним опонентом.
3. Акцент в ОП зроблено на опанування сучасних методик організації й управління в сфері гостинності, зокрема готельно-ресторанному бізнесі, з врахуванням регіонального аспекту та територіального розміщення туристсько-рекреаційного потенціалу.
4. Зміст ОП відповідає освітнім інтересам здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти і забезпечує їх підготовку до фахової, зокрема дослідницької діяльності.
5. Якісний склад науково-педагогічних працівників на ОП, який володіє науково-дослідницьким потенціалом та здійснює фахову підготовку здобувачів.
6. До освітнього процесу залучаються управлінці, керівники профільних підприємств, з досвідом практичної роботи в сфері гостинності.
7. Поглиблене вивчення іноземних мов за професійним спрямуванням (англійської, німецької, словацької, французької), що створює додаткові можливості для академічної мобільності здобувачів вищої освіти та підвищує можливості працевлаштування випускників.
8. Міжнародна співпраця з партнерства у туристичній галузі та готельно-ресторанній сфері, зокрема укладені договори про проходження практик та стажувань здобувачів в Словаччині, Туреччині, Іспанії, Північному Кіпрі, Болгарії, Чехії, Греції.
9. Політика та практика дотримання академічної доброчесності є зрозумілою та чіткою.

Слабкі сторони ОП

1. Створення можливостей для залучення здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти до участі у

проектах сфери гостинності як регіонального так і міжнародного рівня.

2. Потреба в активізації участі здобувачів у програмах міжнародної академічної мобільності.

3. Нарощування академічного потенціалу кафедри завдяки підвищенню професійної кваліфікації, володінню іноземною мовою на рівні B2 та особистій активності викладачів у різноманітних проектах, зокрема міжнародних.

4. Необхідність збільшення науково-педагогічними працівниками кількості фахових публікацій, які індексуються в міжнародних наукометричних базах.

5. Посилення освітніх компонентів, спрямованих на вивчення сучасних методологічних підходів контролю рівня екологобезпечності продуктів харчування й ресурсозбереження сервісних і технологічних процесів.

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

Об'єктивний аналіз тенденцій розвитку спеціальності на найближчу перспективу дозволяє припустити, що попит на випускників ОП «Готельно-ресторанна справа» буде зростати. В перспективі для удосконалення ОП планується:

1. Збільшення можливостей системи дистанційного та електронного навчання здобувачів вищої освіти.
2. Створення/оновлення двомовного (українського та англійського) контенту для фахових дисциплін, що відповідає новим реаліям ринку праці при підготовці висококваліфікованих фахівців в галузі готельно-ресторанної справи; розробка/оновлення відповідного навчально-методичного забезпечення обов'язкових навчальних дисциплін.
3. Розширення співпраці з профільними вітчизняними та міжнародними підприємствами в готельно-ресторанній сфері, зокрема залучення до освітнього процесу.
4. Залучення усіх зацікавлених сторін ЗВО (здобувачів, стейкхолдерів, науково-педагогічних працівників) до моніторингу якості освітнього процесу та оновлення ОП.
5. Підтримка досліджень здобувачів вищої освіти та молодих вчених ДВНЗ «УжНУ», насамперед через втілення проєктів «Стартап-центру УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11067>).
6. Покращення якісного та кількісного факторів публікацій науково-педагогічних працівників групи забезпечення у виданнях, що індексуються в міжнародних наукометричних базах.
7. Запровадження дуальної форми здобуття вищої освіти, яка наблизить якість підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи до сучасних вимог ринку праці та дасть можливість отримувати сертифікати міжнародного взірця. Дуальна форма навчання буде реалізовуватись через наявні та нові спільні угоди і договори між роботодавцями та ЗВО.

Заходи для реалізації перспектив розвитку ОП «Готельно-ресторанна справа»:

1. Розробка та впровадження в освітній процес нових методик навчання, які спрямовані на забезпечення стійкості професійної діяльності в умовах конкурентного середовища.
2. Розширення та оновлення навчально-методичного забезпечення освітніх компонент ОП «Готельно-ресторанна справа», зокрема на платформі електронного навчання Moodle (<https://e-learn.uzhnu.edu.ua/>).
3. Залучення до викладання навчальних дисциплін успішних керівників установ та підприємств регіонального рівня, які б відіграли ключову роль у підготовці управлінців з позицій власного досвіду та забезпеченні умов для набуття здобувачами необхідних компетентностей.
4. Систематичне проведення моніторингу змісту та якості ОП, оновлення вибіркової складової ОП з метою врахування новітніх тенденцій в сфері гостинності, та готельно-ресторанній справі зокрема.
5. Налагодження співпраці здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ОП «Готельно-ресторанний бізнес» із «Стартап-центром УжНУ» (<https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/11067>).
6. Впровадження заходів із стимулювання науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний бізнес» до збільшення кількості наукових публікацій у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах.

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: Смоланка Володимир Іванович

Дата: 19.10.2020 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	
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>РП Методологія наукових досліджень ГРС.pdf</i>	UxXcCZoT6PuaSAt4FuSlx18MgxZ411sE/OKZlsj2MvA=	Мультимедійний проектор, дошка, система електронного навчання Moodle
Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	навчальна дисципліна	<i>Управління корпораціями (2).pdf</i>	MfxdgrIR7BomJwPqI4CuDLj5o5w/41TMUwoLfnxqPDY=	ПК (IntelPentium 3,2 GHz/1GB/160GB/ Монітор 15» TFT), проектор EPSON EB-S6, мультимедійна дошка
Актуальні філософські проблеми в туризмі	навчальна дисципліна	<i>РП Актуальні філософські проблеми в туризмі, ГРС.pdf</i>	PWVoKPYxG/srGYC6S82Q2qL/8N3KP7S799RqOcjB4x0=	ПК (IntelPentium 3,2 GHz/1GB/160GB/ Монітор 15» TFT), проектор EPSON EB-S6
Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	навчальна дисципліна	<i>РП Актуальні проблеми туризму та сфера послуг ГРС.pdf</i>	gCOBm3KmUof35RkWWwNKiKoPft4mUhfIoUpduEroyx8=	Мультимедійний проектор, дошка, система електронного навчання Moodle
Практикум перекладу	навчальна дисципліна	<i>Практикум перекладу 1М ГРС 20-21.pdf</i>	PhiBWfykpfR3liZ+AtSQkB8yvWfwmHGfhoGxT+hWEI=	Комп'ютерний клас, ауд. 326, комп'ютер – 22 шт., наявність каналів доступу до Інтернету, мультимедійний проектор; дошка, аудіопрогравач; фізичні, політичні та історичні карти країн, мова яких вивчається, довідкова література, словники та енциклопедії
Переддипломна практика	практика	<i>Переддипломна практика (3).pdf</i>	IcQdp4v1pohCHricAFLxtHUF/VldqRn6L1wJ3+lkoZc=	Методичні рекомендації щодо організації та проведення практик
Атестація	підсумкова атестація	<i>Програма ДІ.pdf</i>	DNdyN7B8b36jgb3xxDucTpEC/TnQG5lPlQx6OAZSmUM=	
Виконання кваліфікаційної роботи магістра	підсумкова атестація	<i>Мет.рек. по магістерських.pdf</i>	a7XcAoHyi3tbVCVIucsoG+1jWatu1xWFFdYehbGF1yU=	Мультимедійний проектор, дошка
Ресторанний креатив	навчальна дисципліна	<i>Ресторанний креатив (2).pdf</i>	m6PXgUGGYsRLFWvhs4L+1ksjPJ5KVw4w2WJrH/oiuu4=	Проектор, мультимедійна дошка, комп'ютер, гастроательє «Грант»
Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг	навчальна дисципліна	<i>Моніторинг світового ринку.pdf</i>	sbczOj/p261LR1fRCxwM8eAhCs7jt+Q1t9dZ16hGcl4=	Мультимедійний проектор, дошка, система електронного навчання Moodle
Виробнича (перекладацька) практика	практика	<i>ВПП - 1М ГРС 20-21 (1).pdf</i>	2dXH6iMZwmq2jAgPLzWgs4Gwh+pom1Mb+fX8XxOAsns=	Мультимедійний проектор; інтерактивна дошка, комп'ютер, гаджети, довідкова література: словники, журнали, енциклопедії, інформаційні буклети
Виробнича (науково-асистентська) практика	практика	<i>Виробнича НА практика.pdf</i>	Mhe+USogCV3wy5JYXv437JwR+t2hQ3w1wrOhUG1myOM=	Методичні рекомендації щодо організації та проведення практик
Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Інноваційні технології в ГРБ.pdf</i>	2wrzMa5uYCNmo8AsQo1QviXNCqw/NHGjgt+pYpxsJR8=	Комп'ютерний клас ауд. 326, Комп'ютер – 22 шт., MSWindows 7, MSOffice 2007, наявність каналів доступу до Інтернету
Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	<i>Управління бізнес-процесами (2).pdf</i>	YoNaaoV3NiHErmYjd8uIfNsCmLeC/NcKI+aXA34moVo=	Проектор, мультимедійна дошка, ноутбук, офісні додатки, Інтернет-ресурси

Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	навчальна дисципліна	<i>РП Туристсько-рекреаційний потенціал регіону ГРС.pdf</i>	uNt5OXIOd2W655o hE2VrBKUMXUeeK KSoGYPG123jwh8=	<i>Мультимедійний проектор, дошка, система електронного навчання Moodle, карти України та Закарпатської області та ін.</i>
---	----------------------	---	--	--

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
71975	Сіра Євеліна Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	Диплом спеціаліста, Ужгородський національний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 040202 Соціальна робота, Диплом кандидата наук ДК 029268, виданий 30.06.2015	10	Ресторанний креатив	Статті у фахових виданнях 1. Автоматизація бізнес-процесів на підприємствах ресторанного бізнесу. Трансформація національної моделі фінансово-кредитних відносин: виклики глобалізації та регіональні спекти :збірник матеріалів ІV Всеукраїнської науково-практичної конф., Ужгород, 26 лист. 2019 р. – Ужгород, 2019. – 295 с 2. Особливості формування облікової політики кейтерингової компанії. Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу :міжнар. зб. наук. пр. – Вип. 1 (39). – Житомир : ЖДТУ, 2018. – 158 с 3. Аспекти аутсорсингу в ресторанному бізнесі. Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації :матеріали міжнародної наук.-практ. конф., Ужгород, 27–28 квітня 2017 р – Ужгород, 2017. – 183 с 4. Стратегія розвитку екологічної продукції в рамках агро-тренду на прикладі Закарпатської області. Гуманітарний простір науки :досвід і перспективи. (20 січня 2017 р.) :матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. м.Переяслав-Хмельницький, 2017

350384	Попик Мар`яна Михайлівна	доцент, Суміщення	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.03050401 економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 049965, виданий 18.12.2018	0	Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	<p>Статті у фахових виданнях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Попик М.М. Якість як визначальний фактор забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства. Електронний фаховий науково-практичний журнал Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій «Інфраструктура ринку». Вип. 28. 2019. С. 156–160. 2. Попик М.М. Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи: досвід Швейцарії. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Педагогіка. Соціальна робота». 2019. Вип. 1 (44). С. 137–140. 3. Попик М.М. Формування механізму мотивації персоналу готельно-ресторанного бізнесу на основі концепції маржинального прибутку. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. Вип. 4 (21). С. 311–318. 4. Попик М.М., Шулла Р.С., Ханас У.Я. Корпоративна культура підприємств сфери туризму та індустрії гостинності: сутнісно-структурний аналіз. Інфраструктура ринку. Вип. 44. 2020. С. 112–120. 5. Попик М.М., Шулла Р.С. Інформаційно-аналітична підтримка прийняття управлінських рішень щодо ціноутворення на підприємствах готельного бізнесу. Приазовський економічний вісник. Вип. 4 (21). 2020. С. 170–192. 6. Попик М. М., Повідайчик О. С. Методологічні підходи до науково-дослідницької підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Педагогіка. Соціальна робота». Вип 1. 2020. С. 104–
--------	--------------------------	-------------------	--	---	---	---	--

108.
Тези конференцій
1. М. Ропук.
The role and factors of staff motivation in the management system of hospitality industry. The Third International scientific congress of scientists of Europe. Proceedings of the III International Scientific Forum of Scientists «East–West» (January 11, 2019). Vienna: Premier Publishing s.r.o. 2019. P. 929–934
2. М. Ропук. Personnel Potential as the Basis of Competitiveness of the Enterprises of the Hospitality Industry. Mechanisms and Strategies for Development the Economic Entities in Conditions of Integration Processes: Scientific-practical Internet-Conference of Students and Young Scientists with International Participation (February 19, 2019). Przeworsk: Wyższa Szkoła Społeczno-Gospodarcza w Przeworsku. 2019. P. 134–136.
3. М. Ропук.
Improvement of the Service Quality in the System of Ensuring the Competitiveness of Enterprises of the Hotel Industry and Restaurant Business. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів : тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції. Мукачево: РВВ МДУ. 2019. С. 58–59.
4. Попик М. М. Особливості професійної підготовки фахівця готельно-ресторанного бізнесу в Франції. Актуальні проблеми психології, педагогіки та соціальної роботи: збірник тез міжнародної науково-практичної конференції (Дрогобич, 5 листопада 2019 р.). Дрогобич: Посвіт, 2019. С. 112–114.
5. М. Ропук. The role of marketing in the sphere of hotel and restaurant business. The 2nd International

						scientific and practical conference – Modern science: problems and innovations (Stockholm, May 3-5, 2020). Stockholm, Sweden: SSPG Publish. 2020. P. 817–821. 6. Попик М. М. Формування дослідницьких умінь майбутніх фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні методи організації освітнього процесу для студентів економічних спеціальностей в Україні та країнах ЄС (м.Стальова Воля, Польща, 31 липня-10 серпня 2020 р). Stalowa Wola: Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Stalowej Woli. 2020. С. 112–115.	
171772	Поліщук Володимир Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій	<p>Диплом бакалавра, Ужгородський навчальний центр Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2009, спеціальність: 080101 Математика, Диплом кандидата наук ДК 033322, виданий 15.12.2015</p>	0	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	<p>Статті:</p> <p>1. Polishchuk, V.;Nechaj, P.; Gaál, L.; Bartok, J.; Vorobyeva, O.; Gera, M.; Kelemen, M. MonitoringofLow-LevelWindShearbyGround-based 3D LidarforIncreasedFlight Safety, ProtectionofHumanLive sandHealth. Int. J. Environ. Res. PublicHealth 2019, 16, 4584. https://doi.org/10.3390/ijerph16224584</p> <p>2. Полищук В.В. Технология повышения безопасности выбора альтернативных вариантов по группам целей / В.В. Полищук // Международный научно-технический журнал «Проблемы управления и информатики», Киев. – 2019. – №5. – С. 43-53.</p> <p>3. Поліщук В.В. Нейро-нечітка модель багатокритеріального оцінювання / М.М. Маляр, А.В. Поліщук, В.В. Поліщук, М.М. Шаркаді // Радіоелектроніка, інформатика, управління. – Запоріжжя: ЗНТУ 2019. – 2019/4. – С. 83-91. DOI https://doi.org/10.15588/1607-3274-2019-4-8</p> <p>4. Polishchuk V. TechnologytoImproveth eSafetyofChoosingAlternativesbyGroupsofGoals / V. Polishchuk// Journal of Automation and Information</p>

Sciences. – Begell house, Inc, New York, 2019. – Volume 51, 2019 Issue 9. – P.66-76. DOI: 10.1615/JAutomatInfSci.en.v51.i9.60

5. Vorobyeva, O.; Bartok, J.; Šišan, P.; Nechaj, P.; Gera, M.; Kelemen, M.; Polishchuk, V.; Gaál, L. Assessing the Contribution of Data Mining Methods to Avoid Aircraft Run-Off from the Runway to Increase the Safety and Reduce the Negative Environmental Impacts. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2020, 17, 796. <https://doi.org/10.3390/ijerph17030796>

6. Kelemen, M.; Polishchuk, V.; Gavurová, B.; Andoga, R.; Szabo, S.; Yang, W.; Christodoulakis, J.; Gera, M.; Kozuba, J.; Kaľavský, P.; Antoško, M. Educational Model for Evaluation of Airport NIS Security for Safe and Sustainable Air Transport. *Sustainability* 2020, 12, 6352. <https://doi.org/10.3390/su12166352>

7. Malyar M. Model of evaluation and selection of start-up projects by investor Goals/ M. Malyar, M. Kelemen, A. Polishchuk, V. Polishchuk, M. Sharkadi // *IEEE Third International Conference on Data Stream Mining & Processing (DSMP)*, (Lviv, 21-25 August 2020). –Lviv,2020 – P. 276-280.

8. Полищук В.В. Модель оцінювання ефективності та вибору автоматизованих інформаційних систем при нечітких умовах // *Науковий вісник Ужгородського університету, серія «Економіка»*, 2016. – Вип. 1 (47). – С. 253-259. ISSN 2409-6857.

