

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола
Освітня програма	33825 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	404
Повна назва ЗВО	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола
Ідентифікаційний код ЗВО	14039833
ПІБ керівника ЗВО	Баб`юк Марія Петрівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	gi.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/404>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	33825
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Термін навчання на освітній програмі	3 р. 10 міс.
Форми здобуття освіти на ОП	очна денна
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра права, кафедра загальної та гуманітарної підготовки
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	46024, м. Тернопіль, вул. Богдана Лепкого, 12
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	310055
ПІБ гаранта ОП	Кулик Андрій Михайлович

Посада гаранта ОП	в.о.зав. кафедри готельно-ресторанної справи
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	kulyk@gi.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-583-76-71
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

Інтенсивний розвиток Тернопільщини як туристичного краю, позиціонування у «Стратегічному плані розвитку Тернопільської міської територіальної громади до 2029 року» та «Програмі розвитку туризму в Тернопільській області на 2016-2020 рр.» ринку туристичних послуг, а відповідно сфери гостинності та розвитку рекреаційної інфраструктури, як основних пріоритетів, зумовили започаткування ОП «Готельно-ресторанна справа». Консультації, проведені з спеціалістами Тернопільського обласного центру зайнятості, Управління стратегічного розвитку міста ТМР, Управління регіонального розвитку, інфраструктури та дорожнього господарства ТОДА підтвердили зростаючу необхідність у фахівцях сфери обслуговування, зокрема – готельно-ресторанної справи. На етапі започаткування ОП було здійснено аналіз ринку освітніх послуг, регіонального ринку праці, можливостей позиціонування на ньому ОП, майбутнього працевлаштування випускників; порівняльний аналіз аналогічних спрямувань, що діють в провідних вітчизняних ЗВО (Одеська академія харчових технологій, Київський національний торговельно-економічний університет, Черкаський національний університет ім.Б.Хмельницького, Харківський національний університет ім.В.Н.Каразіна).

У закладі здійснюється підготовка фахівців з ресторанного та туристичного обслуговування за ОКР «молодший спеціаліст», випускники якого неодноразово наголошували на доцільності продовження навчання на відповідних бакалаврських програмах.

До розробки ОП у 2017р. був залучений викладацький склад кафедри готельно-ресторанної справи, з якого і була сформована проектна група. Усі розробники є штатними співробітниками Коледжу. Керівник проектної групи Чорний Р.В. – к.е.н., в.о. завідувача кафедри, керівник робочої групи (гарант ОП), члени: Бриндзя З.Ф. – д.е.н., старший викладач кафедри, Мишковець І. П. - к.е.н., старший викладач кафедри, Куницька Н.Б. – магістр з технологій в ресторанному господарстві, асистент кафедри. ОП затверджена на засіданні Педагогічної ради (протокол № 7 від 01.10.2017р.) і введена в дію наказом директора № 01/133 від 17.10.2017р.

З метою вдосконалення можливості формування індивідуальної траєкторії здобувача вищої освіти у 2019р. було здійснено перегляд, моніторинг та оновлення ОП групою забезпечення кафедри готельно-ресторанної справи у складі: Кулик А.М. - к.е.н., в.о. завідувача кафедри, керівник робочої групи (гарант освітньої програми), члени: Бриндзя З. Ф. – д.е.н., старший викладач кафедри, Фастовець М.М. – к.е.н., старший викладач кафедри, Рунців-Корольюк О.І. - к.г.н., старший викладач кафедри, Куницька Н.Б. – магістр з технологій в ресторанному господарстві, асистент кафедри.

До вдосконалення ОП залучалися стейкхолдери: Дейнека Ю.П., начальник Управління стратегічного розвитку міста ТМР, Головецька Г.М., директор ресторану «Галич», Баласанян Т.М., менеджер ПрАТ «Тернопіль-готель».

Оновлена ОП затверджена на засіданні Педагогічної ради (протокол № 7 від 24.10.2019р.) і введена в дію наказом директора № 01/11а від 04.11.2019р.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	
			ОД	ОД
1 курс	2019 - 2020	26	26	0
2 курс	2018 - 2019	25	25	0
3 курс	2017 - 2018	0	0	0
4 курс	2016 - 2017	0	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	40529 Готельно-ресторанна справа. 33825 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	10761	6050
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	9421	5430
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	1340	620
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	33825OPP17.pdf	kOi5TtOexV0OtsBhXAKyCGrzbGCEZ5YO7wUwgLs31gs=
Освітня програма	33825OPP19.pdf	FQppvVQEVSIE++bXmvVRfK4U9jpnw2zF6K9xk+oEVI=
Навчальний план за ОП	33825plan1.pdf	OOHD22VAXT9H6xtZvgINAtO0VgLD+kZ233E4XzSSZ2c=
Навчальний план за ОП	33825plan2.pdf	d34twQeCzU1PpwooNUj8H8Of7wV3tUIHIAoRriIrh5E=
Навчальний план за ОП	33825plan3.pdf	DVdc30TeMUxN8W7ehl+yHhz5HJoNBxXIUjvBvzi/+LE=
Навчальний план за ОП	33825plan4.pdf	xDkJgoQ/aAVjK43W/CGZb+PYQhRU20ziaZIZOO+8V/8=
Рецензії та відгуки роботодавців	333825_vidguk_stkhld.pdf	e1ErUGi/C1d+mA1vLTSJsn90vXeDWbRp9Ct6qsL6Yoc=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі навчання за ОП визначено у відповідності до запитів сучасного ринку, що потребує фахівців з готельно-ресторанної справи, які поряд з фундаментальною підготовкою у сфері обслуговування, володіють широкими практичними і управлінськими компетентностями.

Мета ОП - формування загальних і спеціальних компетентностей, практичних навичок фахівця, здатного проектувати, організовувати та контролювати процес надання готельних і ресторанных послуг, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

ОП має широкий спектр навчальних дисциплін циклу професійної і практичної підготовки; передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства та враховує систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі (кваліфікований робітник – молодший спеціаліст - бакалавр). Окрім того, особливості ОП полягають у спрямуванні до набуття здобувачами високого рівня комунікативної компетентності через введення в достатньому обсязі відповідних обов'язкових освітніх компонентів: «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та вибіркових: «Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері»/«Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері».

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

Визначальною складовою Місії Коледжу є підготовка затребуваних суспільством та регіональним ринком праці фахівців, які поєднують високі академічні, професійні та соціально-особистісні компетенції. Вказана складова знаходить своє відображення у меті ОП в контексті забезпечення формування загальних та спеціальних компетентностей майбутніх фахівців. Відповідність мети ОП Стратегії розвитку Коледжу (<http://bit.ly/33qfvHK>) підтверджується тим, що обидва документи акцентують увагу на необхідності практичної та прикладної складової аспектів навчання, на ефективній професійній реалізації кожного випускника, успішному формуванні його конкурентних переваг і лідерських якостей.

Підготовка фахівців, здатних налагоджувати стосунки в соціумі, вибудовувати стратегії власного особистісного та професійного зростання, а також спроможних до продуктивного партнерства та адекватної реакції на виклики суспільства, як один із пріоритетів Стратегії Коледжу, повністю корелюється з метою ОП в частині здатності вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів вищої освіти враховано шляхом надання можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії через відображення вибіркової компоненти у індивідуальному навчальному плані. Зокрема, для посилення циклу професійної підготовки впроваджено дисципліни: «Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства»/«Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства», «Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу»/«Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві».

Оскільки випускники ОКР молодший спеціаліст спеціальності «Готельно-ресторанна справа» є потенційними абітурієнтами вступу на ОП, їх інтереси та запити також враховуються при формуванні змісту, цілей, загальних і фахових компетентностей, програмних результатів навчання, освітніх компонентів та їх обсягу.

Спільно з Академічним відділом (сектор моніторингу якості освіти) проводяться опитування випускників ОС «бакалавр» щодо програмних результатів освітніх компонентів практичної та теоретичної підготовки.

Представники ради студентів Коледжу, є учасниками робочої групи та групи забезпечення, беруть участь у кафедральних засіданнях, на яких проглядаються питання перегляду та удосконалення складових ОП.

- роботодавці

Як основна зацікавлена сторона, що прагне отримати висококваліфікованих спеціалістів галузі, які володіють відповідними теоретичними знаннями та практичними навичками, роботодавці активно підтримують Коледж у процесах забезпечення якісної підготовки фахівців на основі договірних відносин. Серед них: ресторани «Арт Авеню», «День і ніч», «Галич», «Тернопіль», «Хутір», кафе «Парма», суши-бар «Авокадо», ГРК «Глобус», «Юхнович», ПрАТ «Тернопіль-готель», піцерія-кафе «Бенендетто».

Інтереси даної групи стейкхолдерів враховані в орієнтації ОП на формування професійних компетентностей, які необхідні для роботи на фахових посадах менеджера в готельному господарстві, керуючого рестораном, менеджера з питань комерційної діяльності та управління, що здатні ефективно вирішувати питання щодо побудови і реалізації зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності.

Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється шляхом проведення щорічних спільних засідань кафедри, участі у фахових позааудиторних заходах (ярмарки вакансій, круглі столи). Стейкхолдери

мають можливість вносити будь-які свої пропозиції щодо ОП через вікно зворотного зв'язку на сайті коледжу <http://bit.ly/38ZegAw>

Оцінки-відгуки щодо відповідності ОП сформульованим цілям та програмним результатам навчання наведені у листах підтримки від ПрАТ «Тернопіль-готель», ресторану «Галич», Управління стратегічного розвитку міста ТМР <http://bit.ly/38ZegAw>

- академічна спільнота

При розробці ОП вивчався досвід закладів вищої освіти України, які здійснюють освітню діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (Одеська академія харчових технологій, Київський національний торговельно-економічний університет, Черкаський національний університет ім.Б.Хмельницького, Харківський національний університет ім.В.Н.Каразіна), що дозволило оптимально структурувати компоненти ОП, вибудувати наступність вивчення навчальних дисциплін, посилити практичне зорієнтування завдань, включених до виробничих практик.

Отриманий досвід за результатами стажувань викладачів кафедри у вітчизняних закладах вищої освіти, на базі підприємств готельно-ресторанного господарства дозволяє враховувати у ОП актуальні тенденції та новітні бізнес-моделі розвитку підприємств сфери готельно-ресторанного обслуговування.

За результатами публічного обговорення ОП академічною спільнотою, яке відбувалось на засіданнях кафедри у програмі було враховано сучасні організаційні та методичні вимоги щодо викладання освітніх компонентів, умови активізації викладацької діяльності і досягнення зазначених результатів навчання тощо.

- інші стейкхолдери

Участь викладачів та здобувачів ОП у заходах, організованих містом та областю і спрямованих на розвиток, промоцію туристично-рекреаційного потенціалу регіону, а відповідно і сфери готельно-ресторанного бізнесу – один із шляхів визначення врахування регіонального контексту при формуванні цілей та результатів ОП. Співпраця, яка започаткована під час таких заходів з ГО «Туристична асоціація Тернопілля», ГО «Гільдія рестораторів Тернопільщини», Туристично-інформаційним центром Тернополя, заступником міського голови з гуманітарних питань, зумовила врахування пропозицій зазначених стейкхолдерів при формуванні вибіркового блоку навчальних дисциплін ОП та доповнення його такими освітніми компонентами як «Організація виставкової та ярмаркової діяльності» та «Організація анімаційних послуг».

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

З метою забезпечення відповідності цілей та програмних результатів ОП тенденціям розвитку спеціальності, постійно здійснюється моніторинг ринку праці щодо вивчення попиту на фахівців вказаної спеціальності та вимог до їх кваліфікацій; аналізуються нормативно-правові акти МОН України у контексті вимог до результатів вищої освіти в Україні.

Особливості новітніх тенденцій розвитку готельно-ресторанної сфери, фінансово-економічні аспекти розвитку галузі обслуговування відображаються у наукових дослідженнях викладачів та враховуються при перегляді освітньої програми.

За рахунок достатньої іншомовної підготовки, договорів з Вищою Школою Банковою (м. Хожув 12.12.2016р., м. Познань, 06.07.2018р.) та базами практичної підготовки (ПП MEPROZET Koscian S.A., Польща 2018р.; ПП «STAFFORENT» LTD, Болгарія, 2019р.) впроваджено в освітній процес освітні компоненти, що забезпечують вивчення зарубіжного досвіду в готельно-ресторанній сфері («Зарубіжний сервіс», «Етнічні кухні», «Кулінарне етнологія», «Курортологія»), що в свою чергу надає можливості для досягнення цілей розширення географії працевлаштування та подальшого навчання випускників. Це дозволяє враховувати як регіонально-локальну складову вимог ринку праці, так і їх глобалізаційну тенденцію.

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

Галузевий контекст ОП враховує особливості галузі 24 Сфера обслуговування шляхом врахування сучасних знань галузевого законодавства та нормативно-інструктивних матеріалів щодо управління у сфері послуг, знань про тенденції, закономірності розвитку сучасного готельно-ресторанного менеджменту й адміністрування та знаходить підтвердження у змісті, формах, методах теоретичної і практичної підготовки, поєднання навчання з практичною та дослідницькою діяльністю, максимального наближення освітнього процесу до майбутніх умов праці.

Регіональний контекст ОП визначається, перш за все, приналежністю Коледжу до комунальної власності територіальної громади м. Тернополя, що позначається на усіх видах його діяльності. При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОП враховано реалізацію політики регіону у сфері гостинності та розвитку рекреаційної інфраструктури, що відображено у «Стратегічному плані розвитку Тернопільської міської територіальної громади до 2029 року» та «Програмі розвитку туризму в Тернопільській області на 2016-2020 рр.».

Також, регіональний контекст враховано шляхом включення пропозицій стейкхолдерів до освітньої програми та організації проведення виробничої практики на базі закладів готельно-ресторанної галузі

міста Тернополя та області. Станом на 01.12.2018р. у регіоні діяло близько 87 закладів розміщення на 4200 місць, більш ніж 20 закладах сільського зеленого туризму, 856 закладів ресторанного господарства, які потребують кваліфікованих кадрів.

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

При формулюванні цілей та визначенні програмних результатів навчання ОП було проаналізовано ОП Готельно-ресторанна справа Одеської академії харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, Черкаського національного університету ім.Б.Хмельницького, Харківського національного університету ім.В.Н.Каразіна. Проведений аналіз дозволив уточнити структурно-логічну послідовність освітніх компонент, виявити переваги власної ОП, яка враховує систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі (кваліфікований робітник – молодший спеціаліст - бакалавр) та спрямована на формування у здобувачів високого рівня комунікативної компетентності через введення в достатньому обсязі відповідних освітніх компонентів.

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

У зв'язку з відсутністю на момент впровадження ОП затвердженого стандарту зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, діяльність Коледжу регламентується нормативно-правовою документацією МОН, Національною рамкою кваліфікацій, а також інституційними актами Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Програмні результати навчання ОП відповідають вимогам НРК:

- рівень освіти – перший (бакалаврський);
- рівень Національної рамки кваліфікацій – 7;
- інтегральна компетентність - здатність особи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Програмні результати навчання ОП також відповідають змістовому наповненню 7 кваліфікаційного рівня НРК щодо знань: концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання (ПРН 1, 2, 3, 5, 12, 26, 30); умінь і навичок: поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання (ПРН 4, 11, 15, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 27, 29); комунікації: донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації; збір, інтерпретація та застосування даних; спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, усно та письмово (ПРН 6, 7, 8, 9, 10, 16); відповідальності і автономії: управління складною технічною або професійною діяльністю чи проектами; спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах; формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти; організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп; здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії (ПРН 14, 17, 21, 25, 28).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

240

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

61.5

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

Зміст ОП розроблено у повній відповідності до предметної області заявленої для неї спеціальності. Дана ОП відображає чотири основні концепції моделі гостинності у готельно-ресторанній сфері - гуманітарну, технологічну, функціональну та комерційну, що відображають взаємовідносини в системі гостинності між клієнтом-послугою-середовищем гостинності.

Для реалізації гуманітарної складової ОП, що полягає у виробленні комплексного позитивного іміджу ГРК на морально-етичному рівні, створення емоційного задоволення клієнта від спілкування з персоналом підприємства, дотриманні етичних норм поведінки персоналом, введено наступні ОК: соціологія та психологія, українська мова (за проф. спрямуванням), іноземна мова (за проф. спрямуванням), вступ до гостинності, менеджмент та маркетинг ГРГ, етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері/діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері, менеджмент персоналу ГРП/управління персоналом ГРП.

Технологічна складова ОП забезпечує взаємозв'язок та відображення ефективності процесів організації та управління ГРП. З метою охоплення процесів реалізації гуманітарних принципів обслуговування в поєднанні з комплексом особистих і фахово-кваліфікаційних характеристик обслуговуючого персоналу, матеріально-технічною базою, архітектурно-планувальними особливостями споруд, забезпеченням закладів ГРП інформаційними комунікаційними й інформаційною базою даних у ОП введено наступні ОК: технологія ресторанного господарства, товарознавство, санітарія та гігієна, інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі, устаткування закладів ГРГ, ресторанний сервіс/сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Ефективність та якість організації управління процесом обслуговування відображає функціональну складову ОП, що забезпечується наступними ОК: організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, управління розвитком ГРК, управління проектами в ГРК.

Комерційна складова ОП пов'язана з необхідністю отримання доходів ГРП, що визначаються впливом економічних чинників на стратегією підприємства, його диверсифікацією, інформатизацією та оптимізацією. З цією метою у ОП введено дисципліни: підприємництво, економіка підприємств сфери обслуговування, бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу, управління витратами та цінова політика ГРК/ціноутворення у ГРГ, фінансове забезпечення діяльності підприємств ГРК/фінанси підприємств сфери обслуговування.

З метою формування практичних умінь та навичок здобувачі виконують лабораторні роботи у спеціалізованих лабораторіях, оснащених сучасним устаткуванням та обладнанням, що відображено у таблиці 1, постійно беруть участь у майстер-класах, тренінгах від провідних фахівців (<http://bit.ly/3922ipY>).

Формуванню фахових компетентностей сприяє впровадження в освітній процес сучасних технологій навчання, використання яких відображено у робочих програмах, силабусах дисциплін та у таблицях 1,3.

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

Індивідуальна освітня траєкторія студента Коледжу формується на основі трьох ключових чинників: - змістового - реалізовується через варіативні дисципліни навчального плану, що визначають індивідуальний освітній маршрут ;

- діяльнісного - реалізовується через сучасні методики навчання та викладання;

- процесуального - визначає організаційний аспект щодо надання студентам різнопланової підтримки та супроводу, ефективні форми спілкування у освітньому середовищі.

Освітній процес відбувається з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та жарних сервісів для створення можливості студентам опанувати матеріал у індивідуальному темпі, використовувати змішані форми навчання з використанням дистанційних технологій.

У Коледжі реалізовано інформаційну систему підтримки рішень студентів щодо формування індивідуального навчального плану у частині вибіркового дисциплін (<http://bit.ly/2Qn6t9e>).

Розвиток індивідуальних здібностей студента відбувається шляхом його участі наукових гуртках і проблемних групах кафедри готельно-ресторанної справи.

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

Вибір навчальних дисциплін здобувачами освіти регламентується Положенням про організацію освітнього процесу <http://bit.ly/33rAYjG>. Перелік дисциплін, що пропонуються на вибір здобувачам, визначається відповідно до Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів <http://bit.ly/38WTcdX>. Затвердження вибіркового дисциплін знаходиться в компетенції кафедри готельно-ресторанної справи, яка з метою забезпечення відповідності освітніх програм очікуванням та схильностям здобувачів вищої освіти, індивідуалізації навчання, забезпечення можливості формування студентами індивідуальної освітньої траєкторії в межах певної освітньої програми та створення необхідних умов для оптимізації переліку вибіркового навчальних дисциплін здійснює періодичний перегляд відповідних освітніх компонент.

Реалізація права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін здійснюється на основі Положення

про порядок та умови обрання студентами дисциплін за вибором <http://bit.ly/2WqMwSK>, яке формалізує етапи, які повинні зробити студенти з метою реалізації свого права вибору. На кожному з цих етапів студенти отримують відповідний інформаційний супровід через розділ сайту «Індивідуальні освітні траєкторії» <http://bit.ly/2Qn6t9e>.

Перший етап – це надання консультацій щодо порядку, термінів та особливостей формування індивідуального навчального плану, ознайомлення студентів із відповідним розділом сайту та іншими інформаційними ресурсами.

Другий етап – ознайомлення студентів із блоками дисциплін для вибору шляхом опрацювання силабусів, робочих програм дисциплін та через організацію зустрічей з представниками кафедр/циклових комісій.

Третій етап – запис студентів на обрані курси відповідно до вимог та термінів, задекларованих у Положенні про порядок та умови обрання студентами дисциплін за вибором.

Четвертий етап – опрацювання заяв студентів деканатами факультетів/відділень та комплектування підгруп для вивчення дисциплін вибору.

П'ятий етап – формування фахівцями деканатів електронних індивідуальних навчальних планів <http://bit.ly/2wgrjQl>, які розміщують у персональних електронних кабінетах здобувачів освіти.

У системі вибору дисципліни найпроблемнішим є низька мотивація здобувачів освіти до аргументованого вибору дисциплін, що відповідають внутрішнім потребам та фаховим уподобанням. Опитування продемонстрували, що частина студентів орієнтуються на персоналії викладачів та рекомендації інших студентів щодо доцільності вибору та не враховують майбутній розвиток своєї кар'єри та можливі перспективи подальшого працевлаштування. Для усунення вищезазначених недоліків, з метою формування відповідальності студентів щодо власного особистісного та професійного зростання прийнято рішення про збільшення частки просвітницьких заходів (круглі столи, зустрічі з працевлаштувачами та випускниками), майстер-класів, тренінгів від провідних фахівців сфери гостинності.

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 за ОП здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів Коледжу <http://bit.ly/2IVSumD> та робочих програм практик.

Перелік практик узгоджений із профілем ОП і передбачає навчальну (II, IV семестри) та виробничу практики (VI, VIII семестри).

Практична підготовка за ОП дозволяє сформувати такі основні загальні та фахові компетентності: володіння навиками використання сучасних ІКТ; здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії; формувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації, навички взаємодії та управління; визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; організувати роботу персоналу, ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства.

Навчальна практика відбувається у спеціалізованих кабінетах і лабораторіях Коледжу, а виробнича – на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Враховання в практичній підготовці останніх тенденцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу відбувається через:

- залучення до формування програм практики роботодавців;
- зворотній зв'язок з керівниками практики від підприємств;
- використання результатів підвищення кваліфікації викладачів кафедри у практичній підготовці здобувачів.

Рівень задоволеності студентів фаховими компетентностями, здобутими під час практики є високим, оскільки дозволяють студентам моделювати майбутню професійну діяльність у максимально наближених до реальності умовах.

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

Серед цілей ОП – підготовка фахівців, які здатні налагоджувати ефективні стосунки в соціумі, вибудовувати стратегії власного особистісного та професійного зростання, а також спроможних до продуктивного партнерства, використання й упровадження інновацій у майбутній професійній діяльності.

До найзатребуваніших «м'яких» навичок у сфері гостинності нами віднесено:

- гнучкість/здібність адаптуватись;
- навички спілкування;
- уміння вирішувати проблемні ситуації;
- креативність;
- навички міжособистісних відносин;
- вміння працювати в команді.

Дані соціальні навички знайшли своє відображення у відповідних програмних результатах навчання – ПРН6, ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН13, ПРН16, ПРН24

та у спеціальних освітніх компонентах: Українська мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Соціологія та психологія, Вступ до гостинності, Менеджмент та

маркетинг готельно-ресторанного господарства, Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері/ Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері, Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства/ Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства.

Формуванню soft skills у студентів сприяє впровадження в освітній процес Коледжу інтерактивних технологій навчання: ділові та рольові ігри, робота в групах, кейси, проблемні ситуації, тощо. Використання даних форм та методів навчання відображено у робочих програмах та силабусах дисциплін (Таблиці 1,3).

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

У зв'язку з відсутністю на момент впровадження ОП затвердженого стандарту зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, діяльність Коледжу регламентується нормативно-правовою документацією МОН, Національною рамкою кваліфікацій, а також інституційними актами Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола. Інтегральна, загальні та фахові компетентності, які забезпечуються ОП, відповідають 7-му рівню НРК.

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

Коледж використовує голістичний та студентоцентризований підхід для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою), що відображено у Положенні про організацію освітнього процесу <http://bit.ly/33rAYjG>. Мінімальний обсяг кожної з дисциплін ОП 3 кредити ЄКТС, що дозволяє надати здобувачам необхідні уявлення про певний вид діяльності, процес чи ключову компетентність в межах аудиторних занять, включаючи певний обсяг самостійної роботи та підготовку до контрольних заходів. У індивідуальному навчальному плані студента зазначається час, необхідний для виконання усіх видів початкової діяльності, які забезпечують досягнення очікуваних результатів навчання. Обсяг годин самостійної роботи розраховується відповідно до аудиторних занять і становить від 1/2 до 2/3 загального часу вивчення конкретної навчальної дисципліни.

З метою виявлення реального навантаження здобувачів освіти використовуються усні, письмові, очні та дистанційні опитування, аналіз яких показав, що здобувачі, які регулярно відвідують заняття, мають достатньо часу для виконання завдань та не перевантажені самостійною роботою (80,3% респондентів).

Загалом обсяг ОП та окремих освітніх компонентів відповідає фактичному навантаженню здобувачів, досягненню цілей та програмних результатів навчання.

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою навчання у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола в даний час не проводиться, однак у Стратегії розвитку Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2020-2025 роки передбачено впровадження дуальної форми освіти як перспективної форми співпраці Коледжу та роботодавців.

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

Інформація про Правила прийому на навчання та вимоги до вступників розміщена на офіційному сайті Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола за посиланням: <http://bit.ly/2WqxYTi>

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

Правила прийому враховують специфіку прийому на навчання на ОП. При вступі на освітній ступінь бакалавра на основі повної загальної середньої освіти враховуються предмети ЗНО, встановлені МОН України для даної спеціальності, а саме: 1. Українська мова та література; 2. Іноземна мова; 3. Географія або математика (Додаток 1 Правил прийому <http://bit.ly/2WqxYTi>).

Згідно із Правилами прийому встановлені вагові коефіцієнти для всіх спеціальностей Коледжу (затверджені рішенням Вченої ради, протокол №2 від 27.12.2019р.) : українська мова та література - 0.3; іноземна мова - 0.3; математика, географія - 0.3; атестат про повну середню освіту - 0.1.

Мінімальний рівень балів для допуску до конкурсу визначається Правилами прийому та складає 100 балів.

Для здобуття ступеня бакалавра на базі диплома молодшого спеціаліста вступ на перший курс зі скороченим строком навчання у 2018р., 2019р. відбувався за результатами вступного фахового випробування. У 2020р. до фахового випробування додається результат ЗНО з української мови та літератури.

Програми вступних випробувань формуються гарантом ОП та повідними фахівцями, затверджуються директором Коледжу. Програми враховують специфіку спеціальностей і освітніх програм, та включають у себе орієнтовний перелік питань, відповіді на які дають змогу оцінити рівень підготовки абітурієнта. Правила прийому змінюються у відповідності до Умов прийому на навчання до ЗВО України, законів України та інструктивних листів МОН України.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється Правилами прийому (<http://bit.ly/2WqxYTi>) та Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів (<http://bit.ly/2xSoWUT>).

У 2018, 2019 роках було зараховано вступників, які отримали ОКР МС у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола за спеціальностями, які визначені як спорідненні відповідно Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року №266.

Результати фахового випробування показали достатній рівень підготовки цих вступників (рівень сформованості загальних та фахових компетентностей, що передбачені ОП Готельно-ресторанна справа терміном Зр.10м.) для продовження навчання за НП скороченої програми підготовки, тривалістю 1р.10м. Як результат, прийнято рішення про зарахування цих вступників на навчання на перший курс зі скороченим строком навчання.

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

За час реалізації ОП, не було випадків визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО.

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

Питання впровадження гнучких навчальних траєкторій та визнання компетентностей, набутих поза формальними освітніми програмами передбачено у Стратегії розвитку Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2020-2025рр. (<http://bit.ly/33qfvHK>) та Положенні про організацію освітнього процесу (<http://bit.ly/33rAYjG>).

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

За час реалізації ОП звернень студентів щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, 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

Підготовка здобувачів вищої освіти даної ОП здійснюється за денною формою навчання відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<http://bit.ly/33rAYjG>). На перспективу запланована дуальна форма освіти, яка передбачає поєднання навчання в Коледжі з навчанням на робочих місцях у закладах готельно-ресторанного господарства.

Основними організаційними формами навчання є: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Для досягнення програмних результатів навчання особлива увага звертається на використання неформальних форм навчання: тренінгів, майстер-класів, круглих столів з фахівцями (<http://bit.ly/3922ipY>).

Для забезпечення високого рівня досягнення програмних результатів навчання використовуються сучасні технології та активні методи навчання. Співвідношення методів навчання та конкретних результатів навчання оприлюднюється викладачами у силабусах дисциплін.

У процесі реалізації ОП значна увага звертається на використання інформаційних технологій, поширення інтерактивного, електронного навчання з вільним доступом до цифрових ресурсів освітнього Е-середовища Коледжу <http://bit.ly/33wHV3a>

Для впровадження сучасних методів навчання у Коледжі сформовано відповідну інфраструктуру – сектор дидактики та інновацій навчання (<http://bit.ly/3b7fWcM>), фахівці якого здійснюють тренінгові навчання викладачів та розробляють відповідне організаційно-методичне забезпечення.

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?

Вибір форм і методів навчання та викладання, як один з чинників студентоцентрованого навчання, здійснюється через силабус дисципліни і перебуває у компетентності кожного викладача. Силабус дозволяє змістити акценти з викладання навчальної дисципліни на навчальне партнерство та активну освітню діяльність студента, що передбачає використання суб'єктно-діяльнісних освітніх технологій, вміння студента самостійно оцінити успіх або неуспіх процесу своєї освіти і вчасно провести корекцію.

Також силабус інформує здобувача про надання викладачем індивідуальних консультацій, які дозволяють здійснювати диференційований підхід до студентів, краще допомагати відстаючим, стимулювати творчу роботу відмінно встигаючих студентів. При цьому, активна роль викладачів полягає не лише в допомозі студентам, а й у вмінні правильно співвіднести ступінь складності завдання з можливостями студента, важливістю врахування особистісних особливостей студентів, їх побажань та потреб.

З метою отримання зворотного зв'язку зі студентами щодо форм та методів навчання у Коледжі діє система опитувань студентів як один з механізмів реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти <http://bit.ly/3a3fLzd>.

80% опитаних оцінюють методи навчання і викладання як такі, що відповідають специфіці майбутнього фаху та дозволяють досягти очікуваних результатів навчання.

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

Усі учасники освітнього процесу Коледжу мають право на академічну свободу, що регламентується Стратегією розвитку коледжу на 2020-2025р.р. та Положенням про організацію освітнього процесу. Принцип академічної свободи реалізується викладачами при складанні робочих програм навчальних дисциплін і безпосередньо у викладацькій роботі. Викладач має право обирати методи та засоби навчання, які забезпечують високу якість освітнього процесу, форми та суб'єктів підвищення кваліфікації.

Реалізація права студентів на здобуття знання відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів відбувається у вільному виборі дисциплін та формуванні індивідуальної траєкторії навчання, у визначенні проблемних груп, напряму наукових досліджень, виборі баз практики, керівників та тематики курсових робіт.

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 *

Усі освітні компоненти мають робочі програми (Положення про робочу програму навчальної дисципліни <http://bit.ly/3a42XIO>) та силабуси (Положення про силабус <http://bit.ly/2xSUKZN>), які містять цілі, зміст, програмні РН, порядок та критерії оцінювання.

Здобувачі отримують цю інформацію як під час першої лекції, так і з освітнього Е-середовища Коледжу <http://bit.ly/33wHV3a>, де студенти мають окремі облікові записи та персональні Е-кабінети, через які можуть переглядати усю необхідну інформацію з освітніх компонентів. Також ця інформація, включаючи силабуси всіх освітніх компонентів, доступна здобувачам та іншим стейкхолдерам через розділ «Портфоліо освітніх програм» на сайті Коледжу <http://bit.ly/38ZegAw>

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

У викладанні переважної більшості фахових дисциплін використовуються форми і методи навчання, заснованого на дослідженнях. Отримані під час проведення наукових досліджень результати включаються в матеріали вивчення дисциплін, що входять до ОП. Наукові дослідження як складова опанування курсом використовуються при викладанні фахових дисциплін. Самостійна робота передусім передбачає формування дослідницьких навичок (творчі роботи, написання есе, проведення порівняльної характеристики тощо).

Науково-дослідна робота студентів є продовженням і поглибленням освітнього процесу і включена в процес підготовки фахівця. Вона включає в себе: освоєння прийомів планування, навчально-наукових досліджень і особистої самоорганізації дослідника, способів проведення наукового дискусю, техніки виступів з повідомленнями, доповідями; знайомство з методами роботи з науковою літературою в друкованій та електронній формах; освоєння різних навчальних програм і методів статистичної обробки даних досліджень; накопичення досвіду підготовки тез доповідей, та реалізації їх презентації, написання наукових статей.

Поєднання навчання і дослідження під час реалізації ОП відбувається виходячи із особливостей освітнього процесу у ЗВО – поєднання навчання і науково-дослідницької діяльності з максимальним наближенням до майбутньої практичної професійної діяльності. Зміст і структура дослідницької роботи представлені розмаїттям засобів і форм відповідно до логіки і послідовності освітнього процесу. Це забезпечує поступове зростання обсягу і складності набутих студентами знань, умінь і навичок у процесі виконання ними наукової роботи.

Науково-дослідницька робота охоплює: виконання індивідуальних науково-дослідних завдань з тем освітніх компонентів; виконання лабораторних, практичних, семінарських та самостійних завдань, контрольних робіт, що містять елементи проблемного пошуку; виконання нетипових завдань дослідницького характеру під час виробничих практик; підготовка та захист курсових робіт, пов'язаних із проблематикою наукових досліджень.

В рамках науково-дослідної діяльності викладачі кафедри керують навчально-дослідною роботою студентів. Індикатором успішного поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП є: участь студентів у наукових конференціях, наприклад, щорічних Днях науки (секція «Туризм та сфера послуг» <http://bit.ly/3bcvWub>), у конкурсах наукових студентських робіт.

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

Оновлення змісту освітніх компонентів відбувається відповідно до Положення про освітню програму <http://bit.ly/2vxzg3G>, Положення про робочу програму навчальної дисципліни <http://bit.ly/3a42XIO> внаслідок проведення їх моніторингу. Систему обов'язкових процедур і засобів моніторингу визначає академічний відділ Коледжу – сектор моніторингу якості освіти <http://bit.ly/2QuQwOf>, який здійснює загальну координацію заходів щодо визначення якості освітньої програми.

Низовою ланкою процесу оновлення змісту ОК, що реалізується на основі наукових досягнень і сучасних практики у сфері гостинності є кафедра готельно-ресторанної справи. Викладачі кафедри, зокрема, члени проектної групи постійно відстежують останні досягнення та активно обмінюються знаннями і практичним досвідом з фахівцями галузі; проводять зустрічі, конференції, майстер-класи, круглі столи, на яких обговорюються сучасні практики та наукові досягнення; беруть участь у формуванні та оновленні змісту ОК ОП. Цьому сприяє їх досвід наукового консультування установ, підприємств та організацій галузі.

Зміст окремих ОК коригується на основі наукових досягнень у професійній (готельно-ресторанна справа) та педагогічній (методи викладання навчальних дисциплін) галузях. Викладачі кафедри постійно беруть участь у важливих професійних організаційних і науково-практичних зібраннях (семінари, конференції, круглі столи тощо), на яких обговорюються сучасні практики та наукові досягнення у сфері гостинності, що дозволяє вносити корективи до змісту навчальних занять, не відхиляючись від затвердженої робочої програми навчальної дисципліни. Гарантом ОП та викладачами за своїми дисциплінами здійснюється системний аналіз публікацій, які висвітлюють відповідні проблеми галузі на мікро-, мезо- та макrorівнях. Одержана інформація аналізується, систематизується, що дозволяє виробити рекомендації щодо оновлення змісту освітніх компонентів ОП. Розроблені рекомендації виносяться для розгляду на засідання кафедри.

Прикладом оновлення змісту ОК ОП є внесення змін до змісту навчальної дисципліни «Управління витратами та цінова політика». Підставою для прийняття такого рішення стало дослідження гаранта ОП Кулика А.М., що відображено у фаховій публікації «Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект» та активно обговорювалось на засіданні кафедри.

Тісна співпраця з роботодавцями, їх досвід впровадження сучасних досягнень галузі у практику роботи власних підприємств дозволив внести зміни у тематику курсових робіт, спрямувавши їх на аналіз впровадженого досвіду при розробці бізнес-планів, міні-проектів на прикладі конкретного підприємства.

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

Інтернаціоналізація діяльності Коледжу реалізується шляхом участі у міжнародних заходах з метою ознайомлення здобувачів із світовими науково-практичними здобутками в галузі туризму та готельно-ресторанної справи: Міжнародний форум готельної індустрії «HoReCa show Lviv» (м. Львів 2018р.), Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCh (м. Київ 2018р.), Міжнародний форум HoReCa Show 2019 - найбільша подія готельно-ресторанного бізнесу України з участю 67 посольств (м. Львів), Міжнародна виставка «ТурЕКСПО 2019» - місце зустрічі представників національних та міжнародних туристичних організацій, керівників закладів розміщення відпочинку та оздоровлення (м. Львів, 2019р.) <http://bit.ly/3922ipY>.

У 2018 році студенти – учасники ристороннього польсько-німецько-український проекту "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" <http://bit.ly/3be3dF1>.

У найближчих планах участь у проекті Еразмус + "Молодіжне підприємництво", мета якого - обмін досвідом соціального підприємництва та розширення навичок планування свого професійного майбутнього (Польща-Україна -Латвія – Білорусія, травень 2020р.) <http://bit.ly/2UiYXxs>.

