

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Освітня програма	77578 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

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	227
Повна назва ЗВО	Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Ідентифікаційний код ЗВО	02071211
ПІБ керівника ЗВО	Шталь Тетяна Валеріївна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.hneu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/227>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	77578
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	-
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61165, м. Харків, пр. Науки, 9А
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	399463
ПІБ гаранта ОП	Давидова Оксана Юріївна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	oksana.davydova@hneu.net
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-147-64-04
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Підготовку фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у ХНЕУ ім. С. Кузнеця започатковано у 2020 р. на першому (бакалаврському) рівні (<https://surl.li/viyojy>). Її продовженням стало відкриття ОП другого (магістерського) рівня «Готельно-ресторанний бізнес»; перший набір здійснено у 2022 р. Гарантом ОП наказом ректора №37 від 24.01.2022 призначено д.е.н., професора, завідувача кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Оксану Давидову. ОП розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня (наказ МОН №26 від 05.01.2021) з урахуванням потреб ринку праці, регіонального контексту, досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО та пропозицій стейкхолдерів. Акредитаційна експертиза ОП проводиться вперше. Тому зауваження та рекомендації експертних груп щодо ОП відсутні. У зв'язку із запровадженням нового переліку галузей знань і спеціальностей та вимогами ст. 9¹ Закону України «Про вищу освіту» (в ред. Закону №3642-ІХ від 23.04.2024) з 2025–2026 н.р. уточнено назву ОП: «Готельно-ресторанний бізнес» змінено на «Готельно-ресторанна справа» в межах спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Відповідність нової назви вимогам законодавства підтверджено листом МОН України від 01.05.2025 №3/3754-25, наданим на звернення університету (листи від 28.03.2025 №25/81-02-102 та від 29.04.2025 №25/81-02-144), з урахуванням Таблиці відповідності спеціальностей, затвердженої наказом МОН від 19.11.2024 №1625. Уточнення назви не змінило мету, зміст, програмні результати навчання та структуру. ОП щорічно переглядається та оновлюється з урахуванням змін нормативної бази, аналізу ринку праці та регіонального контексту, вітчизняного й зарубіжного досвіду, пропозицій здобувачів і роботодавців та результатів внутрішнього моніторингу. Актуальний зміст ОП на 2026–2027 н.р. оприлюднено на сайті ХНЕУ <https://hneu.edu.ua/osvitni-programy-hneu-im-s-kuznetsya>

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за 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	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2026 - 2027	7	7	0
2 курс	2025 - 2026	6	6	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	програми відсутні
другий (магістерський) рівень	77578 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	70456	12125
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	70456	12125
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	267	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП J2 GPC 25-26.pdf</i>	ujvwy6ss4NdsZM4EPjBaqvmgYGfeI8ITTctQAqBC6iQ=
Освітня програма	<i>ОП J2 GPC 26-27.pdf</i>	RIWk7Jt+sgbvXchoOEC3wC8y6eJNxOxJpWNinDmNXtQ=
Навчальний план за ОП	<i>НП 25-26 н.р..PDF</i>	LXP8isP3CmTxexDGvEvoLRBUB3yQ/7Y/jvR1NYKz+QM=
Навчальний план за ОП	<i>НП 26-27 н.р..PDF</i>	sh64oH+N1rZMLQPIV9UKQXVxo5559SlldSyBRt6GXg=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Таблиця_врахування_пропозицій_і_рекомендацій_від_роботодавців.docx.pdf</i>	XGnf8WM674obVbKBt4w6EwrLueQ8TJJgR2U6HP5kQnE=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня розроблено на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН №26 від 05.01.2021) (<https://surl.li/vmhmax>). Відповідно до Таблиці відповідності спеціальностей (наказ МОН від 19.11.2024 №1625) спеціальність 241 відповідає спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг; до затвердження стандарту за J2 ОП реалізується за чинним Стандартом 241. ОП містить усі компетентності (інтегральну, загальні та спеціальні) і всі програмні результати навчання РН1-РН12, визначені Стандартом, без розбіжностей. Кожен РН Стандарту забезпечується кількома обов'язковими ОК, тому досягається незалежно від індивідуальної освітньої траєкторії здобувача; вибіркові компоненти лише поглиблюють їх. Відповідність відображено в матрицях забезпечення компетентностей і РН (<https://surl.li/mazruc>) та в РП навчальних дисциплін. Власний фокус ОП конкретизовано додатковими СК13 і РН13, спрямованими на генерування та впровадження інноваційних рішень у діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН13 забезпечують ОК2-ОК10, ОК12, ОК13. Форма атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи яка відповідає Стандарту.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