9. Полищук В.В. Нечеткая методика оценки коммерческих проектов различного происхождения / В.В. Полищук // *Международный научно-технический журнал «Проблемы управления и информатики»*, Киев. – 2018. – №3. – С. 59-

						71. ISSN 0572-2691. 10. Поліщук В.В. Інформаційна модель оцінювання банківських установ / М.М. Маляр, В.В. Поліщук, А.В. Поліщук // Науковий вісник Ужгородського Університету, серія «Економіка», 2019. – Вип. 1 (53). – С. 168-172.	
129285	Колісник Галина Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом спеціаліста, Закарпатський державний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом доктора наук ДД 006428, виданий 10.10.2011, Диплом кандидата наук ДК 045530, виданий 12.03.2008, Атестат доцента 12ДЦ 0244315, виданий 14.04.2011	16	Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	У зв'язку з технічною невідповідністю, не можливістю з бази ЄДБО підтягнути інформацію про д.геогр.н., проф. Машіку Г.В., яка прийнята на основне місце роботи з 01.09.2020р. кафедри туризму, навчальну дисципліну "Туристсько-рекреаційний потенціал регіону" прикріплено до гаранта ОП проф. Колісник Г.М. 1. Теоретико-прикладні аспекти структурних особливостей господарського потенціалу регіону / Г. В.Машіка // Вісник Львівського університету. Серія географічна. – Львів, 2015. – Випуск 49. – С.178-189. 2. Місце і роль соціально-економічних чинників у формуванні господарського потенціалу Карпатського регіону / Г.В. Машіка // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія: «Геологія. Географія. Екологія» : Зб. наук. праць. – Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2016. – Вип. 44. – С. 113-121 3. Оцінка компонентної структури господарського потенціалу Карпатського регіону / Г.В. Машіка // Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Серія «Географія», 2016. – Вип. 2(65) – С.29-33. 4. Методологічні основи дослідження господарського потенціалу Карпатського регіону / Г.В. Машіка // Наукові записки

Тернопільського національного педагогічного університету імені Гнатюка. Серія: «Географія»: збірник наукових праць – Тернопіль : СМП «Тайп», 2016. – №1 (Випуск 40). - С.20-30.

5. Механізм розробки критеріїв районування Карпатського регіону з врахуванням основних чинників формування господарського потенціалу / Г.В. Машіка // Вісник Дніпропетровського університету. Серія: «Геологія, географія»: зб. наук. праць / гол. ред. Г.П. Євграфіна. – Дніпро, 2017. – Випуск 20, Т. 25(1). – С. 41-53.

6. Туристично-господарський потенціал Карпатського регіону як домінуюча складова його ефективного використання / Г.В. Машіка // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: зб. наук. праць. Серія: «Геологія – Географія – Екологія». – Харків, 2017. – Вип. 46. – С. 113-121.

7. Машіка Г.В. Дослідження управлінської структури та її на оцінку господарського потенціалу Карпатського регіону / Г.В. Машіка // Journal of Economic Geography, Issue 6 (2), (November), Volume 17. Oxford University Press, 2017. – P.1360-1368.

8. Машіка А.В. Теоретические аспекты исследования этимологической сущности хозяйственного потенциала региона. А.В. Машіка // МАГЛІЇЇСКИ МЕРЫДЫЯН Навуковы часопіс – 2018. – Том 18, выпуск 1-2(41-42)-С.40-44

9. Машіка Г.В. Суспільно-географічні підходи до визначення господарського потенціалу Карпатського регіону. / Г.В. Машіка // Наукові записки Вінницького

державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Географія. – Вінниця, 2018. – Вип.30. №.1-2 – С.87-93

10. Вплив інституціональних чинників на розвиток і формування господарського потенціалу Карпатського регіону / Г. В. Машіка// Вісник Дніпропетровського університету. Серія: «Геологія, географія»: зб. наук. праць / гол. ред. Г.П. Євграфіна. – Дніпропетровськ, 2016. – Том 24 (1), Випуск 18. – С.82-89

11. Машіка Г.В. Моніторингова оцінка господарського потенціалу Карпатського регіону з позицій сталого розвитку / Г.В. Машіка // Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Географія. – Вінниця, 2017. – Вип. 29, № 1-2. – С. 148-156

12. Economical and geographical aspects and progress of the potential of the Carpathian region/ Mashika Hanna V // Journal of Geology, Geography and Geoecology ». – Dnipropetrovsk University, Dnipro-2019. – Volume 28(3). – p. 457-487-128.

13. H. Mashika, I. Davydenko, O. Olshanska, I. Komarnitskyi, Y. Lypnytska. Modelling of Development of Ecological tourism. / International Journal of Scientific and technology research/ Volume 9. Issue 04, April 2020 p.683-688

14. Географія господарського потенціалу Карпатського регіону : монографія / Г. В. Машіка. – Ужгород : ТОВ "РІК-У", 2017. – 324 с.

15. Просторова організація туристично-рекреаційної сфери регіону : монографія / за заг. ред. В.В. Папп; уклад. К.М. Мовчан. –

						Мукачєво : РВЦ МДУ, 2016. – 270 с.	
350336	Голомїдова Леся Василївна	ст.викладач , Сумїщення	Факультет туризму та мїжнародних комунїкацїй	Диплом спеціалїста, Ужгородський нац. унїверситет, рїк закінчення: 2004, спеціалїсть: 7.02030302 мова і лїтература(нїм ецька)	0	Практикум перекладу	Публїкацїї у наукових виданнях, якї включенї до перелїку наукових фахових видань України та поза її межами: 1.Голомїдова Л. Межї нацїональної їдентичностї: зустрїч «свого» і «чужого» в художнїй свїдомостї Роберта Музїля. /Леся Голомїдова // Актуальнї питання гуманїтарних наук: мїжвузївський збїрник наукових праць молодих вчених Дрогобичького державного педагогїчного унїверситету їменї ївана Франка / Редактори- упорядники: В. Льницький, А. Душний, І. Зимомря. – Дрогобич: Посвїт, 2015. – Вип. 11. – С. 199-204. 2.Голомїдова Л. Художня деталь як засїб розкриття специфіки нацїонального образу у новелах Роберта Музїля /Леся Голомїдова // Науковї записки Кїровоградського державного педагогїчного унїверситету їменї Володимира Винниченка. Серїя: Фїлологїчнї науки – Випуск 145. – Кїровоград: Видавець Лисенко В.Ф., – 2016. – С.531 – 535 3.Голомїдова Л. Символїчнїсть образу жїнки у новелї Роберта Музїля «Тонка» / Леся Голомїдова // Актуальнї питання гуманїтарних наук: мїжвузївський збїрник наукових праць молодих вчених Дрогобичького педагогїчного унїверситету їменї ївана Франка [редактори упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Льницький, І. Зимомря]. – Дрогобич: Посвїт, 2017. – Вип. 17. – С. 189-194. 4.Голомїдова Л.Образотворча функція символів у новелїстїцї Роберта Музїля / Леся Голомїдова //

Молодийвчений.
№4.3 (44.3) квітень
2017. С. 54-57.URL:
<http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2017/4.3/13.pdf>

5.Голомідова Л.
Алегоріястраждань у
творі малої прози
Роберта Музіля
«Клейкий папір для
мух» / Леся
Голомідова // Наукові
записки Бердянського
державного
педагогічного
університету. Серія:
Філологічні науки:
[зб. наук. ст.] / [гол.
ред. В.А. Зарва]. –
Мелітополь:
Видавничий будинок
ММД, 2018. – Вип.
XV. – С. 197-204.

6.Голомідова Л.
Відображення війни в
образах персонажів у
творах малої прози
Роберта Музіля / Леся
Голомідова // Закарпатські
філологічні студії /
[гол. ред. І.М.
Зимомря]. –
Ужгородський
національний
університет, 2018. –
Вип.3. – Том 3 – С. 40
– 46.

7.Зимомря І.,
Голомідова Л. Роль
аніمالістичних
образів у малійпрозі
Роберта Музіля /Леся
Голомідова//
Актуальні питання
гуманітарних наук:
міжвузівський
збірникнаукових
праць молодих учених
Дрогобицького
педагогічного
університету імені
Івана Франка
[редактори
упорядники А.
Душний, М.
Махмудов, В.
Ільницький, І.
Зимомря]. –
Дрогобич: Посвіт,
2018. – Вип. 18. – С.
24-34.

8.Голомідова Л.
Малая проза Роберта
Музіля: вариант
образа детства в
рассказе «Черный
дрозд» / Голомідова
Л. В. // The European
Journal of Literature
and Linguistics,
PremierPublishing s.r.o.
Vienna. №2, 2019, –
Рр. 27 – 30.

9.Голомілова Л.В.
Новелістика Роберта
Музіля: діалог
літературної традиції
й авторське
новаторство/Голомідо

ва Л.В.//Львівський філологічний часопис Львів, 2020. - №8 (прийнято до друку).
Тези:
1.Голомідова Л.
Проблема національної ідентичності в новелістиці Роберта Музіля / Л. Голомідова // Тези III-ої Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи», 26-27 березня. – Дрогобич, 2015. – С. 150-151.
2.Голомідова Л. Мала проза Роберта Музіля: національний образ у новелі «Гріджія» /Л.Голомідова // Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарному контексті: Матеріали I-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 19-20 листопада 2015 р. / Редактори упорядники: І.Зимомря, В. Льницький. – Ченстохова– Ужгород –Дрогобич: Посвіт, 2015 – С. 60-62.
3.Голомідова Л. Роль художньо їдеталі у розкритті національного образу у новелах Роберта Музі ля /Леся Голомідова// Матеріали II-ї Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарному контексті» 24-25 березня 2016 року. – Ченстохова – Ужгород – Дрогобич, 2016. – С.151-153.
4.Голомідова Л. Символічність образу жінки у новелістиці Роберта Музіля / Леся Голомідова// Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи Збірник матеріалів I-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 27-28 жовтня 2016 р. / [Редактори-упорядники: А.Душний, М.Махмудов, В.Льницький,

I.Зимомря] . Баку – Ужгород –Дрогобич: Посвіт, 2016. – С. 308

5.Голомідова Л. Особливості композиції новели «Тонка» Роберта Музіля / Леся Голомідова// Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи. Збірник матеріалів II-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 10 березня 2017 р. / [Редактори-упорядники: А. Душний, М. Махмудов, В. Льницький, І. Зимомря] . Баку – Ужгород –Дрогобич: Посвіт, 2017. – С.454 – 456.