Зважаючи на активізацію співпраці з навчальними закладами Польщі, з 2018 року у Коледжі діють курси (факультативи) для викладачів та студентів з вивчення польської мови.

У коледжі організовано доступ до міжнародних інформаційних ресурсів та баз даних: вітчизняні та закордонні бази даних наукових видань є складовою інформаційного ресурсу бібліотеки Коледжу.

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?

Перевірка досягнення здобувачами програмних результатів навчання здійснюється на основі оцінювання за 100-бальною шкалою ЄКТС та регламентується Положенням про порядок рейтингового оцінювання знань (освітніх досягнень) студентів <http://bit.ly/2WrEtFb>.

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають поточний, підсумковий модульний контроль, виконання індивідуального науково-дослідного завдання, семестровий контроль у формі заліку чи екзамену.

При поточному контролі оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрованих у відповідях та виступах на семінарських і практичних заняттях; активність при обговоренні проблемних питань, які винесені на семінарські (практичні) заняття; вміння виконувати практичні розрахункові завдання та інтерпретувати одержані результати; виконання і захист лабораторних робіт; результати експрес-контролю у формі тестів тощо. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи.

При організації підсумкового модульного контролю викладачі самостійно визначають об'єкти контролю, форми проведення контрольних заходів та критерії оцінювання, які знаходять відображення в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах.

При підсумковому модульному контролі оцінці підлягають: рівень теоретичних знань та практичні навички з тем, включених до змістових модулів; самостійне опрацювання тем; проведення розрахунків; написання рефератів, есе; підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, їх переклад з іноземної мови; підготовка анотацій публікацій тощо.

Підсумковий модульний контроль знань та умінь студентів може проводитися у формі тестів, контрольних робіт, розв'язання практичних завдань, розв'язання виробничих ситуацій (кейсів) тощо. Для перевірки досягнень програмних результатів навчання пропонуються різнорівневі види завдань.

Перевірка таких робіт дозволяє оцінити здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики у системі фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

Загалом рейтингове оцінювання знань студентів дозволяє забезпечити:

- підвищення мотивації студентів до систематичного активного навчання протягом семестру та навчального року, їх переорієнтацію з отримання позитивної оцінки на формування компетентностей;
- відкритість контролю, яка базується на ознайомленні студентів на початку вивчення дисципліни з переліком, формами та змістом контрольних заходів, критеріями та порядком їх оцінювання;
- подолання елементів суб'єктивізму при оцінюванні знань, а також врахування усіх видів навчальної роботи студента протягом семестру;
- розширення можливостей для всебічного розкриття здібностей студентів, розвитку їх творчого мислення та підвищення ефективності освітнього процесу.

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

Формами контрольних заходів, які визначені Положенням про організацію освітнього процесу (п.4.6.) <http://bit.ly/33rAYjG>, є діагностичний, поточний та підсумковий контроль.

Діагностичний контроль проводиться у формі вхідного контролю із дисципліни, контролю залишкових знань, директорських контрольних робіт тощо. Розробка відповідних завдань та критеріїв оцінювання знаходиться в компетенції кафедр/циклових комісій та доводиться до відома здобувачів освіти не пізніше ніж за 5 днів до запланованого адміністрацією контрольного заходу.

Форма проведення поточного контролю і критерії оцінювання рівня знань визначаються робочою програмою відповідної дисципліни та силабусом курсу, які знаходяться вільному доступі для усіх бажаючих. Для конкретизації умов успішного навчання силабус містить схему вивчення курсу, яка потижднево деталізує види освітньої діяльності, форми та терміни здачі усіх видів контрольних заходів.

Види підсумкового семестрового контролю конкретизуються на етапі формування освітньої програми і складання навчального плану та доводяться до відома здобувачів освіти через індивідуальний навчальний план, який розміщений у персональному електронному кабінеті. Критерії оцінювання щодо досягнення запланованих результатів навчання визначені у робочих програмах дисциплін та силабусах.

Вимоги до проведення та оцінювання окремих видів контрольних заходів регулюються методичними вказівками, рекомендаціями тощо та доступні здобувачам освіти у освітньому Е-середовищі Коледжу.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводяться до студентів таким чином:

- 1) кожним викладачем на початку викладання дисципліни;
- 2) шляхом ознайомлення студентів з робочими програмами та силабусами дисциплін, які розміщуються на сайті Коледжу у розділі «Портфолію освітніх програм» та в освітньому Е-середовищі Коледжу в розділі навчально-методичного забезпечення відповідної дисципліни.

Інформація про підсумкові контрольні заходи на поточний навчальний рік відображається в індивідуальному навчальному плані студента <http://bit.ly/2wgrjQ1>, який розміщується у персональному

електронному кабінеті на початку поточного навчального року.

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

На момент впровадження ОП стандарт зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти був відсутній.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється такими документами: Положення про організацію освітнього процесу <http://bit.ly/33rAYjG>.

Положенням про порядок рейтингового оцінювання знань (освітніх досягнень) студентів <http://bit.ly/2WrEtFb>.

Процедури контрольних заходів за окремими освітніми компонентами містяться у робочих програмах навчальних дисциплін, розроблення яких здійснюється у відповідності до Положення про робочу програму навчальної дисципліни <http://bit.ly/3a42XIO>.

З метою деталізації окремих процедур та у випадку особливих вимог щодо проведення контрольних заходів, таких як захист лабораторно-практичних робіт, курсового проекту, виконання індивідуального навчально-дослідного завдання тощо, викладачі розробляють окремі документи у формі методичних вказівок (рекомендацій), які доступні здобувачам у освітньому Е-середовищі Коледжу.

Організація підсумкової атестації здобувачів освіти та правила їх проведення регламентується Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти <http://bit.ly/3958YDM>. Єдині вимоги та правила до структури, змісту та оформлення матеріалів підсумкового контролю встановлюються методичною інструкцією «Загальні вимоги до структури, змісту та оформлення матеріалів підсумкового контролю» <http://bit.ly/33u7Yrq>.

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

Умови забезпечення об'єктивності оцінювання визначені у п.7.1.6. Положення про організацію освітнього процесу <http://bit.ly/33rAYjG>.

Об'єктивність проведення іспитів забезпечується рівними умовами проведення в межах конкретного освітнього компонента (тривалість іспиту, зміст та кількість питань, підрахунок результатів тощо), єдиними критеріями оцінки.

Можливий конфлікт інтересів щодо необ'єктивного оцінювання врегульовується Положенням про організацію освітнього процесу (п.7.1.7) <http://bit.ly/33rAYjG>, у якому визначені вимоги щодо забезпечення прозорості оцінювання, створення рівних можливостей і упередження несправедливих пільг.

Питання врегулювання конфліктних ситуацій входить в компетенцію Комісії з академічної доброчесності, що діє на основі відповідного положення <http://bit.ly/2QuOGnt>.

Потреби застосовувати процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів за час провадження освітньої програми, що акредитується, не було.

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

Процедура повторного проходження контрольних заходів здобувачами освіти визначена Положенням про організацію освітнього процесу (п.7.1.) <http://bit.ly/33rAYjG> та регламентується Положенням про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентами освітнього ступеня «Бакалавр» <http://bit.ly/395kG0W>.

Повторне складання студентами підсумкового контролю з кожної освітньої компоненти при незадовільній оцінці допускається не більше двох разів: перший раз – викладачу з навчальної дисципліни; другий раз – комісії, яка створюється на факультеті/відділенні.

Ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатами факультетів/відділень та узгодженим із академічним відділом не пізніше наступного тижня після сесії.

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

Процедури розгляду звернень здобувачів освіти щодо оцінювання визначені у Положенні про організацію освітнього процесу (п.7.2.) <http://bit.ly/33rAYjG>.

Порядок оскарження процедур та результатів проведення підсумкових контрольних заходів регулюються Положенням про апеляцію результатів підсумкових знань студентів <http://bit.ly/2J05sQl>. На освітній програмі прикладів застосування відповідних правил не було, так як випадків оскарження

студентами результатів проведення контрольних заходів не відбувалося.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності у Коледжі визначено в Кодексі академічної доброчесності <http://bit.ly/2x7Rvx5> , Положенні про академічну доброчесність <http://bit.ly/33vzswP> , Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти <http://bit.ly/3a3fLzd> , Положенні про організацію освітнього процесу <http://bit.ly/33rAYjG> , Положенні про комісію з академічної доброчесності <http://bit.ly/2QuOGNt>, Інструкцією щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHECK <https://bit.ly/393mzez>
Повноваженнями щодо впровадження політики академічної доброчесності та дотримання її принципів наділені сектор академічної доброчесності і комісія з академічної доброчесності.

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

З метою запобігання академічної недоброчесності у Коледжі проводиться ряд профілактичних заходів, основні з яких полягають в: інформуванні здобувачів вищої освіти та співробітників Коледжу про необхідність дотримання загальнодержавних та інституційних нормативних документів, які регламентують питання академічної доброчесності; підписанні здобувачами вищої освіти та співробітниками Коледжу Декларацій про дотримання академічної доброчесності <http://bit.ly/2UiNu0S>; проведенні заходів спрямованих на формування у здобувачів вищої освіти культури академічного письма; формуванні відповідної тематики навчальних та кваліфікаційних робіт, успішне написання яких, вимагатиме від здобувачів вищої освіти творчого, креативного підходу; перевірки на плагіат за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення навчальних та кваліфікаційних робіт. Декларації про дотримання академічної доброчесності заповнюються викладачами кафедри та студентами, які навчаються за ОП та зберігаються в особових справах викладачів і здобувачів вищої освіти.

На ОП, як інструмент протидії академічному плагіату використовують, як загальнодоступні сервіси, зокрема, Advego або EtxtАнтиплагіат, так і спеціалізований сервіс UNICHECK <http://bit.ly/2x8OOLT>. Використання системи UNICHECK здійснюється відповідно до договору укладеного між Коледжем та ТОВ «АНТИПЛАГІАТ» Процедура перевірки робіт на плагіат регламентується Інструкцією про порядок перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на плагіат.

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

Стратегічне бачення розвитку академічної доброчесності Коледжу полягає у тому, щоб через адвокацію і просвітництво сформувавши відповідальну поведінку у здобувачів вищої освіти стосовно недопущення будь-яких проявів академічної недоброчесності.

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти ОП здійснюється за допомогою:

інформаційних заходів, які мають просвітницький характер і покликані ознайомити здобувачів вищої освіти з основними принципами академічної доброчесності, етики академічних взаємовідносин, культури академічного письма, політики антиплагіату <http://bit.ly/390oHUE>; лекцій за участю провідних стейкхолдерів освітнього процесу (відомих випускників, роботодавців, експертів) з тематики переваг чесного навчання та реалізації якісних наукових досліджень; систематичного проведення моніторингу та опитування серед студентів на предмет порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти та співробітниками закладу. Розроблено інформаційні матеріали з промоції принципів академічної доброчесності, які поширюються серед учасників освітнього процесу.

Інформація про відкриті онлайн-ресурси з тематики академічної доброчесності оприлюднена на офіційному сайті Коледжу <http://bit.ly/2U3VsvW> .

Активно підтримує процес популяризації академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти студентське самоврядування – Рада студентів Коледжу. Власну сторінку у соціальних мережах вони використовують як майданчик для висвітлення новин, прес-релізів заходів з академічної доброчесності <https://bit.ly/33zj21U>

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

Відповідальність за дотримання академічної доброчесності під час здійснення освітньо-наукової діяльності покладається на здобувачів вищої освіти та співробітників Коледжу і чітко регламентується Положенням про академічну доброчесність, Інструкцією про порядок перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на плагіат. У разі виявлення порушень академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть особисто звернутись із письмовою заявою до уповноважених: голови або секретаря Комісії з академічної доброчесності (наказ № 01/03а від 09.01.2020р.); керівника сектору академічної доброчесності Коледжу, або надіслати електронне повідомлення через форму, доступ до якої надано через офіційний сайт Коледжу <http://bit.ly/2vyVBxP> надіславши електронного листа на корпоративну пошту сектору академічної доброчесності:

chesno@gi.edu.ua Питання щодо порушення академічної доброчесності розглядаються на засіданнях Комісії з академічної доброчесності у порядку визначеному Положенням про Комісію з академічної доброчесності <http://bit.ly/2QuOGNt> . Прикладів порушення академічної доброчесності щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП наразі не виявлено, оскільки підготовка фахівців заявленого рівня вищої освіти здійснюється лише з 2018 року.

6. Людські ресурси

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

Необхідний рівень професіоналізму науково-педагогічних працівників за ОП забезпечується дотриманням кадрових вимог щодо видів і результатів професійної діяльності відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. У першу чергу - це наявність наукового ступеня та/або вченого звання, постійне підвищення кваліфікації, стажування, активна наукова діяльність (публікації, участь у наукових заходах).

Оскільки набір на посади науково-педагогічних працівників буде здійснюватись з 1.09.2020 року, у даний час розробляється Положення про конкурсний відбір претендентів на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників, у якому містяться вимоги до професіоналізму викладачів та процедури конкурсного відбору.

Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених програмою цілей та програмних результатів навчання та повністю відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти (Таблиця 2).

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

Залучення роботодавців відбувається на різних етапах освітнього процесу, зокрема:

- 1) під час проходження студентами виробничої практики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу роботодавці спрямовують діяльність студентів-практикантів на формування актуальних практичних компетентностей майбутнього фахівця та надають практичні рекомендації щодо змістового наповнення окремих етапів проходження виробничої практики;
- 2) при періодичному перегляді ОП та інших процедур забезпечення її якості враховуються побажання роботодавців та відгуки і запити керівників практики від підприємств щодо необхідних для випускника професійних вмінь і компетентностей включено до переліку програмних результатів ОП;
- 3) фахівці-практики активно залучаються до проведення майстер-класів, круглих столів, тренінгів, диспутів для студентів як на базі Коледжу, так і за його межами <http://bit.ly/3922ipY> ;
- 4) з метою спостереження та вивчення різних об'єктів і явищ, а також занурення здобувачів освіти у професійне середовище, викладачі організують екскурсії на провідні підприємства галузей регіону <http://bit.ly/3922ipY> ;
- 5) традиційними є відвідування студентами щорічної міської ярмарки вакансій, на якій роботодавцями презентуються наявні у них вакансії для працевлаштування;
- 6) відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти представники провідні фахівці підприємств галузі входять до складу державних екзаменаційних комісій.

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

Коледж активно залучає до проведення аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, роботодавців.

Так, з метою вдосконалення практичної майстерності студентів з дисципліни «Організація ресторанного господарства» було проведено ряд майстер-класів від провідних фахівців: бармена бару «Пасаж Адлера 13» В. Правосудова – «Лікери, джин, ром, текіла: що це, з чого і як готуються?»; шеф-кухаря ресторану «Кабачок» А. Кафтана – «Особливості приготування перших страв»; шеф-кухаря ресторану «Benedetto» І. Жука – «Приготування страв з бобових і круп»; шеф-кухаря бару «Мандрівник» В. Гнатишина – «Приготування страв з м'яса»; бариста Restaurant&Banke Pıanino Д. Дмитряк – «Технології приготування еспрессо».

Із дисципліни «Менеджмент та маркетинг ГРГ» організовано лекції бізнес-тренера, підприємця О. Дейнеки на тему: «Брендинг як основний інструмент маркетингу» та зав. кафедри ТНЕУ, д.е.н. Т. Борисової - «Інтернет-маркетинг та електронні закупівлі».

Для формування особистих комунікативних компетентностей під час вивчення курсу «Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері» організовано зустріч з тележурналістом Майклом Щуром на тему: «Шлях професійного зростання».

Студенти знайомляться із досвідом фахівців-практиків під час екскурсій у заклади готельно-ресторанного господарства: пивоварна ресторація «Ковчег», ресторан «Тернопіль», «Старий млин», ТРЦ «Подолляни», крафт-паб «Le Rock» тощо <http://bit.ly/3922ipY> .

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

Для формування та реалізації політики неперервного професійного розвитку науково-педагогічного складу у Коледжі створено спеціальний підрозділ – сектор розвитку персоналу, до функцій якого входить впровадження внутрішньої системи методичних заходів у напрямку розвитку професійної майстерності викладачів; забезпечення організації підвищення кваліфікації працівників за межами закладу; моніторинг фахової компетентності педагогічних та науково-педагогічних працівників; організація рейтингового оцінювання діяльності викладачів <https://bit.ly/33FveTG>.

З метою <https://bit.ly/33FveTG> . якнайповнішого задоволення професійних потреб викладачів сектором дидактики та навчальних інновацій здійснюється постійний моніторинг дидактичних та методичних запитів науково-педагогічних працівників Коледжу та організуються внутрішні заходи підвищення кваліфікації – семінари, тренінги, спеціальні курси за програмами підвищення кваліфікації. Процедурні аспекти підвищення кваліфікації та стажування викладачів регламентуються Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників <https://bit.ly/2J61X10> . Викладачі проходять підвищення кваліфікації у Коледжі, а також у наукових, освітньо-наукових установах та організаціях як в Україні, так і за її межами, з якими Коледж уклав відповідні угоди (ТНПУ імені Володимира Гнатюка, ТНЕУ, ТНТУ імені Івана Пулюя). Дотримуючись принципів академічної свободи, кожен викладач має право вільно обирати місце, напрям, тематику, строки підвищення кваліфікації.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Дієвим інструментом, що стимулює розвиток викладацької майстерності, є визначення рейтингу викладача, який визначається відповідно до Положення про рейтингове оцінювання професійної діяльності педагогічних та науково-педагогічних працівників <https://bit.ly/33FveTG> та є невід'ємним елементом запровадження системи моніторингу діяльності викладачів як складової внутрішньої системи забезпечення якості освіти, мотивації до зростання професійної компетентності, продуктивності навчальної та наукової роботи, розвитку творчої ініціативи викладачів. Рейтинг викладача враховується при укладанні трудового договору, підписанні контракту, призначенні на іншу посаду, моральному та матеріальному стимулюванні. Матеріальне заохочення відбувається відповідно до Положення про порядок преміювання працівників коледжу <https://bit.ly/33AgrcY> , яке регламентує процедуру преміювання за досягнення у науковій, педагогічній та громадській роботі, сумлінну працю на благо суспільства.

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?

Досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання забезпечується фінансовими ресурсами, які формуються за рахунок коштів місцевого бюджету та інших джерел, не заборонених законом. Коледж володіє необхідною матеріально-технічною базою для забезпечення освітнього і виховного процесів за ОП: мультимедійна лінгафонна лабораторія, 2 комп'ютерні лабораторії (по 15 робочих місць), 2 лекційні зали (оснащені комплексом аудіовізуального забезпечення), 2 кухні-лабораторії, 2 дегустаційні зали, 1 навчальний бар, 4 спеціалізованих кабінети.

При викладанні дисциплін ОП використовуються площі та матеріально-технічне забезпечення Коледжу в цілому.

Здобувачі ОП мають вільний доступ до фондів та електронних каталогів бібліотеки Коледжу. Навчально-методичне забезпечення та силабуси дисциплін ОП розміщені в освітньому Е-середовищі <http://bit.ly/33wHV3a> та на сайті Коледжу <http://bit.ly/38ZegAw> . Відповідне навчально-методичне забезпечення ОП гарантує досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів.

У Коледжі створена необхідна соціальна інфраструктура (3 актові зали, спортзал, 2 спортивні майданчики, їдальня, 2 буфети, 3 медичні пункти, обладнанні місця для відпочинку та культурного дозвілля здобувачів).

Документи про фінансову діяльність, організацію освітнього процесу та інші документи нормативно-правової бази розміщені на сайті Коледжу у розділі Публічна інформація <https://bit.ly/3bbc0pW> .

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

Освітнє середовище Коледжу є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти, що забезпечується діяльністю комплексу підрозділів, до яких входять <https://bit.ly/3bovB7R>: служба охорони праці, штаб цивільного захисту, служба охорони здоров'я. Усі навчальні та адміністративні приміщення відповідають вимогам техніки безпеки та забезпечують умови життєдіяльності щодо освітлення, теплового та повітряного режиму, проведення технологічних процесів у спеціалізованих

лабораторіях тощо. Режими роботи навчального устаткування та обладнання відповідають нормативам. Здобувачі вищої освіти своєчасно проходять інструктажі з питань охорони праці. Навчальні корпуси обладнані камерами відеоспостереження, пропускна система Коледжу обладнана турнікетами, працюють медичні пункти. Проводяться регулярні та різноманітні заходи щодо пропаганди і розвитку здорового способу життя серед студентів та співробітників. В закладі існує комфортна міжособистісна взаємодія, що сприяє емоційному благополуччю та психічному здоров'ю здобувачів вищої освіти, відсутні будь-які прояви насильства, а також дотримано права і норми фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного учасника освітнього процесу. Для підтримки психічного здоров'я здобувачів у Коледжі функціонує сектор соціально-психологічної підтримки <https://bit.ly/392x421> .
Всі заходи, які вживає Коледж з метою підтримки психічного здоров'я здобувачів вищої освіти, є ефективними <https://bit.ly/2QyhKDF> .

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

Питання безпечності здоров'я та життя здобувачів ВО зображені у Стратегії розвитку Коледжу на 2020-2025 рр. та річному плані роботи. ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів ВО (включаючи психічне здоров'я) суворим дотриманням норм техніки безпеки. Студенти ознайомлюються із правилами внутрішнього розпорядку Коледжу та проходять вступний інструктаж з техніки безпеки під час першого місяця навчання, які надалі відбуваються переважно кожні пів року. Додаткові інструктажі проводяться за необхідністю та відповідно до розпорядчих документів.

Корпуси обладнані контрольно-пропускною системою, відеокамерами безпеки, системою протипожежної безпеки, системою зовнішнього блискавковідводу та заземлення. Для надання медичної допомоги є 3 медичні пункти.

Підтримка психічного здоров'я здобувачів освіти забезпечується шляхом створення загальної доброзичливої атмосфери співробітництва та підтримки в Коледжі. Також доступною є послуга надання онлайн консультації психолога <https://bit.ly/392x421>, спрямована на допомогу особам у розв'язанні психологічних проблем. Спілкування є конфіденційним. Послуга надання онлайн консультації є одним із напрямків діяльності Соціально-психологічної служби Коледжу. За час реалізації ОП звернень щодо проблем психічного здоров'я не було.

За час реалізації ОП звернень щодо проблем психічного здоров'я не було. За результатами опитування здобувачі задоволені роботою психолога та комфортними, безпечними умовами навчання.

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?

Соціальна підтримка студентів у Коледжі здійснюється за наступними напрямками:

- виплата соціальних стипендій;
- державна соціальна допомога різним категоріям студентів;
- матеріальна допомога студентам;
- допомога у працевлаштуванні випускників;
- забезпечення студентам існуючих пільг;
- соціальне забезпечення студентів із числа дітей-сиріт та дітей позбавлених батьківського піклування.

Соціальна підтримка здобувачів вищої освіти у Коледжі передбачає стипендіальне забезпечення, яке регулюється Положенням про порядок призначення і виплати стипендій у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола <https://bit.ly/33yNmhO>.

Служба соціально-психологічної підтримки регулярно обговорює пропозиції щодо адресного захисту і допомоги соціально-вразливій частині молоді, а саме: студентам з інвалідністю; сиротам; студентам, батько яких визнаний учасником бойових дій; особам з багатодітних та неблагополучних сімей; студентам з дітьми; студентам, які зареєстровані як внутрішньо переміщені особи.

Доступною є послуга надання онлайн консультації психолога <https://bit.ly/392x421> та отримання допомоги у кабінеті психологічної підтримки «Довіра», де консультативні послуги надають практичний психолог і соціальний педагог.

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)

Особливості зарахування на навчання осіб з особливими освітніми потребами визначається в Правилах прийому на навчання.

Коледж створює достатні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами, таким чином, щоб вони мали можливість повноцінно соціалізуватися та результативно навчатися. Для потреб актуальних та потенційних здобувачів освіти з особливими освітніми потребами пристосована інфраструктура будівель навчальних корпусів, що відображено у Звіті про проведення технічного обстеження стану забезпечення доступності навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення <https://bit.ly/2U4qDHi> . Серед здобувачів освіти на

ОП, що акредитується, особи з особливими освітніми потребами відсутні.

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?

Для реалізації політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій у Коледжі створюється Комісія з врегулювання конфліктних ситуацій, що працює відповідно до Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, <https://bit.ly/3dqN69k> є постійно діючим робочим органом Коледжу, який відповідає за дотримання вимог політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій у навчальному закладі.

Положення розроблено з метою забезпечення рівних можливостей щодо реалізації прав і свобод усіх співробітників та здобувачів освіти, підтримання в Коледжі середовища, вільного від дискримінації, сексуальних домагань, булінгу, приниження честі та гідності особи. Коледж не толерує і не толеруватиме дискримінацію, сексуальні домагання, булінг, приниження честі та гідності людини у будь-якій формі, оскільки така поведінка суперечить законодавству України, Статуту, корпоративній культурі, не відповідає місії та цінностям Коледжу. Дія Положення поширюється на всіх співробітників і здобувачів освіти та стосується поведінки під час освітнього процесу та/або виконання посадових обов'язків, а також поведінки, що пов'язана з освітнім процесом або виконанням посадових обов'язків.

З метою попередження конфліктних ситуацій, запобігання дискримінації та сексуальним домаганням в Коледжі заборонені:

дискримінаційні висловлювання (образливі, принижуючі твердження);

утиски (небажана для особи або групи осіб поведінка, метою або наслідком якої є приниження їхньої людської гідності за певними ознаками або створення стосовно такої особи чи групи осіб напруженої, ворожої атмосфери);

мова ненависті (висловлювання, що містять образи, погрози чи заклики до насильства щодо певної особи чи груп).

Доступність політик і процедур щодо врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи випадки дискримінації, сексуальних домагань або корупції) забезпечується шляхом розміщення інформації щодо основних заходів запобігання та способів сповіщення про такі ситуації на сайті Коледжу. У питаннях протидії корупції Коледж керується Законом України «Про запобігання корупції».

Під час реалізації ОП випадків скарг, пов'язаних із випадками дискримінації, сексуальних домагань або корупції, не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються Положенням про освітню програму: п.4 - Порядок розроблення освітньої програми; п.5 - Порядок затвердження, відкриття, акредитації та закриття освітньої програми; п.6 - Порядок реалізації, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми <http://bit.ly/2vxzg3G>

Моніторинг освітньої програми здійснюється з метою визначення рівня якості ОП. При оцінюванні освітньої програми здійснюється її аналіз за критеріями, визначеними у п.6.4. зазначеного положення. Систему обов'язкових процедур і засобів моніторингу визначає сектор моніторингу якості освіти академічного відділу Коледжу, який здійснює загальну координацію заходів щодо визначення якості освітньої програми.

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

Перегляд ОП здійснюється за результатами її моніторингу, як правило, групою забезпечення. До здійснення моніторингу можуть долучатися експерти: науково-педагогічні працівники, професіонали-практики, здобувачі освіти. Обов'язковою складовою моніторингу є зворотний зв'язок з усіма стейкхолдерами. Група забезпечення попередньо інформує здобувачів освіти і НПП про мету моніторингу та спосіб його здійснення, щоб забезпечити точність та валідність наданих відповідей. Моніторинг здійснюється у різний спосіб – анкетування, опитування, інтерв'ювання, моніторинг досягнутих результатів, оцінювання ОП на відповідність критеріям забезпечення якості освітніх програм тощо. За результатами моніторингу складається аналітичний звіт, який заслуховується на Науково-методичній раді з питань якості освіти та публікується на сайті коледжу.

Результати моніторингу освітніх програм є підставою для їх удосконалення, яке може здійснюватися у формі оновлення або модернізації. Освітня програма може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних навчальних результатів.

Підставою для оновлення ОП можуть бути ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми; результати оцінювання якості; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших

ресурсних умов реалізації освітньої програми.

Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик і т.п.).

Модернізація освітньої програми має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може стосуватися також мети (місії), програмних навчальних результатів. Модернізація ОП здійснюється у випадках, передбачених у п.б.6. Положення про освітню програму. Усі удосконалення освітніх програм фіксуються у Листку змін до освітньої програми <https://bit.ly/3dgzdu2>.

За 2018-2020 роки за ініціативи гаранта освітньої програми до ОП вносились наступні зміни: оновлення змісту окремих освітніх компонент вибіркової частини, оновлення структурно-логічної схеми ОП: терміни проходження практики (протокол засідання кафедри № 3 від 21 жовтня 2019р.).

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

Студенти є повноцінними партнерами в усіх процесах забезпечення якості ОП. Для вивчення їх ставлення до якості організації освітньої діяльності, проводиться анонімне анкетування студентів. Анкети складаються робочою групою викладачів та представників РСК за підтримки фахівців сектору моніторингу якості освіти. Студенти на засіданнях РСК та на сайті Коледжу у розділі «Студентські ініціативи» через он-лайн форму вносять пропозиції щодо організації освітнього процесу, покращення його якості <https://bit.ly/2U4QJtG>. Обговорення поданих ініціатив продовжується у соціальних мережах та на студентському форумі «Об'єктивний погляд на навчання», який проводиться 1 раз на семестр за ініціативи студентського активу. Узагальнені пропозиції у письмовому вигляді подаються до подальшого розгляду адміністрацією Коледжу. Як приклад ініціатив студентської спільноти – проведення інформаційних заходів із роз'яснення першокурсникам процедур та критеріїв оцінювання навчальних досягнень студентів, які діють у Коледжі. Завдяки цьому був проведений тренінг для старост груп «Засоби діагностики, процедури та критерії оцінювання навчальних досягнень студентів: що потрібно знати студентам». Усі ініціативи здобувачів вищої освіти знаходять своє відображення на сайті Коледжу.

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

Згідно з Положенням про студентське самоврядування <https://bit.ly/2WwVwWG> його представники беруть участь у обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування; заходах (процесах) щодо забезпечення якості освіти. Студентське самоврядування делегує своїх представників до робочих, консультативно-дорадчих органів (Конференція трудового колективу, Вчена рада Коледжу, Науково-методична рада з якості освіти, Стипендіальна комісія Коледжу), де мають право голосу, вносять необхідні пропозиції.

Залучення студентського самоврядування до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти здійснюється через ініціювання та проведення ними для здобувачів освіти інформаційно-роз'яснювальних бесід, пізнавальних тренінгів, семінарів на тему академічної доброчесності, формування індивідуальної освітньої траєкторії, забезпечення академічних прав та свобод. Особлива увага звертається на розвиток ініціативності студентської спільноти, їх активної позиції та відповідальності за якість освіти.

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

На етапі започаткування ОП співпраця кафедри готельно-ресторанної справи з роботодавцями полягала у аналізі новітніх тенденцій у готельно-ресторанній сфері та формуванні вимог до здобувачів вищої освіти на сучасному ринку праці.

Рецензенти ОП - представники готелю «Тернопіль», ресторану «Галич», Управління стратегічного розвитку міста Тернопільської міської ради - зазначили, що програма підготовки бакалаврів є практико-орієнтованою, фахові компетентності визначені відповідно до сучасних вимог та рекомендацій міжнародних професійних організацій, програма забезпечує формування спеціальних фахових компетентностей бакалаврів з готельно-ресторанної справи та надає можливість оцінити рівень їх сформованості.

Передбачається, що представник роботодавців входить до складу Екзаменаційної комісії з проведення підсумкової атестації випускників. За результатами роботи Екзаменаційної комісії усі зауваження та пропозиції будуть враховані у подальшій підготовці фахівців.

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

Оскільки у 2020р. передбачений перший випуск студентів за даною ОП, Коледж не мав можливості відслідкувати інформацію щодо кар'єрного шляху випускників.

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти Коледжу дає змогу вчасно реагувати на виявлені недоліки в освітній програмі та/або діяльності з реалізації освітньої програми. Сектор моніторингу якості освіти координує дії з підготовки, організації, супроводу і проведення освітньої діяльності у сфері вищої освіти відповідно до стандартів освітньої діяльності та внутрішньої системи забезпечення якості освіти.

На початковому етапі реалізації освітньої програми прослідковувалась низька ініціативність здобувачів освіти у внутрішніх процесах забезпечення якості освітньої діяльності з реалізації ОП. Зокрема відмічалась незацікавленість студентів у формуванні власної освітньої траєкторії шляхом осмисленого вибору дисциплін вибіркової частини. Опитування студентів дозволило виявити прогалини у процедурах інформування здобувачів щодо можливостей формування індивідуальних навчальних планів. З метою допомоги студентам в 2019р. у Коледжі реалізовано інформаційну систему підтримки рішень студентів щодо формування індивідуального навчального плану у частині вибіркового вибору дисциплін (<http://bit.ly/2Qn6t9e>), що дозволило підняти на більш високий рівень вищезазначені процедури.

У червні 2019р. кафедрою готельно-ресторанної справи здійснювався аналіз задоволеності студентів щодо проходження практик. На запит студентів було розширено базу практик, увівши до них заклади харчування вузької спеціалізації, що мають значний попит серед споживачів (н-д, суши-бари, пивні ресторації, заклади кейтерингових послуг тощо) та готельно-ресторанні комплекси. Таким чином, у межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти внаслідок моніторингу ОП вносились зміни, що відповідали зовнішнім викликам ринку готельно-ресторанних послуг.

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

ОП проходить первинну акредитацію.

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

Учасники академічної спільноти (адміністрація Коледжу, педагогічні працівники, здобувачі освіти, партнери-роботодавці) на етапах розроблення, затвердження, моніторингу ОП змістовно залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості, передусім, у формі on-line опитування, ділових зустрічей, тематичних дискусій, продукування ідей, напрацювання пропозицій та ін. Результати опитувань впливають на корекцію змісту ОП в цілому та окремих дисциплін і практик, підвищення якості викладання й оцінювання, оновлення складу педагогічних працівників та їх мотивацію, наукових пошуків здобувачів освіти і, головне – доцільність функціонування освітньої програми. Адміністрація коледжу підтримує ідеї, ініціативи та пропозиції інших учасників академічної спільноти, їх причетність до прийняття рішень щодо удосконалення внутрішнього забезпечення якості.

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

Розбудова внутрішнього менеджменту якості здійснюється на основі системи індикаторів та показників відповідно до стандартів ESG 2015, які слугують критеріями визначення рівня якісних процесів у Коледжі усіма структурними підрозділами <https://bit.ly/3djbR71>. SWOT - аналіз діяльності Коледжу по кожному напрямку внутрішньої системи забезпечення якості освіти дозволив сформулювати Програму заходів підвищення якості освіти на 2020-2025pp. <https://bit.ly/2UplNDn>. З метою здійснення заходів щодо організації та моніторингу системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти в Коледжі сформовано сектор моніторингу якості освіти як підрозділ академічного відділу <http://bit.ly/2QuQwOf>. Сектор надає методичну та організаційну допомогу з питань забезпечення якості освіти розробникам ОП, контролює виконання положень із забезпечення якості освіти, розробляє пропозиції щодо вдосконалення процедур та заходів із забезпечення якості освіти, здійснює збір та аналіз інформації щодо контингенту здобувачів освіти, формування їх освітніх траєкторій, рівня успішності, результатів оцінювання, кар'єрного зростання випускників. Сектор підпорядкований заступнику директора Коледжу з навчальної та виробничої роботи, який координує його взаємодію з факультетами/відділеннями, кафедрами/цикловими комісіями, навчально-методичним підрозділом у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти, зокрема оптимальній реалізації освітніх програм.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу?

Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в Коледжі регулюються документами, розробленими з урахуванням вимог чинного законодавства. Це:

Статут Коледжу <https://bit.ly/2UuCRlu>

Положення про Вчену раду <https://bit.ly/2J1rfHg>

Положення про Наглядову раду <https://bit.ly/2lZCyjv>

Правил внутрішнього трудового розпорядку <https://bit.ly/2J1wAyr>

Колективний договір <https://bit.ly/2xcGYAK>

Положення про організацію освітнього процесу <http://bit.ly/33rAYjG>

Кодекс академічної доброчесності <http://bit.ly/2x7Rvx5>

Решта документів, якими регулюються права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, своєчасно оприлюднюються на сайті Коледжу в розділі «Публічна інформація». В залежності від мети та змісту документів вони проходять обговорення на Вченій Раді Коледжу та на загальних зборах трудового колективу.

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

<http://bit.ly/38ZegAw>

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

<http://bit.ly/38ZegAw>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Освітня програма Готельно-ресторанна справа розвивається з огляду на існуючі тенденції функціонування, розвитку готельно-ресторанного господарства та буде переглянута у зв'язку із введенням з 2020-2021н.р. Стандарту для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Виходячи з проведеного самоаналізу, визначено сильні сторони ОП:

ОП орієнтується на останні тенденції щодо застосування досягнень науки і практики у готельно-ресторанній сфері та орієнтована на інноваційність як у викладанні дисциплін, так і у самостійній роботі студентів;

набір дисциплін, за рахунок яких досягаються заплановані результати навчання, викладаються в логічній послідовності, формують необхідні компетентності та відповідають сучасним викликам у готельно-ресторанній сфері;

практико-орієнтоване навчання, що передбачає активну участь фахівців практиків за напрямом програми та існування достатньої пропозиції баз практики у закладах готельно-ресторанного господарства;

активне залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу (майстер-класи, круглі столи, зустрічі, екскурсії тощо);

перелік програмних результатів та компетентностей, які забезпечують підготовку фахівців у секторі готельно-ресторанного обслуговування, є актуальним в умовах сьогодення; вони визначені із урахуванням потреб ринку сфери послуг України та регіону, що має забезпечити конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

матеріально-технічна база, що дозволяє підтримувати високу якість освітнього процесу;

ОП реалізовується за підтримки сучасного інформаційного освітнього Е-середовища, що функціонує на базі платформи Moodle.

Слабкі сторони ОП:

недостатній внесок роботодавців у розробку ОП;

низька активність студентів у програмах наукової діяльності (форуми, конференції, семінари, участь у наукових проєктах кафедри).

недостатня залученість здобувачів освіти про процесів моніторингу якості ОП.