За ОП «Готельно-ресторанна справа» присвоєння професійної кваліфікації не передбачено.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів як повноправних учасників освітнього процесу та зацікавленої сторони враховані робочою групою, орієнтуючись на студентоцентризований підхід, для забезпечення якості ОП враховані робочою групою, орієнтуючись на студентоцентризований підхід. До складу робочої групи ОП 2026–2027 н.р. входить здобувачка Ангеліна Мозгова. 27.11.2025 р. ОП обговорена на щорічному Міжнар. освітньому нетворкінгу «Практико-орієнтована підготовка фахівців галузі знань J2 «Транспорт та послуги»: реалії та виклики», організатор НУБіПУ (<https://surl.li/xznqrp>, <https://surl.li/bbtcho>). 23.01.2026 проведено розширене засідання роб. груп та громадське обговорення проєктів ОП на 2026–2027 н.р. Здобувач Мозгова Ангеліна з метою посилення ПРН 2 «Вільно спілкуватись ... укр. та англ. мовами...» - збільшити перелік таких ОК. У попередніх ОП англійською викладалась ОК 5 «Підприємництво у ГРБ». Збільшено перелік ОК, які викладатимуться англ.: ОК1 "Методологія і орг. наук.досліджень в індустрії гостинності" та ОК6 «Управління проєктами в ГРБ» (<https://surl.li/ctweuw>, <https://surl.li/yqugqk>, протокол №6 від 23.01.2026р.). В ун-ті діє система досліджень якості освіти; рез-ти опитувань оприлюд-ся на сайті ун-ту (<https://surl.li/upcnuuf>). За рез-тами опитування «Задоволеність якістю ОП» здобувачів другого (маг.) рівня 2-го року навч., проведеного у жовтні–лист. 2025 р., середня оцінка задов. ОП «ГРБ» становить 100% (<https://surl.li/fzuzje>).

- роботодавці

ОП сформовано із урах-м реком-цій стейкхолдерів (роботодавців) кафедри ГРБКТ (<http://surl.li/gedmc>). Співпраця із роботодавцями здійснюється шляхом їх участі у складі роб.групи, у громад.обговореннях, опитуваннях, рецензуванні ОП, сумісних засідань кафедри з питань планування змісту ОК (<https://surl.li/kgawrh>, <https://surl.li/iafuno>), під час практ. підготовки здобувачів, проведення відкритих гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів (<https://surl.li/mclewv>, <https://surl.li/hdgiwt>, <https://surl.li/ahkyqu>). До складу роб.групи ОП входить дир.ТОВ«ГОТЕЛЬ«КІРОФФ»» Аліна Шевченко. 23.01.2026 роботодавці взяли участь у щорічн. розширеному засіданні роб.груп та громад.обговоренні ОП. Присутні: директори: ТОВ«ГОТЕЛЬ«КІРОФФ»» Аліна Шевченко, ТОВ«Готель«ХАРКІВ»» Наталія Білоброва, івент-простору «EVO HUB» Артем Оболоник. Шевченко Аліна запропонувала замінити ОК 6 «Міжнар.бізнес-стратегії підпр-ства» на «Управління проектами в ГРБ» з метою посилення відповідності ПРН8 «Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів ГРБ...» й відп. вимогам ринку праці. Інтереси і пропоз. роботодавців обговорено на засіданнях кафедри та враховано в ОК і РН, в практ. спрямуванні ОП при формуванні компетентностей майбутніх фахівців. Роботодавці відзначили актуальність та доцільність усіх ОК, їх проф. спрямованість, підтвердили важність практ. підготовки (<https://surl.li/ctweuw>, <https://surl.li/yqugqk>). За рез-ми опит. роботодавців-керівників практики сер.оцінка якості підготовки здобувачів ОП склала 4,80 бали з 5 (<https://surl.li/dyqkim>)

- академічна спільнота

Під час формування ОП робочою групою враховано досвід провідних ЗВО України. Зокрема на етапі проектуванні програми та ПРН вивчалися ОП другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (враховано при включенні ОК1 «Методологія і організація наукових досліджень»), Державного торговельно-економічного університету (ОК3 «Інноваційні технології у готельному бізнесі»), Державного біотехнологічного університету (ОК7 «Інновації у ресторанному бізнесі»). Загальним у цих програмах є акцент на стратегічному управлінні, інноваціях, оптимізації бізнес-процесів, що враховано під час формування ОП.