6.Голомідова Л. Портретна характеристика персонажа в новелі Роберта Музіля «Тонка» / Леся Голомідова // Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи: збірник матеріалів II-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 17 листопада 2017 року [редактори упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Льницький, І. Зимомря]. – Баку – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2017. – С. 307-309;

7.Голомідова Л.Мотив страждання в малій прозі Роберта Музіля / Леся Голомідова // Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарному контексті: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 29-30 березня 2018 року [редактори упорядники: І. Зимомря, В. Льницький, Г. Бурунова, Д. Романюк, А. Сохал]. – Ченстохова – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2018. – С. 400-402;

8.Голомідова Л.Алегорія як засіб зображення тоталітарного

						<p>суспільства у творах Роберта Музіля / Леся Голомідова // Інтернаціоналізація вищої освіти в умовах полікультурного світового простору: Матеріали II міжнародної наук.-практ. конференції м. Маріуполь 18 – 19 квітня, – Маріуполь: МДУ, 2018. – С.556 – 557.</p> <p>9.Голомідова Л. Особливості рецепції творчості Роберта Музіля / Голомідова Леся // Програма Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої 205-й річниці від дня народження Тараса Шевченка. Дрогобич, 14 – 21 березня 2019. С. 15</p>	
196801	Зимомря Олена МIRONIVNA	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	<p>Диплом спеціаліста, Ужгородський нац. університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 8.02030302 мова і література(англійська), Диплом кандидата наук ДК 012149, виданий 01.03.2013</p>	5	Практикум перекладу	<p>Публікації у наукових виданнях, які включені до переліку наукових фахових видань України та поза її межами:</p> <p>1. Зимомря О. Словесно-поетична образність художнього тексту: дискурс авторської позиції // Наукові записки Тернопільського національного університету ім. В. Гнатюка. – Тернопіль, 2015. – Вип. 43. – С. 228–235.</p> <p>2. Зимомря О. Жанрово-тематичне розмаїття творчості Дюлі Йіеша // Наукові записки Тернопільського національного університету ім. В. Гнатюка. – Тернопіль, 2015. – Вип. 43. – С. 268–273.</p> <p>3. Zymomyra O. On a problem of national and global significance of perception // Наукові записки Кіровоградського державного педагогічного університету ім. В. Винниченка. Серія: Філологічні науки. – Кіровоград, 2016. – Вип. 146. – С. 12–16.</p> <p>4. Зимомря О. Угорсько мовні переклади Ласла Балли: специфіка організації та відтворення образів // Закарпатські філологічні студії. – 2018. – Вип. 2. – С.</p>

57–60.
5. Яскевич О.,
Зимомря М., Зимомря
О. Відтворення
українських власних
імен та назв
географічних місць
англійською мовою.
Лицей професійний:
контекст освіти та
виховання / Упоряд.:
І. Зимомря, Я. Гжесяк.
Ужгород: ТІМРАНИ,
2020. С. 410–416.
Стаття в колективній
монографії:
1. Зимомря М.,
Якубовська М.,
Зимомря О. Засади
культурологічної
компетентності в
інноваційній системі
виховання.
Rozwójnowoczesnejedu
kacji i nauki – stan,
problemy, perspektywę.
Том III: Konstatacje i
dialogi w
przestrzeniachnauki i
edukacji
[monografiazbiorowa] /
[Redakcjanaukowa: J.
Grzesiak, I. Zymomya,
W. Ilnytskyj]. Konin –
Uzhorod – Kijów –
Chersoń: Poswit, 2020.
С. 125–129.
Публікації у виданнях,
що індексуються в
наукометричних
базах:
1. Pustovit H.,
Zymomya
O. Interethnicandsocio-
culturalpolyphonyofthei
nterwarRivne.
Східноєвропейський
історичний вісник.
East European
Historical Bulletin /
[chiefeditor
VasyIlnytskyi].
Дрогобич:
Видавничий дім
«Гельветика», 2020.
Вип. 16. Рр. 261–267
[WebofScience
(Emerging Sources
Citation Index) «Index
Copernicus» (ICV
2016-50.70; 2017-
71.75)]
Тези:
1. Зимомря О.,
Синцова І. Авторська
рефлексія та її роль у
словесно-поетичній
образності
художнього тексту //
Сучасні тенденції
розвитку освіти і
науки в
інтердисциплінарном
у контексті: Матеріали
І-ї Міжнародної
науково-практичної
конференції, 19 – 20
листопада 2015. –
Ченстохова –
Ужгород–Дрогобич :
Посвіт, 2015. – С. 77–

78.
2.Зимомря О.
Українсько-угорський міжкультурний діалог та його імагологічні виміри // Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарном у контексті: Матеріали II-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 24–25 березня . – Ченстохова– Ужгород–Дрогобич : Посвіт, 2016. – С. 164–167.

3.Зимомря О.
Універсальність взаємодії слова й чину // Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів I-ї Міжнародної науково-практичної конференції . – Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2016. – С. 317–319.

4.Зимомря О. Роль автобіографічного начала в угорській літературі другої половини ХХ століття // Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів II-ої Міжнародної науково-практичної конференції . – Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2017. – С. 464–466.

5.Зимомря О.
Мультикультурність як чинник крос-культурної комунікації у сфері туризму // Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 27–28 квітня 2017 р. – Ужгород: ПП «Інвазор», 2017. –С. 122–123.

6.Зимомря О. Роль імагології в інтерпретації специфіки художнього досвіду // Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів III-ої Міжнародної науково-практичної конференції . – Баку–

							<p>Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2017. – С. 318–320.</p> <p>7. Zymomyra O. The features of the artistic universe by László Balla // <i>Rozwój nowoczesnej edukacji i nauki – stan, problemy, perspektywy. Aksjologiczne aspekty w rozwoju nauki i edukacji</i> / [red.: J. Grzesiak, I. Zymomyra, W. Płnytskyj]. – Konin – Użhorod – Chersoń – Krzywy Róg: Posvit, 2018. – P. 232–234.</p> <p>8. Зимомря М., Якубовська М., Зимомря О. Формування культурологічної компетентності студентів на основі інноваційних процесів. <i>Rozwój nowoczesnej edukacji i nauki – stan, problemy, perspektywy. Tom VIII: dialog w rozwoju nauk i edukacji</i> / [Red.: J. Grzesiak, I. Zymomyra, W. Płnytskyj]. Konin – Użhorod – Chersoń: Posvit, 2020. С. 125–127.</p>
291285	Колісник Галина Миколаївна	професор, Сумісництво	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	<p>Диплом спеціаліста, Закарпатський державний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом доктора наук ДД 006428, виданий 10.10.2011, Диплом кандидата наук ДК 045530, виданий 12.03.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 0244315, виданий 14.04.2011</p>	о	Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	<p>Колісник Г. М, Штулер Г. Г. Обґрунтування оптимальної моделі управління витратами в умовах кошторисного обліку планування та калькулювання. <i>Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Економіка.</i> – Ужгород: Вид-цтво ДВНЗ «УжНУ», 2015. – Вип. 1(2). – С. 158-160.</p> <p>2. Колісник Г. М, Штулер Г. Г. Управління витратами в режимі реального часу: стратегічний орієнтир. <i>Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Економіка.</i> – Ужгород: Вид-цтво ДВНЗ «УжНУ», 2016. – Спец. Вип. 1 (47), Том 1. – С. 219-222.</p> <p>3. Колісник Г. М. Критичний аналіз сучасного стану системи управління витратами в контексті державного регулювання. <i>Актуальні проблеми економіки: Науковий економічний журнал.</i></p>

– Київ: Вид-цтво ВНЗ «Національна академія управління», 2016. – Вип. 8 (182). – С. 62-68.

4. Колісник Г. М. Зарубіжний досвід державного регулювання витратами підприємництва та його адаптація в Україні. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – Ужгород: Вид-цтво ДВНЗ «УжНУ», 2016. – Вип. № 8 (1). – С. 106 – 111.

5. Колісник Г. М. Вибір методів державного регулювання витратами підприємницького сектору. [Електронний ресурс]. – Глобальні та національні проблеми економіки. – 2016. Вип. №12. – С. 265 – 271. – Режим доступу до журналу: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/22909>

6. Колісник Г. М. Особливості регулювання витратами підприємницького сектору промисловості. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». – 2016. – Вип. № 19, Ч. 2. – С. 29 – 35.

7. Колісник Г. М. Сутність державного регулювання в політиці сприяння управління витратами підприємництва. [Електронний ресурс]. – Економіка та суспільство. – 2016. – Вип. №4. – С. 88 – 92. – Режим доступу до журналу: <http://economyandsociety.in.ua/journal-4/11-stati-4/281-kolisnik-g-m>

8. Колісник Г. М. Ринкові чинники розвитку регулювання витрат підприємницького сектору. Причорноморські економічні студії. – Одеса: Вид-цтво ПУ «Причорноморський

науково-дослідний інститут економіки та інновацій», 2016. – Вип. № 8. – С. 57 – 61

9. Колісник Г. М. Механізм управління та напрями державного регулювання трансакційних витрат. Схід. – 2016. – Вип. № 4. – С. 34 – 40.