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

Впродовж найближчих 3 років планується:

перегляд та оновлення ОП у зв'язку з введенням з 2020-2021н.р. Стандарту для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;

формування рад із працедавцями на рівні ОП, більш активне залучення стейкхолдерів до модернізації ОП, що є запорукою визначення запитів ринку праці та відповідного корегування структури та змісту, проєктування та оцінювання результатів навчання;

- впровадження дуальної форми освіти за ОП як перспективної форми співпраці закладу освіти та роботодавців;
- впровадження гнучких навчальних траєкторій та визнання компетентностей, набутих поза формальними освітніми програмами;
- розширення співпраці та більш тісної взаємодії з профільними органами державної влади, державними і приватними підприємствами, організаціями та установами, а також аналогічними кафедрами інших ЗВО України та ближнього зарубіжжя на всіх етапах життєвого циклу підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- постійний перегляд компетентностей та програмних результатів навчання з огляду на потреби ринку праці, посилення практичної складової освітнього процесу.

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: Баб'юк Марія Петрівна

Дата: 30.03.2020 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	
Правознавство	навчальна дисципліна	33825pravo.pdf	i0PbTKT9LFGSnm+R5Lej87YVtOlvbzy+GaB6CV1Rw=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проєктор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	33825org_rest_gosp.pdf	iEN6f3hs69kxq2diPkWN3vh6c6wV5/5w2WQIQmDjy0=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проєктор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.</p> <p>Немеханічне обладнання</p> <p>Меблі: обідні столи 4-місні – 3 шт., стільці напів які – 12 шт., станція офіціанта – 1 шт. (2018р.)</p> <p>Обладнання: візок офіціантський, трьохярусний, нержавійка – 1шт., марміт, нержавійка, прямокутний 9 л – 1шт. (2017р., 2018р.).</p> <p>Засоби праці офіціанта: піднос круглий – 3 шт., піднос металевий нержавійка d 30 – 1шт., ніж сомельє – 2 шт., дзвінок офіціанта – 2 шт., ручник офіціанта – 4 шт., рукавички офіціанта 10 пар. (2017р., 2018р., 2019р.).</p> <p>Засоби праці сомельє: декантер – 1 шт., ніж сомельє – 1 шт., свічка, підсвічник – 1 копл., пробка дроп-стоп – 3 шт. (2017р., 2018р., 2019р.).</p> <p>Столовий посуд</p> <p>Порцеляновий (2018р., 2019р.):</p> <p>Тарілки порцелянові пірижкові, закусочні, столові «Thun», Чехія – 18 шт.</p> <p>Посуд «Wilmax» для холодних страв і закусок в асортименті – 12 шт.</p> <p>Посуд для перших страв – 6 шт.</p> <p>Посуд для других гарячих страв – 6 шт.</p> <p>Посуд для холодних закусок склокераміка – 6 шт.</p> <p>Соусник «Wilmax» 100 мл, 170 мл – 2 шт.</p> <p>Цукерничка «Wilmax» – 1 шт.</p> <p>Кавовий сервіз «Wilmax» 6 персон – 1 компл.</p> <p>Чайний сервіз «Wilmax» 6 персон – 1 компл.</p> <p>Молочник 100 мл, 250 мл – 2 шт.</p> <p>Фруктовниця на ніжці «Wilmax» – 1шт.</p> <p>Ємність для запікання «Wilmax» – 1шт.</p> <p>Тарілка десертна прямокутна склокераміка – 6 шт.</p> <p>Кришка «Wilmax» для блюда – 1 шт.</p> <p>Скляний посуд (2017р., 2018р., 2019р.):</p> <p>Келихи для вина в асортименті 175 мл, 225 мл, 250 мл, 350 мл, 490 мл – 60 шт.</p> <p>Келихи для шампанського 190 мл – 12 шт.</p> <p>Фужери для води 290 мл – 6 шт.</p> <p>Чарки 60мл – 12 шт.</p> <p>Чарки коньячні 160 мл – 6 шт.</p> <p>Склянки для віскі 205 мл – 6 шт.</p> <p>Чарки для лікеру – 45 мл – 6 шт.</p> <p>Карафи в асортименті – 3 шт.</p> <p>Графин для б/а напоїв 1,5 л – 1 шт.</p> <p>Пивні кухлі – 4 шт.</p> <p>Креманки скляні – 6 шт.</p> <p>Металевий посуд (2017р., 2018р., 2019р.):</p> <p>Відерко для шаманського нержавійка – 1шт.</p> <p>Соусник нержавійка – 1шт.</p> <p>Блюдо рибне нержавійка – 2 шт.</p> <p>Блюдо кругле з кришкою – 1 шт.</p> <p>Кокотниця – 1 шт.</p> <p>Турка 300 мл – 1 шт.</p> <p>Пашотниця нержавійка – 1 шт.</p> <p>Сланцевий посуд (2019р.):</p>

				<p>Блюда квадратне – 2 шт. Керамічний посуд (2018р.): Тарілки, полумиски, креманки, чашки, блюда – 10 шт. Додаткові предмети сервірування (2018р.): Серветниця «Wiltax» – 1 шт. Вазочки «Wiltax». Керамічна, скляна – 3 шт. Набір для спецій «Wiltax» (3 предмети) – 1 набір. Солонка, перечниця порцелянові «Thup» – 1 набір. Столові прибори Основні (2018р.): Закусочний набір – 6 компл. Столовий набір (ніж, виделка, ложка) – 6 компл. Рибний набір (виделка, ніж) – 6 компл. Чайна ложка – 6 шт. Кавова ложка – 6 шт. Додаткові (2018р.): Ніж для масла – 2 шт. Щипці для хліба, кондитерські, універсальні, для м'яса, для льоду для равликів; лопатка кондитерська, ложка розливна, ложка салатна, виделка гастрономічна – 10 шт. Столова білизна (2018р.): Скатертини в асортименті – 12 шт. Наперони – 2 шт. Скатертина фуршетна – 2 шт. Серветки тканинні – 30 шт. Фуршетна база (2019р.): □ в стилі «еко» – 1 компл. □ в українському етнічному стилі 1 компл. Декоративні предмети для сервірування тематичних столів (8 комплектів). Дидактичний та роздатковий матеріал: Зразки меню, карт напоїв закладів ресторанного господарства 38 шт. Дидактичний та роздатковий матеріал: «Сервірування столів», «Стандарти обслуговування», «Інтер'єри закладів ресторанного господарства», «Організація харчування проживаючих готелю», «Матеріали періодичних видань в сфері ресторанного бізнесу», «Зразки документів закладів ресторанного господарства», каталоги матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства 12 шт.</p>
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	33825info_sus_tex.pdf	vINOpzldj5koHOvG3+fhKC2oDfDsfuOUz0UgaFvbs=	Персональні комп'ютери (15 шт., 2016р.), комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	33825inf_sust_got_tex.pdf	w2ucPmLS3PnlTcx7VS58gj/KYPoQ4h7kEx1NzJJDIEw=	Персональні комп'ютери (15 шт., 2016р.), комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	33825pravove_regyl.pdf	7BLxn8beQUON7IjzloGqz6DTAnD5rrNH/J63mX+zTAA=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Зарубіжний сервіс	навчальна дисципліна	33825zaryb_servis.pdf	YPmLXZa433iDOOpIccRIOpL6wruAFWaNsF84qfcdHRg=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р. Немеханічне обладнання Меблі: обідні столи 4-місні – 3 шт., стільці напів'які – 12 шт., станція офіціанта – 1 шт. (2018р.) Обладнання: візок офіціантський, трьохярусний, нержавійка – 1шт., марміт, нержавійка, прямокутний 9 л – 1шт. (2017р., 2018р.). Засоби праці офіціанта: піднос круглий – 3 шт., піднос металевий нержавійка d 30 – 1шт., ніж сомельє – 2 шт., дзвінок офіціанта – 2 шт., ручник офіціанта – 4 шт.,

рукавички офіціанта 10 пар. (2017р., 2018р., 2019р.).
Засоби праці сомельє:
декантер – 1 шт., ніж сомельє – 1 шт., свічка, підсвічник – 1 компл., пробка дроп-стоп – 3 шт. (2017р., 2018р., 2019р.).
Столовий посуд
Порцеляновий (2018р., 2019р.):
Тарілки порцелянові пірижкові, закусочні, столові «Thup», Чехія – 18 шт.
Посуд «Wilmax» для холодних страв і закусок в асортименті – 12 шт.
Посуд для перших страв – 6 шт.
Посуд для других гарячих страв – 6 шт.
Посуд для холодних закусок склокераміка – 6 шт.
Соусник «Wilmax» 100 мл, 170 мл – 2 шт.
Цукерничка «Wilmax» – 1 шт.
Кавовий сервіз «Wilmax» 6 персон – 1 компл.
Чайний сервіз «Wilmax» 6 персон – 1 компл.
Молочник 100 мл, 250 мл – 2 шт.
Фруктовниця на ніжці «Wilmax» – 1шт.
Ємність для запікання «Wilmax» – 1шт.
Тарілка десертна прямокутна склокераміка – 6 шт.
Кришка «Wilmax» для блюда – 1 шт.
Скляний посуд (2017р., 2018р., 2019р.):
Келихи для вина в асортименті 175 мл, 225 мл, 250 мл, 350 мл, 490 мл – 60 шт.
Келихи для шампанського 190 мл – 12 шт.
Фужери для води 290 мл – 6 шт.
Чарки 60мл – 12 шт.
Чарки коньячні 160 мл – 6 шт.
Склянки для віскі 205 мл – 6 шт.
Чарки для лікеру – 45 мл – 6 шт.
Карафи в асортименті – 3 шт.
Графин для б/а напоїв 1,5 л – 1 шт.
Пивні кухлі – 4 шт.
Креманки скляні – 6 шт.
Металевий посуд (2017р., 2018р., 2019р.):
Відерко для шампанського нержавійка – 1шт.
Соусник нержавійка – 1шт.
Блюдо рибне нержавійка – 2 шт.
Блюдо кругле з кришкою – 1 шт.
Кокотниця – 1 шт.
Турка 300 мл – 1 шт.
Пашотниця нержавійка – 1 шт.
Сланцевий посуд (2019р.):
Блюдо квадратне – 2 шт.
Керамічний посуд (2018р.):
Тарілки, полумиски, креманки, чашки, блюда – 10 шт.
Додаткові предмети сервірування (2018р.):
Серветниця «Wilmax» – 1 шт.
Вазочки «Wilmax».
Керамічна, скляна – 3 шт.
Набір для спецій «Wilmax» (3 предмети) – 1 набір.
Солонка, перчниця порцелянові «Thup» – 1 набір.
Столові прибори Основні (2018р.):
Закусочний набір – 6 компл.
Столовий набір (ніж, виделка, ложка) – 6 компл.
Рибний набір (виделка, ніж) – 6 компл.
Чайна ложка – 6 шт.
Кавова ложка – 6 шт.
Додаткові (2018р.):
Ніж для масла – 2 шт.
Щипці для хліба, кондитерські, універсальні, для м'яса, для льоду для равликів; лопатка кондитерська, ложка розливна, ложка салатна, виделка гастрономічна – 10 шт.
Столова білизна (2018р.):
Скатертини в асортименті – 12 шт.
Наперони – 2 шт.
Скатертини фуршетна – 2 шт.

				<p>Серветки тканинні - 30 шт. Фуршетна база (2019р.): □ в стилі «еко» - 1 компл. □ в українському етнічному стилі 1 компл. Декоративні предмети для сервірування тематичних столів (8 комплектів). Дидактичний та роздатковий матеріал: Зразки меню, карт напоїв закладів ресторанного господарства 38 шт. Дидактичний та роздатковий матеріал: «Сервірування столів», «Стандарти обслуговування», «Інтер'єри закладів ресторанного господарства», «Організація харчування проживаючих готелю», «Матеріали періодичних видань в сфері ресторанного бізнесу», «Зразки документів закладів ресторанного господарства», каталоги матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства 12 шт.</p>
Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	33825servis_zakladiv.pdf	ZSHYePfh54TqnLZVysUI5Mcl4q70Mgy8ccmkSXdobdo=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р. Немеханічне обладнання Меблі: обідні столи 4-місні - 3 шт., стільці напів'які - 12 шт., станція офіціанта - 1 шт. (2018р.) Обладнання: візок офіціантський, трьохярусний, нержавійка - 1шт., марміт, нержавійка, прямокутний 9 л - 1шт. (2017р., 2018р.). Засоби праці офіціанта: піднос круглий - 3 шт., піднос металевий нержавійка d 30 - 1шт., ніж сомельє - 2 шт., дзвінок офіціанта - 2 шт., ручник офіціанта - 4 шт., рукавички офіціанта 10 пар. (2017р., 2018р., 2019р.). Засоби праці сомельє: декантер - 1 шт., ніж сомельє - 1 шт., свічка, підсвічник - 1 компл., пробка дроп-стоп - 3 шт. (2017р., 2018р., 2019р.). Столовий посуд Порцеляновий (2018р., 2019р.): Тарілки порцелянові пиріжкові, закусочні, столові «Thun», Чехія - 18 шт. Посуд «Wilmax» для холодних страв і закусок в асортименті - 12 шт. Посуд для перших страв - 6 шт. Посуд для других гарячих страв - 6 шт. Посуд для холодних закусок склокераміка - 6 шт. Соусник «Wilmax» 100 мл, 170 мл - 2 шт. Цукерничка «Wilmax» - 1 шт. Кавовий сервіз «Wilmax» 6 персон - 1 компл. Чайний сервіз «Wilmax» 6 персон - 1 компл. Молочник 100 мл, 250 мл - 2 шт. Фруктовниця на ніжці «Wilmax» - 1шт. Ємність для запікання «Wilmax» - 1шт. Тарілка десертна прямокутна склокераміка - 6 шт. Кришка «Wilmax» для блюда - 1 шт. Скляний посуд (2017р., 2018р., 2019р.): Келихи для вина в асортименті 175 мл, 225 мл, 250 мл, 350 мл, 490 мл - 60 шт. Келихи для шампанського 190 мл - 12 шт. Фужери для води 290 мл - 6 шт. Чарки 60мл - 12 шт. Чарки коньячні 160 мл - 6 шт. Склянки для віскі 205 мл - 6 шт. Чарки для лікеру - 45 мл - 6 шт. Карафи в асортименті - 3 шт. Графин для б/а напоїв 1,5 л - 1 шт. Пивні кухлі - 4 шт.</p>

				<p>Креманки скляні – 6 шт. Металевий посуд (2017р., 2018р., 2019р.): Відерко для шаманського нержавійка – 1шт. Соусник нержавійка – 1шт. Блюдо рибне нержавійка – 2 шт. Блюдо кругле з кришкою – 1 шт. Кокотниця – 1 шт. Турка 300 мл – 1 шт. Пашотниця нержавійка – 1 шт. Сланцевий посуд (2019р.): Блюдо квадратне – 2 шт. Керамічний посуд (2018р.): Тарілки, полумиски, креманки, чашки, блюда – 10 шт. Додаткові предмети сервірування (2018р.): Серветниця «Wilmax» – 1 шт. Вазочки «Wilmax». Керамічна, скляна – 3 шт. Набір для спецій «Wilmax» (3 предмети) – 1 набір. Солонка, перечниця порцелянові «Thup» – 1 набір. Столові прибори Основні (2018р.): Закусочний набір – 6 компл. Столовий набір (ніж, виделка, ложка) – 6 компл. Рибний набір (виделка, ніж) – 6 компл. Чайна ложка – 6 шт. Кавова ложка – 6 шт. Додаткові (2018р.): Ніж для масла – 2 шт. Щипці для хліба, кондитерські, універсальні, для м'яса, для льоду для равликів; лопатка кондитерська, ложка розливна, ложка салатна, виделка гастрономічна – 10 шт. Столова білизна (2018р.): Скатертини в асортименті – 12 шт. Наперони – 2 шт. Скатертина фуршетна – 2 шт. Серветки тканинні – 30 шт. Фуршетна база (2019р.): □ в стилі «еко» - 1 компл. □ в українському етнічному стилі 1 компл. Декоративні предмети для сервірування тематичних столів (8 комплектів). Дидактичний та роздатковий матеріал: Зразки меню, карт напоїв закладів ресторанного господарства 38 шт. Дидактичний та роздатковий матеріал: «Сервірування столів», «Стандарти обслуговування», «Інтер'єри закладів ресторанного господарства», «Організація харчування проживаючих готелю», «Матеріали періодичних видань в сфері ресторанного бізнесу», «Зразки документів закладів ресторанного господарства», каталоги матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства 12 шт.</p>
Навчальна практика "Вступ до фаху"	практика	33825prakt_vstyp_do_faxy.pdf	qqx9icV0v/QGrpyuYV+ghRgQorCBF7dHPZSNnM21GL4=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проєктор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Етнічні кухні	навчальна дисципліна	33825etnih_kyhni.pdf	+r3bE/VfMRSm6PTcNE0+ueEHm4n8xYhA6eH0zbWKjo=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проєктор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р., документ-камера 2017р. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ Теплове обладнання Плита електрична КИЙ-В ПЕД-4, 2016р. (1 шт.) Фритюрниця MPM MFR-06, 2017р. (1 шт.) Плита електрична промислова АРМ-ЕКО ПЕ-4Ш, 2018р. (1 шт.) Мікрохвильова піч Samsung CE-2927 NR, 2010р. (1 шт.) Електричний чайник MPM MCZ-88, 2017р. (1 шт.) Електричний чайник Tefal Justine BF5611, 2010р. (1 шт.) Холодильне обладнання Холодильник Electrolux ERT1601AOW, 2015р. (1</p>

				<p>шт.) Холодильник Zanussi ZRD 27 JS , 2007р. (1 шт.) Механічне обладнання Універсальний кухонний комбайн Bosch MUM8, 2016р. (1 шт.) М'ясорубка Moulinex ME-4011, 2010р. (1 шт.) Блендер Gorenje HBX 883 QW, 2017р. (1 шт.) Блендер Braun MR 430 CA, 2010р. (1 шт.) Ваговимірювальне обладнання Вага електронні CAS SW-10, 2010р. (2 шт.) Немеханічне обладнання Стіл виробничий, 2016р. (6 шт.) Стіл виробничий з гіркою, 2016р. (1 шт.) Стелаж металевий СПУ-4, 2016р. (2 шт.) Ванна мийна односекційна, 2016р. (3 шт.) Ванна мийна двосекційна, 2016р. (3 шт.) Обладнання дегустаційного залу (основне) Стінова панель, 2018р. (1 шт.) Стіл дегустаційний, 2016р. (1 шт.) Стійка спеціальна дегустаційна, 2018р. (1 шт.) Спец.пенал, 2018р. (1 шт.) Спец.тумба нижня, 2018р. (2 шт.) Спец.тумба навісна, 2018р. (3 шт.) Тумба нижня з шухлядами, 2018р. (1 шт.) Обладнання дегустаційного залу (допоміжне) Телевізор LED Hoffson A43F, 2019р. Кухонний посуд, інструменти, інфентар (2017-2019рр.) Каструлі в асортименті: 1л, 1,8л, 2,45л, 3л, 3,2л, 4л, 5,8л, 40л (33 шт.) Миски кухонні (18 шт.) Сковорідки в асортименті: 20 см, 24 см, 26 см, (23 шт.) Ножі в асортименті (38 шт.) Терка чотиригранна (2 шт.) Сито 16 см, 24 см (4 шт.) Картоплек'ялки (2 шт.) Шумовки (5 шт.) Друшляк (3 шт.) Піднос прямокутний (10 шт.) Піднос круглі 35 см (2 шт.) Кухонний молоток (3 шт.) Термос 3 л (2 шт.) Дошка кухонна 30x40 (10 шт.) Лопатка кулінарна (9 шт.) Часникодавка (1 шт.) Ступка кам'яна (1 шт.) Диспенсер для перцю (2 шт.) Млинок-сілничка (1 шт.) Набір для спецій (1 шт.) Ключ консервний (1 шт.) Макогін (2 шт.) Качалка (4 шт.) Сушка металева (1 шт.) Ложка розливна (1 шт.) Столовий посуд та прибори Бульйонниця (20 шт.) Салатник квадратний (6 шт.) Тарілка обідня квадратна (6 шт.) Набір склянок (4 шт.) Тарілка супова Luminarc (20 шт.) Тарілка десертна Luminarc (20 шт.) Тарілка-склокер (20 шт.) Блюдо-склокер (8 шт.) Набір столових приборів 24 пред. (3 шт.) Ложка чайна Метеор (6 шт.) Тарілка пиріжкова кругла (12 шт.) Термокавник з кришкою (1 шт.) Овочерізка вертикальна (5 шт.) Лопатка кондитерська силікон (10 шт.) Набір чайний 12 пред. (2 шт.) Форми для випічки в асортименті (6 шт.) Келих для вина 250 мл, 350 мл, 470мл (18 шт.)</p>
Кулінарна етнологія	навчальна дисципліна	33825kylin_etnol.pdf	eNsDbdl7Mc00CeJvX7VhNwtoN6Elajr1NSG9MdZ420Y=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р., документ-камера 2017р.

ТЕХНОЛОГІЧНЕ
ОБЛАДНАННЯ
Теплове обладнання
Плита електрична КИЙ-В
ПЕД-4, 2016р. (1 шт.)
Фритюрниця MPM MFR-06,
2017р. (1 шт.)
Плита електрична
промислова АРМ-ЕКО ПЕ-
4Ш, 2018р. (1 шт.)
Мікрохвильова піч Samsung
SE-2927 NR, 2010р. (1 шт.)
Електричний чайник MPM
MCZ-88, 2017р. (1 шт.)
Електричний чайник Tefal
Justine BF5611, 2010р. (1
шт.)
Холодильне обладнання
Холодильник Electrolux
ERT1601AOW, 2015р. (1
шт.)
Холодильник Zanussi ZRD
27 JS, 2007р. (1 шт.)
Механічне обладнання
Універсальний кухонний
комбайн Bosch MUM8,
2016р. (1 шт.)
М'ясорубка Moulinex ME-
4011, 2010р. (1 шт.)
Блендер Gorenje HBX 883
QW, 2017р. (1 шт.)
Блендер Braun MR 430 CA,
2010р. (1 шт.)
Ваговимірювальне
обладнання
Вага електронні CAS SW-
10, 2010р. (2 шт.)
Немеханічне обладнання
Стіл виробничий, 2016р. (6
шт.)
Стіл виробничий з гіркою,
2016р. (1 шт.)
Стелаж металевий СПУ-4,
2016р. (2 шт.)
Ванна мийна односекційна,
2016р. (3 шт.)
Ванна мийна двосекційна,
2016р. (3 шт.)
Обладнання
дегустаційного залу
(основне)
Стінова панель, 2018р. (1
шт.)
Стіл дегустаційний, 2016р.
(1 шт.)
Стилка спеціальна
дегустаційна, 2018р. (1
шт.)
Спец.пенал, 2018р. (1 шт.)
Спец.тумба нижня, 2018р.
(2 шт.)
Спец.тумба навісна, 2018р.
(3 шт.)
Тумба нижня з шухлядами,
2018р. (1 шт.)
Обладнання
дегустаційного залу
(допоміжне)
Телевізор LED Hoffson A43F,
2019р.
Кухонний посуд,
інструменти, інфентар
(2017-2019рр.)
Каструлі в асортименті: 1л,
1,8л, 2,45л, 3л, 3,2л, 4л,
5,8л, 40л (33 шт.)
Миски кухонні (18 шт.)
Сковорідки в асортименті:
20 см, 24 см, 26 см, (23 шт.)
Ножі в асортименті (38
шт.)
Терка чотиригранна (2 шт.)
Сито 16 см, 24 см (4 шт.)
Картоплев'ялки (2 шт.)
Шумовки (5 шт.)
Друшляк (3 шт.)
Піднос прямокутний (10
шт.)
Піднос круглі 35 см (2 шт.)
Кухонний молоток (3 шт.)
Термос 3 л (2 шт.)
Дошка кухонна 30x40 (10
шт.)
Лопатка кулінарна (9 шт.)
Часникодавка (1 шт.)
Ступка кам'яна (1 шт.)
Диспенсер для перцю (2
шт.)
Млинок-сільничка (1 шт.)
Набір для спецій (1 шт.)
Ключ консервний (1 шт.)
Макогін (2 шт.)
Качалка (4 шт.)
Сушка металева (1 шт.)
Ложка розливна (1 шт.)
Столовий посуд та прибори
Бульйонниця (20 шт.)
Салатник квадратний (6
шт.)
Тарілка обідня квадратна
(6 шт.)
Набір склянок (4 шт.)
Тарілка супова Luminaс
(20 шт.)
Тарілка десертна Luminaс
(20 шт.)
Тарілка-склокер (20 шт.)
Блюдо-склокер (8 шт.)
Набір столових приборів 24
пред. (3 шт.)
Ложка чайна Метеор (6
шт.)
Тарілка пиріжкова кругла
(12 шт.)

				Термокавник з кришкою (1 шт.) Овочерізка вертикальна (5 шт.) Лопатка кондитерська силікон (10 шт.) Набір чайний 12 пред. (2 шт.) Форми для випічки в асортименті (6 шт.) Келих для вина 250 мл, 350 мл, 470мл (18 шт.)
Готельна індустрія України	навчальна дисципліна	33825hotelna_ind_ykr.pdf	OMdQWNnn6UjBy779ozl7JQvwzLroNe3uBwpZnnbuDcc=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Менеджмент готельно-ресторанного підприємства	навчальна дисципліна	33825mened_person.pdf	eHEF+fPcUJQ2AyISJXZGFVJtHcV7ka0Yp54zWsen4Kk=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства	навчальна дисципліна	33825yprav_person.pdf	DIZhH7akWb9LW56WSpwCu0rxhuVKTU1RFjJ30Y5mDc4=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Соціологія та психологія	навчальна дисципліна	33825socio_psuxolog.pdf	o0UG65/d8UdS36a0QUmluYDzYGDvpub/Vqbd6QoVxl=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Філософія	навчальна дисципліна	33825filosofia.pdf	+f68c6ol0Pj+HMxmBK8sgsaUBijeqxx7r25I9N+Mm/k=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері	навчальна дисципліна	33825etuket.pdf	Ujh90+fGwjJE/u1uLILZ3YE4W84bswILC3d6UCZ5/gI=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері	навчальна дисципліна	33825dilov_etuket.pdf	9y0uUGkZRZAw5N2EErBS+ujl22qlzFH8JEfH3pkTg70=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу	навчальна дисципліна	33825uprav_vutratamu.pdf	hKuIDNHhahLhmj8DLwfrJdI3tTI0dYwnUGLychxnzbw=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	33825cinoytv_got_rest.pdf	VTvk6ouJOcZaXITnwOfxLKmbjplLexrQQb3zjfm0+n4=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Організація виставкової та ярмаркової діяльності	навчальна дисципліна	33825org_vuctav_dial.pdf	JBu8pC5IZCioqr/ZQXAmJ0SFpLrf36tZs3HMR+amk=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Організація анімаційних послуг	навчальна дисципліна	33825org_animaci.pdf	huFLy7eyFmUmV5czO2iK1+2mmjdYXfJf5at0540Gw=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Курортологія	навчальна дисципліна	33825kyrortologia.pdf	s9wsVYNeP16tDjlt/0fQsOlokXX6VtRhXLdkDaxN3g=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Санаторно-курортна справа	навчальна дисципліна	33825sanatorno_kyrortna_sprava.pdf	slDngL7FaNOJh6PzpfWBugTUNquw4fCL4ofnm4DWLUA=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Навчальна практика (комп'ютерна)	практика	33825Prakt_navh_komp.pdf	Q7oL3QImdCBvfwTm5PrjGM+wF9JMMjEWWXLhbbhN/y8=	Персональні комп'ютери (30 шт., 2014р., 2016р.), комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., інтерактивна дошка 2014р.
Рекреаційні комплекси світу	навчальна дисципліна	33825rekreaz_kompl.pdf	5C+3Aa72WVvGdP8+G+fjFDAX6N9kcWNX8G6mAa0em+U=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Вступ до гостинності	навчальна дисципліна	33825vstup_do_gost.pdf	k8YxBZY8QxqIVf0jGsjhqAMDpvasy0aqRuyLzbjSmDE=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	33825Inoz_mova.pdf	iQoGFU0Xz55Mo52Mksv622A4CAI/5mk+aKX2H2DafT4=	Мультимедійний лінгвафонний комплекс (комп'ютери - 15 шт., 2016р.; акустична гарнітура - 15 шт. 2017р.; мультимедійний проектор 2014р., проекційний екран, 2014р.; ноутбук - 2016р.), спеціалізоване програмне забезпечення лінгвістичних порталів.

Фінанси підприємств сфери обслуговування	навчальна дисципліна	33825finans_pipd.pdf	hvAmAPVzmDIMIT/CR6P8P21Z2c6peK8DGLe5SbBvyuR8=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Стандартизація, сертифікація, ліцензування	навчальна дисципліна	33825stand.pdf	8h55RfIE13VR3CpMutLujDBImP5PxsKf244ytkcPoM=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Українська мова (за професійним спрямування)	навчальна дисципліна	33825ukr_lang.pdf	q4A80ESEJJeZPFRcnfKGY58FRTSKdTOYrwsQpTrY2io=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	навчальна дисципліна	33825ohorona_pratci.pdf	9BrZxuVyihRCDc9am2oVrXp4SRxcgYSLEGrhrleKlqc=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Вища математика	навчальна дисципліна	33825hight_math.pdf	QF7eaBmwtSC4VImKR7EPij6S9OYXZX4G3p7wleU/BBI=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка 2014р., проектор 2016р., ноутбук 2016р.
Економічна теорія	навчальна дисципліна	33825economic_teor.pdf	xUCLazDguTgUodBLou5Rgrfj52UFspEvXKRH8kiPwDM=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Санітарія та гігієна	навчальна дисципліна	33825sanitaria.pdf	tjYReaK2uPqNTM9JAOZuN4cEI1vF9b6PGLLM1mOSzMU=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2017р., ноутбук 2017р., екран 2017р.
Підприємництво	навчальна дисципліна	33825pidpr.pdf	+uWt1kenjGbMa7uHU8fpVYgFXRVD7reKmjxOJq/Tf+M=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Економіка підприємств сфери обслуговування	навчальна дисципліна	33825Ekonom_pidp.pdf	5pgj11sieK1U7HnH6QL3rosaEOCCzD9sKd9GlyKAqw=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу	навчальна дисципліна	33825upravlinya_rozov.pdf	9p/bqmj4RyZdHtVZXib+rOill1gyEEBpotZrOfmIOM=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.
Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	33825Byx_oblik.pdf	Bq+XLgpY8xYqzZejQjDhKqgky2Dsqw4ZahxwkKUD6wo=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка 2014р., проектор 2019р., ноутбук 2019р.
Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі	навчальна дисципліна	33825upr_proectamy.pdf	AVVc4SwX9IAGJMsFnYdzm790wKBYrchAf/s5n6jhEwA=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка, 2014р., проектор 2019р., ноутбук 2019р.
Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	33825biznes_plan.pdf	ZdSy1A0Mk/80FYKGLIGHn/VbMvKdD/F2oqAkW0oQEzs=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка, 2014р., проектор 2019р., ноутбук 2019р.
Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	33825men_ta_marketung.pdf	u9EbhtpEJnNVURfBEffxetVUoBSlbaMOLt1yXyYf13s=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка 2014р., проектор 2019р., ноутбук 2019р.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	33825harch_himia.pdf	4kplfC8fc8nx7gstLnvysRnOGES9em0N09y5plEfa58=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка 2014р., проектор 2019р., ноутбук 2019р. Матеріали та посуд лабораторний: штатив хімічний лабораторний (15 шт.), штатив хімічний лабораторний (15 шт.), пробіротримач (15 шт.), груша для піпеток (35 мл 15 шт.; 90 мл 15 шт.), пробки гумові (12,5; 14,5; 19; 29; 40; 45 - 3 набори), шпатель (15 шт.), пляшечки для реактивів роздаткові (50 мл 100 шт.), промивалка (5 шт.), дошка для сушіння посуду (1 шт.), сухий спирт (15 упаковок), пробірка хімічна з рантом (7-150 30 шт., 19-180 30 шт.), пробірка мірна без шліфа (П-2-530 шт., П-2-10 30 шт., П-2-25 30 шт.), пробірка лабораторна термостійка (5-5030 шт., 13-120 30 шт., 16-15030 шт., 20-180 30 шт.), колба мірна без пробки (50-11 15 шт., 100-12 15 шт.), стакан високий з носиком типу ВН (0-6015 шт., 100-90 15 шт.), циліндр вимірвальний з носиком (10 мл 15 шт., 25 мл 15 шт., 50 мл 15 шт.,

				<p>100 мл 15 шт.), лійка скляна проста конусоподібна з коротким стеблом типу1а (56-80 15 шт., 75-110 15 шт., 100-150 15 шт.), склянка для дистильованої води (5 л 1 шт.), Бюретка з краном (25 мл 15 шт.), піпетка вимірювальна з поділками (5 мл 15 шт., 10 мл 15 шт.), крапельниця Шустера (25 мл 15 шт.), скляні палички (4 мм 15 шт., 6 мм. 15 шт.), предметне скло (25x75 мм. 100 шт.).</p> <p>Реактиви (норма затрати в кг): оцтова кислота 0,500, натрій гідроксид 0,200, натрій хлорид I, сульфатна кислота (конц.) 0,500, нітратна кислота (конц.) 0,100, плюмбум ацетат 0,025, купрум (II), сульфат зневоднений 0,100, тирозин 0,010, гліцин 0,010, глюкоза 0,100, фруктоза 0,100, сахароза 0,100, лактоза 0,100, амоніак (25% р-н) 0,100, аргентум (I) нітрат 0,01, спирт етиловий техн. 0,200, бензин 0,100, бензен 0,100, хлороформ 0,200, бром (в ампулах) 0,010, йод кристалічний 0,025, крохмаль 0,100, натрій тіосульфат 0,025, анілін 0,100, хлоридна кислота (конц.) 0,500, ферум (III) хлорид 0,100, калій гексаціаноферат (III) (червона кров'яна сіль) 0,015.</p>
Мікробіологія	навчальна дисципліна	33825microbiology.pdf	ARKcFIGvBqY+yuM2PIYO7RvxDtGki6QvM828luXKdw=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: інтерактивна дошка, 2014р., проектор 2019р., ноутбук 2019р. Матеріали та обладнання: Мікроскоп X5-4130 MICROmed, 2018 (5 шт.), предметові скельця (30 шт.), накривні скельця (30 шт.), бактеріологічні петлі (30 шт.), скляні палички (30 шт.), пальники (5 шт.), препарувальні голки (30 шт.), кедрова олія (100 мл), фільтрувальний папір (100 шт.), пробірки (60 шт.), радуйовані піпетки (30 шт.), Камера Горяєва (1 шт.), Шпатель Дригальського (30 шт.), стерилізатор, NaOH 200 мл, Термостат (1 шт.), Чашки Петрі (30 шт.), сусло-агар (500 мл), метиленовий синій (100 мл), фуксин нейтральний (100 мл), нейтральний червоний (100 мл), бактеріальні культури (100 мл), стерильна вода (1 л), культури мікроскопічних грибів (100 мл), культура дріжджів на МПБ (100 мл), стерильний м'ясо-пептонний агар (МПА) (1 л), фенольний реактив (100 мл), набір барвників по Граму, молоко (200 мл).</p>
Товарознавство	навчальна дисципліна	33825tovaroznavstvo.pdf	6vRyelnz7g2grr6ePo8GANyR4+LofSs2pUNCZczjD7s=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.</p>
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	33825org_hotel_gosp.pdf	k+Qmm+HJGVYE3tc0grXc2k3TyBwZQKXz3a6sLZ3OMRE=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р.</p>
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	33825tehnolog_prod.pdf	yywzD37/8oor1B7Qx6tC+Curf8Ao4wijQifPZCNXDak=	<p>Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р., документ-камера 2016р.</p> <p>ТЕПЛОВЕ ОБЛАДНАННЯ: плита електрична ПЕД-6 2018р. (2 шт.), пароконвектомат Улох XeVC0311E1R 2018р. (1 шт.), шафа пекарська електрична з плавним регулюванням потужності ШПЕ-3БЕ 2018р. (1 шт.), плитка індукційна Gorenje IE2000SP 2018р. (1 шт.), чайник BRAUN WK 210 BLUE-04.0 2017р. (1 шт.), мультиварка ROTEX RMC 522-G 2018р. (1 шт.), пароварка TEFAL VC-4008 2018р. (1 шт.), електрична кавова машина Aulika Focus 2018р (1 шт.).</p> <p>ХОЛОДИЛЬНЕ</p>

				<p>ОБЛАДНАННЯ: холодильник Атлант 7184 2010 (1 шт.), холодильник еленберг MR-51-2018р. (6 шт.).</p> <p>МЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ: кухонний комбайн BRAUN K-700 2008 (1 шт.), тїстомїс GOOD FOOD SM10 2018р (1 шт.), овочерїзка Frosty HLC-300 2018р. (1 шт.), м'ясорубка Тм 32М 2009р. (1 шт.), м'ясорубка ZELMERE ZMM4283 2019р.(1 шт.), кавомолка 2006р. (1 шт.), слайсер BOSH MAS-4200 2017р. (1 шт.), тостер KELWOOD ТТМ-332 2017р. (1 шт.), бутербродниця МРМ МОР23М 2019р. (1шт.), соковитїскач Маєстро МК-805 2017р. (1 шт.), кухонний комбайн AURORA AU35 2015р. (1 шт.), мїксер ZELMER 481.4 Lime ZHM1 2015р. (1 шт.), Блендер Tefal HB643138 2018р. (1 шт.).</p> <p>ВАГОВИМІРЮВАЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ: вага кухонна МРМ РWК-03 2018р. (1 шт.).</p> <p>НЕМЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ: шафа з нержавїючої сталї для посуду (5 полиць) 2018р. (2 шт.), мийка 2с 1200*600 2009р. (1 шт.), стїл виробничий 1800*600*8 2018р. (4 шт.), стїл без борта 1800*700*85 2018р. (6 шт.), стїл 1700*500*850 2018р. (2 шт.), стїл 700*500*850 2018р. (2 шт.), мийка 2с1500*600*850(300) 2018р. (1 шт.).</p> <p>ПОСУД ТА ПРИБОРИ: нїж десертний нерж. Наппа 2018р. (18 шт.), а виделка десертна Рапп нерж. 2018р. (18 шт.), нїж столовий нерж. Наппа 2018р. (18 шт.), виделка столова нерж. Наппа 2018р. (18 шт.), нїж для риби нерж. 2016р. (12 шт.), виделка для риби нерж. 2016р. (12 шт.), ложки чайні нерж. 2016р.(12 шт.), чашка кавова з блюдцем 190 шт. 2018р. (20 шт.), тарїлка обїдня прям 28*23см 2018р. (12 шт.), тарїлка десерт.прям.21.5*1 2018р. (12 шт.), блюдо прям.35*24см 2018р. (6 шт.), тарїлка для пїци д32 склокераміка 2018р. (6 шт.), ємнїсть для соусу 50мл фарфор 2018р. (6 шт.), набїр келихїв для води 6 шт. 2018р. (3 уп.), гастроємнїсть нерж.11-20 Р 2018р. (2 шт.), гастроємнїсть нерж.11-65 Р 2018р.(2 шт.), щипці універсальні д30 см нерж. 2018р. (4 шт.), збивалка д30 см нерж. 2018р. (6 шт.), лопатка кулін. д30 см 2018р. (4 шт.), тертка нерж. 2018р. (2 шт.), сковорїдка для млинцїв д25 2018р. (4 шт.), сковорїдка д24 з антипригарним покриттям 2018р. (4 шт.), сковорїдка-гриль 26см аїл з 2017р.(1 шт.), каstrуля 2л,3л,4л,12л,15л (12 шт.), часниковдавка дрїбна металев. 2018р. (1 шт.), нїж м'ясника довжина 20см 2018р. (5 шт.), нїж м'ясника 2018р. (5 шт.), нїж maitre кухонний 2018р. (6 шт.), нїж maitre для овочїв 2018р. (4 шт.), ложка розливна 147мл нержав. 2018р. (4 шт.), товчачка для картоплї нерж. 2017р. (1 шт), пїднос прямик.червон. 2014р. (3 шт.), пїдноси алюм. (2 шт.), миска д40см в14см нерж. 2018р. (3 шт.), миска д32см нерж. 2018р. (4 шт.), дошка кухонна 40*30 2018р. (12 шт.), сито на борошно д26.5см 2018р. (2 шт.).</p>
Курсова робота "Технологія продукції ресторанного господарства"	курслова робота (проект)	33825KR_tex_prod.pdf	5DCIq/SLco++HzAZt7afmuYcUVT65a7TXGfBNlqpFfA=	
Мїждисциплїнарна курсова робота (III)	курслова робота (проект)	33825KR_3.pdf	1bxMfGkkufzTj3r0TuWuX2aXpSyGbHRIOPGaAwqcv48=	
Виробнича практика (органїзаційно-економїчна)	практика	33825Prakt_or_ek.pdf	TcHeiqtzWIJJERCeSTJ4EaVx4B+62kmm13kA37qxQ8w=	

Виробнича практика (професійно-орієнтована)	практика	33825Prak_Prof_Or.pdf	RkjqTM9fynaV2z6CWG0RCAU8gmstlx/OOvjYFy3k/WE=	
Міждисциплінарна курсова робота (IV)	курсорова робота (проект)	33825KR_4.pdf	exv9PL86Zi9qzXd5kkepqxb6b24bNTx7rNM+pSTAPfs=	
Комплексний кваліфікаційний державний екзамен	підсумкова атестація	33825DA.pdf	/FU4ufF5uW68ABeg42Cv8fYmctlvLsqWjL/KI7K6bMI=	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	33825ustatkyv.pdf	bkjy90qjadPdNTIW3ouGP4604FxYEDZzErdD0cXiXcl=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2019р., ноутбук 2019р., екран 2019р., документ-камера (2020р.). Механічне устаткування: кухонний комбайн універсальний (2018р.), м'ясорубка (2015р.), слайсер (2014р.), блендер погрузний (2018р.), електроміксер (2017р.), блендер (2010р.). Теплове устаткування: гріль контактна (2019р.), індукційна плита (2019р.), мікрохвильова піч (2010р.), кавоварка (2015р.), фритюрниця (2018р.), тостер (2003р.), чайник електричний (2018р.). Холодильне устаткування: льодогенератор (2019р.), холодильник (2015р.). Допоміжне устаткування: ваги електронні (2019р.), циферблатна вага ВНЦ (1990р.), чафіндіш (2 шт.). Комплекти робочих органів механічного обладнання різних типів: робочі органи м'ясорубки (2001р.), робочі органи для збивальної машини (2001р.), дискові ножі овочерізьальної машини (2001р.), абразивні елементи робочих органів картоплечистки (2001р.). Устаткування, обладнання для готелів: стійка ресепшн (2016р.), готельний фен (2017р.), праска (2017р.), телефон, факс для адміністратора (2018р.), чайник (2017р.), комплекти одноразових гігієнічних засобів (6 шт., 2019р.), комплект постільної білизни (1 шт., 2018р.), комплекти полотенець (6 шт., 2018р.).
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	33825upr_yakist_prod.pdf	oWa8LTPXGQNV6U9EpUy5Zz5z44ZA6uihfvdtP5JMDc=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу	навчальна дисципліна	33825finans_zab.pdf	Y7p/F9qWTyJ4k5Fx93jNPudHm8CpJWBjtdCww5LUQT4=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.
Історія української культури	навчальна дисципліна	33825lst_ykr_kyilt.pdf	ovlO8cBuulwxRoZdtVkJt2+Q7HIs3oPW+EmO9edl/s=	Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: проектор 2016р., ноутбук 2016р., екран 2016р.