27.11.2025 ХНЕУ ім. С. Кузнеця був співорганізатором Міжнародного освітнього нетворкінгу: «Практико-орієнтована підготовка фахівців галузі знань J2 «Транспорт та послуги»: реалії та виклики», що об'єднав понад 65 представників академічної спільноти, бізнесу та здобувачів (<https://surl.li/xznqrp>, <https://surl.li/bbtcho>). У дискусії розглядалися кваліфікаційні вимоги до майбутніх фахівців. НПП кафедри та здобувачі постійно беруть участь у профільних науково-практичних заходах ДТЕУ, НУБіП України, ОНАХТ, ЛДУФК ім. І. Боберського, НУХТ, ТДАУ ім. Д. Моторного, ХНУМГ ім. О.М. Бекетова та ін., присвячених сучасному стану та перспективам розвитку готельно-ресторанного бізнесу (<https://surl.li/puqztd>, <https://surl.li/mfvtel>). Здобуті знання та навички використовуються під час оновлення НМЗ та ОП.

- інші стейкхолдери

Повністю враховано інтереси МОН України, як стейкхолдера, що відображено у дотриманні законодавчих та нормативно-правових актів про освіту. Дослідження сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу здійснюється шляхом постійної співпраці НПП кафедри із провідними підприємствами м. Харкова та Харківської області. Інтереси та пропозиції усіх груп стейкхолдерів систематично досліджуються та враховуються під час вдосконалення ОП.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Місія ун-ту – формув.патріотичної, всебічно розвиненої, творчої особистості, здатної до самовизначення і самореалізації, компетентного професіонала для наук., інноваційної та практичної роботи в суспільно-екон.сфері (Стратегія розвитку ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/bfycz>). Цілі ОП «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідають місії та стратег.меті ун-ту щодо підготовки висококваліф.фахівців, які мають успішно працювати за фахом у розбудові суспільства, та реалізуються у відповідності до: Стратегії інтернаціоналізації ХНЕУ ім. С.Кузнеця <http://surl.li/bgppo>, Цілей сталого розвитку в інновац.екосистемі ХНЕУ ім. С.Кузнеця <http://surl.li/fxauv>, Стратегії рівності, різноманітності та інклюзивності ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxawp>.

ОП сприяє реалізації СЦ4–СЦ7 Стратегії: забезпеченню якості ОП на рівні міжнар.стандартів; розвитку наукової та наук.-техн.діяльності; інтеграції у європейський і світовий наук.-освітній простір; формуванню компетентної особистості, здатної до саморозвитку. Це відображено в меті ОП, її дослідницько-інноваційному спрямуванні, англомовних ОК, міжнар./крос-культурному контексті та можливостях акад.мобільності (<https://hneu.edu.ua/strategiya-rozvytku-universytetu>). Враховано багаторічний досвід кращих ЗВО, забезпечено посилення професійно-практ. складову і передбачено підвищення рівня Soft Skills та Hard Skills, як вагомих конкурентних переваг під час працевлаштування. Отже, цілеспрямована діяльність щодо результативної реалізації цілей ОП відповідає місії та стратегії ХНЕУ ім. С.Кузнеця.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

У чинній ОП відображено такі напрями розвитку індустрії гостинності: цифровізація, інновації, управління проектами й ресурсами, міжнародні стандарти якості, крос-культурна взаємодія та практико-орієнтована підготовка. які представлені в ОК «Діджиталізація у сфері послуг», «Інноваційні технології у готельному бізнесі», «Інновації у ресторанному бізнесі», «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах ГРБ», «Девелопмент та управління ресурсами в закладах

гостинності». Враховано необхідність розвитку Soft skills (комплексна практика за фахом та переддипломна практика).