10. Колісник Г. М. Інституціональні умови та пастки розвитку регулювання витратами підприємництва. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія: Економіка. – 2016. – № 2. – С. 19 – 26.

11. Колісник Г. М. Структурне балансування витрат підприємницького сектору. Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2016. – Вип. № 4 (1). – С. 54 – 60.

12. Колісник Г. М., Диха М. В. Формування ефективної системи регулювання витратами як чинника економічної безпеки підприємництва. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Економіка». – Спец. Вип. 2(50). Ужгород, - 2017. – С. 75-82. (Наукометричне) [Index Copernicus (Польща); Google Scholarships (США), РИНЦ (Росія), Національна бібліотека України ім. В.І.Вернадського (Україна)].

13. Problems and Perspectives in Management. – 2017. – Volume 15, Issue 4. – P. 197–208. ISSN 1727-7051 (print), 1810-5467 (online). [http://dx.doi.org/10.21511/ppm.15\(4-1\).2017.04](http://dx.doi.org/10.21511/ppm.15(4-1).2017.04) (Scopus);

14. Колісник Г. М. Функціональний аналіз побудови збалансованих показників регулювання витрат підприємництва в Україні. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. Механізми ефективного розвитку прикордонних

територій: [зб. наук. пр.] / ДУ "Інститут регіональних досліджень імені М. І. Долішнього НАН України"; редкол.: В.С. Кравців (відп. ред.). – Львів, 2017. – Вип. 6(128). – С. 187-194. (Фахове видання);

15. Nataliya Pedchenko, Victoria Strilec, Galina M. Kolisnyk, Mariia V. Dykha, Serhiy Frolov. Business angels as an alternative to financial support at the early stages of small businesses' life cycle. *Business angels as an alternative to financial support at the early stages of small businesses' life cycle. Investment Management and Financial Innovations*. - 2018. - № 15 (1). - С. 166-179. doi:10.21511/imfi.15(1).2018.15. (Scopus);

16. Колісник Г. М. Зарубіжний досвід державного регулювання соціально-культурної сфери та його адаптація в Україні. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. Механізми ефективного розвитку прикордонних територій: [зб. наук. пр.] / ДУ "Інститут регіональних досліджень імені М. І. Долішнього НАН України"; редкол.: В.С. Кравців (відп. ред.). – Львів, 2018. – Вип. 1(129). – С. 76-81.

17. Колісник Г. М., Корсак Р. В., Лакас В. В. Сучасні підходи використання тренінгових технологій в готельно-ресторанному бізнесі для управління персоналом. Вісник Сумського національного аграрного університету. Економіка і менеджмент. 2020. № 1 (83). С. 77-83.

Тези:
1. Колісник Г. М., Завадська В.В. Економічна сутність та класифікація товарів. Проблеми та перспективи функціонування національної господарської системи в умовах глобалізаційних змін: матеріали ІІІ

міжнародної студентської наукової конференції (м. Харків, 16 березня 2016 р.) – Харків: Вид-цтво ХІБМ, 2016. – С. 253-257.

2. Колісник Г. М., Завадська В.В. Завдання обліку товарних операцій та його значення у системі управління підприємствами торгівлі. Перспективи розвитку обліку, контролю та аналізу в контексті євроінтеграції: збірник тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Херсон, 26 травня 2016 р.). – Херсон: Вид-цтвоГрінь Д.С., 2016. – С. 115-118.

3. Колісник Г. М. Інформаційне забезпечення управління витратами. Сучасні проблеми інформатики в управлінні, економіці, освіті та подоланні наслідків Чорнобильської катастрофи. Матеріали XV Міжнародного наукового семінару (м. Київ – оз. Світязь, 4–8 липня 2016 року) / за наук. ред. д.е.н., проф. М. М. Єрмошенка; Національна академія управління; Міжнародна академія інформатики. – К.: Вид-цтво ВНЗ Національна академія управління, 2016. – С. 178-182.

4. Колісник Г. М. Роль державних регуляторів в управлінні витратами підприємницького сектору економіки країни. Модернізація та суспільний розвиток економічної системи: збірник тез наукових робіт учасників Міжнародної науково-практичної конференції для студентів, аспірантів та молодих учених (м. Київ, 12-13 серпня 2016 р.). – К.: Аналітичний центр «Нова Економіка», 2016. – С. 32-34.

5. Колісник Г. М. Сучасний стан та проблеми державного регулювання управління витратами

підприємництва.
Пріоритетні напрями соціально-економічного розвитку держави та регіонів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро, 16-17 вересня 2016 р.). – Дніпро: НО «Перспектива», 2016. – С. 52-55.

6. Колісник Г. М. Система державного управління витратами підприємництва: стан та перспективи розвитку. Механізми, стратегії, моделі та технології управління економічними системами за умов інтеграційних процесів: теорія, методологія, практика. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Хмельницький - Кам'янець Подільський, 6-8 жовтня 2016 р.). – Кам'янець Подільський: Вид-цтво ПП «Мошак М. І.», 2016. – С. 39-41.

7. Колісник Г. М. Поняття витрат підприємництва та методологія їх дослідження. Розвиток сучасних міжнародних економічних відносин: фінансово-економічні та соціальні чинники: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса, 23-24 вересня 2016 р.) / відп. за випуск д.е.н., проф. С. О. Якубовський. – Одеса: Вид-цтво ОНУ імені І. І. Мечникова, 2016. – С. 66-68.

11. Колісник Г. М. Регулювання витратами підприємницького сектору промисловості в умовах конкуренції. Конкурентоспроможність національної економіки: показники, фактори впливу та шляхи підвищення: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 30 вересня 2016 р.). – Київ.: ГО «Київський економічний науковий центр», 2016. – Ч. 1. – С. 26-

30.
8. Колісник Г. М.
Облікова політика туристичного підприємства: сутність, мета, побудова та особливості застосування. Менеджмент, фінанси та підприємництво: стан, аналіз тенденцій та науково-економічний розвиток: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Львів, 24 лютого 2018 року) / ГО «Львівська економічна фундація». – Львів: ЛЕФ, 2018. – 116 с.;

9. Колісник Г. М.
Використання методів інтеграції як фактор підвищення якості викладання облікових дисциплін. Proceedings of the II International Scientific and Practical Conference “Scientific Research Priorities – 2018: theoretical and practical value”, Nowy Sącz, Poland, 26th-29th of June 2018, Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University, Nowy Sącz;

10. Колісник Г. М.
Чинники розвитку консалтингових послуг на ринку України. Корпоративні фінанси: проблеми та перспективи інноваційного розвитку: зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. конф. [Електронне видання] – Київ.: КНЕУ, 2018. – 446 с.

11. Колісник Г. М., Колісник Б. А.
Характеристика стану формування та розвитку консалтингових послуг в Україні та світі. Сучасні кризові явища в економіці та проблеми облікового, контрольного та аналітичного забезпечення управління підприємством: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (21-22 червня 2019 р.) / відп. ред. В.В. Чудовець. – Ч. 1. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2019. – С. 52-56.

12. Колісник Г. М.
Характеристика методів

						<p>управлінського консультування. Сучасний стан та перспективи розвитку обліку, аналізу, аудиту, звітності і оподаткування в умовах євроінтеграції: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Ужгород, 16 квітня 2020 р.). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 267 с. – С. 154-158.</p> <p>13. Колісник Г. М. Кадровий консалтинг: функції, завдання та методи. Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та управління персоналом»: Міжнародна науково-практична конференція (м. Ужгород, Україна 23-24 квітня 2020 року). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 160 с. – С. 130-133.</p> <p>14. Колісник Г. М., Штулер Ю. Ю. Стратегічне управління суб'єктом підприємства в умовах інформаційної асиметрії. Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та управління персоналом»: Міжнародна науково-практична конференція (м. Ужгород, Україна 23-24 квітня 2020 року). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 160 с. – С. 67-68.</p> <p>15. Колісник Г. М. Кадровий консалтинг: функції, завдання та методи. Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та управління персоналом»: Міжнародна науково-практична конференція (м. Ужгород, Україна 23-24 квітня 2020 року). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 160 с. – С. 130-133.</p>	
52519	Ханас Уляна Ярославівна	доцент, Суміщення	Факультет суспільних наук	Диплом спеціаліста, Закарпатський державний університет, рік закінчення: 2005,	14	Актуальні філософські проблеми в туризмі	1. Ханас У.Я. Аксіологічний зміст міжкультурної комунікації у сучасному трансформаційному суспільстві / У.Я.