* 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
246973	Бриндзя Зіновій Федорович	старший викладач загальної та гуманітарної підготовки			0	Економіка підприємств сфери обслуговування	Освіта: Львівський сільськогосподарський інститут, 1976р., землевпорядкування, інженер-землевпорядник. Науковий ступінь: доктор економічних наук, 08.00.06 – економіка природокористування та охорона навколишнього середовища. Тема докторської дисертації: «Еколого-економічні проблеми використання природних сільськогосподарських ресурсів Західного регіону України». Вчене звання: професор кафедри земельних відносин і технологічних дисциплін, заслужений діяч науки і техніки України. Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи. Відомості про підвищення кваліфікації викладача: Стажування на кафедрі підприємництва і торгівлі Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 року (наказ № 62 від

02.03.2020р.).
Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 19.09.2019р. по 27.09.2019р. (довідка від 27.10.2019р.).
Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 05.05.2019р. по 31.05.2019р. (довідка від 31.05.2019р.).

Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

- 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:
1. Борисова Т., Бриндзя З. Використання нечітких та імітаційних моделей і кластерного аналізу при виконанні маркетингових завдань [Електронний ресурс] / Т. Борисова, З. Бриндзя // Соціально-економічні проблеми і держава. — 2011. — Вип. 2 (5). — Режим доступу до журн.: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2011/11btvmvmz.pdf>.
 2. З. Бриндзя Концептуальні засади оптимізації процесів інноваційного та маркетингового забезпечення розвитку АПК / З. Бриндзя, Г. Бриндзя // Галицький економічний вісник. — 2012. — №1(34). — с.154-159 - (маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі)
 3. Бриндзя З. Ф. Визначення пріоритетних напрямів стратегічного розвитку підприємств біоенергетичної галузі / Бриндзя З.Ф., Федорій С.М. // Наука й економіка. - 2012. - №2. - С.110-118.
 4. Бриндзя З. Ф. Удосконалення організації обліку системи планово-запобіжного ремонту засобів праці на підприємствах цукрової промисловості / З. Ф. Бриндзя, Н. В. Кравчук // Наука й економіка. - 2014. - Вип. 3. - С. 41-47.
 5. Бриндзя З. Ф., Меленчук Ю. Т. Маркетинговий аналіз пивного ринку на первинних даних // Бізнес Інформ. - 2014. - №9. - С. 363-368.
 6. Бриндзя З. Ф. Визначення та застосування звичайної ціни в призмі податкового законодавства / Зіновій Бриндзя, Олександра Кіляр, Анна Бриндзя // Галицький економічний вісник — Тернопіль : ТНТУ, 2014. — Том 46. — № 3. — С. 122-129. — (Фінансово-обліково-аналітичні аспекти).
 7. Бриндзя З.Ф., Фастовець М.М. Сфера обслуговування як перспектива для України: фінансово-економічний аспект розвитку // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020. Web-адреса публікації: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5631>
 8. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020. Web-адреса публікації: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632>

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:

Маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі: колективна монографія (Бриндзя З.Ф.) / за ред. проф. Р.В. Федоровича - Тернопіль: Астон, 2012.- 544 с.

7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/заявленого Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН;

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, спеціалізована вчена рада К 58.052.05 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» строком на два роки (наказ МОН України №41 від 17.01.2014р.)

8) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня:

Науковий керівник чотирьох здобувачів, які одержали документ про присудження наукового ступеня зі спеціальності 08.00.06 – «Економіка природокористування та навколишнього середовища».

10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;

1995 – 2007 рр. – завідувач кафедри земельних відносин і технологічних дисциплін Тернопільської академії народного господарства.

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/ методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:

1. Бриндзя З.Ф. Підприємство: матеріали для проведення семінарських занять та самостійної роботи. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.
2. Бриндзя З.Ф. Підприємство: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 110 с.
3. Бриндзя З.Ф. Економіка підприємств сфери обслуговування: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 112

						с. 4. Бриндзя З.Ф. Економіка підприємств сфери обслуговування: навчальні матеріали. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с.
246975	Павленко Людмила Леонідівна	старший викладач кафедри природничих наук		0	Харчова хімія	<p>Освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2010р.; педагогіка та методика середньої освіти. Біологія, магістр педагогічної освіти, викладач біології, вчитель хімії, валеології та основ екології.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат біологічних наук, 03.00.05 – Ботаніка. Тема дисертації: «Декоративні трав'янисті ліани в Лісостепу України: онтогенез, репродуктивна здатність, використання».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Павленко Л. Л. Онтогенез деяких видів роду <i>Iromoea</i> L. в умовах Лісостепу України за різних способів вирощування / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2014. №2. С. 59-68. 2. Павленко Л. Л. Морфогенез генеративних органів <i>Sobaea scadens</i> Cav. в умовах інтродукції в національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка / А.Ф. Ліханов, С.П. Машковська, А.А. Ключащенко, Л.Л. Павленко // Вісник Київського національного університету імені Т. Шевченка, 2012. № 30. С.60-63. 3. Павленко Л.Л. Фенологічні аспекти розвитку видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2015. №3. С. 55-64. 4. Павленко Л.Л. Латентний та прегенеративний періоди онтогенезу <i>Cardiospermum halicacabum</i> L. (Sapindaceae) та <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet (Fabaceae) в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 80 ч. 2. Херсон: Грідь Д.С., 2012. С. 41-47. 5. Павленко Л.Л. Оцінка посухостійкості декоративних трав'янистих ліан у Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція та збереження рослинного різноманіття., 2017. № 1(35). С. 54-57. 6. Павленко Л.Л. Інтродукційна оцінка видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.С. Мариненко // <i>Agrobiodiversity</i>. 2017. С. 368 - 372.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Павленко Л.Л. Харчова хімія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава. 2019. 42 с. 2. Павленко Л.Л. Мікробіологія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 62 с. 3. Павленко Л.Л. Методичні вказівки до семінарських, практичних занять, самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Павленко Л.Л. Вегетативне розмноження стебловими живцями <i>Sobaea scadens</i> та <i>Lathyrus latifolius</i> в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка / Л.Л. Павленко // Інтродукція рослин, збереження та збагачення біорізноманіття в ботанічних садах та дендропарках: матеріали міжнародної наукової конференції. Київ: Фітосоціоцентр, 2015. С. 296. 2. Павленко Л.Л. Шкідники та хвороби деяких видів однорічних трав'янистих ліан в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція, збереження та моніторинг рослинного різноманіття. Матеріали міжнародної наукової конференції до 175-ти річчя Ботанічного саду імені акад. О. В. Фоміна Київського національного університету імені Тараса Шевченка (20-24 травня 2014 року., м. Київ). Київ , 2014. С. 247-248. 3. Павленко Л.Л. Особливості онтоморфогенезу декоративних трав'янистих ліан в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Фундаментальні та прикладні аспекти інтродукції рослин у реаліях Євроінтеграції. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (9 - 11 жовтня 2018 року, м. Київ). Київ, видавництво Ліра. К, 2018. С. 100-102. 4. Павленко Л.Л. Онторморфогенез <i>Thunbergia alata</i> L. в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин - від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і біологічні науки). Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках IV наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах - 2019», 14 - 15 березня 2019 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ЮБ НААН: у 2 т. - Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2019. Т.1. С. 245 - 253. 5. Павленко Л.Л. Онтогенез кардіоспермуму халікаабського (<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.) в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.І. Джуренко // Хімія природних сполук: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Тернопіль, 30-31 травня 2019 р.). Тернопіль: ТДМУ, 2019. С.158-160.</p>

						<p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: З 2017р. здійснює наукове консультування з природничого напрямку на базі ГО «Центр науки Тернополя» довідка № 160 від 19.02.2020р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Павленко Л. Л. Онтогенез деяких видів роду <i>Iropoea</i> L. в умовах Лісостепу України за різних способів вирощування / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2014. №2. С. 59-68. 2. Павленко Л. Л. Морфогенез генеративних органів <i>Sobaea scadens</i> Sav. в умовах інтродукції в національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка / А.Ф. Ліханов, С.П. Машковська, А.А. Ключащенко, Л.Л. Павленко // Вісник Київського національного університету імені Т. Шевченка, 2012. № 30. С.60-63. 3. Павленко Л.Л. Фенологічні аспекти розвитку видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2015. №3. С. 55-64. 4. Павленко Л.Л. Латентний та прегенеративний періоди онтогенезу <i>Cardiospermum halicacabum</i> L. (Sapindaceae) та <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet (Fabaceae) в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 80 ч. 2. Херсон: Грідь Д.С., 2012. С. 41-47. 5. Павленко Л.Л. Оцінка посухостійкості декоративних трав'янистих ліан у Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція та збереження рослинного різноманіття., 2017. № 1(35). С. 54-57. 6. Павленко Л.Л. Інтродукційна оцінка видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.С. Мариненко // <i>Agrobiodiversity</i>. 2017. С. 368 - 372. <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Павленко Л.Л. Харчова хімія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава. 2019. 42 с. 2. Павленко Л.Л. Мікробіологія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 62 с. 3. Павленко Л.Л. Методичні вказівки до семінарських, практичних занять, самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Павленко Л.Л. Вегетативне розмноження стебловими живцями <i>Sobaea scadens</i> та <i>Lathyrus latifolius</i> в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка / Л.Л. Павленко // Інтродукція рослин, збереження та збагачення біорізноманіття в ботанічних садах та дендропарках: матеріали міжнародної наукової конференції. Київ: Фітосоціоцентр, 2015. С. 296. 2. Павленко Л.Л. Шкідники та хвороби деяких видів однорічних трав'янистих ліан в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція, збереження та моніторинг рослинного різноманіття. Матеріали міжнародної наукової конференції до 175-ти річчя Ботанічного саду імені акад. О. В. Фоміна Київського національного університету імені Тараса Шевченка (20-24 травня 2014 року., м. Київ). Київ , 2014. С. 247-248. 3. Павленко Л.Л. Особливості онтоморфогенезу декоративних трав'янистих ліан в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Фундаментальні та прикладні аспекти інтродукції рослин у реаліях Євроінтеграції. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (9 - 11 жовтня 2018 року, м. Київ). Київ, видавництво Ліра. К, 2018. С. 100-102. 4. Павленко Л.Л. Онтоморфогенез <i>Thunbergia alata</i> L. в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин - від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і біологічні науки). Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках IV наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах - 2019», 14 - 15 березня 2019 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ІОБ НААН: у 2 т. - Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2019. Т.1. С. 245 - 253. 5. Павленко Л.Л. Онтогенез кардіоспермуму халікаабського (<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.) в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.І. Джуренко // Хімія природних сполук: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Тернопіль, 30-31 травня 2019 р.). Тернопіль: ТДМУ, 2019. С.158-160. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: З 2017р. здійснює наукове консультування з природничого напрямку на базі ГО «Центр науки Тернополя» довідка № 160 від 19.02.2020р.</p>
246975	Павленко Людмила	старший викладач		0	Мікробіологія	Освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира

	Леонідівна	кафедри природничих наук					<p>Гнатюка, 2010р.; педагогіка та методика середньої освіти. Біологія, магістр педагогічної освіти, викладач біології, вчитель хімії, валеології та основ екології.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат біологічних наук, 03.00.05 – Ботаніка. Тема дисертації: «Декоративні трав'янисті ліани в Лісостепу України: онтогенез, репродуктивна здатність, використання».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Павленко Л. Л. Онтогенез деяких видів роду <i>Iromoea</i> L. в умовах Лісостепу України за різних способів вирощування / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2014. №2. С. 59–68. 2. Павленко Л. Л. Морфогенез генеративних органів <i>Sobaea scadens</i> Cav. в умовах інтродукції в національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка / А.Ф. Ліханов, С.П. Машковська, А.А. Ключащенко, Л.Л. Павленко // Вісник Київського національного університету імені Т. Шевченка, 2012. № 30. С.60–63. 3. Павленко Л.Л. Фенологічні аспекти розвитку видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2015. №3. С. 55–64. 4. Павленко Л.Л. Латентний та прегенеративний періоди онтогенезу <i>Cardiospermum halicacabum</i> L. (<i>Sapindaceae</i>) та <i>Labiab purpureus</i> (L.) Sweet (<i>Fabaceae</i>) в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 80 ч. 2. Херсон: Грідь Д.С., 2012. С. 41–47. 5. Павленко Л.Л. Оцінка посухостійкості декоративних трав'янистих ліан у Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція та збереження рослинного різноманіття., 2017. № 1(35). С. 54–57. 6. Павленко Л.Л. Інтродукційна оцінка видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.С. Мариненко // <i>Agrobiodiversity</i>. 2017. С. 368 – 372.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Павленко Л.Л. Харчова хімія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава. 2019. 42 с. 2. Павленко Л.Л. Мікробіологія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 62 с. 3. Павленко Л.Л. Методичні вказівки до семінарських, практичних занять, самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Павленко Л.Л. Вегетативне розмноження стебловими живцями <i>Sobaea scadens</i> та <i>Lathyrus latifolius</i> в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка / Л.Л. Павленко // Інтродукція рослин, збереження та збагачення біорізноманіття в ботанічних садах та дендропарках: матеріали міжнародної наукової конференції. Київ: Фітосоціоцентр, 2015. С. 296. 2. Павленко Л.Л. Шкідники та хвороби деяких видів однорічних трав'янистих ліан в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція, збереження та моніторинг рослинного різноманіття. Матеріали міжнародної наукової конференції до 175-ти річчя Ботанічного саду імені акад. О. В. Фоміна Київського національного університету імені Тараса Шевченка (20–24 травня 2014 року., м. Київ). Київ , 2014. С. 247–248. 3. Павленко Л.Л. Особливості онтоморфогенезу декоративних трав'янистих ліан в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Фундаментальні та прикладні аспекти інтродукції рослин у реаліях Євроінтеграції. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (9 – 11 жовтня 2018 року, м. Київ). Київ, видавництво Ліра. К, 2018. С. 100–102. 4. Павленко Л.Л. Онторморфогенез <i>Thunbergia alata</i> L. в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин – від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і біологічні науки). Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках IV наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах – 2019», 14 – 15 березня 2019 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ЮБ НААН: у 2 т. – Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2019. Т.1. С. 245 – 253. 5. Павленко Л.Л. Онтогенез кардіоспермуму халікаабського (<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.) в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.І. Джуренко // Хімія природних сполук: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Тернопіль, 30–31 травня 2019 р.). Тернопіль: ТДМУ, 2019. С.158–160.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: З 2017р. здійснює наукове консультування з природничого напрямку на базі ГО «Центр науки Тернополя» довідка № 160 від 19.02.2020р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p>
--	------------	--------------------------	--	--	--	--	--

						<p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Павленко Л. Л. Онтогенез деяких видів роду <i>Ipomoea</i> L. в умовах Лісостепу України за різних способів вирощування / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2014. №2. С. 59-68. 2. Павленко Л. Л. Морфогенез генеративних органів <i>Cobaea scadens</i> Cav. в умовах інтродукції в національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка / А.Ф. Ліханов, С.П. Машковська, А.А. Ключащенко, Л.Л. Павленко // Вісник Київського національного університету імені Т. Шевченка, 2012. № 30. С.60-63. 3. Павленко Л.Л. Фенологічні аспекти розвитку видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2015. №3. С. 55-64. 4. Павленко Л.Л. Латентний та прегенеративний періоди онтогенезу <i>Cardiospermum halicacabum</i> L. (Sapindaceae) та <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet (Fabaceae) в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 80 ч. 2. Херсон: Грідь Д.С., 2012. С. 41-47. 5. Павленко Л.Л. Оцінка посухостійкості декоративних трав'янистих ліан у Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція та збереження рослинного різноманіття., 2017. № 1(35). С. 54-57. 6. Павленко Л.Л. Інтродукційна оцінка видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.С. Мариненко // <i>Agrobiodiversity</i>. 2017. С. 368 - 372. <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Павленко Л.Л. Харчова хімія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава. 2019. 42 с. 2. Павленко Л.Л. Мікробіологія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 62 с. 3. Павленко Л.Л. Методичні вказівки до семінарських, практичних занять, самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультативних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Павленко Л.Л. Вегетативне розмноження стебловими живцями <i>Cobaea scadens</i> та <i>Lathyrus latifolius</i> в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка / Л.Л. Павленко // Інтродукція рослин, збереження та збагачення біорізноманіття в ботанічних садах та дендропарках: матеріали міжнародної наукової конференції. Київ: Фітосоціоцентр, 2015. С. 296. 2. Павленко Л.Л. Шкідники та хвороби деяких видів однорічних трав'янистих ліан в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція, збереження та моніторинг рослинного різноманіття. Матеріали міжнародної наукової конференції до 175-ти річчя Ботанічного саду імені акад. О. В. Фоміна Київського національного університету імені Тараса Шевченка (20-24 травня 2014 року., м. Київ). Київ , 2014. С. 247-248. 3. Павленко Л.Л. Особливості онтоморфогенезу декоративних трав'янистих ліан в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Фундаментальні та прикладні аспекти інтродукції рослин у реаліях Євроінтеграції. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (9 - 11 жовтня 2018 року, м. Київ). Київ, видавництво Ліра. К, 2018. С. 100-102. 4. Павленко Л.Л. Онтоморфогенез <i>Thunbergia alata</i> L. в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин - від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і біологічні науки). Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках IV наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах - 2019», 14 - 15 березня 2019 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ЮБ НААН: у 2 т., - Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2019. Т.1. С. 245 - 253. 5. Павленко Л.Л. Онтогенез кардіоспермуму халікабського (<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.) в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.І. Джуренко // Хімія природних сполук: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Тернопіль, 30-31 травня 2019 р.). Тернопіль: ТДМУ, 2019. С.158-160. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: З 2017р. здійснює наукове консультування з природничого напрямку на базі ГО «Центр науки Тернополя» довідка № 160 від 19.02.2020р.</p>
246975	Павленко Людмила Леонідівна	старший викладач кафедри природничих наук		0	Санітарія та гігієна	<p>Освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2010р.; педагогіка та методика середньої освіти. Біологія, магістр педагогічної освіти, викладач біології, вчитель хімії, валеології та основ екології.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат біологічних наук, 03.00.05 - Ботаніка.</p> <p>Тема дисертації: «Декоративні трав'янисті ліани в Лісостепу України: онтогенез, репродуктивна здатність, використання».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки.</p>

Відомості про підвищення кваліфікації:

2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:

1. Павленко Л. Л. Онтогенез деяких видів роду *Iromoea* L. в умовах Лісостепу України за різних способів вирощування / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2014. №2. С. 59-68.
2. Павленко Л. Л. Морфогенез генеративних органів *Sobaea scadens* Sav. в умовах інтродукції в національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка / А.Ф. Ліханов, С.П. Машковська, А.А. Ключащенко, Л.Л. Павленко // Вісник Київського національного університету імені Т. Шевченка, 2012. № 30. С.60-63.
3. Павленко Л.Л. Фенологічні аспекти розвитку видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2015. №3. С. 55-64.
4. Павленко Л.Л. Латентний та прегенеративний періоди онтогенезу *Cardiospermum halicacabum* L. (Sapindaceae) та *Lablab purpureus* (L.) Sweet (Fabaceae) в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 80 ч. 2. Херсон: Грідь Д.С., 2012. С. 41-47.
5. Павленко Л.Л. Оцінка посухостійкості декоративних трав'янистих ліан у Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція та збереження рослинного різноманіття., 2017. № 1(35). С. 54-57.
6. Павленко Л.Л. Інтродукційна оцінка видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.С. Мариненко // Agrobiodiversity. 2017. С. 368 - 372.

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:

1. Павленко Л.Л. Харчова хімія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава. 2019. 42 с.
2. Павленко Л.Л. Мікробіологія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 62 с.
3. Павленко Л.Л. Методичні вказівки до семінарських, практичних занять, самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.

15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:

1. Павленко Л.Л. Вегетативне розмноження стебловими живцями *Sobaea scadens* та *Lathyrus latifolius* в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка / Л.Л. Павленко // Інтродукція рослин, збереження та збагачення біорізноманіття в ботанічних садах та дендропарках: матеріали міжнародної наукової конференції. Київ: Фітосоціоцентр, 2015. С. 296.
2. Павленко Л.Л. Шкідники та хвороби деяких видів однорічних трав'янистих ліан в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція, збереження та моніторинг рослинного різноманіття. Матеріали міжнародної наукової конференції до 175-ти річчя Ботанічного саду імені акад. О. В. Фоміна Київського національного університету імені Тараса Шевченка (20-24 травня 2014 року., м. Київ). Київ , 2014. С. 247-248.
3. Павленко Л.Л. Особливості онтоморфогенезу декоративних трав'янистих ліан в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Фундаментальні та прикладні аспекти інтродукції рослин у реаліях Євроінтеграції. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (9 - 11 жовтня 2018 року, м. Київ). Київ, видавництво Ліра. К, 2018. С. 100-102.
4. Павленко Л.Л. Онтоморфогенез *Thunbergia alata* L. в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин - від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і біологічні науки). Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках IV наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах - 2019», 14 - 15 березня 2019 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ЮБ НААН: у 2 т. - Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2019. Т.1. С. 245 - 253.
5. Павленко Л.Л. Онтогенез кардіоспермуму халікаабського (*Cardiospermum halicacabum* L.) в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.І. Джуренко // Хімія природних сполук: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Тернопіль, 30-31 травня 2019 р.). Тернопіль: ТДМУ, 2019. С.158-160.

18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років:
З 2017р. здійснює наукове консультування з природничого напрямку на базі ГО «Центр науки Тернополя» довідка № 160 від 19.02.2020р.

Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:

1. Павленко Л. Л. Онтогенез деяких видів роду *Iromoea* L. в умовах Лісостепу України за різних способів вирощування / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2014. №2. С. 59-68.
2. Павленко Л. Л. Морфогенез генеративних органів *Sobaea scadens* Sav. в умовах інтродукції в національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка / А.Ф. Ліханов, С.П. Машковська, А.А. Ключащенко, Л.Л. Павленко // Вісник Київського національного університету імені Т. Шевченка, 2012. № 30. С.60-63.
3. Павленко Л.Л. Фенологічні аспекти розвитку видів

						<p>декоративних трав'янистих ліан в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція рослин., 2015. №3. С. 55-64.</p> <p>4. Павленко Л.Л. Латентний та прегенеративний періоди онтогенезу <i>Cardiospermum halicacabum</i> L. (Sapindaceae) та <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet (Fabaceae) в умовах Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 80 ч. 2. Херсон: Грідь Д.С., 2012. С. 41-47.</p> <p>5. Павленко Л.Л. Оцінка посухостійкості декоративних трав'янистих ліан у Лісостепу України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція та збереження рослинного різноманіття., 2017. № 1(35). С. 54-57.</p> <p>6. Павленко Л.Л. Інтродукційна оцінка видів декоративних трав'янистих ліан в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.С. Мариненко // Agrobiodiversity. 2017. С. 368 - 372.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Павленко Л.Л. Харчова хімія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава. 2019. 42 с.</p> <p>2. Павленко Л.Л. Мікробіологія : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 62 с.</p> <p>3. Павленко Л.Л. Методичні вказівки до семінарських, практичних занять, самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <p>1. Павленко Л.Л. Вегетативне розмноження стебловими живцями <i>Sobaea scadens</i> та <i>Lathyrus latifolius</i> в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка / Л.Л. Павленко // Інтродукція рослин, збереження та збагачення біорізноманіття в ботанічних садах та дендропарках: матеріали міжнародної наукової конференції. Київ: Фітосоціоцентр, 2015. С. 296.</p> <p>2. Павленко Л.Л. Шкідники та хвороби деяких видів однорічних трав'янистих ліан в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська // Інтродукція, збереження та моніторинг рослинного різноманіття. Матеріали міжнародної наукової конференції до 175-ти річчя Ботанічного саду імені акад. О. В. Фоміна Київського національного університету імені Тараса Шевченка (20-24 травня 2014 року., м. Київ). Київ , 2014. С. 247-248.</p> <p>3. Павленко Л.Л. Особливості онтоморфогенезу декоративних трав'янистих ліан в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Фундаментальні та прикладні аспекти інтродукції рослин у реаліях Євроінтеграції. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (9 - 11 жовтня 2018 року, м. Київ). Київ, видавництво Ліра. К, 2018. С. 100-102.</p> <p>4. Павленко Л.Л. Онтоморфогенез <i>Thunbergia alata</i> L. в Лісостепу України / Л.Л. Павленко // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин – від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і біологічні науки). Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках IV наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах - 2019», 14 - 15 березня 2019 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ЮБ НААН: у 2 т. - Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2019. Т.1. С. 245 - 253.</p> <p>5. Павленко Л.Л. Онтогенез кардіоспермуму халікаабського (<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.) в умовах Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України / Л.Л. Павленко, С.П. Машковська, Н.І. Джуренко // Хімія природних сполук: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Тернопіль, 30-31 травня 2019 р.). Тернопіль: ТДМУ, 2019. С.158-160.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: З 2017р. здійснює наукове консультування з природничого напрямку на базі ГО «Центр науки Тернополя» довідка № 160 від 19.02.2020р.</p>
332759	Рунців-Корольок Оксана Іванівна	викладач дисциплін з туризму		0	Організація готельного господарства	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2004р., педагогіка і методика середньої освіти. Географія, магістр педагогічної освіти, викладач географії, вчитель біології, основи економіки, організатор краєзнавчо-туристичної роботи.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат географічних наук, 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Тема дисертації: «Територіальна організація ринку туристичних послуг у регіоні (на матеріалах Тернопільської області)».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університету імені Володимира Гнатюка, кафедра географії України та туризму, стажування із фахових дисциплін з 7.10.2019р. по 7.12.2019р. та з 7.02.2020р. по 7.06.2020р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових</p>

						<p>фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рунців-Королюк О.І. Туристично-рекреаційне використання екомережі Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. - сер. геогр. [спеціальний випуск] Тернопіль: СМП «Тайп». № 2 (випуск 32), 2012. С. 74-78. 2. Рунців-Королюк О.І. Прояви соціально-патологічних наслідків безробіття у Тернопільській області / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Всеукраїнський науково-теоретичний часопис. Тернопіль, 2011. Вип. 24. С. 100-104 3. Рунців-Королюк О.І. Доцільність формування кластеру медично-оздоровчого туризму на території Тернопільського Придністер'я / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Вип. 25. Тернопіль: Підручн. і посібн., 2012. С. 97-103. 4. Рунців-Королюк О.І. Туристичне районування Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. Тернопіль: СМП «Тайп». № 3 (випуск 33), 2012. С. 102-107. 5. Рунців-Королюк О.І. Соціальний ефект від діяльності медичних закладів у регіоні (на матеріалах Тернопільської області) / Рунців-Королюк О.І. // Вісник соціально-економічних досліджень. Одеса: ONEU. №4 (47), 2012. С. 352-357. 6. Рунців-Королюк О.І. Показник індексу очікуваного довголіття як складова діагностики соціального розвитку регіону (на матеріалах областей Поділля) / Рунців-Королюк О.І. // Регіональна економіка. Львів: Інститут регіональних досліджень НАН України. № 3 (65), 2012. С. 169-174. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рунців-Королюк О.І. Санаторно-курортна мережа регіону та її дослідження (на прикладі Тернопільської області) / Оксана Рунців-Королюк // Природно-територіальні та суспільно-географічні комплекси регіонів : історія формування, стан, проблеми, перспективи : матер. всеукр. наук.-практ. конф., 27-29 тр. 2011 р. [присвяченої 70-річчю від часу утворення Луганської області] / [відп. ред. Ю.О. Кисельов]. Луганськ : Альма-матер. 2008. С. 147-149. 2. Рунців-Королюк О.І. Інфраструктура туристичного обслуговування Тернопільської області як передумова розвитку туризму в регіоні / Оксана Рунців-Королюк // Регіон-2012 : суспільно-географічні аспекти : матер. міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих науковців, 17-18 кв. 2012 р. / [ред. кол. К.А. Немець (голова) та ін.]. РВВ Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Харків. 2008. С. 136-139. 3. Борушак М., Рунців-Королюк О.І. Розвиток туристично-рекреаційної діяльності на територіях природно-заповідного фонду Тернопільщини в контексті європейських інтеграційних процесів // Європейські інтеграційні процеси в суспільстві: трансформація та розвиток: матеріали міжнар. Наук.-практ. Конф. 22-23 квіт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. С. 72-76. 4. Рунців-Королюк О.І. Соціально-економічні чинники розвитку ринку туристичних послуг Тернопільської області / Оксана Рунців-Королюк // Вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки / ред. кол. : Мельник В.М. (відп. ред.), Долішній М.І., Жупанський Я.І. та ін. - сер. геогр. Луцьк, 2013. С. 94-99. 5. Рунців-Королюк О.І. Сучасні технології викладання дисциплін туристичного спрямування / Рунців-Королюк О.І. // Інформаційне суспільство: стан і перспективи розвитку в світлі регіональних особливостей : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 11-14 жовт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. - С. 72-76. <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до семінарських занять з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 24 с. 2. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с. 3. Рунців-Королюк О.І. Організація готельного господарства: конспекти лекцій. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с. <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Декан факультету туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2009р. до 01.09.2010р. 2. Завідувач кафедри туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2010р. до 31.08.2011р. 3. Начальник загального відділу з 01.09.2017р. до 21.09.2018р. Тернопільського інституту соціальних та інформаційних технологій. 	
332759	Рунців-Королюк Оксана Іванівна	викладач дисциплін з туризму			0	Організація анімаційних послуг	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2004р., педагогіка і методика середньої освіти. Географія, магістр педагогічної освіти, викладач географії, вчитель біології, основи економіки, організатор краєзнавчо-туристичної роботи.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат географічних наук, 11.00.02 – економічна та соціальна географія.</p>

Тема дисертації: «Територіальна організація ринку туристичних послуг у регіоні (на матеріалах Тернопільської області)».

Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.

Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університету імені Володимира Гнатюка, кафедра географії України та туризму, стажування із фахових дисциплін з 7.10.2019р. по 7.12.2019р. та з 7.02.2020р. по 7.06.2020р.

Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

- 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:
1. Рунців-Королюк О.І. Туристично-рекреаційне використання екомережі Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. – сер. геогр. [спеціальний випуск] Тернопіль: СМП «Тайп». № 2 (випуск 32), 2012. С. 74-78.
 2. Рунців-Королюк О.І. Прояви соціально-патологічних наслідків безробіття у Тернопільській області / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Всеукраїнський науково-теоретичний часопис. Тернопіль, 2011. Вип. 24. С. 100-104
 3. Рунців-Королюк О.І. Доцільність формування кластеру медично-оздоровчого туризму на території Тернопільського Придністер'я / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Вип. 25. Тернопіль: Підручн. і посібн., 2012. С. 97-103.
 4. Рунців-Королюк О.І. Туристичне районування Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. Тернопіль: СМП «Тайп». № 3 (випуск 33), 2012. С. 102-107.
 5. Рунців-Королюк О.І. Соціальний ефект від діяльності медичних закладів у регіоні (на матеріалах Тернопільської області) / Рунців-Королюк О.І. // Вісник соціально-економічних досліджень. Одеса: ОНЕУ. №4 (47), 2012. С. 352-357.
 6. Рунців-Королюк О.І. Показник індексу очікуваного довголіття як складова діагностики соціального розвитку регіону (на матеріалах областей Поділля) / Рунців-Королюк О.І. // Регіональна економіка. Львів: Інститут регіональних досліджень НАН України. № 3 (65), 2012. С. 169-174.

15) наявність науково-популярних та/або консультативних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:

1. Рунців-Королюк О.І. Санаторно-курортна мережа регіону та її дослідження (на прикладі Тернопільської області) / Оксана Рунців-Королюк // Природно-територіальні та суспільно-географічні комплекси регіонів : історія формування, стан, проблеми, перспективи : матер. всеукр. наук.-практ. конф., 27-29 тр. 2011 р. [присвяченої 70-річчю від часу утворення Луганської області] / [відп. ред. Ю.О. Кисельов]. Луганськ : Альма-матер. 2008. С. 147-149.
2. Рунців-Королюк О.І. Інфраструктура туристичного обслуговування Тернопільської області як передумова розвитку туризму в регіоні / Оксана Рунців-Королюк // Регіон-2012 : суспільно-географічні аспекти : матер. міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих науковців, 17-18 кв. 2012 р. / [ред. кол. К.А. Немець (голова) та ін.]. РВВ Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Харків. 2008. С. 136-139.
3. Борушак М., Рунців-Королюк О.І. Розвиток туристично-рекреаційної діяльності на територіях природно-заповідного фонду Тернопільщини в контексті європейських інтеграційних процесів // Європейські інтеграційні процеси в суспільстві: трансформація та розвиток: матеріали міжнар. Наук.-практ. Конф. 22-23 квіт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. С. 72-76.
4. Рунців-Королюк О.І. Соціально-економічні чинники розвитку ринку туристичних послуг Тернопільської області / Оксана Рунців-Королюк // Вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки / ред. кол. : Мельник В.М. (відп. ред.), Долішній М.І., Жупанський Я.І. та ін. - сер. геогр. Луцьк, 2013. С. 94-99.
5. Рунців-Королюк О.І. Сучасні технології викладання дисциплін туристичного спрямування / Рунців-Королюк О.І. // Інформаційне суспільство: стан і перспективи розвитку в світлі регіональних особливостей : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 11-14 жовт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. – С. 72-76.