Сучасні виклики підготовки фахівців обговорювалися під час міжнародного освітнього нетворкінгу 27.11.2025 (<https://surl.li/xznqrp>, <https://surl.li/bbtcho>) та профільних заходів 23.04.2026 р., зокрема щодо трендів ресторанного ринку та інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі <https://www.facebook.com/share/p/1BtcUUjZEt/> за участю представника Одеського національного технологічного університету.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Мета ОП та РН визначаються з урахуванням ринку праці, галузевого і регіонального контексту. Відновлення Харкова та перспективна повоєнна трансформація міста формують потребу у фахівцях, здатних управляти розвитком підприємств гостинності, впроваджувати інновації, сучасні стандарти якості та міжнародні практики. У 2025 р. затверджено Програму комплексного відновлення території Харківської МТГ, одним із напрямів реалізації якої є розвиток туризму та формування конкурентоспроможного туристичного продукту. Станом на 01.10.2025 у Харкові працювало 1708 підприємств ресторанного господарства проти 1616 роком раніше (<https://surl.li/qxpktr>). Моніторинг вакансій засвідчує попит на менеджерів ресторанів та адміністраторів готелів, у т.ч. у мережевому готельному бізнесі (<https://surl.li/ituvqt>). Врахування галузевого контексту забезпечують РН4, РН5, РН7–РН9 та ОК «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі», «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу», «Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності». ОП орієнтована також на міжнародний ринок праці та передбачає англомовну професійну комунікацію і міжнародну практичну підготовку.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Під час формування та періодичного перегляду ОП вивчався досвід магістерських ОП провідних ЗВО України. Зокрема, аналізувалися ОП ХНУ ім. В. Н. Каразіна «Готельно-ресторанна справа», ХНУМГ ім. О. М. Бекетова «Готельна і ресторанна справа», ДТЕУ «Міжнародний готельний та ресторанний бізнес» і «Готельний і ресторанний девелопмент», НУХТ «Готельна і ресторанна справа», ОНТУ та ДБТУ. У попередніх редакціях ОП досвід ХНУ ім. В. Н. Каразіна враховано при формуванні ОК «Методологія і організація наукових досліджень», ДТЕУ – «Інноваційні технології у готельному бізнесі», ДБТУ – «Інновації у ресторанному бізнесі».

Під час актуалізації ОП додатково порівнювалися сучасні підходи до цифровізації, управління якістю, інновацій, підприємництва, девелопменту та практичної підготовки. До професійної підготовки у магістерських ОП, що реалізуються у ДТЕУ включено дисципліни з управління якістю послуг, revenue management, цифрового маркетингу та стартап-менеджменту. У НУХТ магістерська підготовка включає ОК «Інформаційні системи управління в готельно-ресторанному бізнесі», «Конкурентоспроможність та інновації в готельній індустрії», «Менеджмент якості та культура харчової безпеки...».

Досвід аналогів підтвердив доцільність збереження в ОП ХНЕУ акценту на інноваціях, цифровізації, управлінні проєктами, міжнародних стандартах якості, девелопменті та ресурсному управлінні.

Водночас власною особливістю ОП є їх поєднання з крос-культурною підготовкою, англомовними професійними ОК, поглибленою практичною складовою та РН13 щодо генерування й упровадження інноваційних управлінських рішень.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Під час розробки ОП враховано досвід магістерських програм провідних закордонних закладів освіти у сфері hospitality management. Аналізувались підходи Glion Institute of Higher Education (Швейцарія), Les Roches (Швейцарія), MODUL University Vienna (Австрія) та інших закладів до поєднання стратегічного управління, інновацій, цифрових технологій, підприємництва та практичної підготовки.

У програмі Glion MSc in Hospitality, Entrepreneurship and Innovation навчання побудовано навколо життєвого циклу нового бізнесу – від формування бізнес-моделі до виходу на ринок і масштабування; передбачено вивчення інновацій, цифровізації, revenue management, стратегічного управління, а також професійне стажування або дослідницький бізнес-проєкт. Досвід цього підходу корелює з ОК ХНЕУ ім.С.Кузнеця «Інноваційні технології у готельному бізнесі», «Інновації у ресторанному бізнесі», «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі», «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах ГРБ», «Діджиталізація у сфері послуг» та з РН5, РН8, РН9.

У Les Roches MSc in International Hospitality Management поєднано sustainable hospitality, управління досвідом гостя, цифровий маркетинг, підприємництво і бізнес-моделювання, hospitality analytics та revenue management, штучний інтелект, стратегічний менеджмент і прикладні дослідження; завершення програми передбачає професійне стажування або магістерське дослідження. Це підтверджує актуальність орієнтації нашої ОП на інноваційні рішення, цифровізацію, міжнародні стандарти, управління ресурсами та практичну підготовку.

У MODUL University Vienna MSc in International Tourism Management акцентовано leadership, data analysis, AI та information management, service quality management, sustainability, innovation і tourism business projects. Вивчення цих практик підтвердило доцільність розвитку цифрової, проєктної, дослідницької та сталорозвиткової складових ОП ХНЕУ ім.С.Кузнеця.