спеціальність:
060101
Правознавство,
Диплом
кандидата наук
ДК 002609,
виданий
22.12.2011,
Атестат
доцента 12ДЦ
042779,
виданий
30.06.2015

Ханас // Грані:
науково-теоретичний і
громадсько-
політичний альманах
– Дніпропетровськ:
Видавництво «Грані»,
2015. – № 2 (118). – С.
6-10.
2. Ханас У.Я.
Соціокультурні
аспекти міжетнічного
партнерства та діалогу
/ Ханас У. // Гілея:
науковий вісник / гол.
ред. В. М. Вашкевич. –
К. : Видавництво
«Гілея», 2015. – Вип.
93 (2). – С. 275-278.
3. Ханас У.Я.
Толерантність як
чинник формування
ціннісних систем у
процесах
кроскультурної
комунікації / У.Я.
Ханас // Грані:
науково-теоретичний і
громадсько-
політичний альманах.
– Дніпропетровськ:
Видавництво «Грані»,
2015. – № 3 (119) – С.
98-102.
4. Уляна Ханас Діалог
культури як чинник
консолідації
спільноти: українсько-
румунський аспект /
Уляна Ханас //
Матеріали
міжнародної наукової
конференції
«Румунсько-
українські відносини.
Історія і сучасність»
(м. Тишнад (Румунія),
15-16 жовтня 2015
р.Румунсько-
українські відносини.
Історія та сучасність. –
Sătmăre:
EdituraMuzeuluiSătmă
rean, 2015. – С. 243—
249.
5. Uliana Hanas The
Use of Memberwise
Disjunction
Mechanism to Select
Teaching Methods
Depending on Student
Personality Type/
Roman Zinko,
Maria Ivanchenko,
Uliana Hanas //
Education in the Core of
Sustainability
Voices from the Baltic
Sea Region Studia
Periegetica. – Poznan:
The WSB University in
Poznan Press, 2017 - nr
1(17)/2017. - P. 35-49.
6. Уляна Ханас
Герменевтика як засіб
соціальної комунікації
в туризмі та один з
способів осмислення
соціально-
культурного
середовища / Орест
Геча, Уляна Ханас //

Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Вітчизняна наука на
зламі епох: проблеми
та перспективи
розвитку»: Зб. наук.
праць. – Переяслав-
Хмельницький, 2019.
– Вип. 50. – С.22-27.

7. Уляна Ханас Туризм
як чинник
формування етичної
культури, соціальних
відносин і
громадського здоров'я
/ Марія Андрусак,
Уляна Ханас //
Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Вітчизняна наука на
зламі епох: проблеми
та перспективи
розвитку»: Зб. наук.
праць. – Переяслав-
Хмельницький, 2019.
– Вип.54. – С. 14-16.

8. Уляна Ханас
Перспективи розвитку
релігійного туризму в
Україні / Жаннета
Тафій, Уляна Ханас //
Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Вітчизняна наука на
зламі епох: проблеми
та перспективи
розвитку»: Зб. наук.
праць. – Переяслав-
Хмельницький, 2019.
– Вип.54. – С. 31-35.

9. Уляна Ханас
Сучасні форми
культурно-освітньої
діяльності музеїв /
Олександр Лелекач,
Уляна Ханас //
Міжнародний
науковий журнал
«ОСВІТА І НАУКА» /
ред. кол.: Т.Д. Щербан
(гол. ред.); заст. гол.
ред.: JerzyPiwowarski;
В.В. Гоблик. –
Мукачєво-Ченстохова:
РВВ МДУ;
Гуманістично-
природничий
університет ім. Яна
Длугоша в місті
Ченстохові, 2019. –
Вип. 2(27). – С. 21-26.

10. U. Khanas
Education and human
capital development:
from stagnation to
recession in the
Ukrainian economy /
L.Kharchenko, L.
Levchenko, V.
Levkulych, U.Khanas /
Науковий вісник
національного
гірничого
університету. –
Дніпро, 2020. – №4. –

						С. 140-146. – DOI: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/140 11. Уляна Ханас Корпоративна культура підприємств сфери туризму та індустрії гостинності: сутнісно-структурний аналіз / М. М. Попик, У. Я. Ханас, Р. С. Шулла // Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». – Одеса: 2020. – Вип. 44. – С.112-120. – DOI: https://doi.org/10.32843/infrastruct44-19	
350367	Павлишин Любов Володимирівна	доцент, Сумісництво	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	Диплом спеціаліста, Вищий навчальний заклад Київський славістичний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 030405 Країнознавство, Диплом кандидата наук ДК 021897, виданий 26.06.2014	0	Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	1.Л. Павлишин, Ю. Товт. Співпраця Закарпатської області з партнерськими країнами Чеської Республіки у сфері туризму // Міжнародний науковий вісник: збірник наукових праць / ред. кол. І.І. Вовканич та ін. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2019. Вип. 1-2 (19-20). С. 121 – 131. 2.Любов Павлишин, Костянтин Куцов. Забута пам'ятка на Радванці // РІО [Ужгород]. 2020. 29 лютого. № 9 (1142). С. 6. 3.Павлишин Л. Розвиток славістики у Підкарпатській Русі (1920 – 1930-і рр.). Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах: тези доп. І міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 28-29 травня 2020 р. – Дніпро, 2020. – Т.2. – 611 с. С.161-162. 4. Павлишин Л. Документи про становлення та розвиток дипломатичних відносин між Україною та Чеською Республікою у фондах Галузевого державного архіву Міністерства закордонних справ України (1991 – 2005 рр.) // Науковий вісник Ужгородського університету, серія «Історія», вип. 1 (42), 2020. С. 339-348.
148924	Кашка Марія Юрївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	Диплом спеціаліста, Ужгородський національний університет, рік закінчення:	5	Методологія наукових досліджень	1.Кашка М.Ю. Основи наукових досліджень / М.Ю. Кашка, Н.В. Чир / навчально-методичний посібник (для студентів

				2002, спеціальність: 030301 Історія, Диплом кандидата наук ДК 051382, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 031891, виданий 06.09.2012			факультету туризму та МК освітньо- кваліфікаційного рівня бакалавр, напрямів підготовки 241 «Готельно- ресторанна справа» та 242 «Туризм»). – Ужгород : «Говерла», 2017. – 123 с 2.Кашка М.Ю., Історія розвитку мобільних додатків та їх взаємозв'язок із туристичною індустрією / М.Ю. Кашка, М.В. Грабар // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2019. Том 1, № 24. С.9-13 3.Методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм. Укладачі: М.В. Грабар, М.Ю. Кашка. Ужгород: Редакційно- видавничий відділ ДВНЗ «УжНУ», 2020. – 36 с. 4. Керівництво науково-дослідною роботою студентів.
331542	Січка Іван Іванович	доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0501 Економіка підприємства	10	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	Статті: 1. Січка І.І.Інвестиційна привабливість готельного бізнесу в Україні. Бізнес- навігатор: науково- виробничий журнал. 2019. Вип .6 (55). С. 31–35. 2. Січка І.І.Комерційна концесія як форма інвестування у ресторанний бізнес. Приазовський економічний вісник. 2019. Вип .6 (17). С.74- 78.URL:http://pev.kpu. zr.ua/vypusk-6-17 . 3. Січка І.І.Особливості страхування готельно- ресторанного бізнесу в Україні. Східна Європа:економіка, бізнес та управління.2020. Вип .1(24). С. 88–92. URL :http://www.easterneur ore ebm.in.ua/24- 2020-ukr. 4. Січка І.І.Управління

проектами на міжнародному готельному ринку. Бізнес-навігатор: науково-виробничий журнал. 2020. Вип. 1 (57). С. 17–22.

5. Січка І.І. Головні міжнародні логістичні компанії у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 40. С. 14–18. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/40-2020>.

6. Січка І.І. Аналіз особливостей та розвитку туристичного ринку України. Економіка та суспільство. 2016. Вип. 7. С. 158–163. URL: <http://economyandsociety.in.ua>.

7. Січка І.І. Фактори впливу на інвестиційну привабливість туристичної та туристично-рекреаційної галузі України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Сер. Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2016. Вип. 10. С. 96–100.

8. Січка І.І. Міжнародний туризм на початку XXI століття. Сталий розвиток економіки: міжнародний науково-виробничий журнал. 2017. Вип. 1(34). С. 26–32.

9. Попик М.М., Січка І.І. Організація систем контролінгу на підприємствах санаторно-курортного комплексу. Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Ужгород, 27–28 квітня 2017р. Ужгород, 2017. С. 135–137. URL: <http://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/15945>.