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:

1. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до семінарських занять з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 24 с.
2. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с.
3. Рунців-Королюк О.І. Організація готельного господарства: конспекти лекцій. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с.

10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника:

						<p>1. Декан факультету туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2009р. до 01.09.2010р.</p> <p>2. Завідувач кафедри туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2010р. до 31.08.2011р.</p> <p>3. Начальник загального відділу з 01.09.2017р. до 21.09.2018р. Тернопільського інституту соціальних та інформаційних технологій.</p>
332759	Рунців-Королюк Оксана Іванівна	викладач дисциплін з туризму		0	Курортологія	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2004р., педагогіка і методика середньої освіти. Географія, магістр педагогічної освіти, викладач географії, вчитель біології, основи економіки, організатор краєзнавчо-туристичної роботи.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат географічних наук, 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Тема дисертації: «Територіальна організація ринку туристичних послуг у регіоні (на матеріалах Тернопільської області)».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університету імені Володимира Гнатюка, кафедра географії України та туризму, стажування із фахових дисциплін з 7.10.2019р. по 7.12.2019р. та з 7.02.2020р. по 7.06.2020р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рунців-Королюк О.І. Туристично-рекреаційне використання екомережі Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. – сер. геогр. [спеціальний випуск] Тернопіль: СМП «Тайп». № 2 (випуск 32), 2012. С. 74-78. 2. Рунців-Королюк О.І. Прояви соціально-патологічних наслідків безробіття у Тернопільській області / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Всеукраїнський науково-теоретичний часопис. Тернопіль, 2011. Вип. 24. С. 100-104 3. Рунців-Королюк О.І. Доцільність формування кластеру медично-оздоровчого туризму на території Тернопільського Придністер'я / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Вип. 25. Тернопіль: Підручн. і посібн., 2012. С. 97-103. 4. Рунців-Королюк О.І. Туристичне районування Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. Тернопіль: СМП «Тайп». № 3 (випуск 33), 2012. С. 102-107. 5. Рунців-Королюк О.І. Соціальний ефект від діяльності медичних закладів у регіоні (на матеріалах Тернопільської області) / Рунців-Королюк О.І. // Вісник соціально-економічних досліджень. Одеса: ОНЕУ. №4 (47), 2012. С. 352-357. 6. Рунців-Королюк О.І. Показник індексу очікуваного доволіття як складова діагностики соціального розвитку регіону (на матеріалах областей Поділля) / Рунців-Королюк О.І. // Регіональна економіка. Львів: Інститут регіональних досліджень НАН України. № 3 (65), 2012. С. 169-174. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рунців-Королюк О.І. Санаторно-курортна мережа регіону та її дослідження (на прикладі Тернопільської області) / Оксана Рунців-Королюк // Природно-територіальні та суспільно-географічні комплекси регіонів : історія формування, стан, проблеми, перспективи : матер. всеукр. наук.-практ. конф., 27-29 тр. 2011 р. [присвяченій 70-річчю від часу утворення Луганської області] / [відп. ред. Ю.О. Кисельов]. Луганськ : Альма-матер. 2008. С. 147-149. 2. Рунців-Королюк О.І. Інфраструктура туристичного обслуговування Тернопільської області як передумова розвитку туризму в регіоні / Оксана Рунців-Королюк // Регіон-2012 : суспільно-географічні аспекти : матер. міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих науковців, 17-18 кв. 2012 р. / [ред. кол. К.А. Немець (голова) та ін.]. РВВ Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Харків. 2008. С. 136-139. 3. Борушак М., Рунців-Королюк О.І. Розвиток туристично-рекреаційної діяльності на територіях природно-заповідного фонду Тернопільщини в контексті європейських інтеграційних процесів // Європейські інтеграційні процеси в суспільстві: трансформація та розвиток: матеріали міжнар. Наук.-практ. Конф. 22-23 квіт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. С. 72-76. 4. Рунців-Королюк О.І. Соціально-економічні чинники розвитку ринку туристичних послуг Тернопільської області / Оксана Рунців-Королюк // Вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки / ред. кол. : Мельник В.М. (відп. ред.), Долішній М.І., Жупанський Я.І. та ін. - сер. геогр. Луцьк, 2013. С. 94-99. 5. Рунців-Королюк О.І. Сучасні технології викладання дисциплін туристичного спрямування / Рунців-Королюк О.І. // Інформаційне суспільство: стан і перспективи розвитку в світлі регіональних особливостей : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 11-14 жовт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. - С. 72-76. <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до семінарських занять з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 24 с. 2. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича

						<p>майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с.</p> <p>3. Рунців-Королюк О.І. Організація готельного господарства: конспекти лекцій. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи) / філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника:</p> <p>1. Декан факультету туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2009р. до 01.09.2010р. 2. Завідувач кафедри туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2010р. до 31.08.2011р. 3. Начальник загального відділу з 01.09.2017р. до 21.09.2018р. Тернопільського інституту соціальних та інформаційних технологій.</p>
332817	Паршин Любомира Анатоліївна	викладач дисциплін з туризму		0	Санаторно-курортна справа	<p>Освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2018, магістр з туризму, викладач туризмознавчих дисциплін, фахівець з міжнародного туризму (професійні права: фахівець в сфері міжнародного туризму, викладач вищого навчального закладу за здобуття кваліфікацією, фахівець готельно-ресторанного бізнесу, інструктор з туризму).</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>9) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі олімпіад чи конкурсів “Мала академія наук України”</p> <ul style="list-style-type: none"> • призове III місце III етапу Всеукраїнської олімпіади з географії, учениця – Балан Юлія 2017/2018 н.р. • переможець II етапу Всеукраїнського конкурсу -захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Тернопільського комунального територіального відділення МАН України - Паршин Яна 2019-2019р. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <p>1. Паршин Л.А. Природні лікувальні фактори та їхня класифікація // Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №13, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2010. С.25-28.</p> <p>2. Паршин Л.А. Аналіз природних рекреаційних ресурсів Тернопільської області - //Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №14, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2011. С.45-47.</p> <p>3. Паршин Л.А. Аналіз перспектив експозиційної діяльності регіональних музеїв //Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №15, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2012. С.50-51.</p> <p>4. Паршин Л. Передумови формування туристичних потоків в областях Західної України // Магістерські студії географічного факультету ТНПУ ім. В. Гнатюка: збірник наук. праць. Тернопіль: Вектор, 2018. Вип.1. - С.192-196.</p> <p>5. Любомира Паршин Оцінка внутрішніх туристичних потоків в областях Західної України // Вісник Тернопільського відділу Українського географічного товариства. Тернопіль: СМП "Тайп". №2 (випуск 2). 2019. С. 69-73.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Рекреаційна спадщина», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.</p> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член Українського географічного товариства (з 2018р. по даний час).</p>
332817	Паршин Любомира Анатоліївна	викладач дисциплін з туризму		0	Вступ до гостинності	<p>Освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2018, магістр з туризму, викладач туризмознавчих дисциплін, фахівець з міжнародного туризму (професійні права: фахівець в сфері міжнародного туризму, викладач вищого навчального закладу за здобуття</p>

						<p>кваліфікацію, фахівець готельно-ресторанного бізнесу, інструктор з туризму).</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>9) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі олімпіад чи конкурсів “Мала академія наук України”</p> <ul style="list-style-type: none"> • призове III місце III етапу Всеукраїнської олімпіади з географії, учениця – Балан Юлія 2017/2018 н.р. • переможець II етапу Всеукраїнського конкурсу –захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Тернопільського комунального територіального відділення МАН України - Паршин Яна 2019-2019р. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Паршин Л.А. Природні лікувальні фактори та їхня класифікація // Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №13, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2010. С.25-28. 2. Паршин Л.А. Аналіз природних рекреаційних ресурсів Тернопільської області - //Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №14, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2011. С.45-47. 3. Паршин Л.А. Аналіз перспектив експозиційної діяльності регіональних музеїв //Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №15, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2012. С.50-51. 4. Паршин Л. Передумови формування туристичних потоків в областях Західної України // Магістерські студії географічного факультету ТНПУ ім. В. Гнатюка: збірник наук. праць. Тернопіль: Вектор, 2018. Вип.1. - С.192-196. 5. Любомира Паршин Оцінка внутрішніх туристичних потоків в областях Західної України // Вісник Тернопільського відділу Українського географічного товариства. Тернопіль: СМП "Тайп". №2 (випуск 2). 2019. С. 69-73. <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Рекреаційна спадщина», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.</p> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член Українського географічного товариства (з 2018р. по даний час).</p>
174808	Фастовець Микола Миколайович	старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки			0	<p>Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, інститут банківського бізнесу, 1998р., фінанси і кредит, економіст.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук, 08.04.01 - фінанси, грошовий облік і кредит. Тема дисертації: «Оптимізація ризиковості кредитування малого бізнесу в Україні».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі фінансів ім. С.І. Юрія Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 року (наказ № 61 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 3.06.2019р. по 15.06.2019р. (довідка від 15.06.2019р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 04.03.2019р. по 29.03.2019р. (довідка від 29.03.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри фінансів Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p>

						<p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фастовець М.М. Особливості бухгалтерського обліку на підприємствах малого бізнесу в Україні за умов впровадження міжнародних стандартів // Наук.записки Терноп. держ. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка. Серія: Економіка. 2002. №10. С.206-209. 2. Фастовець М.М. Кредитування малих форм бізнесу: проблематика здійснення кредитного аналізу і процедури прийняття рішень // Наук. записки Терноп. держ. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка. Серія: Економіка. - 2004. - №16. - С.151-154. 3. Гуцал І. Регулювання ризиковості кредитування малого бізнесу: мікроекономічний аспект [Текст] / Ігор Гуцал, Микола Фастовець // Світ фінансів. 2006. Вип. 2. С. 114-120. 4. Бриндзя З.Ф., Фастовець М.М. Сфера обслуговування як перспектива для України: фінансово-економічний аспект розвитку // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5631 5. Спьяк Галина, Фастовець Микола Фінансове забезпечення розвитку підприємництва в Україні: інституційна складова // Економічний аналіз. Тернопіль, 2019р. Том 29. №4. С. 67- 80. https://doi.org/10.35774/econa.2019/04 <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фастовець М. М. Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу: навчальні матеріали. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. 2. Фастовець М. М. Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу: навчальні матеріали. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 56 с. 3. Фастовець М. М. Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу: засоби діагностики якості знань. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ТРЦ «Подольани» з 2018р. по даний час на громадських засадах.</p>
246973	Бриндзя Зіновій Федорович	старший викладач загальної та гуманітарної підготовки		0	Економічна теорія	<p>Освіта: Львівський сільськогосподарський інститут,1976р., землевпорядкування, інженер-землевпорядник.</p> <p>Науковий ступінь: доктор економічних наук, 08.00.06 – економіка природокористування та охорона навколишнього середовища. Тема докторської дисертації: «Еколого-економічні проблеми використання природних сільськогосподарських ресурсів Західного регіону України».</p> <p>Вчене звання: професор кафедри земельних відносин і технологічних дисциплін, заслужений діяч науки і техніки України.</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації викладача: Стажування на кафедрі підприємництва і торгівлі Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 року (наказ № 62 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 19.09.2019р. по 27.09.2019р. (довідка від 27.10.2019р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 05.05.2019р. по 31.05.2019р. (довідка від 31.05.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Борисова Т., Бриндзя З. Використання нечітких та імітаційних моделей і кластерного аналізу при виконанні маркетингових завдань [Електронний ресурс] / Т. Борисова, З. Бриндзя // Соціально-економічні проблеми і держава. — 2011. — Вип. 2 (5). — Режим доступу до журн. : http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2011/11btmvmz.pdf. 2. З. Бриндзя Концептуальні засади оптимізації процесів інноваційного та маркетингового забезпечення розвитку АПК / З. Бриндзя, Г. Бриндзя // Галицький економічний вісник. — 2012. — №1(34). — с.154-159 - (маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі) 3. Бриндзя З. Ф. Визначення пріоритетних напрямів стратегічного розвитку підприємств біоенергетичної галузі / Бриндзя З.Ф., Федорій С.М. // Наука й економіка. - 2012. - №2. - С.110-118. 4. Бриндзя З. Ф. Удосконалення організації обліку системи планово-запобіжного ремонту засобів праці на підприємствах цукрової промисловості / З. Ф. Бриндзя, Н. В. Кравчук // Наука й економіка. - 2014. - Вип. 3. - С. 41-47. 5. Бриндзя З. Ф., Меленчук Ю. Т. Маркетинговий аналіз пивного ринку на первинних даних // Бізнес Інформ. - 2014. - №9. - С. 363-368. 6. Бриндзя З. Ф. Визначення та застосування звичайної ціни в призмі податкового законодавства / Зіновій Бриндзя, Олександра Кіляр, Анна Бриндзя // Галицький економічний

						<p>вісник — Тернопіль : ТНТУ, 2014. — Том 46. — № 3. — С. 122-129. — (Фінансово-обліково-аналітичні аспекти).</p> <p>7. Бриндзя З.Ф., Фастовець М.М. Сфера обслуговування як перспектива для України: фінансово-економічний аспект розвитку // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020. Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5631</p> <p>8. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020. Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>Маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі: колективна монографія (Бриндзя З.Ф.) / за ред. проф. Р.В. Федоровича – Тернопіль: Астон, 2012.- 544 с.</p> <p>7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитативної комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитативної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН;</p> <p>Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, спеціалізована вчена рада К 58.052.05 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» строком на два роки (наказ МОН України №41 від 17.01.2014р.)</p> <p>8) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня:</p> <p>Науковий керівник чотирьох здобувачів, які одержали документ про присудження наукового ступеня зі спеціальності 08.00.06 – «Економіка природокористування та навколишнього середовища».</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;</p> <p>1995 – 2007 рр. – завідувач кафедри земельних відносин і технологічних дисциплін Тернопільської академії народного господарства.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Бриндзя З.Ф. Підприємництво: матеріали для проведення семінарських занять та самостійної роботи. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>2. Бриндзя З.Ф. Підприємництво: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 110 с.</p> <p>3. Бриндзя З.Ф. Економіка підприємств сфери обслуговування: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 112 с.</p> <p>4. Бриндзя З.Ф. Економіка підприємств сфери обслуговування: навчальні матеріали. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с.</p>
174808	Фастовець Микола Миколайович	старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки		0	<p>Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу</p> <p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, інститут банківського бізнесу, 1998р., фінанси і кредит, економіст.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук, 08.04.01 - фінанси, грошовий облік і кредит. Тема дисертації: «Оптимізація ризиковості кредитування малого бізнесу в Україні».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі фінансів ім. С.І. Юрія Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 року (наказ № 61 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 3.06.2019р. по 15.06.2019р. (довідка від 15.06.2019р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 04.03.2019р. по 29.03.2019р. (довідка від 29.03.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління</p>	

						<p>(відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри фінансів Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фастовець М.М. Особливості бухгалтерського обліку на підприємствах малого бізнесу в Україні за умов впровадження міжнародних стандартів // Наук.записки Терноп. держ. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка. Серія: Економіка. 2002. №10. С.206-209. 2. Фастовець М.М. Кредитування малих форм бізнесу: проблематика здійснення кредитного аналізу і процедури прийняття рішень // Наук. записки Терноп. держ. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка. Серія: Економіка. - 2004. - №16. - С.151-154. 3. Гуцал І. Регулювання ризиковості кредитування малого бізнесу: мікроекономічний аспект [Текст] / Ігор Гуцал, Микола Фастовець // Світ фінансів. 2006. Вип. 2. С. 114-120. 4. Бриндзя З.Ф., Фастовець М.М. Сфера обслуговування як перспектива для України: фінансово-економічний аспект розвитку // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5631 5. Сп'як Галина, Фастовець Микола <p>Фінансове забезпечення розвитку підприємництва в Україні: інституційна складова // Економічний аналіз. Тернопіль, 2019р. Том 29. №4. С. 67- 80. https://doi.org/10.35774/econa.2019/04</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фастовець М. М. Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу: навчальні матеріали. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. 2. Фастовець М. М. Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу: навчальні матеріали. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 56 с. 3. Фастовець М. М. Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу: засоби діагностики якості знань. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ТРЦ «Подолани» з 2018р. по даний час на громадських засадах.</p>
174808	Фастовець Микола Миколайович	старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки		0	Фінанси підприємств сфери обслуговування	<p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, інститут банківського бізнесу, 1998р., фінанси і кредит, економіст.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук, 08.04.01 - фінанси, грошовий облік і кредит. Тема дисертації: «Оптимізація ризиковості кредитування малого бізнесу в Україні».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі фінансів ім. С.І. Юрія Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 року (наказ № 61 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 3.06.2019р. по 15.06.2019р. (довідка від 15.06.2019р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 04.03.2019р. по 29.03.2019р. (довідка від 29.03.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри фінансів Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фастовець М.М. Особливості бухгалтерського обліку на підприємствах малого бізнесу в Україні за умов впровадження міжнародних стандартів // Наук.записки Терноп. держ. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка. Серія: Економіка. 2002. №10. С.206-209. 2. Фастовець М.М. Кредитування малих форм бізнесу: проблематика здійснення кредитного аналізу і процедури прийняття рішень // Наук. записки Терноп. держ. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка. Серія: Економіка. - 2004. - №16. - С.151-154. 3. Гуцал І. Регулювання ризиковості кредитування малого бізнесу: мікроекономічний аспект [Текст] / Ігор Гуцал, Микола Фастовець // Світ фінансів. 2006. Вип. 2. С. 114-120.

						<p>4. Бриндзя З.Ф., Фастовець М.М. Сфера обслуговування як перспектива для України: фінансово-економічний аспект розвитку // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5631</p> <p>5. Спьяк Галина, Фастовець Микола Фінансове забезпечення розвитку підприємництва в Україні: інституційна складова // Економічний аналіз. Тернопіль, 2019р. Том 29. №4. С. 67- 80. https://doi.org/10.35774/econa.2019/04</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Фастовець М. М. Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу: навчальні матеріали. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>2. Фастовець М. М. Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу: навчальні матеріали. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 56 с.</p> <p>3. Фастовець М. М. Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу: засоби діагностики якості знань. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ТРЦ «Подольани» з 2018р. по даний час на громадських засадах.</p>
331242	Куницька Наталя Богданівна	викладач методична комісія "Кухар, бармен, офіціант"			0	<p>Організація ресторанного господарства</p> <p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет, 2012р. Технології в ресторанному господарстві, магістр з технологій в ресторанному господарстві.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Свідоцтво про присвоєння (підвищення) кваліфікації Р 19040945 від 14 жовтня 2019р. Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій («Офіціант», «Бармен»).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"</p> <p>Польсько-німецько-український проект "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Куницька Н. Б. Організація ресторанного господарства: конспекти лекції. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 156 с.</p> <p>2. Куницька Н. Б. Організація ресторанного господарства: методичні вказівки до семінарсько-практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 128 с.</p> <p>3. Куницька Н. Б. Методичні вказівки до виконання ІНДЗ та підготовки до ПМК. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 56 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво проблемною групою «Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі», наказ № 01/78 від 02.09.2019р.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>Науковий консультант у ресторанні «Діаман» (на громадських засадах з 2018р.)</p>
331242	Куницька Наталя Богданівна	викладач методична комісія "Кухар, бармен, офіціант"			0	<p>Товарознавство</p> <p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет, 2012р., Технології в ресторанному господарстві, магістр з технологій в ресторанному господарстві.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p>

						<p>Відомості про підвищення кваліфікації: Свідоцтво про присвоєння (підвищення) кваліфікації Р 19040945 від 14 жовтня 2019р. Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій («Офіціант», «Бармен»).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"</p> <p>Польсько-німецько-український проект "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Куницька Н. Б. Організація ресторанного господарства: конспекти лекції. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 156 с. 2. Куницька Н. Б. Організація ресторанного господарства: методичні вказівки до семінарсько-практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 128 с. 3. Куницька Н. Б. Методичні вказівки до виконання ІНДЗ та підготовки до ПМК. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 56 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво проблемною групою «Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі», наказ № 01/78 від 02.09.2019р.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>Науковий консультант у ресторанні «Діаман» (на громадських засадах з 2018р.)</p>
331242	Куницька Наталя Богданівна	викладач методична комісія "Кухар, бармен, офіціант"		0	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет, 2012р., Технології в ресторанному господарстві, магістр з технологій в ресторанному господарстві.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Свідоцтво про присвоєння (підвищення) кваліфікації Р 19040945 від 14 жовтня 2019р. Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій («Офіціант», «Бармен»).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"</p> <p>Польсько-німецько-український проект "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Куницька Н. Б. Організація ресторанного господарства: конспекти лекції. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 156 с. 2. Куницька Н. Б. Організація ресторанного господарства: методичні вказівки до семінарсько-практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 128 с. 3. Куницька Н. Б. Методичні вказівки до виконання ІНДЗ та підготовки до ПМК. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 56 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів; керівництво студентом, який брав участь в</p>

						<p>Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво проблемною групою «Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі», наказ № 01/78 від 02.09.2019р.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>Науковий консультант у ресторанні «Діаман» (на громадських засадах з 2018р.)</p>	
357217	Горішна Оксана Іванівна	викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	Диплом молодшого спеціаліста, Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж Чернівецької обласної спілки споживчих товариств яка є членом Центральної спілки споживчих товариств України, рік закінчення: 2011, спеціальність: 060101 Правознавство	6	Етнічні кухні	<p>Освіта: Одеська національна академія харчових технологій, 2013р., магістр з технологій харчування, інженер-дослідник, викладач.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації по темі: «Управління рестораном», сертифікат, 2-4 грудня 20109р., м. Київ.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії" Польсько-німецько-український проєкт "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування; 1. Горішна О.І. Етнічні кухні: методичні вказівки до організації та проведення практичних, лабораторних робіт. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 28 с. 2. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 1). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с. 3. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 2). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Кулінарна етнологія», наказ № 01/87 від 31.08.2017р.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>З 2018р. наукове консультування у ресторанні «Мамонт» на громадських засадах.</p>
357217	Горішна Оксана Іванівна	викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	Диплом молодшого спеціаліста, Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж Чернівецької обласної спілки споживчих товариств яка є членом Центральної спілки споживчих товариств України, рік закінчення: 2011, спеціальність: 060101 Правознавство	6	Кулінарна етнологія	<p>Освіта: Одеська національна академія харчових технологій, 2013р., магістр з технологій харчування, інженер-дослідник, викладач.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації по темі: «Управління рестораном», сертифікат, 2-4 грудня 20109р., м. Київ.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії" Польсько-німецько-український проєкт "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій</p>

						<p>загальною кількістю три найменування; 1. Горішна О.І. Етнічні кухні: методичні вказівки до організації та проведення практичних, лабораторних робіт. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 28 с. 2. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 1). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с. 3. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 2). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Кулінарна етнологія», наказ № 01/87 від 31.08.2017р.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>З 2018р. наукове консультування у ресторанні «Мамонт» на громадських засадах.</p>	
357217	Горішна Оксана Іванівна	викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	Диплом молодшого спеціаліста, Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж Чернівецької обласної спілки споживчих товариств яка є членом Центральної спілки споживчих товариств України, рік закінчення: 2011, спеціальність: 060101 Правознавство	6	Зарубіжний сервіс	<p>Освіта: Одеська національна академія харчових технологій, 2013р., магістр з технологій харчування, інженер-дослідник, викладач.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації по темі: «Управління рестораном», сертифікат, 2-4 грудня 2010р., м. Київ.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії" Польсько-німецько-український проєкт "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування; 1. Горішна О.І. Етнічні кухні: методичні вказівки до організації та проведення практичних, лабораторних робіт. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 28 с. 2. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 1). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с. 3. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 2). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Кулінарна етнологія», наказ № 01/87 від 31.08.2017р.</p>

						18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років З 2018р. наукове консультування у ресторанні «Мамонт» на громадських засадах.	
357217	Горішна Оксана Іванівна	викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	Диплом молодшого спеціаліста, Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж Чернівецької обласної спілки споживчих товариств яка є членом Центральної спілки споживчих товариств України, рік закінчення: 2011, спеціальність: 060101 Правознавство	6	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу	<p>Освіта: Одеська національна академія харчових технологій, 2013р., магістр з технологій харчування, інженер-дослідник, викладач.</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації по темі: «Управління рестораном», сертифікат, 2-4 грудня 20109р., м. Київ.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії" Польсько-німецько-український проєкт "Через шлунок до спільної Європи без кордонів" - 2018 рік.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування; 1. Горішна О.І. Етнічні кухні: методичні вказівки до організації та проведення практичних, лабораторних робіт. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 28 с. 2. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 1). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с. 3. Горішна О.І. Сервіс готельного і ресторанного бізнесу: методичні вказівки з дидактичним забезпеченням для виконання практичних занять (Частина 2). Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 20 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Кулінарна етнологія», наказ № 01/87 від 31.08.2017р.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років З 2018р. наукове консультування у ресторанні «Мамонт» на громадських засадах.</p>
332817	Паршин Любомира Анатоліївна	викладач дисциплін з туризму			0	Рекреаційні комплекси світу	<p>Освіта: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2018, магістр з туризму, викладач туристознавчих дисциплін, фахівець з міжнародного туризму (професійні права: фахівець в сфері міжнародного туризму, викладач вищого навчального закладу за здобутою кваліфікацією, фахівець готельно-ресторанного бізнесу, інструктор з туризму).</p> <p>Посада: викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>9) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі олімпіад чи конкурсів "Мала академія наук України"</p> <ul style="list-style-type: none"> • призове III місце III етапу Всеукраїнської олімпіади з географії, учениця - Балан Юлія 2017/2018 н.р. • переможець II етапу Всеукраїнського конкурсу -захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Тернопільського комунального територіального відділення МАН України - Паршин Яна 2019-2019р. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Паршин Л.А. Природні лікувальні фактори та їхня класифікація // Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №13, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2010. С.25-28. 2. Паршин Л.А. Аналіз природних рекреаційних ресурсів</p>

						<p>Тернопільської області - //Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №14, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2011. С.45-47.</p> <p>3. Паршин Л.А. Аналіз перспектив експозиційної діяльності регіональних музеїв //Вісник наукових досліджень: Науковий журнал, №15, Навчальна лабораторія редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, Тернопіль. 2012. С.50-51.</p> <p>4. Паршин Л. Передумови формування туристичних потоків в областях Західної України // Магістерські студії географічного факультету ТНПУ ім. В. Гнатюка: збірник наук. праць. Тернопіль: Вектор, 2018. Вип.1. - С.192-196.</p> <p>5. Любомира Паршин Оцінка внутрішніх туристичних потоків в областях Західної України // Вісник Тернопільського відділу Українського географічного товариства. Тернопіль: СМП "Тайп". №2 (випуск 2). 2019. С. 69-73.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Рекреаційна спадщина», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.</p> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член Українського географічного товариства (з 2018р. по даний час).</p>
301124	Синоруб Галина Петрівна	викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки		0	<p>Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері</p> <p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 1997р., психологія, магістр психології, викладач психологічних дисциплін.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат наук із соціальних комунікацій, 27.00.01 – теорія та історія соціальних комунікацій. Т. ема дисертації: «Поняття конфліктного наповнення діяльності мас-медіа в теорії соціальних комунікацій (контекст формування поведінки аудиторії)».</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри журналістики Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Атестат АД № 003253 від 15.11.2019 р.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: ПВНЗ "Міжнародний економіко-гуманітарний університет імені академіка Степана Дем'янчука № 102 від 15.06.2019 р. Тема: «Особливості творення контенту в кросмедійній журналістиці».</p> <p>Katedra Technologii Informatycznych Mediów, Wydziału Dziennikarstwa Informatyki i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego (Polska). Термін стажування: жовтень 2018р.-травень 2019р. Сертифікат.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection:</p> <ol style="list-style-type: none"> Halyna P. Synorub, OlesiaYa Medynska, Nataliia M. Poplavska CROSSMEDIA AS AN INNOVATIVE TECHNOLOGY IN TRAINING THE HUMANITIES STUDENTS IN HIGHER SCHOOL. Information Technologies and Learning Tools. Theory, Method sand Practice of Using ICT in Education. 2019. Vol 70. No 2. S. 257-270 (Web of Science). Halyna P. Synorub, Olesia Ya. Medynska DEVELOPMENT OF INFORMATION CULTURE OF STUDENTS OF HUMANITARIAN SPECIALITIES. Information Technologies and Learning Tools. 2019, Vol 72, № 4. S. 152-167(Web of Science). H. Synorub Storytelling in environment of media: particular qualities of development / International Scientific and Practical Conference "WORLD SCIENCE" № 8(24), Vol.2, August 2017– С.32 – 35 (Index Copernicus, Google Scholar). Синоруб Г. П. Логіко-структурний аналіз конфлікту в мас-медіа/ Г. П. Синоруб // Evropsky politicky a pravni diskurz = European political and law discourse –V. 4, Iss. 4, 2017, Praha 4 – Nusle – С.166 – 176 (Index Copernicus). Синоруб Г. П. Мобільні технології та сучасний медіатекст. Вісник Львівського університету. Серія журналістика: Збірник наукових праць. – Львівський національний університет імені Івана Франка. 2019. Випуск 46. С. 273-280 (Index Copernicus). <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> Синоруб Г. П. Соціально-психологічний тренінг як метод подолання конфліктних ситуацій у журналістській діяльності / Г. П. Синоруб // Теле- та радіожурналістика. Збірник наукових праць. – Львівський національний університет ім. І Франка. – Львів, 2010. – С.247-253 Синоруб Г. П. Конфліктне наповнення комунікативного середовища : погляд українських журналістикознавців / Г. П. Синоруб // Держава та регіони. Серія: Гуманітарні науки. – Класичний приватний університет, 2011. – № 3– С. 13-16. Синоруб Г. П. Асертивність як необхідна якість 	

толерантної поведінки журналіста / Г. П. Синоруб / Ученые записки Таврического национального университета им. В.И. Вернадского. Серия: Филология. Социальные коммуникации. – 2012. – Том 25 (64). – № 4.- Ч. 1. – С. 131-134.

4. Синоруб Г. П. Особливості поділу медіа-аудиторії: комунікаційно-психологічний аспект / Г. П. Синоруб // Теле- та радіожурналістика : збірник наукових праць. – ЛНУ ім. І. Франка. – Випуск 12. – 2013. – С. 239-243.

5. Синоруб Г. П. Специфіка формування медійної компетентності інтернет-аудиторії / Г. П. Синоруб // Наукові записки Інституту журналістики : наук. зб. – К., 2013. – Т. 51. – С. 160-164.

6. Синоруб Г. П., Мединська О. Я. Мова ворожнечі у виборчому дискурсі (за матеріалами онлайн-видань «Українська правда», «Дзеркало тижня», «Вільне життя плюс» та інформаційного агентств. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету. Серія: Мовознавство. – Тернопіль: Осадца Ю.В., 2018.-Вип. II(30). С. 55-62.

7. Синоруб Г. П. Мобільні технології та сучасний медіатекст. Вісник Львівського університету. Серія журналістика: Збірник наукових праць. – Львівський національний університет імені Івана Франка. 2019. Випуск 46. С. 273-280.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:

1. Синоруб Г. П. Jurnalismul online Crossmedia. Un ghid pentru studentii specializarilor de jurnalism ; edituri : I. N. Cretu, M. Guzun, L. Vasylyk. – Bonn – Sibiu : Schiller Publishing House, 2015. – S. 58 – 65 (підручник у співавторстві).

2. Синоруб Г. П. Виклики сучасної української аудиторії: візуальний контент у кросмедійній історії / Г. П. Синоруб // Ukrainistika: minulost, přítomnost, budoucnost III. Jazyk : kolektivní monografie věnovaná 20. výročí zahájení výuky ukrajinštiny jako studijního oboru na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně. – Brno, 2015. – S. 513 – 520 (колективна монографія).

3. Синоруб Г. П. Трансформаційні процеси в сучасній медіаіндустрії як шлях до якісної журналістики / Г. П. Синоруб // Кросмедіа: контент, технології, перспективи / за заг.ред.д.н.із соц.ком. В. Е. Шевченко – ІЖ КНУ ім. Т. Шевченка, 2017 – С.23-33 (колективна монографія).

4. Синоруб Г. П. Поняття конфліктного наповнення діяльності мас-медіа в теорії соціальної комунікації (контекст формування поведінки аудиторії) / Г. П. Синоруб // Тернопіль : Видавництво ТНПУ імені Володимира Гнатюка, 2016. – 200с. (монографія).

5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”:

1. Участь у міжнародному проєкті ТЕМПУС IV "Кросмедіа і якісний журналізм" березень 2013-квітень 2015рр.

2. Участь у міжнародному проєкті «Бивчай та розрізняй: інфо-медіа грамотність» IREX (Рада міжнародних досліджень та обмінів), вересень 2019-травень 2021рр.

10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника

заступник декана з навчальної роботи факультету філології і журналістики, 2015-2019рр.

11) участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше трьох разових спеціалізованих вченої ради):

1. Офіційний опонент кандидатської дисертації Шендеровського К. С., 08.04.2013. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.

2. Офіційний опонент кандидатської дисертації Сашук Т. І., 03.03.2015. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.

3. Офіційний опонент кандидатської дисертації Козир Ю.А. 3.12.2015. Шифр 27.00.01. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара.

4. Офіційний опонент кандидатської дисертації Кіндри С. О. 15.12.2015. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.

5. Офіційний опонент кандидатської дисертації Дубняк К.А. 4.10.2016. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.

6. Офіційний опонент кандидатської дисертації Квасниці О.Ю. 28.12.2015. Шифр 27.00.01. Класичний приватний університет (м. Запоріжжя).

7. Офіційний опонент кандидатської дисертації Смирнові М.В. 25.10.2016. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.

8. Офіційний опонент кандидатської дисертації Семен Н. Ф. 31.10. 2018р. Шифр К.08.051.19. Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара.

9. Офіційний опонент кандидатської дисертації Коржової Т. В. 29. 05. 2019 р. Шифр К 26.807.04. Київського національного університету культури і мистецтв.

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:

1. Синоруб Г.П., Поплавська Н.М. Аналітична журналістика. Навчально-методичний комплекс. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. Володимира Гнатюка, 2012. 66 с.

2. Інтернет-журналістика: навчально-методичний комплекс для студентів спеціальності «Журналістика» / Уклад. Г.П. Синоруб. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2013. 44 с.