Водночас ОП ХНЕУ ім.С.Кузнеця адаптує міжнародні практики до українського та регіонального контексту: поєднує міжнародну й крос-культурну підготовку з особливостями відновлення індустрії гостинності, поглибленою практикою, англомовними професійними ОК та підготовкою до управління суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

65

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

25

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

ОП «Гот.-рест. справа» (<https://surl.li/mazryc>) має чіткий структурований зміст, складений на підставі законодавчих та нормат.актів (<https://cutt.ly/f4Q4TeO>; <https://cutt.ly/O4Q4LGs>; <http://surl.li/gczjm>; <https://surl.li/xbvkxx>; <https://surl.li/islfzs>) та відображений у структурно-логічній схемі. Взаємопов'язані ОК ОП в сукупності дають змогу досягти заявленої мети, що полягає в підготовці висококваліфік.конкурентоспр.фахівців у сфері ГРГ. ОК, включені до ОП, мають підпорядкованість і логіку навчання, особливо ті, що є передумовами для вивчення інш. ОК. Структура ОП забезпечується ОК, що орієнтовані на формування у здобувачів комплексу компетентностей та РН щодо організаційних, сервісних, управлінських, технологічних, екон.бізнес-процесів суб'єктів ГРГ у міжнар. крос-культурному бізнес-середовищі. З метою векторально-орієнтованого досягнення стратег.розвитку підприємств сфери гостинності в умовах невизначеності та альтернативності. Програма передбачає набуття ґрунтовної практ.підготовки шляхом участі у майстер-класах (<https://cutt.ly/z4ApTsu>), інтерактивних кейсах із залученням стейкхолдерів та відомих фахівців-практиків з використанням матер.-техн.бази закладів ГРГ, відповідно до укладених угод про співпрацю. Програмою передбачено важливі ОК проф.підготовки здобувачів шляхом проходження комплексної практики за фахом та переддипломної практики. Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладн. вимірювальні інструменти лабораторій. Інформаційне наповнення викладачами реалізується за доп.стандартного програмного забезпечення пакету Microsoft Office 365 Education (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams), платформ Zoom, сайту Персональні навчальні системи (ПНС) Ун-ту на базі Moodle <https://cutt.ly/f4AsB7K>, відеохостінга YouTube. Використання інтегрованих інструментів пакету Google Suite: Google Drive і Gmail, Google Form тощо. Формування сучасного освітн.контенту здійснюється за доп.платформ графічного дизайну та редагування відеоматеріалів Canva. Ліц.програмне забезпечення, що використовується в ОК2 "Діджиталізація у сфері послуг", ОК3 "Інноваційні технології у гот.бізнесі", ОК7 "Інновації у рест.бізнесі": SERVIO (https://pos12.servio.support/Servio_University_KHNEU). POSTER (<https://hneu22.joinposter.com>), JSolutions. Матриця відповідності РН, компетентностей, ОК і силабуси ОК ОП підтверджують забезпечення ПРН обов'язк.компонентами. Унікальність ОП визначають ОК з проф.блоку: «Інноваційні технології у гот.бізнесі», «Інновації у рест.бізнесі», «Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг», «Міжнар.стандарти та якості обслуг.у закладах ГРБ», «Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності», а також усі мейджори (виб.дисципліни за профілем ОП). Унікальність ОП у ХНЕУ підтверджуються її змістом, профільністю підготовки фахівців з поглибленою практ.складовою: комплексна практика за фахом—14 кр, переддипломна—6 кр., кваліф.робота—10 кр. Матриця ОП встановлює відповідність обов'язкових ОК компетентностям і РН1—РН13.

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

Формування інд.освітньої траєкторії здобувачів ОП відбувається відповідно статуту <https://surl.li/ouiaao>, Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця <https://surl.li/wiplig>, Положення про реалізацію права на акад.мобільність учасників осв.процесу (<https://surl.li/ipccmj>). Положення про інд.навч.план здобувача ВО ХНЕУ ім. С. Кузнеця <https://surl.li/achwmw>, Порядок формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця (нова редакція) (<https://surl.li/iukkzc>). Згідно п.4.1 Положення (<https://surl.li/iukkzc>) здобувачі мають можливість формування ІНП на підставі НП та ОП спец.Ж2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг відповідно навч.навантаження з урах.часу на аудиторні заняття, сам.роботу, час проходження практик, атестації. ІНП включає обов'язкові ОК, комплексну курсову роботу, комплексну практику за фахом, переддипломну практику, кваліф.роботу та вибірк. ОК. У кожному із циклів підготовки, здобувач має можливість обрати вибіркові ОК, що за обсягом становлять за ОП 25 кредитів ЄКТС. Формування вибіркової складової ІНП здобувача здійснюється у відповідності до «Порядку формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <https://surl.li/ipfryx>. Інформацію про вибірку складової ОП подано на офіційному сайті університету (<https://surl.li/dgfzbq>, <https://surl.li/aniwyp>). Згідно опитування «Задоволеність якістю ОП» 2025-2026 н.р. магістрів 2 року навчання задоволеність індивідуальною траєкторією навчання складає 100% (<https://surl.li/iidxws>)