10. Січка І.І. Автоматизація бізнес-процесів як механізм підвищення ефективності готельно-ресторанного підприємства. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми,

						<p>перспективи: матеріал и міжнар. наук. - практ. конф., м. Конін, Ужгород, Херсон, Кривий Ріг, 26 квітня 2019р.</p> <p>Конін, Ужгород, Херсон, Кривий Ріг: Посвіт, 2019. С. 209-210</p> <p>11. Січка І.І. Управління маркетингом на підприємствах готельно-ресторанного комплексу Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтердисциплінарному контексті: матеріали міжнар. наук. - практ. конф., м. Варшава, Ужгород, Херсон, 28 лютого 2019р. Варшава, Ужгород, Херсон: Посвіт, 2019. С. 224-225</p> <p>12. RomanKorsak, VasyIlnytskyi, SichkaIvan Interregional European integration, trade and tourism cooperation of the countries of Eastern and central Europe (on the example of Ukraine and the Czech Republic) European journal of transformation studies .2019. Vol.7.No. 1. P.67-90. URL: http://modrzejewski@ug.edu.pl (Web of Science)</p>	
350330	Жовтані Руслана Ярославівна	зав. кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму та міжнародних комунікацій	<p>Диплом спеціаліста, Ужгородський нац. університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 8.02030302 мова і література (німецька та світова), Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2018, спеціальність: 242 Туризм, Диплом кандидата наук ДК 056152, виданий 18.11.2009, Аттестат</p>	7	Практикум перекладу	<p>Публікації у фахових виданнях: Жовтані Р. Маркери концепту «своє /чуже» у малій прозі Ернста Віхерта / Руслана Жовтані // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / Редактори-упорядники: В. Льницький, А. Душний, І. Зимомря. – Дрогобич: Посвіт, 2015. – Вип. 11. – С. 161 –167</p> <p>Жовтані Р. Авторська картина світу у новелі «DieGebärde» («Жест», 1932) Е.Віхерта / Р.Жовтані // Праця – формула успіху. Ювілейний збірник на</p>

доцента 12ДЦ
037166,
виданий
17.01.2014

пошану професора Ігор
я Добрянського /
Упорядкування проф.
І. Зимомрі. За ред.
проф. М. Зимомрі.
[Ред. колегія: М.
Жулинський,
Н. Скотна, І. Зимомря,
Р. Жовтані та інші] –
Дрогобич: Посвіт,
2015. – С. 79-86.
Жовтані
Р. Визначальні принци
пιοобразотворення в
малій прозі Ернста Віхе
рта / Руслана Жовтані
// Наукові записки
Кіровоградського
державного
педагогічного універси
тету імені Володимира
Винниченка. Серія:
Філологічні науки –
Випуск 145. –
Кіровоград: Видавець
Лисенко В.Ф., – 2016.
– С. 401-404.
Зимомря І., Жовтані
Р. Стихія творчого посту
пу.
Бібліографічний пока
жчик Миколи Зимомрі.
– Ужгород: «ФОРМ
Сабов А.М.», 2016. –
314 с.
(<http://dspace.uzhnu.edu.ua/jsru/handle/lib/8843>).
Науменко Н., Жовтані
Р. Я. Вболівання за
дівість слова /
Наталія Науменко,
Руслана Жовтані //
Студії з україністики.
Випуск XVIII.
Первісність життєвих
магань.
Науковий збірник на
пошану доктора
філологічних наук,
професора, академіка
АН
Вищої школи України
Миколи Зимомрі /
Упор. М. Ткачука, І.
Зимомрі передм.,
заг. ред.
Р. Радишевського,
М. Ткачука, І. Зимомрі,
І. Добрянського. –
Частина I. – Київ-
Ужгород-Дрогобич:
Посвіт, 2016. – С 168-
172.
Жовтані
Р. Я. Складність світу і
інтерпретації / Руслана
Жовтані //
Первісність життєвих
магань.
Науковий збірник на
пошану доктора
філологічних наук,
професора, академіка
АН
Вищої школи України
Миколи Зимомрі /
Упор. М. Ткачука, І.
Зимомрі; передм., заг.
ред. Р. Радишевського,
М. Ткачука, І.

Зимомрі, І.
Добрянського. – Київ-
Ужгород-Дрогобич:
Посвіт, 2016. – Ч. II. –
С. 168–172.
Stupnytska
H., Zhovtani R. Image
of the artist on the
background of the
Characters in Ivan
Karpenko-Karyjs
comedy The sea of life
// Aksjologiczno-
docymologicznokonteks
tyewaluacji w edukacji.
Książkawydana z
okazji Jubileuszu XV
Wielkopolskiego Forum
Pedagogicznego,
dedykowana Profesorow
i Janowi Grzesiakowi –
Jubilatowi LXX.
Redakcja naukowa Zeno
nJasiński,
Ryszard Parzęcki. –
Kalisz–Konin, 2017. – S.
207–214.
Stupnytska H.,
Zhovtani R.
Obraz artysty na tle bohat
erów komedii Żytejske
more Iwana Karpenko-
Karego /
Halyna Stupnytska,
Ruslana Zhovtani //
INNOWACJE I
EWALUACJA W
EDUKACJI.
WARTOŚCI I
WARTOŚCIOWANIE W
PROCESACH
EDUKACYJNYCH [pod
redakcją naukową Jana
Grzesiaka]. UNIWERSY
TET IM. ADAMA
MICKIEWICZA W
POZNANIU
Wydział Pedagogiczno-
Artystyczny w Kaliszu.
PAŃSTWOWA
WYŻSZA SZKOŁA
ZAWODOWA W
KONINIE. Kalisz-
Konin, 2017 – С. 207 –
215.
Тези:
Жовтані Р. Діалектика
«свого-чужого» /
«чужого-свого» у
німецькомовній малій
прозі / Р. Жовтані //
Сучасні тенденції розви
тку освіти і науки в інтер
дисциплінарному конт
ексті: Матеріали I-
ї Міжнародної науково-
практичної конференц
ії, 19-20 листопада
2015 р. /
Редактори у порядку
: І. Зимомря, В.
Льницький. –
Ченстохова – Ужгород
– Дрогобич : Посвіт,
2015 – С. 64-66.
Жовтані Р.
Формування німецько
мовної комунікативної
компетентності студен
тів- туризмознавців
/ Руслана Жовтані //

Сучасні тенденції розвитку освіти і науки в інтегрованому дисциплінарному контексті: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 24–25 березня / Редактори-упорядники: І. Зимомря, В. Льницький. – Ченстохова – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2016. – С. 231-233

Жовтані Р.
Символіка життя та смерті у малій прозі Ернста Віхерта
/ Руслана Жовтані //
Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасна науково-практична рішення та підходи.
Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції, 27-28 жовтня 2016 р. / [Редактори-упорядники: А. Душний, М. Махмудов, В. Льницький, І. Зимомря]. Бакун – Ужгород – Дрогобич: Посвіт, 2016. – С. 312

ZHOVTANI Ruslana
German communicative competence formation for tourism students / Ruslana ZHOVTANI //
Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 27-28 квітня 2017 р. – Ужгород: ПП «Інватор», 2017. – С. 119-122.

Жовтані Р.
Фазиміжлітературного трансферу стосовно німецькомовної Шевченківської кризи призмудослідницького доробку Миколи Зимомрі // Програма Всеукраїнської науково-практичної конференції «Українська словесна мовина в міжнародному світі», 16 березня. – Дрогобич, 2017. – С. 13.

Жовтані Р.
Проблеми рецепції доробку німецькомовних письменників в умовах еміграції / Руслана Жовтані // Інтернаціоналізація в освіті в умовах полікультурного світового простору: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Маріуполь 18 – 19 квітня, – Маріуполь:

рішень		проблеми в туризмі	пошуковий, метод ініціативного самонавчання, порівняльний, ілюстративний	контрольна, захист есе, реферату, презентації, комплексне опитування
ПРН14. Використовувати комунікативні навички і технології	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Індивідуальні проекти, презентації результатів дослідження, захист звіту практики й інші види індивідуальних завдань	Виконання індивідуального завдання практики, оформлення звіту, виступ з доповіддю на захисті практики, презентація результатів дослідження
		Ресторанний креатив	Аналіз, синтез, ілюстративно-демонстраційний, проблемного викладу, сандвіч фідбек	Залік, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Практикум перекладу	Практичний, ініціативного самонавчання, інформаційний	Усні відповіді на практичних заняттях, виконання усних та письмових завдань, тестування, письмова контрольна робота, залік
		Актуальні філософські проблеми в туризмі	Інформаційний, проблемно-пошуковий, метод ініціативного самонавчання, порівняльний, ілюстративний	Залік, тестування, модульна контрольна, захист есе, реферату, презентації, комплексне опитування
		Виробнича (перекладацька) практика	Командні та індивідуальні проекти, презентації й виступи, матеріали для перекладу, які пропонує база практики, захист звіту практики й інші види індивідуальних і групових завдань	Письмовий переклад ділової документації та листування, усне мовлення, підготовка звіту, диференційований залік
ПРН13. Діяти у полікультурному середовищі	<input type="checkbox"/>	Практикум перекладу	Практичний, ініціативного самонавчання, інформаційний	Усні відповіді на практичних заняттях, виконання усних та письмових завдань, тестування, письмова контрольна робота, залік
		Виробнича (перекладацька) практика	Командні та індивідуальні проекти, презентації й виступи, матеріали для перекладу, які пропонує база практики, захист звіту практики й інші види індивідуальних і групових завдань	Письмовий переклад ділової документації та листування, усне мовлення, підготовка звіту, диференційований залік
		Актуальні філософські проблеми в туризмі	Інформаційний, проблемно-пошуковий, метод ініціативного самонавчання, порівняльний, ілюстративний	Залік, тестування, модульна контрольна, захист есе, реферату, презентації, комплексне опитування
ПРН12. Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності	<input type="checkbox"/>	Виробнича (перекладацька) практика	Командні та індивідуальні проекти, презентації й виступи, матеріали для перекладу, які пропонує база практики, захист звіту практики й інші види індивідуальних і групових завдань	Письмовий переклад ділової документації та листування, усне мовлення, підготовка звіту, диференційований залік
		Практикум перекладу	Практичний, ініціативного самонавчання, інформаційний	Усні відповіді на практичних заняттях, виконання усних та письмових завдань, тестування, письмова контрольна робота, залік