3. Препрес (підготовка до друку), додрукарська обробка; Аудіопродукція (Adobe Audition); Кросмедіа: управління активами, управління розробкою, випуском і збутом продукту (маркетинг); Виробничі процеси і ньюдеск (Woodwing); Адміністративне та оперативне планування виробництва; Управління часом, редакцією та персоналом / Г. П. Синоруб., Н. М. Поплавська, Н. Л. Дашенко. Крос-медіа та якісна журналістика. Зміст модулів базової навчальної

						<p>програми CuQ (проект). Суми : СДУ, 2014. С. 30-31, 34-35, 40-51.</p> <p>4. Синоруб Г., Поплавська Н., Дашченко Н., Турчин А., Поплавська І. Свобода в медіа: програма літньої школи в рамках проекту Темпус IV «Крос-медіа і якісна журналістика». Тернопіль: ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2014.</p> <p>5. Дистанційні курси та навчально-методичні комплекси з дисциплін: «Журналістський фах: інтернет-журналістика», «Соціологія масової комунікації», «Медіапсихологія», «Соціологія громадської думки», «Західноєвропейські комунікаційні системи», «Медіаконфліктологія».</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів</p> <p>1. Керування проблемною групою студентів із теми «Проблеми й перспективи інтернет-журналістики» (2011-2019рр.).</p> <p>2. Керівництво креативною групою студентів, за результатами діяльності якої стали фіналістами міжнародного конкурсу «Мас-медіа-перспектива-2011» з комбінованим PR-проектом «Соціалізація дітей-сиріт «Допоможемо разом»» (Санкт-Петербурзький національний університет);</p> <p>3. II місце на Всеукраїнському медіафестивалі у Запорізькому національному університеті (2012) з проектом рекламної кампанії «Скажи енергетику «Ні!»»;</p> <p>4. I та III місце на I Всеукраїнському молодіжному фестивалі реклами «Gnapart» з рекламними відео-роліками «Любов потрібна всім...» та «Чистий світ – чистий ти» (Запоріжжя, 2013р.).</p> <p>5. Фіналісти Всеукраїнського конкурсу для студентів-журналістів «Революція буквами» в номінації: «Кримське питання (аналіз подій, причини, наслідки, анексія півострова, нелегітимність дій самопроголошеної влади та РФ» (2014р.).</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <p>1. Civil resistance in the Ukrainian media discourse / N. Poplavska, H. Synorub, N. Dashchenko, A. Turchyn, I. Poplavska. Freedom of the Media – Freedom through Media? /R. Hohfeld, R. Kendkbacher, O. Hahn (eds). 2014. Bonn – Sibiu. P. 92-100.</p> <p>2. Громадянський спротив в українському медійному дискурсі: динаміка та аспекти висвітлення / Г. Синоруб, Н. Поплавська, Н. Дашченко, А. Турчин. Freedom of the media – Freedom through media? : Global journalism research series. Vol. 4; series editors : O. Hahn, R. Schroeder. 2014. Bonn – Sibiu. P. 101-109.</p> <p>3. Синоруб Г.П. Специфіка кросмедійної журналістики: західноєвропейський досвід. Медіапростір: зб. наук. статей : матеріали Міжнародної наукової конференції «Публіцистична комунікація:теорія, історія, сьогодення», 24-26 жовтня 2013 р, м. Тернопіль // ред.кол. : Н. Поплавська та ін. Тернопіль : Терно-граф, 2013. Ч. П. С. 72-76.</p> <p>4. Синоруб Г.П. Конфлікт «мас-медіа-аудиторія»: психологічний аспект. Збірка матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Модернізація соціогуманітарного простору: історичний досвід, виклики та перспективи», 14-15 травня 2015 р., Житомирський державний університет імені Івана Франка // ред. кол. : Т. Нагорняк та ін. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД» 2015. С. 133-135.</p> <p>5. Синоруб Г.П. Кросс-медійная журналистика: специфика и основные тенденции. Визуально-семантические средства современной медиаиндустрии : материалы Респ. науч.-практ. конф., 20-21 марта 2015 г., Минск / редкол. : С.В. Дубовик (отв. ред.) [и др.]. Минск : Изд. центр БГУ, 2015. С. 147-152.</p> <p>6. Синоруб Г.П. Логіко-структурний аналіз конфлікту в мас-медіа. Evropsky politicky a pravni diskurz = European political and law discourse. V. 4, Iss. 4, 2017, Praha 4 – Nusle. S.166-176.</p> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Всеукраїнська організація HelpSM18. 2018р. – експерт. Благодійний фонд MagneticOne.Org 2018р. – експерт із психології та кар'єрного зростання особистості.</p>
332759	Рунців-Королюк Оксана Іванівна	викладач дисциплін з туризму		0	Готельна індустрія України	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2004р., педагогіка і методика середньої освіти. Географія, магістр педагогічної освіти, викладач географії, вчитель біології, основи економіки, організатор краєзнавчо-туристичної роботи.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат географічних наук, 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Тема дисертації: «Територіальна організація ринку туристичних послуг у регіоні (на матеріалах Тернопільської області)».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університету імені Володимира Гнатюка, кафедра географії України та туризму, стажування із фахових дисциплін з 7.10.2019р. по 7.12.2019р. та з 7.02.2020р. по 7.06.2020р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Рунців-Королюк О.І. Туристично-рекреаційне використання екомережі Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського</p>

						<p>національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. – сер. геогр. [спеціальний випуск] Тернопіль: СМП «Тайп». № 2 (випуск 32), 2012. С. 74-78.</p> <p>2. Рунців-Королюк О.І. Прояви соціально-патологічних наслідків безробіття у Тернопільській області / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Всеукраїнський науково-теоретичний часопис. Тернопіль, 2011. Вип. 24. С. 100-104</p> <p>3. Рунців-Королюк О.І. Доцільність формування кластеру медично-оздоровчого туризму на території Тернопільського Придністер'я / Рунців-Королюк О.І. // Історія української географії. Вип. 25. Тернопіль: Підручн. і посібн., 2012. С. 97-103.</p> <p>4. Рунців-Королюк О.І. Туристичне районування Тернопільської області / Рунців-Королюк О.І. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. Тернопіль: СМП «Тайп». № 3 (випуск 33), 2012. С. 102-107.</p> <p>5. Рунців-Королюк О.І. Соціальний ефект від діяльності медичних закладів у регіоні (на матеріалах Тернопільської області) / Рунців-Королюк О.І. // Вісник соціально-економічних досліджень. Одеса: ОНЕУ. №4 (47), 2012. С. 352-357.</p> <p>6. Рунців-Королюк О.І. Показник індексу очікуваного довголіття як складова діагностики соціального розвитку регіону (на матеріалах областей Поділля) / Рунців-Королюк О.І. // Регіональна економіка. Львів: Інститут регіональних досліджень НАН України. № 3 (65), 2012. С. 169-174.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультативних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <p>1. Рунців-Королюк О.І. Санаторно-курортна мережа регіону та її дослідження (на прикладі Тернопільської області) / Оксана Рунців-Королюк // Природно-територіальні та суспільно-географічні комплекси регіонів : історія формування, стан, проблеми, перспективи : матер. всеукр. наук.-практ. конф., 27-29 тр. 2011 р. [присвяченої 70-річчю від часу утворення Луганської області] / [відп. ред. Ю.О. Кисельов]. Луганськ : Альма-матер. 2008. С. 147-149.</p> <p>2. Рунців-Королюк О.І. Інфраструктура туристичного обслуговування Тернопільської області як передумова розвитку туризму в регіоні / Оксана Рунців-Королюк // Регіон-2012 : суспільно-географічні аспекти : матер. міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих науковців, 17-18 кв. 2012 р. / [ред. кол. К.А. Немець (голова) та ін.]. РВВ Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Харків. 2008. С. 136-139.</p> <p>3. Борушак М., Рунців-Королюк О.І. Розвиток туристично-рекреаційної діяльності на територіях природно-заповідного фонду Тернопільщини в контексті європейських інтеграційних процесів // Європейські інтеграційні процеси в суспільстві: трансформація та розвиток: матеріали міжнар. Наук.-практ. Конф. 22-23 квіт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. С. 72-76.</p> <p>4. Рунців-Королюк О.І. Соціально-економічні чинники розвитку ринку туристичних послуг Тернопільської області / Оксана Рунців-Королюк // Вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки / ред. кол. : Мельник В.М. (відп. ред.), Долішній М.І., Жупанський Я.І. та ін. - сер. геогр. Луцьк, 2013. С. 94-99.</p> <p>5. Рунців-Королюк О.І. Сучасні технології викладання дисциплін туристичного спрямування / Рунців-Королюк О.І. // Інформаційне суспільство: стан і перспективи розвитку в світлі регіональних особливостей : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 11-14 жовт. 2012 р., м. Тернопіль - Тернопіль: ТІСІТ, 2012. – С. 72-76.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до семінарських занять з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 24 с.</p> <p>2. Рунців-Королюк О.І. Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с.</p> <p>3. Рунців-Королюк О.І. Організація готельного господарства: конспекти лекцій. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 34 с.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника:</p> <p>1. Декан факультету туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2009р. до 01.09.2010р.</p> <p>2. Завідувач кафедри туризму Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 01.09.2010р. до 31.08.2011р.</p> <p>3. Начальник загального відділу з 01.09.2017р. до 21.09.2018р. Тернопільського інституту соціальних та інформаційних технологій.</p>
301124	Синоруб Галина Петрівна	викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки		0	Соціологія та психологія	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 1997р., психологія, магістр психології, викладач психологічних дисциплін.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат наук із соціальних комунікацій, 27.00.01 – теорія та історія соціальних комунікацій. Т ема дисертації: «Поняття конфліктного наповнення діяльності мас-медіа в теорії соціальних комунікацій (контекст формування поведінки аудиторії)».</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри журналістики</p>

Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Аттестат АД № 003253 від 15.11.2019 р.

Відомості про підвищення кваліфікації:

ПВНЗ "Міжнародний економіко-гуманітарний університет імені академіка Степана Дем'янчука № 102 від 15.06.2019 р. Тема: «Особливості творення контенту в кросмедійній журналістиці».

Katedra Technologii Informacyjnych Mediów, Wydziału Dziennikarstwa Informacji i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego (Polska). Термін стажування: жовтень 2018р.-травень 2019р. Сертифікат.

Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:

1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection:

1. Halyna P. Synorub, Olesia Ya. Medynska, Nataliia M. Poplavska CROSSMEDIA AS AN INNOVATIVE TECHNOLOGY IN TRAINING THE HUMANITIES STUDENTS IN HIGHER SCHOOL. Information Technologies and Learning Tools. Theory, Method sand Practice of Using ICT in Education. 2019. Vol 70. No 2. S. 257-270 (Web of Science).
2. Halyna P. Synorub, Olesia Ya. Medynska DEVELOPMENT OF INFORMATION CULTURE OF STUDENTS OF HUMANITARIAN SPECIALITIES. Information Technologies and Learning Tools. 2019. Vol 72. № 4. S. 152-167(Web of Science)
3. H. Synorub Storytelling in environment of media: particular qualities of development / International Scientific and Practical Conference "WORLD SCIENCE" № 8(24), Vol.2, August 2017- C.32 - 35 (Index Copernicus, Google Scholar).
4. Синоруб Г. П. Логіко-структурний аналіз конфлікту в мас-медіа/ Г. П. Синоруб // Evropsky politicky a pravni diskurz = European political and law discourse -V. 4, Iss. 4, 2017, Praha 4 - Nusle - C.166 - 176 (Index Copernicus).
5. Синоруб Г. П. Мобільні технології та сучасний медіатекст. Вісник Львівського університету. Серія журналістика: Збірник наукових праць. - Львівський національний університет імені Івана Франка. 2019. Випуск 46. С. 273-280 (Index Copernicus).

2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:

1. Синоруб Г. П. Соціально-психологічний тренінг як метод подолання конфліктних ситуацій у журналістській діяльності / Г. П. Синоруб // Теле- та радіожурналістика. Збірник наукових праць. - Львівський національний університет ім. І. Франка. - Львів, 2010. - С.247-253
2. Синоруб Г. П. Конфліктне наповнення комунікативного середовища : пог-ляд українських журналістикознавців / Г. П. Синоруб // Держава та регіони. Серія: Гуманітарні науки. - Класичний приватний університет, 2011. - № 3- С. 13-16.
3. Синоруб Г. П. Асертивність як необхідна якість толерантної поведінки журналіста / Г. П. Синоруб / Ученые записки Таврического национального университета им. В.И. Вернадского. Серия: Филология. Социальные коммуникации. - 2012. - Том 25 (64). - № 4.- Ч. 1. - С. 131-134.
4. Синоруб Г. П. Особливості поділу медіа-аудиторії: комунікаційно-психологічний аспект / Г. П. Синоруб // Теле- та радіожурналістика : збірник наукових праць. - ЛНУ ім. І. Франка. - Випуск 12. - 2013. - С. 239-243.
5. Синоруб Г. П. Специфіка формування медійної компетентності інтернет-аудиторії / Г. П. Синоруб // Наукові записки Інституту журналістики : наук. зб. - К., 2013. - Т. 51. - С. 160-164.
6. Синоруб Г. П., Мединська О. Я. Мова ворожнечі у виборчому дискурсі (за матеріалами онлайн-видань «Українська правда», «Дзеркало тижня», «Вільне життя плюс» та інформаційного агентст. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету. Серія: Мовознавство. - Тернопіль: Осадца Ю.В., 2018.-Вип. II(30). С. 55-62.
7. Синоруб Г. П. Мобільні технології та сучасний медіатекст. Вісник Львівського університету. Серія журналістика: Збірник наукових праць. - Львівський національний університет імені Івана Франка. 2019. Випуск 46. С. 273-280.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:

1. Синоруб Г. П. Jurnalismul online Crossmedia. Un ghid pentru studentii specializarilor de jurnalism ; edituri : I. N. Cretu, M. Guzun, L. Vasylyk. - Bonn - Sibiu : Schiller Publishing House, 2015. - S. 58 - 65 (підручник у співавторстві).
2. Синоруб Г. П. Виклики сучасної української аудиторії: візуальний контент у кросмедійній історії / Г. П. Синоруб // Ukrajinistika: minulost, přítomnost, budoucnost III. Jazyk : kolektivní monografie věnovaná 20. výročí zahájení výuky ukrajinštiny jako studijního oboru na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně. - Brno, 2015. - S. 513 - 520 (колективна монографія).
3. Синоруб Г. П. Трансформаційні процеси в сучасній медіаіндустрії як шлях до якісної журналістики / Г. П. Синоруб // Кросмедіа: контент, технології, перспективи / за заг.ред.д.н.із соц.ком. В. Е. Шевченко - ІЖ КНУ ім. Т. Шевченка, 2017 - С.23-33 (колективна монографія).
4. Синоруб Г. П. Поняття конфліктного наповнення діяльності мас-медіа в теорії соціальної комунікації (контекст формування поведінки аудиторії) / Г. П. Синоруб // Тернопіль : Видавництво ТНПУ імені Володимира Гнатюка, 2016. - 200с. (монографія).

5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії":

1. Участь у міжнародному проєкті ТЕМПУС IV "Кросмедіа і якісний журналізм" березень 2013-квітень 2015рр.
2. Участь у міжнародному проєкті «Вивчай та розрізняй: інфо-медійна грамотність» IREX (Рада міжнародних досліджень та обмінів), вересень 2019-травень 2021рр.

10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу

(наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника

заступник декана з навчальної роботи факультету філології і журналістики, 2015-2019рр.

- 11) участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад):
1. Офіційний опонент кандидатської дисертації Шендеровського К. С., 08.04.2013. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
 2. Офіційний опонент кандидатської дисертації Сашук Т. І., 03.03.2015. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
 3. Офіційний опонент кандидатської дисертації Козир Ю.А. 3.12.2015. Шифр 27.00.01. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара.
 4. Офіційний опонент кандидатської дисертації Кіндри С. О. 15.12.2015. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
 5. Офіційний опонент кандидатської дисертації Дубняк К.А. 4.10.2016. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
 6. Офіційний опонент кандидатської дисертації Квасниці О.Ю. 28.12.2015. Шифр 27.00.01. Класичний приватний університет (м. Запоріжжя).
 7. Офіційний опонент кандидатської дисертації СмирнОВОЇ М.В. 25.10.2016. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
 8. Офіційний опонент кандидатської дисертації Семен Н. Ф. 31.10. 2018р. Шифр К.08.051.19. Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара.
 9. Офіційний опонент кандидатської дисертації Коржової Т. В. 29. 05. 2019 р. Шифр К 26.807.04. Київського національного університету культури і мистецтв.

- 13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:
1. Синоруб Г.П., Поплавська Н.М. Аналітична журналістика. Навчально-методичний комплекс. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. Володимира Гнатюка, 2012. 66 с.
 2. Інтернет-журналістика: навчально-методичний комплекс для студентів спеціальності «Журналістика» / Уклад. Г.П. Синоруб. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2013. 44 с.
 3. Препрес (підготовка до друку), додрукарська обробка; Аудиопродукція (Adobe Audition); Кросмедіа: управління активами, управління розробкою, випуском і збутом продукту (маркетинг); Виробничі процеси і ньюдеск (Woodwing); Адміністративне та оперативне планування виробництва; Управління часом, редакцією та персоналом / Г. П. Синоруб., Н. М. Поплавська, Н. Л. Дашченко. Крос-медіа та якісна журналістика. Зміст модулів базової навчальної програми CuQ (проект). Суми : СДУ, 2014. С. 30-31, 34-35, 40-51.
 4. Синоруб Г., Поплавська Н., Дашченко Н., Турчин А., Поплавська І. Свобода в медіа: програма літньої школи в рамках проекту Темпус IV «Крос-медіа і якісна журналістика». Тернопіль: ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2014.
 5. Дистанційні курси та навчально-методичні комплекси з дисциплін: «Журналістський фах: інтернет-журналістика», «Соціологія масової комунікації», «Медіапсихологія», «Соціологія громадської думки», «Західноєвропейські комунікаційні системи», «Медіаконфліктологія».

- 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів
1. Керування проблемною групою студентів із теми «Проблеми й перспективи інтернет-журналістики» (2011-2019рр.).
 2. Керівництво креативною групою студентів, за результатами діяльності якої стали фіналістами міжнародного конкурсу «Мас-медіа-перспектива-2011» з комбінованим PR-проектом «Соціалізація дітей-сиріт «Допоможемо разом»» (Санкт-Петербурзький національний університет);
 3. II місце на Всеукраїнському медіафестивалі у Запорізькому національному університеті (2012) з проектом рекламної кампанії «Скажи енергетику «Ні!»»;
 4. I та III місце на I Всеукраїнському молодіжному фестивалі реклами «Grapart» з рекламними відео-роліками «Любов потрібна всім...» та «Чистий світ - чистий ти» (Запоріжжя, 2013р.),
 5. Фіналісти Всеукраїнського конкурсу для студентів-журналістів «Революція буквами» в номінації: «Кримське питання (аналіз подій, причини, наслідки, анексія півострова, нелегітимність дій самопроголошеної влади та РФ» (2014р.).

- 15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:
1. Civil resistance in the Ukrainian media discourse / N. Poplavska, H. Synorub, N. Dashchenko, A. Turchyn, I. Poplavska. Freedom of the Media - Freedom through Media? /R. Hohlfeld, R. Kendkbacher, O. Hahn (eds). 2014. Bonn - Sibiu. P. 92-100.
 2. Громадянський спротив в українському медійному дискурсі: динаміка та аспекти висвітлення / Г. Синоруб, Н. Поплавська, Н. Дашченко, А. Турчин. Freedom of the media - Freedom through media? : Global journalism research series. Vol. 4; series editors : O. Hahn, R. Schroeder. 2014. Bonn - Sibiu. P. 101-109.
 3. Синоруб Г.П. Специфіка кросмедійної журналістики: західноєвропейський досвід. Медіапростір: зб. наук. статей : матеріали Міжнародної наукової конференції «Публіцистична комунікація:теорія, історія, сьогодення», 24-26 жовтня 2013 р, м. Тернопіль // ред.кол. : Н.

						<p>Поплавська та ін. Тернопіль : Терно-граф, 2013. Ч. П. С. 72-76.</p> <p>4. Синоруб Г.П. Конфлікт «мас-медіа-аудиторія»: психологічний аспект. Збірка матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Модернізація соціогуманітарного простору: історичний досвід, виклики та перспективи», 14-15 травня 2015 р., Житомирський державний університет імені Івана Франка // ред. кол. : Т. Нагорняк та ін. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД» 2015. С. 133-135.</p> <p>5. Синоруб Г.П. Кросс-медійна журналістика: специфіка и основные тенденции. Визуально-семантические средства современной медиаиндустрии : материалы Респ. науч.-практ. конф., 20-21 марта 2015 г., Минск / редкол. : С.В. Дубовик (отв. ред.) [и др.]. Минск : Изд. центр БГУ, 2015. С. 147-152.</p> <p>6. Синоруб Г.П. Логико-структурний аналіз конфлікту в мас-медіа. Evropsky politicky a pravni diskurz = European political and law discourse. V. 4, Iss. 4, 2017, Praha 4 - Nusle. S.166-176.</p> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Всеукраїнська організація HelpSMI18. 2018р. – експерт. Благодійний фонд MagneticOne.Org 2018р. – експерт із психології та кар'єрного зростання особистості.</p>
16094	Лубкович Наталія Зіновівна	викладач		0	Філософія	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2003р., історія, вчитель історії та правознавства. Науковий ступінь: Кандидат історичних наук, 07.00.01 - історія України.</p> <p>Тема дисертації: «Громадська і наукова діяльність Євгена Храпливого (1898 – 1949 рр.)».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, стажування при кафедрі українознавства і філософії. Довідка №2/28-810 від 20.03.2017р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лубкович Н. Наукова та громадська діяльність Євгена Храпливого: історіографія проблеми. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / за заг. ред. проф. І. С. Зуляка. 2010. Вип. 2. С. 307-312. 2. Лубкович Н. Редакційна та журналістська діяльність Євгена Храпливого в міжвоєнний період (1925-1939 рр.). Волинські історичні записки. Збірник наукових праць. 2010. Т. 5. С. 236-245. 3. Лубкович Н. Громадська та політична діяльність Євгена Храпливого. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / за заг. ред. проф. І. С. Зуляка. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2011. Вип. 1. С. 58-63. 4. Лубкович Н. Редакційно-видавничі та журналістська діяльність Євгена Храпливого у роки Другої світової (1939-1945 рр.). Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / за заг. ред. проф. І. С. Зуляка. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2016. Вип.2. 160-164 с. 5. Лубкович Н. Редакційно-видавничі та журналістська діяльність Євгена Храпливого у роки Другої світової (1939-1945 рр.) / Н. Лубкович // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / За заг. ред. проф. І.С.Зуляка. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2016. Вип.2. 160 – 164 с. <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>Н. Заяць (Лубкович) Репресії на Тернопільщині в 20 столітті. Тернопільський Енциклопедичний словник/ за заг. ред. І. Яворського, Б. Мельничука, М. Ониськіва. Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2009. Т. 4 (додатковий). А-Я. С. 503-504.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лубкович Н. Філософія: навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробничі майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2016. 44 с. 2. Лубкович Н. Історія української культури, філософія: глосарій. Тернопіль : Навчально-виробничі майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. 20 с. 3. Лубкович Н. Історія української культури : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробничі майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лубкович Н. Внесок Є. Храпливого у розвиток Сільськогосподарського шкільництва Східної Галичини (перша половина ХХ ст.). Міжнародна науково-практична конференція «Тернопіль і Тернопілля в історії та культурі України і світу (від найдавніших часів до сьогодення)». 20-21 квітня 2012 р. ТНПУ ім. В. Гнатюка. 2. Лубкович Н. Дослідження Є. Храпливим питань кооперативного руху на західноукраїнських землях в першій половині ХХ ст. / Наталія Лубкович // Сьомі Богданівські читання: Матеріали Всеукраїнської наукової конференції. Зб. наук. праць / Редкол.: О. Драч, К. Івангородський, А. Касян та ін. Черкаси, 2013. С. 73 – 75. 3. Лубкович Н. Внесок Є. Храпливого у розвиток суспільної агрономії на західноукраїнських землях у першій половині

						<p>XX ст. / Наталія Лубкович // Восьмі Богданівські читання: Матеріали Всеукраїнської наукової конференції: Зб. наук. пр./ Редкол.: О. Драч, К. Івангородський, А. Котиченко та ін. - Черкаси, 2015. С. 216-220.</p> <p>4. Лубкович Н. Внесок Є. Храпливого у практику вдосконалення сільського господарства. Дев'ять Богданівські читання, присвячені 420-й річниці від дня народження Богдана Хмельницького: зб. наук. праць Всеукр. наук. конф. (м. Черкаси, 10-11 грудня 2015 р.). / Редкол.: О. Драч, К. Івангородський, А. Котиченко та ін. Черкаси, 2016. С. 116-120.</p> <p>5. Лубкович Н. Політичні репресії на Тернопільщині в XX столітті. III Міжнародна науково-практична конференція «Тернопіль і Тернопілля в історії та культурі України і світу (від найдавніших часів до сьогодення)». 13-15 вересня 2017 р. ТНПУ ім. В. Гнатюка. / Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Тернопіль і Тернопілля в історії та культурі України і світу (від найдавніших часів до сьогодення)» / За заг. ред. проф. І. С. Зуляка. Тернопіль: «Вектор», 2017. С. 166-170.</p>
301894	Вишневська Галина Богданівна	Старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки		0	Українська мова (за професійним спрямуванням)	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2008 р., педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література, вчитель української мови та літератури, зарубіжної літератури, літературного редактора.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат філологічних наук, 10.02.01 - українська мова. Тема дисертації: «Концептуалізація сакрально-хронічного в українській поетичній драматичній мові кінця XIX-початку XX ст.».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки. Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, стажування на кафедрі загального мовознавства та слов'янських мов. Довідка №110-33 від 14.06.2019р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Вишневська Г. Б. Співвідношення концепту і суміжних понять. Науковий часопис Національного педагогічного університету ім. М. П. Драгоманова. Сер. 10 : Проблеми граматики і лексикології української мови : збірник наукових праць / відп. ред. М. Я. Плющ. Київ : Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова, 2012. Вип. 9. С. 9-15. 2. Вишневська Г. Б. Концептуалізація образу русалки в драмах Олександра Олеся та Олександра Пушкіна. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. В. Гнатюка. Сер. Мовознавство. 2014. Вип. 2(24). С. 61-64. 3. Вишневська Г. Б. Концептуалізація образу потерчат у творах Лесі Українки та Василя Короліва-Старого. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. В. Гнатюка. Сер. Мовознавство. 2018. Вип. 2(30). С. 7-11. 4. Вільчинська Т. П., Вишневська Г. Б. Міфони́ми в українській етнокультурі й творчості письменників кінця XIX - початку XX століть. Вісник Львівського університету. Сер. Філологічна. 2019. Вип. 71 (Ч.II). С.186-196. 5. Вишневська Г. Б. Військова лексика у мові сучасного художнього твору: функціональний аспект. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. В. Гнатюка. Сер. Мовознавство. 2019. Вип. 1(31). С. 25-29.</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії Колективна монографія: Вишневська Г. Б. Об'єктивація концептосфери сакрально-хтонічного в українській лінгвокультурній традиції. Duchova polifonia Europy / pod redakcją Sergiusza Terepishchyn' ego. Kijow, 2014. S. 208-221.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:</p> <p>Керівництво постійно діючою проблемною групою «Проблемні питання української наукової літератури», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультативних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Вишневська Г. Б. Картина світу як об'єкт лінгвістичних студій українських мовознавців. MODERN SCIENTIFIC CHALLENGES AND TRENDS: a collection scientific works of the International scientific conference (20th January, 2020). Warsaw: Sp. z o. o. «iScience», 2020. P. 137-141. 2. Вишневська Г. Б. Специфіка досліджень концепту: підходи, ознаки, суміжні поняття. Сучасний вектор розвитку науки, XXXIX Міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Вінниця, 2020. Ч.9, С. 19-23. 3. Вишневська Г. Б. Феномен сакрально-хтонічного в</p>

						українській лінгвокультурі. Science and education a new dimension / editor-in-chief : Dr. Xénia Vámos. Budapest, 2013. Vol. 1 (2). P. 38-41. 4. Вишневецька Г. Б. Леся Українка як уособлення істинної творчості та істинної краси. Творчість як корисне здійснення блага через істину у красі: матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції (14-15 травня 2009 р., м. Київ) / уклад.: Б. В. Новіков. Київ : ІВЦ «Видавництво «Політехніка», 2009. С.292-293. 5. Вишневецька Г. Б. Гендерні ознаки мовної картини світу. Проблеми та перспективи наук в умовах глобалізації: матеріали Всеукраїнської наукової конференції (17 грудня 2008 р.). Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2008. С. 227-231.
159506	Баб'юк Оксана Василівна	викладач		0	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Освіта: Тернопільський державний педагогічний інститут 1996р., фізичне виховання та англійська мова, вчитель фізичного виховання та англійської мови. Науковий ступінь: Кандидат педагогічних наук, 13.00.02 - теорія та методика навчання (германські мови). Тема дисертації: «Формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму». Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки. Відомості про підвищення кваліфікації: Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Курси за програмою «Інноваційні методики викладання у вищій школі: новітні в європейській та світовій практиці». Свідоцтво про підвищення кваліфікації №ПН 01597997 / 01188-18 від 28.12.2018р. реєстраційний №1188 (150 год.). Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Баб'юк О. В. Дидактичні передумови формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму. Педагогічний альманах: збірник наукових праць. Херсон, 2017. Вип. 35. С. 74-80. 2. Баб'юк О. В. Цілі та зміст формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: педагогіка. Тернопіль, 2017. № 4. С. 175-184. 3. Баб'юк О. В. Стан дослідження проблеми формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму. Педагогічний альманах: збірник наукових праць. Херсон, 2018. Випуск 37. С. 124-130. 4. Баб'юк О. В. Відбір професійно орієнтованого матеріалу для навчання майбутніх фахівців сфери туризму монологу англійською мовою. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Педагогічні науки. Миколаїв, 2018. Випуск 2. С. 19-24. 5. Баб'юк О. В. Експериментальна перевірка ефективності методики формування професійно орієнтованого англомовного монологічного мовлення майбутніх фахівців сфери туризму. Педагогічний альманах: збірник наукових праць. Херсон, 2018. Випуск 39. С. 96-103. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії Задорожна І., Баб'юк О. Speak English Fluently: навчально-методичний посібник. Тернопіль: Вектор, 2018. 135 с. 16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член українського відділення Міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної (IATEFL) з 2020р. 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «English Club», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.
152520	Заставна Ольга Петрівна	старший викладач кафедри права		0	Правознавство	Освіта: Київський університет туризму, економіки і права, 2005 р., правознавство, юрист. Науковий ступінь: Кандидат юридичних наук, 12.00.02 - конституційне право; муніципальне право. Тема дисертації: «Інститут реєстрації виборців у виборчому процесі України». Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний економічний університет, стажування при кафедрі конституційного, адміністративного та фінансового права за програмою викладання професійних дисциплін з 22.04.2016р. по 24.06.2016р. Довідка №339 від 15.07.2016р. Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої

						<p>діяльності:</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/ рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Заставна О. П. Правознавство : конспекти лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2017. 60 с. 2. Заставна О. П. Правознавство : практикум. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. 38 с. 3. Заставна О. П. Основи права Європейського Союзу : опорні конспекти лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 106 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:</p> <p>Керівництво студентським науково-аналітичним гуртком проблем міжнародного права «Logos», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Шумляк (Заставна) О. П. Окремі аспекти правового регулювання реєстрації виборців у контексті проведення чергових виборів Президента України 2010 року / Актуальні проблеми юридичної науки : Збірник тез Міжнародної наукової конференції [«Восьмі юридичні читання»], (м. Хмельницький 13–14 листопада 2009 р.) : у 4 ч. Хмельницький : Вид-во Хмельницького ун-ту управління та права. 2009. С. 223–226. 2. T. Cymbalista, O. Szumlak. System wyborow lokalnych na Ukrainie – problemy, perspektywy rozwoju, [w:] W. Skrzydło, W. Szapował, K. Eckhardt (red.), Problemy prawa wyborczego Polski i Ukrainy. Materiały drugiego posiedzenia Polsko-Ukraińskiego Klubu Konstytucjonalistów, Przemysł-Rzeszów. 2010. p. 156–167. 3. Заставна О. П. Децентралізація влади і концентрація повноважень у контексті конституційно-правової реформи / Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Україна в умовах реформування правової системи: сучасні реалії та міжнародний досвід», м. Тернопіль, Тернопільський національний економічний університет, 8-9 квітня 2016 р. Тернопіль: Економічна думка, 2016. С. 232–235. 4. Заставна Ольга Право громадян України на звернення до Європейського суду з прав людини у контексті запровадження інституту конституційної скарги. Visegrad Journal on Human Rights. Feb, 2018. №1. Part 1. p. 69-74. 5. Olha Zastavna. Law regulation improvement of organization and holding referendums in Ukraine. Science Review. March 2018. № 3(10). Vol.8. p. 35-42.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: Науковий консультант профільних постійних комісій Тернопільської обласної ради щодо питань утворення і розвитку територіальних громад та реалізації адміністративно-територіальної реформи в Тернопільській області (на громадських засадах, з 2016 року і дотепер).</p>
190412	Кушнір Любов Богданівна	викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки			0	<p>Безпека життєдіяльності з основами охорони праці</p> <p>Освіта: Тернопільський приладобудівний інститут, 1994р., світлотехніка та джерела світла, інженер-електрик.</p> <p>Інститут післядипломної освіти Тернопільської академії народного господарства, 1995р., менеджмент у виробничій сфері, менеджер-юрист, економіст.</p> <p>Тернопільська академія народного господарства, 2003р., менеджмент організацій, магістр з менеджменту організацій</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації:Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, стажування при кафедрі технології та обладнання зварювального виробництва з дисциплін «Основи охорони праці», «Безпека життєдіяльності» з 24.03.2016р. по 20.05.2016р., довідка № 2/28-1511 від 23.05.2016р.</p> <p>Посвідчення № 53 «Про перевірку знань з охорони праці та безпеки життєдіяльності», протокол № 25 від 29.09.2015р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p>

						<p>1. Кушнір Л. Б. Безпека життєдіяльності: методичні вказівки до самостійної роботи. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. 64 с.</p> <p>2. Кушнір Л. Б. Основи охорони праці : методичні вказівки до самостійної роботи. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. 88 с.</p> <p>3. Кушнір Л. Б. Основи охорони праці: методичні вказівки до підготовки та проведення семінарських і практичних занять: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 32 с.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Проблеми охорони праці та безпеки життєдіяльності», наказ № 01/78 від 2.09.2019р.</p> <p>17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років:</p> <p>З 01.09. 2000 р. і по даний час – інженер з охорони праці Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років:</p> <p>Науковий консультант з питань охорони праці Тернопільського офісу ТОВ «ЕЛЕКС» (на громадських засадах з 16.09.2016 року по 10.11.2018 року).</p>
16094	Лубкович Наталя Зіновівна	викладач		0	Історія української культури	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2003р., історія, вчитель історії та правознавства. Науковий ступінь: Кандидат історичних наук, 07.00.01 - історія України.</p> <p>Тема дисертації: «Громадська і наукова діяльність Євгена Храпливого (1898 - 1949 рр.)».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, стажування при кафедрі українознавства і філософії. Довідка №2/28-810 від 20.03.2017р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Лубкович Н. Наукова та громадська діяльність Євгена Храпливого: історіографія проблеми. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / за заг. ред. проф. І. С. Зуляка. 2010. Вип. 2. С. 307-312.</p> <p>2. Лубкович Н. Редакційна та журналістська діяльність Євгена Храпливого в міжвоєнний період (1925-1939 рр.). Волинські історичні записки. Збірник наукових праць. 2010. Т. 5. С. 236-245.</p> <p>3. Лубкович Н. Громадська та політична діяльність Євгена Храпливого. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / за заг. ред. проф. І. С. Зуляка. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2011. Вип. 1. С. 58-63.</p> <p>4. Лубкович Н. Редакційно-видавнича та журналістська діяльність Євгена Храпливого у роки Другої світової (1939-1945 рр.). Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / за заг. ред. проф. І. С. Зуляка. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2016. Вип.2. 160-164 с.</p> <p>5. Лубкович Н. Редакційно-видавнича та журналістська діяльність Євгена Храпливого у роки Другої світової (1939-1945 рр.) / Н. Лубкович // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія / За заг. ред. проф. І.С.Зуляка. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2016. Вип.2. 160 - 164 с.</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>Н. Заяць (Лубкович) Репресії на Тернопільщині в 20 столітті. Тернопільський Енциклопедичний словник/ за заг. ред. І. Яворського, Б. Мельничука, М. Ониськіва. Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2009. Т. 4 (додатковий). А-Я. С. 503-504.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Лубкович Н. Філософія: навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2016. 44 с.</p> <p>2. Лубкович Н. Історія української культури, філософія:</p>

						<p>гласарій. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. 20 с.</p> <p>3. Лубкович Н. Історія української культури : навчально-методичні матеріали. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лубкович Н. Внесок Є. Храпливого у розвиток Сільськогосподарського шкільництва Східної Галичини (перша половина ХХ ст.). Міжнародна науково-практична конференція «Тернопіль і Тернопілля в історії та культурі України і світу (від найдавніших часів до сьогодення)». 20-21 квітня 2012 р. ТНПУ ім. В. Гнатюка. 2. Лубкович Н. Дослідження Є. Храпливим питань кооперативного руху на західноукраїнських землях в першій половині ХХ ст. / Наталія Лубкович // Сьомі Богданівські читання: Матеріали Всеукраїнської наукової конференції. Зб. наук. праць / Редкол.: О. Драч, К. Івангородський, А. Касян та ін. Черкаси, 2013. С. 73 – 75. 3. Лубкович Н. Внесок Є. Храпливого у розвиток суспільної агрономії на західноукраїнських землях у першій половині ХХ ст. / Наталія Лубкович // Восьмі Богданівські читання: Матеріали Всеукраїнської наукової конференції. Зб. наук. пр./ Редкол.: О. Драч, К. Івангородський, А. Котиченко та ін. Черкаси, 2015. С. 216-220. 4. Лубкович Н. Внесок Є. Храпливого у практику вдосконалення сільського господарства. Дев'ять Богданівських читання, присвячені 420-й річниці від дня народження Богдана Хмельницького: зб. наук. праць Всеукр. наук. конф. (м. Черкаси, 10-11 грудня 2015 р.). / Редкол.: О. Драч, К. Івангородський, А. Котиченко та ін. Черкаси, 2016. С. 116-120. 5. Лубкович Н. Політичні репресії на Тернопільщині в ХХ столітті. III Міжнародна науково-практична конференція «Тернопіль і Тернопілля в історії та культурі України і світу (від найдавніших часів до сьогодення)». 13-15 вересня 2017 р. ТНПУ ім. В. Гнатюка. / Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Тернопіль і Тернопілля в історії та культурі України і світу (від найдавніших часів до сьогодення)» / За заг. ред. проф. І. С. Зуляка. Тернопіль: «Вектор», 2017. С. 166-170.
246973	Бриндзя Зіновій Федорович	старший викладач загальної та гуманітарної підготовки		0	Підприємництво	<p>Освіта: Львівський сільськогосподарський інститут, 1976р., землевпорядкування, інженер-землевпорядник.</p> <p>Науковий ступінь: доктор економічних наук, 08.00.06 – економіка природокористування та охорона навколишнього середовища. Тема докторської дисертації: «Еколого-економічні проблеми використання природних сільськогосподарських ресурсів Західного регіону України».</p> <p>Вчене звання: професор кафедри земельних відносин і технологічних дисциплін, заслужений діяч науки і техніки України.</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації викладача: Стажування на кафедрі підприємства і торгівлі Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 року (наказ № 62 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 19.09.2019р. по 27.09.2019р. (довідка від 27.10.2019р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 05.05.2019р. по 31.05.2019р. (довідка від 31.05.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Борисова Т., Бриндзя З. Використання нечітких та імітаційних моделей і кластерного аналізу при виконанні маркетингових завдань [Електронний ресурс] / Т. Борисова, З. Бриндзя // Соціально-економічні проблеми і держава. — 2011. — Вип. 2 (5). — Режим доступу до журн.: http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2011/11btmvmz.pdf. 2. З. Бриндзя Концептуальні засади оптимізації процесів інноваційного та маркетингового забезпечення розвитку АПК / З. Бриндзя, Г. Бриндзя // Галицький економічний вісник. — 2012. — №1(34). — с.154-159 - (маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі) 3. Бриндзя З. Ф. Визначення пріоритетних напрямів стратегічного розвитку підприємств біоенергетичної галузі / Бриндзя З.Ф., Федорій С.М. // Наука й економіка. - 2012. - №2. - С.110-118. 4. Бриндзя З. Ф. Удосконалення організації обліку системи планово-запобіжного ремонту засобів праці на підприємствах цукрової промисловості / З. Ф. Бриндзя, Н. В. Кравчук // Наука й економіка. - 2014. - Вип. 3. - С. 41-47. 5. Бриндзя З. Ф., Меленчук Ю. Т. Маркетинговий аналіз пивного ринку на первинних даних // Бізнес Інформ. - 2014. - №9. - С. 363-368. 6. Бриндзя З. Ф. Визначення та застосування звичайної ціни в призмі податкового законодавства / Зіновій Бриндзя, Олександра Кіляр, Анна Бриндзя // Галицький економічний вісник — Тернопіль : ТНТУ, 2014. — Том 46. — № 3. — С. 122-129. — (Фінансово-обліково-аналітичні аспекти). 7. Бриндзя З.Ф., Фастовець М.М. Сфера обслуговування як перспектива для України: фінансово-економічний аспект розвитку // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020. Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5631 8. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020. Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-