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

Право на вибір навчальних дисциплін реалізується відповідно до Порядку формування та реалізації вибіркової складової ОП ХНЕУ ім. С. Кузнеця, <https://surl.li/ipfrux>. Відповідно п. 2. Порядку <https://surl.li/ipfrux> здобувачі вищої освіти мають право вільно обирати навчальні дисципліни МАГ-МАЙНОРів у таких напрямках, які відображають їх інтереси, уподобання і плани на майбутнє працевлаштування. МЕЙДЖОРИ обираються здобувачем вищої освіти з пулу ОП, призначені для формування індивідуальної освітньої траєкторії та забезпечують можливість поглибити професійні знання та/або здобути додаткові не фахові компетентності. Відповідно ОП, НП та п. 4 Порядку <https://surl.li/ipfrux> вибір ОК у межах 25 кредитів ЄКТС, з них маг-майнорів 10 кредитів ЄКТС (<https://hneu.edu.ua/mag-majnor-2025-2026>, <https://hneu.edu.ua/mag-majnor-2026-2027>) мейджорів 15 кредитів ЄКТС <https://hneu.edu.ua/mejdzhor-2025-2026-magistr>. В п.6.11 Порядку (<https://surl.li/iukzkc>) визначено алгоритм вибору дисциплін, що в подальшому будуть включені до ІНП здобувача.

Навчально-методичний відділ оприлюднює силабуси затверджених ВНД на сайті Університету (<https://surl.li/bwoqoj>, <https://hneu.edu.ua/mag-majnor-2026-2027>). Робочі програми вибірових ОК оприлюднюються до початку навчального року; перед вибором проводяться презентації дисциплін - мейджорів. Вибір здійснюється здобувачами через сайт ПНС; здобувачі 1-го року магістратури здійснюють його впродовж першого тижня навчання, а результати включаються до індивідуальних навчальних планів. Для J2.020 сформовано пул із шести МЕЙДЖОРів: «Економічна ефективність сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі», «Сучасні комунікації та дипломатичний протокол», «Етичні виміри та соціальна відповідальність у мультикультурному просторі», «Міжнародні готельно-ресторанні мережі», «Управління персоналом та конфліктологія», «Інноваційні технології подієвих заходів» (<https://hneu.edu.ua/mejdzhor-2026-2027-magistr>, <https://surl.li/ijwqcy>).

Обрані дисципліни включають до ІНП на поточний навчальний рік. Усі МЕЙДЖОРИ забезпечені навчально-методичними матеріалами, розміщеними на ПНС, які розроблені виключно під специфіку готельно-ресторанного бізнесу.

Таким чином, право на вибір навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» реалізовано повною мірою. В опитуванні «Задоволеність якістю ОП» 2025-2026 н.р. всі респонденти 2 року навчання магістратури відзначили, що мали можливість вільного вибору навчальних дисциплін. (<https://surl.li/iidxws>)