ПРН11. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності	<input type="checkbox"/>	Практикум перекладу	Практичний, ініціативного самонавчання, інформаційний	Усні відповіді на практичних заняттях, виконання усних та письмових завдань, тестування, письмова контрольна робота, залік
		Виробнича (перекладацька) практика	Командні та індивідуальні проекти, презентації й виступи, матеріали для перекладу, які пропонує база практики, захист звіту практики й інші види індивідуальних і групових завдань	Письмовий переклад ділової документації та листування, усне мовлення, підготовка звіту, диференційований залік
ПРН10. Здатність визначати основні вимоги при впровадженні організаційних, соціальних, інфраструктурних та технологічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	<input type="checkbox"/>	Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	Індивідуальна і групова, самостійна робота, ігрові, мозковий штурм, кейс-стаді, інтерактивні та демонстраційні, інформаційних ресурсів	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
ПРН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	<input type="checkbox"/>	Ресторанний креатив	Аналіз, синтез, ілюстративно-демонстраційний, проблемного викладу, сандвіч фідбек	Залік, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Актуальні філософські проблеми в туризмі	Інформаційний, проблемно-пошуковий, метод ініціативного самонавчання, порівняльний, ілюстративний	Залік, тестування, модульна контрольна, захист есе, реферату, презентації, комплексне опитування
		Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	Індивідуальна і групова, самостійна робота, інтерактивні та демонстраційні, інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
ПРН9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	<input type="checkbox"/>	Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	Індивідуальна і групова, самостійна робота, ігрові, мозковий штурм, кейс-стаді, інтерактивні та демонстраційні, інформаційних ресурсів	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота

		Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
<i>ПРН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності</i>	<input type="checkbox"/>	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	Індивідуальна і групова, самостійна робота, інтерактивні та демонстраційні, інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Індуктивний, дедуктивний, аналітичний, частково-пошуковий та дослідницький	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	Практичний, ініціативного самонавчання, ілюстративний, тренувальний та інформаційний	Екзамен, усно-письмове опитування, модульна контрольна робота
		Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Актуальні філософські проблеми в туризмі	Інформаційний, проблемно-пошуковий, метод ініціативного самонавчання, порівняльний, ілюстративний	Залік, тестування, модульна контрольна, захист есе, реферату, презентації, комплексне опитування
		Виробнича (науково-асистентська) практика	Спостереження за роботою викладачів, вивчення документів, досвіду діяльності, бесіда з науково-педагогічними працівниками і методистами факультету, наставництво, консультації	Презентація та захист звітів про практику, оцінювання проведеного студентом лекційного й практичного заняття, оцінювання позааудиторної роботи зі студентами
<i>ПРН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію</i>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Індивідуальні проекти, презентації результатів дослідження, захист звіту практики й інші види індивідуальних завдань	Виконання індивідуального завдання практики, оформлення звіту, виступ з доповіддю на захисті практики, презентація результатів дослідження
		Виробнича (науково-асистентська) практика	Спостереження за роботою викладачів, вивчення документів, досвіду діяльності, бесіда з науково-педагогічними працівниками і методистами факультету, наставництво, консультації	Презентація та захист звітів про практику, оцінювання проведеного студентом лекційного й практичного заняття, оцінювання позааудиторної роботи зі студентами

		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Індуктивний, дедуктивний, аналітичний, частково-пошуковий та дослідницький	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	Практичний, ініціативного самонавчання, ілюстративний, тренувальний та інформаційний	Екзамен, усно-письмове опитування, модульна контрольна робота
		Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
<i>ПРН8. Здатність розробляти, реалізовувати та управляти проектами в сфері гостинності, зокрема регіональними з використанням туристсько-рекреаційного потенціалу</i>	<input type="checkbox"/>	Ресторанний креатив	Аналіз, синтез, ілюстративно-демонстраційний, проблемного викладу, сандвіч фідбек	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	Індивідуальна і групова, самостійна робота, ігрові, мозковий штурм, кейс-стаді, інтерактивні та демонстраційні, інформаційних ресурсів	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Виробнича (перекладацька) практика	Командні та індивідуальні проекти, презентації й виступи, матеріали для перекладу, які пропонує база практики, захист звіту практики й інші види індивідуальних і групових завдань	Письмовий переклад ділової документації та листування, усне мовлення, підготовка звіту, диференційований залік
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
<i>ПРН4. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг</i>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Індивідуальні проекти, презентації результатів дослідження, захист звіту практики й інші види індивідуальних завдань	Виконання індивідуального завдання практики, оформлення звіту, виступ з доповіддю на захисті практики, презентація результатів дослідження
		Виробнича (науково-асистентська)	Спостереження за роботою викладачів, вивчення	Презентація та захист звітів про практику, оцінювання

		практика	документів, досвіду діяльності, бесіда з науково-педагогічними працівниками і методистами факультету, наставництво, консультації	проведеного студентом лекційного й практичного заняття, оцінювання позааудиторної роботи зі студентами
		Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	Індивідуальна і групова, самостійна робота, інтерактивні та демонстраційні, інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Ресторанний креатив	Аналіз, синтез, ілюстративно-демонстраційний, проблемного викладу, сандвіч фідбек	Залік, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Індуктивний, дедуктивний, аналітичний, частково-пошуковий та дослідницький	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	Практичний, ініціативного самонавчання, ілюстративний, тренувальний та інформаційний	Екзамен, усно-письмове опитування, модульна контрольна робота
		Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
<i>ПРН5. Здатність оцінювати кон'юнктуру як національного так і регіонального ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</i>	<input type="checkbox"/>	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг	Індивідуальна і групова, самостійна робота, інтерактивні та демонстраційні, інформаційний.	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Виробнича (науково-асистентська) практика	Спостереження за роботою викладачів, вивчення документів, досвіду діяльності, бесіда з науково-педагогічними працівниками і методистами факультету, наставництво, консультації	Презентація та захист звітів про практику, оцінювання проведеного студентом лекційного й практичного заняття, оцінювання позааудиторної роботи зі студентами
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Індуктивний, дедуктивний, аналітичний, частково-пошуковий та дослідницький	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний;	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна

			репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	робота
		Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	Практичний, ініціативного самонавчання, ілюстративний, тренувальний та інформаційний	Екзамен, усно-письмове опитування, модульна контрольна робота
<i>ПРН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	<input type="checkbox"/>	Методологія наукових досліджень	Моделювання, інформаційний, аналізу та синтезу, теоретико-практичний, інформаційний, самоорганізація, порівняння	Екзамен, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	Практичний, ініціативного самонавчання, ілюстративний, тренувальний та інформаційний	Екзамен, усно-письмове опитування, модульна контрольна робота
		Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
		Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	Індивідуальна і групова, самостійна робота, ігрові, мозковий штурм, кейс-стаді, інтерактивні та демонстраційні, інформаційних ресурсів	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Управління корпораціями в готельно-ресторанній сфері	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Переддипломна практика	Індивідуальні проекти, презентації результатів дослідження, захист звіту практики й інші види індивідуальних завдань	Виконання індивідуального завдання практики, оформлення звіту, виступ з доповіддю на захисті практики, презентація результатів дослідження
		Моніторинг світового ринку готельних і рестораних послуг	Індивідуальна і групова, самостійна робота, інтерактивні та демонстраційні, інформаційний	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Індуктивний, дедуктивний, аналітичний, частково-пошуковий та дослідницький	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
<i>ПРН6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності</i>	<input type="checkbox"/>	Переддипломна практика	Індивідуальні проекти, презентації результатів дослідження, захист звіту практики й інші види індивідуальних завдань	Виконання індивідуального завдання практики, оформлення звіту, виступ з доповіддю на захисті практики, презентація результатів дослідження
		Ресторанний креатив	Аналіз, синтез, ілюстративно-демонстраційний, проблемного викладу, сандвіч фідбек	Залік, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
		Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	Індуктивний, дедуктивний, аналітичний, частково-пошуковий та дослідницький	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль

	Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі	Індивідуальна і групова, самостійна робота, ігрові, мозковий штурм, кейс-стаді, інтерактивні та демонстраційні, інформаційних ресурсів	Екзамен, поточний контроль, проміжний (модульний) контроль
	Туристсько-рекреаційний потенціал регіону	Практичний, метод ініціативного самонавчання; інформаційно-рецептивний; ілюстративний; репродуктивний; тренувальний метод, евристичний, інформаційний	Залік, усно-письмове опитування, тестова перевірка, модульна контрольна робота
	Актуальні проблеми туризму та сфера послуг	Практичний, ініціативного самонавчання, ілюстративний, тренувальний та інформаційний	Екзамен, усно-письмове опитування, модульна контрольна робота