						<p>2020-1-5632</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>Маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі: колективна монографія (Бриндзя З.Ф.) / за ред. проф. Р.В. Федоровича – Тернопіль: Астон, 2012.- 544 с.</p> <p>7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН;</p> <p>Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, спеціалізована вчена рада К 58.052.05 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» строком на два роки (наказ МОН України №41 від 17.01.2014р.)</p> <p>8) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня:</p> <p>Науковий керівник чотирьох здобувачів, які одержали документ про присудження наукового ступеня зі спеціальності 08.00.06 – «Економіка природокористування та навколишнього середовища».</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;</p> <p>1995 – 2007 рр. – завідувач кафедри земельних відносин і технологічних дисциплін Тернопільської академії народного господарства.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Бриндзя З.Ф. Підприємництво: матеріали для проведення семінарських занять та самостійної роботи. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 44 с.</p> <p>2. Бриндзя З.Ф. Підприємництво: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 110 с.</p> <p>3. Бриндзя З.Ф. Економіка підприємств сфери обслуговування: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 112 с.</p> <p>4. Бриндзя З.Ф. Економіка підприємств сфери обслуговування: навчальні матеріали. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с.</p>
7929	Чубей Олександра Орестівна	викладач		0	Інформаційні системи та технології	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний інститут, 1994р., викладач інформатики, математики, вчитель математики, інформатики і обчислювальної техніки. Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, 2009р., інформаційні управляючі системи та технології, магістр комп'ютерних наук.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, стажування при кафедрі інформатики та методики її навчання за програмою фахових дисциплін. Довідка № 82а від 29.03.2019р.</p> <p>Мережева Академія Cisco. Сертифікат від 28.12.2018р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>Чубей О. О. Основи програмування засобами VBA: Навч. посібник. – Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2016. – 108с. (Рекомендований Вченою радою Інституту модернізації змісту освіти, протокол №5 від 12.11.2015 року).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Чубей О. О. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі». Тернопіль: Навчально-практична майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 34 с.</p> <p>2. Чубей О. О. Методичні вказівки для практичних та лабораторних робіт з дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі». Тернопіль: Навчально-практична майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 28 с.</p> <p>3. Чубей О. О. Методичні вказівки до організації та</p>

						<p>проведення навчальної (комп'ютерної) практики: Навчально-практична майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 22 с.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника: Завідувач відділення комп'ютерних та видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2012р. по даний час.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: Тернопільський комунальний методичний центр науково-освітніх інновацій та моніторингу (наукове консультування на громадських засадах з 2016 р. по даний час).</p>
7929	Чубей Олександра Орестівна	викладач		0	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний інститут, 1994р., викладач інформатики, математики, вчитель математики, інформатики і обчислювальної техніки. Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, 2009р., інформаційні управляючі системи та технології, магістр комп'ютерних наук.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, стажування при кафедрі інформатики та методики її навчання за програмою фахових дисциплін. Довідка № 82а від 29.03.2019р.</p> <p>Мережева Академія Cisco. Сертифікат від 28.12.2018р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>Чубей О. О. Основи програмування засобами VBA: Навч. посібник. – Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2016. – 108с. (Рекомендований Вченою радою Інституту модернізації змісту освіти, протокол №5 від 12.11.2015 року).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <p>1. Чубей О. О. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі». Тернопіль: Навчально-практична майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 34 с.</p> <p>2. Чубей О. О. Методичні вказівки для практичних та лабораторних робіт з дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі». Тернопіль: Навчально-практична майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 28 с.</p> <p>3. Чубей О. О. Методичні вказівки до організації та проведення навчальної (комп'ютерної) практики: Навчально-практична майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 22 с.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника: Завідувач відділення комп'ютерних та видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2012р. по даний час.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: Тернопільський комунальний методичний центр науково-освітніх інновацій та моніторингу (наукове консультування на громадських засадах з 2016 р. по даний час).</p>
310129	Бейко Людмила Анатоліївна	старший викладач кафедри		0	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	<p>Освіта: Одеська державна академія харчових технологій, 1998р., технологія зберігання і переробки зерна.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат технічних наук, 181 «Харчові технології» 05.18.02 - технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів. Тема: «Використання побічних продуктів переробки сої в технології виробництва комбікормів».</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя з 2012р.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: стажування на ПП «Агроспецгосп», стажування, звіт про стажування, 2018р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection M Kukhtyn/STUDY OF THE INFLUENCE OF SAVINASE® EVITY16L ENZYME ON BIOFILMS FORMATION OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS ON STAINLESS STEEL WITH DIFFERENT ROUGHNESS/ M Kukhtyn, K Kravcheniuk, L Beyko, Y Horiuk, O Skliar, S</p>

						<p>Kernychnyi. //EUREKA: Life Sciences, 2019 .С. 26-32.</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Бейко Л. А. Консервування холодом / Л. А. Бейко, Г.М. Станкевич // Холодильна техніка і технологія. Одеса. 2014. - №2 - С.14-15. 2. Бейко Л.А. Консервування овочів холодом / Л. А. Бейко // Продовольча індустрія АПК. Київ, 2016. № 5 С.18-22. 3. Бейко Л. А. Консервування шкірок кавуна / Л. А. Бейко, О. Є. Мельнічук, А. Т. Лялик // Продовольча індустрія АПК. Київ, 2016. № 6. С.35-38. 4. Бейко Л. А. Використання продукції консервної промисловості в закладах громадського харчування / Л. А. Бейко, А. Т. Лялик, О. І. Вічко // Продовольча індустрія АПК. Київ, 2019. № 1. С.13-26. 5. Кухтин М. Д Теоретичне та експериментальне моделювання процесу формування мікробних біоплівки на нержавіючій сталі з різною шорсткістю поверхні в молочній промисловості /М. Д. Кухтин, Х. Ю. Кравченко, П. П.Марущак, Л. А. Бейко // Вісник ТНТУ ім. І. Пулюя, №1 (січень-березень). 2019. (подано).</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії Навчальний посібник з дисципліни "Інноваційні технології переробки плодів та овочів" для студентів магістрів спеціальності 181 "Харчові технології". / Укладачі: Бейко Л.А., Лялик А. Т.// Тернопіль:ТНТУ. 2019р. 68с.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Заступник секретаря приймальної комісії ФМТ у 2015 р.</p> <p>12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення С12N 1/02 № 118831 Спосіб визначення адаптації мікроорганізмів до дезінфікуючих засобів у харчовій промисловості / М. Д. Кухтин, Бейко Л.А., В. З. Салата, Ю. Б. Перкій. Заявка ч 2017 02799 від 27.03.2017 опубліковано 28.08.2017, бюл. № 16. Кухтин М. Д., Покотило О. С.,Рибак О.М., Писків С.І., Бейко Л.А. Спосіб денітрифікації наднормативної кількості нітратів у капусті, огірках, помідорах молочнокислими мікроорганізмами // Патент України на корисну модель № 85228, Опубл. 11.11.2013, бюл. № 21, 2013.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (Частина 1) / Бейко Л.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 74 с. 2. Методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (Частина 2) / Бейко Л.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 77 с. 3. Методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» / Укл. Бейко Л.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 85 с. 4. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. 5. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с.</p>
310129	Бейко Людмила Анатоліївна	старший викладач кафедри		0	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	<p>Освіта: Одеська державна академія харчових технологій, 1998р., технологія зберігання і переробки зерна.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат технічних наук, 181 «Харчові технології» 05.18.02 - технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів. Тема: «Використання побічних продуктів переробки сої в технології виробництва комбікормів».</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя з 2012р.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: стажування на ПП «Агроспецгосп», стажування, звіт про стажування, 2018р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection M Kukhtyn/STUDY OF THE INFLUENCE OF SAVINASE® EVITY16L ENZYME ON BIOFILMS FORMATION OF STAPHYLOCOCCUS</p>

						<p>AUREUS ON STAINLESS STEEL WITH DIFFERENT ROUGHNESS/ М Кухтун, К Kravcheniuk, L Beyko, Y Horiuk, O Skliar, S Kernychnyi. //EUREKA: Life Sciences, 2019 .С. 26-32.</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Бейко Л. А. Консервування холодом / Л. А. Бейко, Г.М. Станкевич // Холодильна техніка і технологія. Одеса. 2014. - №2 – С.14-15. 2. Бейко Л.А. Консервування овочів холодом / Л. А. Бейко // Продовольча індустрія АПК. Київ, 2016. № 5 С.18-22. 3. Бейко Л. А. Консервування шкірок кавуна / Л. А. Бейко, О. Є. Мельничук, А. Т. Лялик // Продовольча індустрія АПК. Київ, 2016. № 6. С.35-38. 4. Бейко Л. А. Використання продукції консервної промисловості в закладах громадського харчування / Л. А. Бейко, А. Т. Лялик, О. І. Вічко // Продовольча індустрія АПК. Київ, 2019. № 1. С.13-26. 5. Кухтин М. Д Теоретичне та експериментальне моделювання процесу формування мікробних біоплівки на нержавіючій сталі з різною шорсткістю поверхні в молочній промисловості /М. Д. Кухтин, Х. Ю. Кравченко, П. П.Марущак, Л. А. Бейко // Вісник ТНТУ ім. І. Пулюя, №1 (січень-березень). 2019. (подано).</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії Навчальний посібник з дисципліни "Інноваційні технології переробки плодів та овочів" для студентів магістрів спеціальності 181 "Харчові технології". / Укладачі: Бейко Л.А., Лялик А. Т.// Тернопіль:ТНТУ. 2019р. 68с.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника Заступник секретаря приймальної комісії ФМТ у 2015 р.</p> <p>12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення С12N 1/02 № 118831 Спосіб визначення адаптації мікроорганізмів до дезінфікуючих засобів у харчовій промисловості / М. Д. Кухтин, Бейко Л.А., В. З. Салата, Ю. Б. Перкій. Заявка ч 2017 02799 від 27.03.2017 опубліковано 28.08.2017, бюл. № 16. Кухтин М. Д., Покотило О. С.,Рибак О.М., Писків С.І., Бейко Л.А. Спосіб денітрифікації наднормативної кількості нітратів у капусті, огірках, помідорах молочнокислими мікроорганізмами // Патент України на корисну модель № 85228, Опубл. 11.11.2013, бюл. № 21, 2013.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (Частина 1) / Бейко Л.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 74 с. 2. Методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» (Частина 2) / Бейко Л.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 77 с. 3. Методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» / Укл. Бейко Л.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 85 с. 4. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. 5. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с.</p>
330110	Бажанова Наталія Володимирівна	викладач		0	Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу	<p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 2001р., економіка підприємства.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Тема: «Управління корпоративною власністю машинобудівних підприємств в умовах трансформаційної економіки».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Вищий професійний державний університет в Нисі, (м. Ниса, Республіка Польща), міжнародне науково-педагогічне стажування (180 годин); 25.02.2019р.- 27.05.2019р.; сертифікат від 27.05.2019р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>1) наявність за останні п'ять років публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукових баз рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection 1. Bazhanova N. Simulation Modelling of Market of Derivative Financial Instruments / Olena Stashchuk, Nataliia Bazhanova,</p>

						<p>Maksym Marych, Liubov Shevtsiv, Olena Tarasova, Olga Purtskhvanidze // International Journal of Recent Technology and Engineering (IJRTE) Volume-8 Issue-4, November 2019. p. 12581-12585. URL: https://www.ijrte.org/wp-content/uploads/papers/v8i4/D9881118419.pdf</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії: 1. Бажанова Н. Особливості формування корпоративної власності в умовах економічних реформ: Монографія / І. В. Турський, Н. В. Турська, О. А. Сороківська. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2012. 215 с. (особистий внесок автора – Розділ 1.). 2. Bazhanova N., Status, trends and development of the life insurance market in Ukraine and in the world in conditions of financial globalization / Н. Малиnych, N. Bazhanova // Business Risk in Changing Dynamics of Global Village 2. Publishing House of University of Applied Sciences in Nysa. 2019. P.233-243.</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”</p> <p>Співорганізатор та учасник «Business model canvas workshop – how to create an outstanding firm», Вищий професійний державний університет в Нисі, (м. Ниса, Республіка Польща), 21-27.04.2017 р.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;</p> <p>Заступник головного секретаря приймальної комісії ФПД ТНТУ (2015 р.).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи (III). /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. – 34 с. 2. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи (IV). /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. 3. Бажанова Н. В. Управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 68 с. 4. Бажанова Н. В. Управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі: методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та ІНДЗ. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 28с. 5. Бажанова Н. В. Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу: методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та ІНДЗ. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 38с.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років.</p> <p>Участь та впровадження (супроводу) обласних, всеукраїнських, міжнародних проєктів та програм, угод, надання консалтингових послуг (експертні висновки, консультації, рекомендації). МОН України Корпорація «Науковий парк «Інноваційно-інвестиційний кластер Тернопілля» (Наказ №50С від 27 жовтня 2015 р.).</p>
193951	Стефурак Наталія Андріївна	старший викладач кафедри загальної та гуманітарної		0	Вища математика	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 2003р., педагогіка і методика середньої освіти. Математика, магістр педагогічної освіти, викладач математики і вчитель основ інформатики.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат фізико-математичних наук 01.01.02 – диференціальні рівняння. Тема дисертації: «Періодичні розв'язки різницевих рівнянь та їх властивості».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Тернопільський національний економічний університет, кафедра кібербезпеки, довідка №459 від 28.12.2018р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії: Стефурак Н. А. Лінійна алгебра та аналітична геометрія. Навчальний посібник. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола. 2018р. 210с. (Рекомендовано до використання Вченою радою Інститутом модернізації змісту освіти, Протокол №1 від 25.01.2018р.).</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління</p>

						<p>(відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;</p> <p>З 01.09.2008р. по 01.09.2011р. завідувач кафедри природничо-математичних дисциплін Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу:</p> <p>2017р. - член журі обласної олімпіади з вищої математики; 2018р. - член журі Всеукраїнської студентської олімпіади з математики (II етап).</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стефурак Н.А., Алілуйко А.М. Застосування методу аналізу ієрархії в управлінській діяльності сфери соціального влаштування дітей//Інноваційна економіка, №3-4, 2019. С. 125-133. 2. Г. П. Пелюх та Н. А. Богай (Стефурак Н.А.): Дослідження структури множини неперервних розв'язків систем лінійних різницевих рівнянь з неперервним аргументом// Нелінійні коливання том 8, №3. 2011. С. 351-359. 3. Стефурак Н.А., Івасев С.В. Ефективний алгоритм визначення залишку багаторозрядного двійкового числа// Кібербезпека та комп'ютерно-інтегровані технології. 2019. С.31-39. 4. Н. А. Богай (Стефурак Н.А.) Періодичні розв'язки систем лінійних різницевих рівнянь з неперервним аргументом// Нелінійні коливання. 2010. Том 14. №3. С. 291-298. 5. Стефурак Н.А. Методи відновлення десяткового числа за його залишками на основі операції додавання // Інформаційні технології. 2015. С. 56-59. 	
357226	Муха Роксолана Андріївна	старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	Диплом магістра, Тернопільський державний економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 007952, виданий 26.09.2012	9	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	<p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 03.02.2020р. по 27.02.2020р. (довідка від 27.02.2020р.). Стажування готельно-ресторанний комплекс «Братислава» з 2.03.2020р. по 13.03.2020р. (довідка від 13.03.2020р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Муха Р. А. Врегулювання контролю в акціонерних товариствах із часткою державної власності. Ефективна економіка. №2. лютий 2014. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2742 2. Муха Р. А. Продуктивність праці на підприємствах та основні напрями її підвищення. Галицький економічний вісник. 2015. №1(48). С. 82-93. 3. Муха Р. А. Команда, її суть та особливості розвитку. Ефективна економіка. №8. серпень 2015. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4253. 4. Муха Р. А. Організація командної роботи на підприємстві, її переваги та недоліки. Глобальні та національні проблеми економіки. №12. серпень 2016. URL: http://global-national.in.ua/issue-12-2016. 5. Муха Р. А. Особливості мотивації роботи у команді. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. Випуск 1(57). С. 94-98. 6. Муха Р. А. Особливості функціонування підприємств України та основні проблеми їх розвитку. Східна Європа: економіка, бізнес та управління.2017. №4 (09). С. 103-107. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/index.php/9-2017-ukr 7. Муха Р. А. Особливості здійснення маркетингової діяльності підприємствами. Ефективна економіка. 2018. Травень №5. URL:http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2018/48.pdf 8. Муха Р.А. Бізнес-культура, сутність та основні характеристики. Ефективна економіка. 2018 серпень №8. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/8_2018/33.pdf <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії; Муха Р. А. Корпоративне управління: вимоги, принципи, наслідки та сучасний стан на підприємствах зріною державною часткою Трансформаційні процеси економічної системи в умовах сучасних викликів: монографія / За заг. Редакцією В.І. Гринчуцького. Тернопіль: Крок, 2014р. 544с. (С. 343-352).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Управління командами" / укладач: Муха Р.А. Тернопіль: Вектор, 2015. 114 с. 2. Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики «Вступ до фаху» / Укл. Муха Р.А.

						<p>Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 24 с.</p> <p>3. Муха Р.А. Навчально-методичні матеріали з дисципліни «Організація виставкової та ярмаркової діяльності».</p> <p>Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 29 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Муха Р. А. Сучасні проблеми управління корпоративними підприємствами / Р. А. Муха // Економічний і соціальний розвиток України в XXI столітті: зб. тез. доп. VII міжнар. наук.-практ. конф. Тернопіль: Економічна думка, 2010. Ч. 2. С. 344-345. 2. Муха Р. А. Теоретичні основи ефективності функціонування державних підприємств / Р. А. Муха // Волинь очима молодих науковців: минуле, сучасне, майбутнє: зб. тез. доп. III міжнар. наук.-практ. конф. Луцьк: Вежа, 2012. Т. 3. С. 194-195. 3. Муха Р. А. Формування сучасної моделі корпоративного управління в Україні / Р. А. Муха // Розвиток України в XXI столітті: економічні, соціальні, екологічні, гуманітарні та правові проблеми: зб. тез. доп. IV міжнар. наук.-практ. конф. Тернопіль: THEU, 2012. С. 157-159. 4. Муха Р. А. Сучасні проблеми функціонування акціонерних товариств з державною часткою власності / Р.А. Муха // Майбутні дослідження – 2014: зб. тез. доп. X міжнар. наук.-практ. конф. Болгарія, Софія: «Бял ГРАД-БГ» ООД, 2014. Том 7. Економіка. С. 81-82. 5. Карачка А.Ф., Муха Р.А. Формування інформаційного простору ВНЗ для дистанційного навчання та контролю знань / А.Ф. Карачка, Р.А. Муха // Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (E-learning and university education – 2017: матеріали XLII міжнар. наук.-практ. конф. Полтава: ПУЕТ, 2017. С. 96-98. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>Наукове консультування у формуванні стратегії ровику туризму у Тернопільській області до 2020р. (рішення ТОДА від 4 січня 2016р. № 28).</p>
357226	Муха Роксолана Андріївна	старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	<p>Диплом магістра, Тернопільський державний економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 007952, виданий 26.09.2012</p>	9	<p>Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації:</p> <p>Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 03.02.2020р. по 27.02.2020р. (довідка від 27.02.2020р.).</p> <p>Стажування готельно-ресторанний комплекс «Братислава» з 2.03.2020р. по 13.03.2020р. (довідка від 13.03.2020р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Муха Р. А. Врегулювання контролю в акціонерних товариствах із часткою державної власності. Ефективна економіка. №2. лютий 2014. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2742 2. Муха Р. А. Продуктивність праці на підприємствах та основні напрями її підвищення. Галицький економічний вісник. 2015. №1(48). С. 82-93. 3. Муха Р. А. Команда, її суть та особливості розвитку. Ефективна економіка. №6. серпень 2015. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4253. 4. Муха Р. А. Організація командної роботи на підприємстві, її переваги та недоліки. Глобальні та національні проблеми економіки. №12. серпень 2016. URL: http://global-national.in.ua/issue-12-2016. 5. Муха Р. А. Особливості мотивації роботи у команді. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. Випуск 1(57). С. 94-98. 6. Муха Р. А. Особливості функціонування підприємств України та основні проблеми їх розвитку. Східна Європа: економіка, бізнес та управління.2017. №4 (09). С. 103-107. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/index.php/9-2017-ukr 7. Муха Р. А. Особливості здійснення маркетингової діяльності підприємствами. Ефективна економіка. 2018. травень №5. URL:http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2018/48.pdf 8. Муха Р.А. Бізнес-культура, сутність та основні характеристики. Ефективна економіка. 2018 серпень №8. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/8_2018/33.pdf <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії;</p> <p>Муха Р. А. Корпоративне управління: вимоги, принципи, наслідки та сучасний стан на підприємствах зріною державною часткою Трансформаційні процеси економічної системи в умовах сучасних викликів: монографія / За заг. Редакцією В.І. Гринчуцького. Тернопіль: Крок, 2014р. 544с. (С. 343-352).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Управління командами" / укладач: Муха Р.А. Тернопіль: Вектор, 2015. 114 с. 2. Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики «Вступ до фаху» / Укл. Муха Р.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 24 с. 3. Муха Р.А. Навчально-методичні матеріали з дисципліни «Організація виставкової та ярмаркової діяльності». <p>Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 29 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти</p>

						<p>публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Муха Р. А. Сучасні проблеми управління корпоративними підприємствами / Р. А. Муха // Економічний і соціальний розвиток України в XXI столітті: зб. тез. доп. VII міжнар. наук.-практ. конф. Тернопіль: Економічна думка, 2010. Ч. 2. С. 344-345. 2. Муха Р. А. Теоретичні основи ефективності функціонування державних підприємств / Р. А. Муха // Волинь очима молодих науковців: минуле, сучасне, майбутнє: зб. тез. доп. III міжнар. наук.-практ. конф. Луцьк: Вежа, 2012. Т. 3. С. 194-195. 3. Муха Р. А. Формування сучасної моделі корпоративного управління в Україні / Р. А. Муха // Розвиток України в XXI столітті: економічні, соціальні, екологічні, гуманітарні та правові проблеми: зб. тез. доп. IV міжнар. наук.-практ. конф. Тернопіль: ТНЕУ, 2012. С. 157-159. 4. Муха Р. А. Сучасні проблеми функціонування акціонерних товариств з державною часткою власності / Р. А. Муха // Майбутні дослідження – 2014: зб. тез. доп. X міжнар. наук.-практ. конф. Болгарія, Софія: «Бял ГРАД-БГ» ООД, 2014. Том 7. Економіка. С. 81-82. 5. Карачка А.Ф., Муха Р.А. Формування інформаційного простору ВНЗ для дистанційного навчання та контролю знань / А.Ф. Карачка, Р.А. Муха // Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (E-learning and university education – 2017: матеріали XLII міжнар. наук.-практ. конф. Полтава: ПУЕТ, 2017. С. 96-98. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років Наукове консультування у формуванні стратегії ровику туризму у Тернопільській області до 2020р. (рішення ТОДА від 4 січня 2016р. № 28).</p>
357226	Муха Роксолана Андріївна	старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи, Основне місце роботи	Відділення економіки та туризму	Диплом магістра, Тернопільський державний економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 007952, виданий 26.09.2012	9	<p>Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 03.02.2020р. по 27.02.2020р. (довідка від 27.02.2020р.). Стажування готельно-ресторанний комплекс «Братислава» з 2.03.2020р. по 13.03.2020р. (довідка від 13.03.2020р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Муха Р. А. Врегулювання контролю в акціонерних товариствах із часткою державної власності. Ефективна економіка. №2. лютий 2014. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2742 2. Муха Р. А. Продуктивність праці на підприємствах та основні напрями її підвищення. Галицький економічний вісник. 2015. №1(48). С. 82-93. 3. Муха Р. А. Команда, її суть та особливості розвитку. Ефективна економіка. №8. серпень 2015. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4253. 4. Муха Р. А. Організація командної роботи на підприємстві, її переваги та недоліки. Глобальні та національні проблеми економіки. №12. серпень 2016. URL: http://global-national.in.ua/issue-12-2016. 5. Муха Р. А. Особливості мотивації роботи у команді. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. Випуск 1(57). С. 94-98. 6. Муха Р. А. Особливості функціонування підприємств України та основні проблеми їх розвитку. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2017. №4 (09). С. 103-107. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/index.php/9-2017-ukr 7. Муха Р. А. Особливості здійснення маркетингової діяльності підприємствами. Ефективна економіка. 2018. травень №5. URL:http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2018/48.pdf 8. Муха Р.А. Бізнес-культура, сутність та основні характеристики. Ефективна економіка. 2018 серпень №8. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/8_2018/33.pdf <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії; Муха Р. А. Корпоративне управління: вимоги, принципи, наслідки та сучасний стан на підприємствах зріною державною часткою Трансформаційні процеси економічної системи в умовах сучасних викликів: монографія / За заг. Редакцією В.І. Гринчуцького. Тернопіль: Крок, 2014р. 544с. (С. 343-352).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Управління командами" / укладач: Муха Р.А. Тернопіль: Вектор, 2015. 114 с. 2. Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики «Вступ до фаху» / Укл. Муха Р.А. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 24 с. 3. Муха Р.А. Навчально-методичні матеріали з дисципліни «Організація виставкової та ярмаркової діяльності». Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 29 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Муха Р. А. Сучасні проблеми управління корпоративними підприємствами / Р. А. Муха // Економічний і соціальний розвиток України в XXI столітті: зб. тез. доп. VII міжнар. наук.-практ. конф. Тернопіль: Економічна думка, 2010. Ч. 2. С. 344-345. 2. Муха Р. А. Теоретичні основи ефективності функціонування державних підприємств / Р. А. Муха // Волинь очима молодих науковців: минуле, сучасне, майбутнє: зб. тез. доп. III міжнар. наук.-практ. конф. Луцьк: Вежа, 2012. Т. 3. С. 194-195. 3. Муха Р. А. Формування сучасної моделі корпоративного управління в Україні / Р. А. Муха // Розвиток України в XXI столітті: економічні, соціальні, екологічні, гуманітарні та

						<p>правові проблеми: зб. тез. доп. IV міжнар. наук.-практ. конф. Тернопіль: THEU, 2012. С. 157-159.</p> <p>4. Муха Р. А. Сучасні проблеми функціонування акціонерних товариств з державною часткою власності / Р.А. Муха // Майбутні дослідження – 2014: зб. тез. доп. X міжнар. наук.-практ. конф. Болгарія, Софія: «Бял ГРАД-БГ» ООД, 2014. Том 7. Економіка. С. 81-82.</p> <p>5. Карачка А.Ф., Муха Р.А. Формування інформаційного простору ВНЗ для дистанційного навчання та контролю знань / А.Ф. Карачка, Р.А. Муха // Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (E-learning and university education – 2017: матеріали XLII міжнар. наук.-практ. конф. Полтава: ПУЕТ, 2017. С. 96-98.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років Наукове консультування у формуванні стратегії ровику туризму у Тернопільській області до 2020р. (рішення ТОДА від 4 січня 2016р. № 28).</p>
301124	Синоруб Галина Петрівна	викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки		0	Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері	<p>Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, 1997р., психологія, магістр психології, викладач психологічних дисциплін.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат наук із соціальних комунікацій, 27.00.01 – теорія та історія соціальних комунікацій. Т ема дисертації: «Поняття конфліктного наповнення діяльності мас-медіа в теорії соціальних комунікацій (контекст формування поведінки аудиторії)».</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри журналістики Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Аттестат АД № 003253 від 15.11.2019 р.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: ПВНЗ «Міжнародний економіко-гуманітарний університет імені академіка Степана Дем'янчука № 102 від 15.06.2019 р. Тема: «Особливості творення контенту в кросмедійній журналістиці».</p> <p>Katedra Technologii Informacyjnych Mediów, Wydziału Dziennikarstwa Informacji i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego (Polska). Термін стажування: жовтень 2018р.-травень 2019р. Сертифікат.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection:</p> <p>1. Halyna P. Synorub, OlesiaYa Medynska, Nataliia M. Poplavska CROSSMEDIA AS AN INNOVATIVE TECHNOLOGY IN TRAINING THE HUMANITIES STUDENTS IN HIGHER SCHOOL. Information Technologies and Learning Tools. Theory, Method sand Practice of Using ICT in Education. 2019. Vol 70. No 2. S. 257-270 (Web of Science).</p> <p>2. Halyna P. Synorub, Olesia Ya. Medynska DEVELOPMENT OF INFORMATION CULTURE OF STUDENTS OF HUMANITARIAN SPECIALITIES. Information Technologies and Learning Tools. 2019, Vol 72, № 4. S. 152-167(Web of Science).</p> <p>3. H. Synorub Storytelling in environment of media: particular qualities of development / International Scientific and Practical Conference "WORLD SCIENCE" № 8(24), Vol.2, August 2017-С.32 – 35 (Index Copernicus, Google Scholar).</p> <p>4. Синоруб Г. П. Логіко-структурний аналіз конфлікту в мас-медіа/ Г. П. Синоруб // Evropsky politicky a pravni diskurz = European political and law discourse -V. 4, Iss. 4, 2017, Praha 4 – Nusle – С.166 – 176 (Index Copernicus).</p> <p>5. Синоруб Г. П. Мобільні технології та сучасний медіатекст. Вісник Львівського університету. Серія журналістика: Збірник наукових праць. – Львівський національний університет імені Івана Франка. 2019. Випуск 46. С. 273-280 (Index Copernicus).</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Синоруб Г. П. Соціально-психологічний тренінг як метод подолання конфліктних ситуацій у журналістській діяльності / Г. П. Синоруб // Теле- та радіожурналістика. Збірник наукових праць. – Львівський національний університет ім. І Франка. – Львів, 2010. – С.247-253</p> <p>2. Синоруб Г. П. Конфліктне наповнення комунікативного середовища : погляд українських журналістикознавців / Г. П. Синоруб // Держава та регіони. Серія: Гуманітарні науки. – Класичний приватний університет, 2011. – № 3– С. 13-16.</p> <p>3. Синоруб Г. П. Асертивність як необхідна якість толерантної поведінки журналіста / Г. П. Синоруб / Ученые записки Таврического национального университета им. В.И. Вернадского. Серия: Филология. Социальные коммуникации. – 2012. – Том 25 (64). – № 4.– Ч. 1. – С. 131-134.</p> <p>4. Синоруб Г. П. Особливості поділу медіа-аудиторії: комунікаційно-психологічний аспект / Г. П. Синоруб // Теле- та радіожурналістика : збірник наукових праць. – ЛНУ ім. І. Франка. – Випуск 12. – 2013. – С. 239-243.</p> <p>5. Синоруб Г. П. Специфіка формування медійної компетентності інтернет-аудиторії / Г. П. Синоруб // Наукові записки Інституту журналістики : наук. зб. – К., 2013. – Т. 51. – С. 160-164.</p> <p>6. Синоруб Г. П., Мединська О. Я. Мова ворожнечі у виборчому дискурсі (за матеріалами онлайн-видань «Українська правда», «Дзеркало тижня», «Вільне життя плюс» та інформаційного агентст. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету. Серія: Мовознавство. – Тернопіль: Осадца Ю.В., 2018.–Вип. II(30). С. 55-62.</p> <p>7. Синоруб Г. П. Мобільні технології та сучасний медіатекст. Вісник Львівського університету. Серія журналістика: Збірник наукових праць. – Львівський національний університет імені Івана Франка. 2019. Випуск 46. С. 273-280.</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:</p> <p>1. Синоруб Г. П. Jurnalismul online Crossmedia. Un ghid pentru studentii specializarilor de jurnalism ; edituri : I. N. Cretu, M.</p>

Guzun, L. Vasylyk. – Bonn – Sibiu : Schiller Publishing House, 2015. – S. 58 – 65 (підручник у співавторстві).

2. Синоруб Г. П. Виклики сучасної української аудиторії: візуальний контент у кросмедійній історії / Г. П. Синоруб // *Ukrainistika: minulost, přítomnost, budoucnost III. Jazyk : kolektivní monografie věnovaná 20. výročí zahájení výuky ukrajinštiny jako studijního oboru na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně. – Brno, 2015. – S. 513 – 520* (колективна монографія).

3. Синоруб Г. П. Трансформаційні процеси в сучасній медіаіндустрії як шлях до якісної журналістики / Г. П. Синоруб // *Кросмедіа: контент, технології, перспективи / за заг. ред. д. н. із соц. ком. В. Е. Шевченко – ІЖ КНУ ім. Т. Шевченка, 2017 – С.23-33* (колективна монографія).

4. Синоруб Г. П. Поняття конфліктного наповнення діяльності мас-медіа в теорії соціальної комунікації (контекст формування поведінки аудиторії) / Г. П. Синоруб // *Тернопіль : Видавництво ТНПУ імені Володимира Гнатюка, 2016. – 200с.* (монографія).

5) участь у міжнародних наукових проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії":

1. Участь у міжнародному проєкті ТЕМПУС IV "Кросмедіа і якісний журналізм" березень 2013-квітень 2015рр.
2. Участь у міжнародному проєкті «Вивчай та розрізняй: інфо-медійна грамотність» IREX (Рада міжнародних досліджень та обмінів), вересень 2019-травень 2021рр.

10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника

заступник декана з навчальної роботи факультету філології і журналістики, 2015-2019рр.

11) участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад):

1. Офіційний опонент кандидатської дисертації Шендеровського К. С., 08.04.2013. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
2. Офіційний опонент кандидатської дисертації Сашук Т. І., 03.03.2015. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
3. Офіційний опонент кандидатської дисертації Козир Ю.А. 3.12.2015. Шифр 27.00.01. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара.
4. Офіційний опонент кандидатської дисертації Кіндри С. О. 15.12.2015. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
5. Офіційний опонент кандидатської дисертації Дубняк К.А. 4.10.2016. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
6. Офіційний опонент кандидатської дисертації Квасниці О.Ю. 28.12.2015. Шифр 27.00.01. Класичний приватний університет (м. Запоріжжя).
7. Офіційний опонент кандидатської дисертації Смирнової М.В. 25.10.2016. Шифр 27.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка.
8. Офіційний опонент кандидатської дисертації Семен Н. Ф. 31.10. 2018р. Шифр К.08.051.19. Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара.
9. Офіційний опонент кандидатської дисертації Коржової Т. В. 29. 05. 2019 р. Шифр К 26.807.04. Київського національного університету культури і мистецтв.

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування:

1. Синоруб Г.П., Поплавська Н.М. Аналітична журналістика. Навчально-методичний комплекс. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. Володимира Гнатюка, 2012. 66 с.
2. Інтернет-журналістика: навчально-методичний комплекс для студентів спеціальності «Журналістика» / Уклад. Г.П. Синоруб. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2013. 44 с.
3. Препрес (підготовка до друку), додрукарська обробка; Аудіопродукція (Adobe Audition); Кросмедіа: управління активами, управління розробкою, випуском і збутом продукту (маркетинг); Виробничі процеси і ньюдеск (Woodwing); Адміністративне та оперативне планування виробництва; Управління часом, редакцією та персоналом / Г. П. Синоруб., Н. М. Поплавська, Н. Л. Дашенко. Крос-медіа та якісна журналістика. Зміст модулів базової навчальної програми СуQ (проєкт). Суми : СДУ, 2014. С. 30-31, 34-35, 40-51.
4. Синоруб Г., Поплавська Н., Дашенко Н., Турчин А., Поплавська І. Свобода в медіа: програма літньої школи в рамках проєкту Темпус IV «Крос-медіа і якісна журналістика». Тернопіль: ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2014.
5. Дистанційні курси та навчально-методичні комплекси з дисциплін: «Журналістський фах: інтернет-журналістика», «Соціологія масової комунікації», «Медіапсихологія», «Соціологія громадської думки», «Західноєвропейські комунікаційні системи», «Медіаконфліктологія».