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

Згідно Положення <https://surl.li/wiplig> та <https://surl.li/qicoln> практична підготовка є ОК11, ОК12. ОП та НП передбачено проходження поглибл. практичної підготовки обсягом 20 кр. у 3 сем.: комп. практич. за фахом 14 кр., передд. 6 кр.), що відп. вимогам Стандарту ВО. Практична підготовка спрямована на формування комп-тей: вміння генерувати та впроваджувати іннов. рішення у мультикульт. бізнес-середовищі ГРБ, формувати і реалізувати стратег. розвиток підпр-в в умовах невизначеності та альтернативності, що дає можл. забезпечити досягнення усіх РН. Згідно Положення <https://surl.li/qicoln> та програми практики базами практик є підпр-ва ГРГ <https://cutt.ly/p4DGATX>, з якими Ун-т укладає прями договори. Підбір баз практики здійснює кафедра ГРБКТ з урах. студентоцентр. підходу, індив. вибору здобувача. Фокус програми практич. підг. ОП: стажування здобувачів за кордоном (Болгарія, Туреччина, Греція) (<https://surl.li/bgircw>). ОП надає можливість закорд. стажування, але здобувачі маг. рівня його не проходили. Вдосконалювати практич. навички здобувачі ОП можуть шляхом відвідування гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів від провідних фахівців <https://cutt.ly/U4DGGrp>, участю у роботі міжнар. конф., семінарів, конкурсів студ. наук. робіт <https://cutt.ly/J4DGpNS>. <https://surl.li/hwcbwc> Пропозиції керівників баз практики включаються до підсумкових матеріалів практики. Практичну підготовку доповнює взаємодія з проф. середовищем; зокрема, у 2026 р. здобувачі проходять практику у ТОВ Готель «АВРОРА» <https://surl.li/buaoml> <https://surl.li/zetfzq> та ТОВ Готель «Аркада» <https://surl.li/gcalnp>.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Soft Skills здобувачами ОП «Готельно-ресторанна справа» формуються шляхом застосування таких форм навчання: навч.-пізнавальної діяльності: стимулювання та мотивації; наук. конф. (<http://surl.li/gcqzj>, <https://cutt.ly/wrXs9iDK>); майстер-класів від провідних фахівців-практиків (<http://surl.li/gbqzb>, <https://cutt.ly/YrXsox7z>, <https://cutt.ly/VrXs3KiV>, <https://cutt.ly/WrXs8zqc>, <https://cutt.ly/irXs7nIy>, <https://cutt.ly/urXs5h3k>, <https://cutt.ly/4rXs5FeK>). Soft Skills здобувачів ОП формуються шляхом набуття: емоційного інтелекту, здатності розуміти почуття своїх та інших, вміння керувати емоціями та вирішувати конфліктні ситуації, вміння працювати в команді та дотримуватись етичної поведінки, критичного креативного мислення та лідерства, вміння дотримуватись дедлайнів та працювати у команді, відповідальності та дисциплінованості, здатність розв'язувати задачі у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації. Так, ОК6 формує командну роботу, лідерство, комунікацію зі стейкхолдерами, прийняття рішень в умовах ризику; ОК8 – крос-культурну комунікацію, командоутворення, етикет, мотивацію, лідерство; ОК1 – критичне мислення, дослідницьку етику, аргументованість, представлення результатів. Формування Soft Skills забезп. та поглиблюється вивченням виб. ОК: маг-майнорів та мейджорів. Міжнар. проф. середовище підтримується участю здобувачів у профільних заходах; у 2025 р. магістри брали участь у міжнар. семінарі «Modern technologies and trends in the culinary arts» <https://www.facebook.com/share/p/1FnP482sGr/>

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої

програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОП має чітку структуру: по 30 кредитів ЄКТС у кожному семестрі. визначену внутрішніми документами ХНЕУ ім. С.Кузнеця (<https://surl.lt/molldf>) Викладання ОК здійснюється в логічній послідовності, необхідній для досягнення визначених Стандартом РН. Перший та другий семестри передбачають науково-дослідну, цифрову, інноваційну, підприємницьку, проектну, крос-культурну та управлінську підготовку; третій семестр – комплексну практику за фахом, переддипломну практику та кваліфікаційну роботу. ОК становлять логічну взаємопов'язану систему, що подана у вигляді структурно-логічної схеми підготовки здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» (с. 9 ОП, <https://surl.li/mazruc>). Перелік ОК та їх відповідність Стандарту представлено в матриці відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів (с. 14 ОП, <https://surl.li/mazruc>). Вона містить інформацію щодо ОК, які забезпечують досягнення визначених РН та оволодіння загальними та спеціальними компетентностями. Досягнення кожного РН забезпечене шляхом викладання визначеного переліку ОК, зміст яких відповідає ЗК та СК, якими мають оволодіти здобувачі. Етична й громадянська складові реалізуються через ЗК1, СК10, дослідницьку етику й академічну доброчесність в ОК1. У сукупності послідовне викладання ОК дозволить досягти мети та результатів навчання за ОП.