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів

1. Керування проблемною групою студентів із теми «Проблеми й перспективи інтернет-журналістики» (2011-2019рр.).
2. Керівництво креативною групою студентів, за результатами діяльності якої стали фіналістами міжнародного конкурсу «Мас-медіа-перспектива-2011» з комбінованим PR-проєктом «Соціалізація дітей-сиріт «Допоможемо разом»» (Санкт-Петербурзький національний

						<p>університет);</p> <p>3. II місце на Всеукраїнському медіафестивалі у Запорізькому національному університеті (2012) з проектом рекламної кампанії «Скажи енергетику «Ні!»»;</p> <p>4. I та III місце на I Всеукраїнському молодіжному фестивалі реклами «Gnanart» з рекламними відео-роліками «Любов потрібна всім...» та «Чистий світ – чистий ти» (Запоріжжя, 2013р.).</p> <p>5. Фіналісти Всеукраїнського конкурсу для студентів-журналістів «Революція буквами» в номінації: «Кримське питання (аналіз подій, причини, наслідки, анексія півострова, нелегітимність дій самопроголошеної влади та РФ» (2014р.).</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультативних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <p>1. Civil resistance in the Ukrainian media discourse / N. Poplavska, H. Synorub, N. Dashchenko, A. Turchyn, I. Poplavska. Freedom of the Media – Freedom through Media? /R. Hohlfeld, R. Kendkbacher, O. Hahn (eds). 2014. Bonn – Sibiu. P. 92-100.</p> <p>2. Громадянський спротив в українському медійному дискурсі: динаміка та аспекти висвітлення / Г. Синоруб, Н. Поплавська, Н. Дашченко, А. Турчин. Freedom of the media – Freedom through media? : Global journalism research series. Vol. 4; series editors : O. Hahn, R. Schroeder. 2014. Bonn – Sibiu. P. 101-109.</p> <p>3. Синоруб Г.П. Специфіка кросмедійної журналістики: західноєвропейський досвід. Медіапростір: зб. наук. статей : матеріали Міжнародної наукової конференції «Публіцистична комунікація: теорія, історія, сьогодні», 24-26 жовтня 2013 р, м. Тернопіль // ред. кол. : Н. Поплавська та ін. Тернопіль : Терно-граф, 2013. Ч. П. С. 72-76.</p> <p>4. Синоруб Г.П. Конфлікт «мас-медіа-аудиторія»: психологічний аспект. Збірка матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Модернізація соціогуманітарного простору: історичний досвід, виклики та перспективи», 14-15 травня 2015 р., Житомирський державний університет імені Івана Франка // ред. кол. : Т. Нагорняк та ін. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД» 2015. С. 133-135.</p> <p>5. Синоруб Г.П. Кросс-медійная журналистика: специфика и основные тенденции. Визуально-семантические средства современной медиаиндустрии : материалы Респ. науч.-практ. конф., 20-21 марта 2015 г., Минск / редкол. : С.В. Дубовик (отв. ред.) [и др.]. Минск : Изд. центр БГУ, 2015. С. 147-152.</p> <p>6. Синоруб Г.П. Логико-структурний аналіз конфлікту в мас-медіа. Evropsky politicky a pravni diskurz = European political and law discourse. V. 4, Iss. 4, 2017, Praha 4 – Nusle. S.166-176.</p> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Всеукраїнська організація HelpSMI18. 2018р. – експерт. Благодійний фонд MagneticOne.Org 2018р. – експерт із психології та кар'єрного зростання особистості.</p>
310055	Кулик Андрій Михайлович	в.о.зав. кафедри готельно-ресторанної справи		0	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві	<p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 1998 р., економіка підприємства, економіст - правознавець.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук 08.02.03 - організація управління, планування і регулювання економікою.</p> <p>Тема дисертації: «Державне регулювання економічного розвитку приватних агропідприємств».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації:</p> <p>Стажування на кафедрі міжнародного туризму і готельного бізнесу Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 р. (наказ № 63 від 02.03.2020р.).</p> <p>Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 14.10.2019р. по 25.10.2019р. (довідка від 25.10.2019р.)</p> <p>Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 01.11.2019р. по 29.11.2019р. (довідка від 29.11.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Кулик А. М. Застосування теорії Є. Слуцького до оптимізації маркетингової стратегії приватного підприємства //Вісник Львівського університету. Серія економічна. – Вип. 32. -2003.– с. 111 – 118.</p> <p>2. Кулик А.М. Аналіз математичних моделей і управління діяльністю підприємств // Вісник НУ “Львівська політехніка” “Комп'ютерна інженерія та інформаційні технології”. – 2004. -№ 521. – с. 81 – 84.</p> <p>3. Кулик А.М. Особливості участі аграрної біржі в формуванні та функціонування ринку сільськогосподарської продукції //Аграрна економіка,- науковий журнал економічного факультету ЛДАУ, №2, 2006 р. – Львів, 2006. с. 39-44</p> <p>4. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632</p> <p>5. Кулик Андрій. Фактори впливу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічний дискурс. 2019. Випуск 4. С. 58-67.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p>

						<p>Завідувач кафедри економіки підприємства Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. 2. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с. 3. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. - 34 с. 4. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. 5. Кулик А.М. Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства. Конспекти лекцій. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 46 с. 6. Кулик А.М. Бізнес - планування у готельно-ресторанному господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с.</p> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб зміцнення кадрової безпеки Materialy IX Miedzynarodowej naukowej-praktycznej konferencji "Nauka i innowacja - 2011" \ 07-15 grudzień 2011 roku\ Volume 6. Ekonomiczne nauki.: Przemysl. Nauka i studia - 96 str., s. 48-53. 2. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб побудови стратегії управління персоналом Матеріали за VIII міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания - 2012»/ 17-25 февруари, 2012 г. Том 3. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. С. 42-45. 3. Кулик А.М.Засади концепції стратегічного управління підприємством та його персоналом // Наукові студії. Випуск № 12. 2012 рік. Видання ПВНЗ «Тернопільський комерційний інститут», 2012. С.137-144. 4. Кулик А.М. Проблеми функціонування та розвитку національної економіки: інституціональний аспект // Матеріали за 10-а міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания», - 2014. Том 10. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. 5. Кулик А.М. Оптимізація стратегії управління підприємством в сучасних умовах: економіко-математичний аспект // Екстерналії та детермінанти глобальних економічних процесів: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції / Наук. ред.. В.Ф. Мартинюк. Тернопіль, 16 квітня 2015 р. Тернопіль: «Ком. сервіс», 2015. С. 227-230.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ПрАТ «Тера» з 2014р. по даний час.</p>
310055	Кулик Андрій Михайлович	в.о.зав. кафедри готельно-ресторанної справи		0	<p>Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства</p> <p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 1998 р., економіка підприємства, економіст - правознавець.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук 08.02.03 - організація управління, планування і регулювання економікою. Тема дисертації: «Державне регулювання економічного розвитку приватних агропідприємств».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі міжнародного туризму і готельного бізнесу Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 р. (наказ № 63 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 14.10.2019р. по 25.10.2019р. (довідка від 25.10.2019р.) Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 01.11.2019р. по 29.11.2019р. (довідка від 29.11.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України: 1. Кулик А. М. Застосування теорії Є. Слуцького до оптимізації маркетингової стратегії приватного підприємства //Вісник Львівського університету. Серія економічна. - Вип. 32. -2003.- с. 111 - 118. 2. Кулик А.М. Аналіз математичних моделей і управління діяльністю підприємств // Вісник НУ "Львівська політехніка" "Комп'ютерна інженерія та інформаційні технології". - 2004. -№ 521. - с. 81 - 84. 3. Кулик А.М. Особливості участі аграрної біржі в формуванні та функціонування ринку сільськогосподарської продукції //Аграрна економіка,-</p>	

						<p>науковий журнал економічного факультету ЛДАУ, №2, 2006 р. - Львів, 2006. с. 39-44</p> <p>4. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632</p> <p>5. Кулик Андрій. Фактори впливу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічний дискурс. 2019. Випуск 4. С. 58-67.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри економіки підприємства Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. 2. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с. 3. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. - 34 с. 4. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. 5. Кулик А.М. Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства. Конспекти лекцій. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 46 с. 6. Кулик А.М. Бізнес - планування у готельно-ресторанному господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб зміцнення кадрової безпеки Materialy IX Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji "Nauka i inowacja - 2011" \ 07-15 grudzień 2011 roku\ Volume 6. Ekonomiczne nauki.: Przemysl. Nauka i studia - 96 str., s. 48-53. 2. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб побудови стратегії управління персоналом Матеріали за VIII міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания - 2012»/ 17-25 февруари, 2012 г. Том 3. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. С. 42-45. 3. Кулик А.М.Засадничі концепції стратегічного управління підприємством та його персоналом // Наукові студії. Випуск № 12. 2012 рік. Видання ПВНЗ «Тернопільський комерційний інститут», 2012. С.137-144. 4. Кулик А.М. Проблеми функціонування та розвитку національної економіки: інституціональний аспект // Матеріали за 10-а міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания», - 2014. Том 10. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. 5. Кулик А.М. Оптимізація стратегії управління підприємством в сучасних умовах: економіко-математичний аспект // Екстерналії та детермінанти глобальних економічних процесів: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції / Наук. ред.. В.Ф. Мартинюк. Тернопіль, 16 квітня 2015 р. Тернопіль: «Ком. сервіс», 2015. С. 227-230. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ПрАТ «Тера» з 2014р. по даний час.</p>
310055	Кулик Андрій Михайлович	в.о.зав. кафедри готельно-ресторанної справи			0	<p>Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства</p> <p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 1998 р., економіка підприємства, економіст - правознавець.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук 08.02.03 - організація управління, планування і регулювання економікою. Тема дисертації: «Державне регулювання економічного розвитку приватних агропідприємств».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі міжнародного туризму і готельного бізнесу Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 р. (наказ № 63 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 14.10.2019р. по 25.10.2019р. (довідка від 25.10.2019р.) Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 01.11.2019р. по 29.11.2019р. (довідка від 29.11.2019р.).</p>

						<p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулик А. М. Застосування теорії Є. Слуцького до оптимізації маркетингової стратегії приватного підприємства // Вісник Львівського університету. Серія економічна. - Вип. 32. -2003. - с. 111 - 118. Кулик А.М. Аналіз математичних моделей і управління діяльністю підприємств // Вісник НУ "Львівська політехніка" "Комп'ютерна інженерія та інформаційні технології". - 2004. -№ 521. - с. 81 - 84. Кулик А.М. Особливості участі аграрної біржі в формуванні та функціонування ринку сільськогосподарської продукції //Аграрна економіка,- науковий журнал економічного факультету ЛДАУ, №2, 2006 р. - Львів, 2006. с. 39-44 Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632 Кулик Андрій. Фактори впливу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічний дискурс. 2019. Випуск 4. С. 58-67. <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри економіки підприємства Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. - 34 с. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. Кулик А.М. Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства. Конспекти лекцій. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 46 с. Кулик А.М. Бізнес - планування у готельно-ресторанному господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб зміцнення кадрової безпеки Materialy IX Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji "Nauka i innowacja - 2011" 07-15 grudnia 2011 roku\ Volume 6. Ekonomiczne nauki.: Przemysl. Nauka i studia - 96 str., s. 48-53. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб побудови стратегії управління персоналом Матеріали за VIII міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания - 2012»/ 17-25 февруари, 2012 г. Том 3. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. С. 42-45. Кулик А.М.Засадничі концепції стратегічного управління підприємством та його персоналом // Наукові студії. Випуск № 12. 2012 рік. Видання ПВНЗ «Тернопільський комерційний інститут», 2012. С.137-144. Кулик А.М. Проблеми функціонування та розвитку національної економіки: інституціональний аспект // Матеріали за 10-а міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания», - 2014. Том 10. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. Кулик А.М. Оптимізація стратегії управління підприємством в сучасних умовах: економіко-математичний аспект // Екстерналії та детермінанти глобальних економічних процесів: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції / Наук. ред.. В.Ф. Мартинюк. Тернопіль, 16 квітня 2015 р. Тернопіль: «Ком. сервіс», 2015. С. 227-230. <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ПрАТ «Тера» з 2014р. по даний час.</p>
310055	Кулик Андрій Михайлович	в.о.зав. кафедри		0	Управління витратами та	Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 1998 р., економіка підприємства,

		готельно-ресторанної справи		цінова політика готельно-ресторанного комплексу	<p>економіст - правознавець.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук 08.02.03 - організація управління, планування і регулювання економікою. Тема дисертації: «Державне регулювання економічного розвитку приватних агропідприємств».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі міжнародного туризму і готельного бізнесу Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 р. (наказ № 63 від 02.03.2020р.). Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 14.10.2019р. по 25.10.2019р. (довідка від 25.10.2019р.) Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 01.11.2019р. по 29.11.2019р. (довідка від 29.11.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулик А. М. Застосування теорії Е. Слуцького до оптимізації маркетингової стратегії приватного підприємства // Вісник Львівського університету. Серія економічна. - Вип. 32. -2003.- с. 111 - 118. Кулик А.М. Аналіз математичних моделей і управління діяльністю підприємств // Вісник НУ "Львівська політехніка" "Комп'ютерна інженерія та інформаційні технології". - 2004. -№ 521. - с. 81 - 84. Кулик А.М. Особливості участі аграрної біржі в формуванні та функціонування ринку сільськогосподарської продукції //Аграрна економіка,- науковий журнал економічного факультету ЛДАУ, №2, 2006 р. - Львів, 2006. с. 39-44 Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки». Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632 Кулик Андрій. Фактори впливу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічний дискурс. 2019. Випуск 4. С. 58-67. <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри економіки підприємства Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. - 34 с. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. Кулик А.М. Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства. Конспекти лекцій. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 46 с. Кулик А.М. Бізнес - планування у готельно-ресторанному господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб зміцнення кадрової безпеки Materialy IX Międzynarodowej naukowí-praktycznej konferncji "Nauka i inowacja - 2011" 07-15 grudnia 2011 roku\ Volume 6. Ekonomiczne nauki.: Przemysl. Nauka i studia - 96 str., s. 48-53. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб побудови стратегії управління персоналом Матеріали за VIII міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания - 2012»/ 17-25 февруари, 2012 г. Том 3. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр. С. 42-45. Кулик А.М.Засадничі концепції стратегічного управління підприємством та його персоналом // Наукові студії. Випуск № 12. 2012 рік. Видання ПВНЗ «Тернопільський комерційний інститут», 2012. С.137-144. Кулик А.М. Проблеми функціонування та розвитку національної економіки: інституціональний аспект //
--	--	-----------------------------	--	---	---

						<p>Матеріали за 10-а міжнародна научна практична конференція, «Б'єдещите исследования», - 2014. Том 10. Економіки. Софія. «Б'ял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр.</p> <p>5. Кулик А.М. Оптимізація стратегії управління підприємством в сучасних умовах: економіко-математичний аспект // Екстерналії та детермінанти глобальних економічних процесів: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції / Наук. ред. В.Ф. Мартинюк. Тернопіль, 16 квітня 2015 р. Тернопіль: «Ком. сервіс», 2015. С. 227-230.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ПрАТ «Тера» з 2014р. по даний час.</p>
310055	Кулик Андрій Михайлович	в.о.зав. кафедри готельно-ресторанної справи		0	Стандартизація, сертифікація, ліцензування	<p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 1998 р., економіка підприємства, економіст - правознавець.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук 08.02.03 - організація управління, планування і регулювання економікою.</p> <p>Тема дисертації: «Державне регулювання економічного розвитку приватних агропідприємств».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації:</p> <p>Стажування на кафедрі міжнародного туризму і готельного бізнесу Тернопільського національного економічного університету з 27 січня по 28 лютого 2020 р. (наказ № 63 від 02.03.2020р.).</p> <p>Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Братислава» з 14.10.2019р. по 25.10.2019р. (довідка від 25.10.2019р.)</p> <p>Стажування у готельно-ресторанному комплексі «Avalon Palace» з 01.11.2019р. по 29.11.2019р. (довідка від 29.11.2019р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулик А. М. Застосування теорії Е. Слуцького до оптимізації маркетингової стратегії приватного підприємства // Вісник Львівського університету. Серія економічна. - Вип. 32. -2003.- с. 111 - 118. 2. Кулик А.М. Аналіз математичних моделей і управління діяльністю підприємств // Вісник НУ "Львівська політехніка" "Комп'ютерна інженерія та інформаційні технології". - 2004. -№ 521. - с. 81 - 84. 3. Кулик А.М. Особливості участі аграрної біржі в формуванні та функціонування ринку сільськогосподарської продукції // Аграрна економіка, - науковий журнал економічного факультету ЛДАУ, №2, 2006 р. - Львів, 2006. с. 39-44 4. Бриндзя З.Ф., Кулик А.М. Цінова політика і управління витратами в сфері послуг: економічний аспект// Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : «Економічні науки», Випуск 1(33)/2020 Web-адреса публікації: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-1-5632 5. Кулик Андрій. Фактори впливу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічний дискурс. 2019. Випуск 4. С. 58-67. <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника</p> <p>Завідувач кафедри економіки підприємства Галицького інституту імені В'ячеслава Чорновола з 1.09.2006р. по 31.08.2011р.</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (організаційно-економічної) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 29 с. 2. Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики (професійно-орієнтованої) / Укл. Бейко Л.А., Кулик А.М. Тернопіль Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 66 с. 3. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2018. - 34 с. 4. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи. /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. 5. Кулик А.М. Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства. Конспекти лекцій. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 46 с. 6. Кулик А.М. Бізнес - планування у готельно-ресторанному господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних</p>

						<p>(дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб зміцнення кадрової безпеки <i>Materialy IX Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji "Nauka i innowacja – 2011"</i> 07-15 grudzień 2011 roku\ Volume 6. <i>Ekonomiczne nauki.: Przemysl. Nauka i studia</i> – 96 str., s. 48-53. Кулик А. М. Ефективна система мотивації як засіб побудови стратегії управління персоналом <i>Матеріали за VIII міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания – 2012»/ 17-25 февруари, 2012 г. Том 3. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД – 80 стр. С. 42-45.</i> Кулик А.М. Зasadничі концепції стратегічного управління підприємством та його персоналом // <i>Наукові студії. Випуск № 12. 2012 рік. Видання ПВНЗ «Тернопільський комерційний інститут», 2012. С.137-144.</i> Кулик А.М. Проблеми функціонування та розвитку національної економіки: інституціональний аспект // <i>Матеріали за 10-а міжнародна научна практична конференція, «Бъдещите изследвания», - 2014. Том 10. Икономики. София. «Бял ГРАД-БГ» ООД - 80 стр.</i> Кулик А.М. Оптимізація стратегії управління підприємством в сучасних умовах: економіко-математичний аспект // <i>Екстерналії та детермінанти глобальних економічних процесів: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції / Наук. ред. В.Ф. Мартинюк. Тернопіль, 16 квітня 2015 р. Тернопіль: «Ком. сервіс», 2015. С. 227-230.</i> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років</p> <p>ПрАТ «Тера» з 2014р. по даний час.</p>
45574	Майка Максим Борисович	викладач кафедри права		0	<p>Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Освіта: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2013 р., правознавство, магістр права.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат юридичних наук, 12.00.03 – цивільне право та цивільний процес; сімейне право; міжнародне приватне право. Тема дисертації: «Виконання ухвал суду у цивільному процесі».</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Курси підвищення кваліфікації у Національному університеті біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти (Свідоцтво 12СПВ 104667 від 24.10.2014р.). Курси підвищення кваліфікації у ВНЗ Укоопспілка «ПУЕТ» (свідоцтво №ПК01597997/01190-18 від 28.12.2018р.).</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <ol style="list-style-type: none"> Майка М.Б. Виконання ухвал суду у цивільному процесі України поза межами виконавчого провадження: порядок та суб'єкти // <i>Jurnalul juridic national: teorie și practică. 2016. №6 (22). С. 16-20.</i> The subject of execution of judicial act as a criterion for classifying of court rulings in the civil process of Ukraine // <i>Visegrad journal on human rights. 2017. №4. С. 108-112</i> Майка М.Б. Общая характеристика правоотношений по надзору и контролю на стадии исполнения определения суда в гражданском процессе Украины // <i>Jurnalul juridic national: teorie și practică. 2017. №5 (27). С. 93-98.</i> Майка М.Б. Новеллы законодательного регулирования процедуры исполнения определений суда об утверждении мирового соглашения в гражданском процессе Украины // <i>Науково-практичний юридичний журнал «Підприємництво, господарство і право». 2018. №3(241).</i> Майка М.Б. Виконання ухвал суду у цивільному процесі України: правовий аналіз законодавчих змін 2017 року // <i>Науковий журнал «Слідча та судова практика в Україні». 2018. №6. С. 27-32.</i> <p>15) наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:</p> <ol style="list-style-type: none"> Майка М.Б. Захист прав кредитора: як гарантувати стягнення боргу // <i>Журнал «Сіті Лайф». м.Тернопіль, 07.08.2016р. – С.75-76.</i> Майка М.Б. Права позичальника та поручителя: чи можна не повернути кредит? // <i>Журнал «Сіті Лайф». м.Тернопіль, 09.10.2016р. – С.80-71.</i> Майка М.Б. Захист бізнесу: організаційно-правовий аспект // <i>Журнал «Сіті Лайф». м.Тернопіль, 10.12.2016р. – С.85-86.</i> Майка М.Б. Алгоритм дій суб'єктів господарювання під час проведення перевірок контролюючими органами // <i>Журнал «Сіті Лайф». м.Тернопіль, 08.02.2017р. – С.81-82.</i> Реалізація окремих груп ухвал суду, для яких не передбачена процедура виконання // <i>Вісник Міжнародного гуманітарного університету. – 2016р. – №22. – С. 125-129.</i> <p>16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Членство в Національній асоціації адвокатів України (з 05.11.2015р. і дотепер), яка згідно ст.45 ЗУ «Про адвокатуру та адвокатську діяльність» Національна асоціація адвокатів України є недержавною некомерційною професійною організацією, яка об'єднує всіх адвокатів України та утворюється з метою забезпечення реалізації завдань адвокатського самоврядування.</p> <p>17) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років:</p> <ol style="list-style-type: none"> 02.09.2013р. – 31.08.2014р. – юристконсультант ТзОВ «Темп паркет»; 01.09.2014р. – 30.09.2015р. – помічник адвоката Дзюба П.П. 01.10.2015р. – 31.08.2018р. – юристконсультант ТзОВ «Темп паркет»; 05.11.2015р. – по сьогоднішній день – адвокат (Свідоцтво про право на заняття адвокатською діяльністю, серія ТР № 000078 від 05.11.2015р. видано на підставі рішення Ради адвокатів Тернопільської області № 137/10 від 05.11.2015р. <p>18) наукове консультування установ, підприємств,</p>

						організацій протягом не менше двох років Науковий консультант (складання наукових, науково-правових та науково-практичних висновків) на ПП «Viga» (на громадських засадах з 15.08.2016р. по 15.09.2018р.).
330110	Бажанова Наталія Володимирівна	викладач		0	Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі	<p>Освіта: Тернопільська академія народного господарства, 2001р., економіка підприємства.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Тема: «Управління корпоративною власністю машинобудівних підприємств в умовах трансформаційної економіки».</p> <p>Посада: старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>Відомості про підвищення кваліфікації: Вищий професійний державний університет в Нисі, (м. Ниса, Республіка Польща), міжнародне науково-педагогічне стажування (180 годин); 25.02.2019р.- 27.05.2019р.; сертифікат від 27.05.2019р.</p> <p>Показники наукової та професійної активності викладача відповідно до п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>1) наявність за останні п'ять років публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукових баз рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection 1. Bazhanova N. Simulation Modelling of Market of Derivative Financial Instruments / Olena Stashchuk, Nataliia Bazhanova, Maksym Marych, Liubov Shevtsiv, Olena Tarasova, Olga Purtskhvanidze // International Journal of Recent Technology and Engineering (IJRTE) Volume-8 Issue-4, November 2019. p. 12581-12585. URL: https://www.ijrte.org/wp-content/uploads/papers/v8i4/D9881118419.pdf</p> <p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії: 1. Бажанова Н. Особливості формування корпоративної власності в умовах економічних реформ: Монографія / І. В. Турський, Н. В. Турська, О. А. Сороківська. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2012. 215 с. (особистий внесок автора – Розділ 1.). 2. Bazhanova N., Status, trends and development of the life insurance market in Ukraine and in the world in conditions of financial globalization / H. Malynych, N. Bazhanova // Business Risk in Changing Dynamics of Global Village 2. Publishing House of University of Applied Sciences in Nysa. 2019. P.233-243.</p> <p>5) участь у міжнародних наукових проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"</p> <p>Співорганізатор та учасник «Business model canvas workshop - how to create an outstanding firm», Вищий професійний державний університет в Нисі, (м. Ниса, Республіка Польща), 21-27.04.2017 р.</p> <p>10) організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/інституту/факультету/відділення (наукової установи)/ філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи)/навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника;</p> <p>Заступник головного секретаря приймальної комісії ФПД ТНТУ (2015 р.).</p> <p>13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: 1. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи (III) /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль:Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. - 34 с. 2. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарної курсової роботи (IV) /Укл. к.е.н., доцент А. М. Кулик, к.е.н., доцент, Н. В. Бажанова. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 36 с. 3. Бажанова Н. В. Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі: курс лекцій. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 68 с. 4. Бажанова Н. В. Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі: методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та ІНДЗ. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 28с. 5. Бажанова Н. В. Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу: методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та ІНДЗ. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 38с.</p> <p>18) наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років.</p> <p>Участь та впровадження (супроводу) обласних, всеукраїнських, міжнародних проектів та програм, угод, надання консалтингових послуг (експертні висновки, консультації, рекомендації). МОН України Корпорація «Науковий парк «Інноваційно-інвестиційний кластер Тернопілля» (Наказ №50С від 27 жовтня 2015 р.).</p>

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

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>Правознавство</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевічених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів.</p> <p>ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, активна бесіда, брейнстормінг.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, повідомлень, есе, публічний виступ, тести, розгляд практичних завдань).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Організація ресторанного господарства</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p>ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p> <p>ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, ситуативне моделювання, опрацювання дискусійних питань, проблемно-пошуковий, дискусія із запрошенням фахівців, ділова гра, робота в малих групах, метод аналізу і діагностики ситуацій, активна бесіда, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, публічний виступ, виконання практичних, ситуативних завдань, виконання кейсів, міні-проекти).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Інформаційні системи та технології</i>		
<p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, комп'ютеризоване навчання,</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, виконання практичних робіт, лабораторних робіт,</p>

<p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>проблемно-пошуковий, змішане навчання.</p>	<p>тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<p><i>Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, публічний виступ, виконання практичних і лабораторних робіт) 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<p><i>Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідей, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів. ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів. ПРН 26. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, активна бесіда, брейнстормінг, дискусія із запрошенням фахівців, ділова гра.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, розгляд ситуаційних/творчих завдань). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<p><i>Зарубіжний сервіс</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів,</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, робота в малих групах, проблемного викладу навчального матеріалу, виконання практичних робіт, публічний виступ, активна бесіда, ситуативне моделювання, майстер-класи.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, виконання практичних завдань, виконання творчих завдань). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>

<p>дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>		
<i>Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, робота в малих групах, проблемного викладу навчального матеріалу, виконання практичних робіт, публічний виступ, активна бесіда, ситуативне моделювання, майстер-класи.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, виконання практичних завдань, виконання творчих завдань). 2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Навчальна практика "Вступ до фаху"</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 6. Уміння відобразити соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Самостійно-пошукова робота, науково-дослідна робота, змішане навчання, робота в групах, дискусія із фахівцями, публічний виступ.</p>	<p>Захист роботи, публічний виступ / залік.</p>
<i>Етнічні кухні</i>		
<p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 6. Уміння відобразити соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, майстер-класи, робота в групах.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, повідомлень, виконання практичних та лабораторних робіт, презентація міні-проектів). 2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>

<p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p>ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>		
<i>Кулінарна етнологія</i>		
<p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 6. Уміння відобразити соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p>ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, майстер-класи, робота в групах.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, повідомлень, виконання практичних та лабораторних робіт, презентація міні-проектів).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Готельна індустрія України</i>		
<p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, активна бесіда, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, публічний виступ, виконання практичних завдань/ситуацій).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Менеджмент персоналу готельно-ресторанного підприємства</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, опрацювання дискусійних питань, ділова гра, «дерево рішень», моделювання професійних ситуацій, активна бесіда, робота в команді.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, виконання практичних завдань, виконання кейсів, ситуаційних завдань, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p>

<p>(робота в команді) ПРН 26. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>		
<i>Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ПРН 26. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, опрацювання дискусійних питань, ділова гра, «дерево рішень», моделювання професійних ситуацій, активна бесіда, робота в команді.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, виконання практичних завдань, виконання кейсів, ситуаційних завдань, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Соціологія та психологія</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, аналізу і діагностики ситуації, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, публічний виступ, активна бесіда, аудіовізуальний, Сократів діалог, брейнстормінг</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, захист рефератів, публічний виступ, виконання практичних робіт, тести, соціо-психологічний диктант). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Філософія</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, Сократів діалог, активна бесіда, проблемно-пошуковий метод, опрацювання дискусійних питань, брейнстормінг.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, захист рефератів, публічний виступ, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області,</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, публічний виступ, моделювання професійних ситуацій, ділова гра, дискусія.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, міні-проектів, публічний виступ, виконання практичних завдань, ситуаційні кейси). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p>

<p>використовуючи здобуті знання. ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур. ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>		<p>3) Захист ІНДЗ.</p>
<p><i>Діловий етикет міжособистісного спілкування у готельно-ресторанній сфері</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідей, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур. ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, публічний виступ, моделювання професійних ситуацій, ділова гра, дискусія.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, міні-проектів, публічний виступ, виконання практичних завдань, ситуаційні кейси). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<p><i>Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, опрацювання дискусійних питань, проблемний виклад навчального матеріалу, метод проектів, аналізу і діагностики ситуації.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, опрацювання дискусійних питань, проблемний виклад навчального матеріалу, метод проектів, аналізу і діагностики ситуації.</p>

<p>економічний потенціал. ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p>		
<i>Ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал. ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, опрацювання дискусійних питань, проблемний виклад навчального матеріалу, метод проєктів, аналізу і діагностики ситуації.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, повідомлень, міні-проєктів, тести, виконання практичних завдань/задач) 2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Організація виставкової та ярмаркової діяльності</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, опрацювання дискусійних питань, метод проєктів, ділова гра.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, опрацювання дискусійних питань, метод проєктів, ділова гра.</p>
<i>Організація анімаційних послуг</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, опрацювання дискусійних питань, метод проєктів, ділова гра.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, мнін-проєктів, виконання практичних завдань, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Курортологія</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, метод проєктів, моделювання професійних ситуацій, активна бесіда, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, міні-проєктів, виконання практичних завдань, тести) 2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних</p>

<p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>		<p>контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Санаторно-курортна справа</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, метод проєктів, моделювання професійних ситуацій, активна бесіда, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, міні-проєктів, виконання практичних завдань, тести)</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Навчальна практика (комп'ютерна)</i>		
<p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 21. Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Самостійна пошукова робота, науково-дослідна, рекомендації керівника практики, пояснювально-ілюстративний, ситуативне моделювання, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист презентації, дискусія, виконання індивідуальних практичних завдань).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист звіту з практики.</p>
<i>Рекреаційні комплекси світу</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідей, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, опрацювання дискусійних питань, ситуативне моделювання, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, виконання практичних завдань/ситуацій).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p>
<i>Вступ до гостинності</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, моделювання професійних ситуацій, «дерево рішень».</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, публічний виступ, виконання ситуаційних завдань, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p>

<p>фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p>		3) Захист ІНДЗ.
<i>Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</i>		
<p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p>	<p>Аудіовізуальний, репродуктивний, робота в малих групах, змішане навчання, метод симуляції, комунікативно-ігровий метод.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (перевірка умінь усного продукування, умінь сприймання на слух, зорового сприймання, писемного продукування). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Фінанси підприємств сфери обслуговування</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, публічний виступ, опрацювання дискусійних питань, дискусія із запрошенням фахівців, проблемний виклад навчального матеріалу, метод проєтів.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, виконання практичних завдань/задач, тести, міні-проєкти). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Стандартизація, сертифікація, ліцензування</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг. ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, публічний виступ, метод аналізу і діагностики ситуації, проблемного викладу навчального матеріалу, моделювання професійних ситуацій.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, виконання практичних завдань, ситуаційних/творчих завдань). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>

ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.		
<i>Українська мова (за професійним спрямуванням)</i>		
ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.	Аудіовізуальний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, публічний виступ, інтерактивний, репродуктивний.	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, міні-проектів, публічний виступ, виконання практичних робіт, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>Безпека життєдіяльності з основами охорони праці</i>		
ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки. ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.	Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, моделювання професійних ситуацій.	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, термінологічний диктант, розгляд ситуаційних завдань, тести, виконання практичних завдань). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>Вища математика</i>		
ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.	Проблемно-пошуковий, аналіз помилок, виконання практичних завдань, брейнстормінг, робота в малих групах, пояснення.	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, розв'язування вправ, тематичні тестові завдання). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>Економічна теорія</i>		
ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.	Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, «дерево рішень», метод кейсів, публічний виступ, робота в малих групах.	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, розв'язування практичних задач, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>Санітарія та гігієна</i>		
ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.	Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, метод аналізу і діагностики ситуацій, активна бесіда.	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, виконання ситуаційних завдань, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>Підприємництво</i>		
ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, опрацювання дискусійних питань, активна бесіда, моделювання професійних ситуацій.	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, виконання практичних завдань/задач, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>Економіка підприємств сфери обслуговування</i>		
ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.	Пояснювально-ілюстративний, активна бесіда, проблемно-пошуковий метод, опрацювання дискусійних питань, публічний виступ, моделювання	1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, виконання практичних завдань/задач, професійних ситуацій).

<p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p>	<p>професійних ситуацій.</p>	<p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
--	------------------------------	---

Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу

<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, робота в малих групах, метод проєктів, метод кейсів, активна бесіда.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, міні-проєктів, публічний виступ, виконання практичних завдань/задач, професійних ситуацій, виконання кейсів).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
---	--	--

Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, робота в малих групах, «дерево рішень», активна бесіда.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, виконання практичних завдань/задач, виконання ситуаційних завдань).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
---	---	--

<p>та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p> <p>ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p>		
<i>Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємстві сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ПРН 21. Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, метод аналізу і діагностики ситуації, публічний виступ, робота в малих групах, метод проектів, активна бесіда.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист проектів, виконання практичних завдань/задач, ситуацій, виконання кейсів2)</p> <p>Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, робота в малих групах, метод кейсів, змішане навчання, активна бесіда.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, виконання практичних завдань/задач, професійних ситуацій, захист кейсів).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства</i>		

<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p>ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p> <p>ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, опрацювання дискусійних питань, дискусії із запрошенням фахівців, ділова гра, «дерево рішень», моделювання професійних ситуацій</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, публічний виступ, виконання практичних завдань, ситуаційних завдань, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Харчова хімія</i>		
<p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, метод аналізу і діагностики ситуацій, робота в групах, ситуаційне моделювання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, міні-проектів, виконання практичних, лабораторних робіт, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Мікробіологія</i>		
<p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, публічний виступ, метод аналізу і діагностики ситуацій, робота в малих групах, моделювання професійних ситуацій, активна бесіда.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, виконання практичних робіт/задач, лабораторних робіт, міні-проекти, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Товарознавство</i>		
<p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, активна бесіда, проблемно-пошуковий, моделювання професійних ситуацій, «дерево рішень», аналіз помилок.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, повідомлень, публічний виступ, виконання практичних завдань, професійних ситуацій, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>

<p>ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.</p> <p>ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p>		
<i>Організація готельного господарства</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</p> <p>ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 21. Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p>ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, ситуативне моделювання, опрацювання дискусійних питань, проблемно-пошуковий, дискусія із запрошенням фахівців, ділова гра, робота в малих групах, метод аналізу і діагностики ситуацій, змішане навчання.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, публічний виступ, виконання практичних завдань, виконання та захист кейсів, міні-проекти, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<i>Технологія продукції ресторанного господарства</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, активна бесіда, робота в малих групах, дискусії із запрошенням фахівців, майстер-класи.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, виконання практичних, лабораторних робіт, тести).</p> <p>2) Фронтальна перевірка знань, уміння та навичок у формі модульних контрольних робіт.</p> <p>3) Захист ІНДЗ.</p> <p>4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>

<p>концепції при спілкуванні з ними. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>		
<p><i>Курсова робота "Технологія продукції ресторанного господарства"</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 19. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації. ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію. ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p>	<p>Самостійна пошукова, науково-дослідна робота, рекомендації наукового керівника.</p>	<p>Оформлення курсової роботи, публічний виступ, захист роботи / залік.</p>
<p><i>Міждисциплінарна курсова робота (III)</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг. ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери</p>	<p>Самостійна пошукова, науково-дослідна робота, рекомендації наукового керівника.</p>	<p>Оформлення курсової роботи, публічний виступ, захист роботи / залік</p>

<p>застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p> <p>ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>		
<i>Виробнича практика (організаційно-економічна)</i>		
<p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.</p> <p>ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.</p> <p>ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>Самостійно-пошукова робота, науково-дослідна робота, метод аналізу і діагностики ситуацій.</p>	<p>Захист роботи, публічний виступ / залік</p>
<i>Виробнича практика (професійно-орієнтована)</i>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p>ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур.</p> <p>ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</p> <p>ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 28. Уміння розробляти та</p>	<p>Самостійно-пошукова робота, науково-дослідна робота, метод аналізу і діагностики ситуацій.</p>	<p>Захист роботи, публічний виступ / залік</p>

<p>реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 29. Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>		
<p><i>Міждисциплінарна курсова робота (IV)</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 13. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію. ПРН 21. Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 27. Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації. ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Самостійна пошукова, науково-дослідна робота, рекомендації наукового керівника.</p>	<p>Оформлення курсової роботи, публічний виступ, захист роботи / залік.</p>
<p><i>Комплексний кваліфікаційний державний екзаме</i></p>		
<p>ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 15. Знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів. ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 20. Уміння проектувати</p>	<p>Самостійна пошуково-дослідницька робота, елементи дистанційного навчання, самонавчання.</p>	<p>Усна відповідь, вирішення практичних завдань, екзаме</p>

<p>технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію. ПРН 22. Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал. ПРН 26. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту. ПРН 28. Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.</p>		
---	--	--

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 6. Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 20. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію. ПРН 21. Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства. ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, змішане навчання, «дерево рішень».</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, виконання практичних, ситуаційних завдань, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
---	--	---

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів,</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, моделювання професійних ситуацій, метод аналізу і</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, есе, виконання практичних завдань,</p>
---	---	---

<p>тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 2. Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 7. Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 8. Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 11. Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 12. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структур. ПРН 14. Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 23. Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання. ПРН 29. Знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>	<p>діагностики ситуації, проблемного викладу навчального матеріалу, робота в групах, активна бесіда.</p>	<p>ситуаційних/творчих завдань). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<p><i>Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу</i></p>		
<p>ПРН 1. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу. ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 5. Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства. ПРН 17. Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 24. Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 25. Розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, робота в малих групах, публічний виступ, опрацювання дискусійних питань, дискусія із запрошенням фахівців, проблемний виклад навчального матеріалу, метод проетів.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, виконання практичних завдань/задач, тести, міні-проекти). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>
<p><i>Історія української культури</i></p>		
<p>ПРН 3. Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ПРН 4. Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. ПРН 9. Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. ПРН 10. Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними. ПРН 16. Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) ПРН 30. Формування світогляду, усвідомлення розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, Сократів діалог, активна бесіда, проблемно-пошуковий метод, опрацювання дискусійних питань, брейнстормінг.</p>	<p>1) Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист есе, рефератів, публічний виступ, історичний диктант, повідомлення, тести). 2) Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт. 3) Захист ІНДЗ. 4) Підсумковий контроль у формі екзамену.</p>