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

Навантаження і навч.час здобувача визначено у Положенні про орг.осв.процесу ХНЕУ (<https://surl.li/wiplig>), у Метод.рек. щодо розробки, структури та змісту навч.плану підготовки здобувачів ВО у ХНЕУ (нов.ред.) (<https://surl.li/zgvvol>), в яких врах.пріоритети здобувача у можл.виборі НД, темпу навч.(ПНС) та місця навч. Графік осв. процесу відп. п.2.3 Положення (<https://surl.li/sjfnev>) склад. з урах.облікових од.навч. часу: навч.день (не більше 9акад.год.), навч.рік (6окр.ЄКТС). У структурі плану НП ауд.наван-я складає 15год на тижд. (19,7% від заг.навант.). ОК–72%, ВК–28%. У 2026-2027н.р. структура ауд.год: практ.зан.-252год.(47%), лаб.-26год (5%), лекції-254год (48%). Практика-22,2% від обсягу ОП, кваліф.роб.11,1%. Під час військових дій ЗВО створює усі умови для якісного та ефективного осв.процесу, ауд. заняття проводяться на платформі MOODLE (ПНС) (<https://surl.li/mouhxp>). Зміст і обсяг сам.роботи визнач. РПНД (<https://pns.hneu.edu.ua/>). Моніторинг, контроль і відпов.встановл.норм-вам факт.навант. здобувачів здійсн. роб.гр. шляхом опит-я, директором ННІЕП, обговоренням на засіданнях кафедри. По НД контроль за факт.обсягом навант. здійснює викладач шляхом розрахунку завдань та встановл.часу і терміну виконання, врах. зміст ауд. год. та сам. роб. Інф-я щодо сам.роб. відображена у силабусі та РПНД (<https://lnk.ua/RVdK591e3>). Отже, усі види ауд. год збалансовано. Згідно опит-я «Задоволеність якістю ОП» 2025-2026 н.р. усі респонденти задоволені обсягом навантаження (розподілом часу на ауд. і сам. роботу) (<https://surl.li/iidxws>)

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практикоорієнтованість ОП забезпечується шляхом проходження комплексної практики за фахом (ОК 11), переддипломної практики (ОК12) обсягом 20 кредитів, а також змістом та викладанням ОК в середовищі, наближеному до професійного. ОК2 передбачає 26 год. лабораторних робіт із використанням спеціалізованого програмного забезпечення. ОК5 охоплює бізнес-планування, Canvas-модель, ціноутворення, фінансове управління, управління готелем і рестораном; ОК6 – розроблення повного циклу проекту; ОК9 – побудову систем якості та стандартів обслуговування; ОК10 – девелопмент і ресурсне забезпечення. Практикоорієнтованість доповнюється комплексною курсовою роботою, гостьовими лекціями, майстер-класами та взаємодією з підприємствами сфери гостинності. Підготовка здобувачів цієї ОП за дуальною формою у звітному періоді не здійснювалася.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей, спрямованих на досягнення таких глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року (<https://cutt.ly/orXfOqTy>), проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї ООН, відповідно до Стратегії сталого розвитку ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bfycz>), як: Ціль 1. Подолання бідності (реалізується під час вивчення ОК7 та ОК9 і сприяє досягненню ЗК4); Ціль 4. Забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя для всіх (досягається шляхом вільного вибору місця, форм навчання, участі в програмах академічної мобільності, неформальної освіти); Ціль 5. Забезпечення гендерної рівності, розширення прав і можливостей усіх жінок та дівчат (реалізується під час вивчення ОК10 і сприяє досягненню ЗК 5); Ціль 8. Сприяння поступальному, всеохоплюючому та сталому економічному зростанню, повній і продуктивній зайнятості та гідній праці для всіх (досягається шляхом викладання ОК4, ОК0, ОК11-ОК13 вивчення яких спрямоване на розвиток інтелектуальних та підприємницьких здібностей здобувачів, сприяння їх продуктивній зайнятості та оволодіння СК3, СК4, СК7); Ціль 9. Створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям (реалізується шляхом вивчення ОК3, ОК9, що сприяє оволодінню ЗК3, СК6).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://pk.hneu.edu.ua/pravyly-pryjomu-do-hneu-im-s-kuzneczya-2026>

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

Зарахування здобувачів на очну (денну) та заочну форми здобуття ВО для спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, ОП «Готельно-ресторанна справа» здійснювалося згідно Порядку прийому на навчання для здобуття ВО та Правил прийому на навчання до ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://surl.li/puwash>) Конкурсний відбір на навчання для здобуття ОС магістра на основі НРК6 зі спец.J2 згідно Правил прийому здійснювався на основі конкурсного балу за 3 складовими - оцінки: тесту загальної навчальної компетентності ЄВІ (0,2), тесту з іноземної мови ЄВІ (0,2) та ЄФВВ – один з предметних тестів на вибір вступника (0,6). Для вступників за ОС магістра на основі НРК7, виключно на місця за кошти фізичних та/або юридичних осіб, конкурсний відбір проводився за результатами конкурсного балу за 2 складовими - оцінки співбесіди з іноземної мови, оцінки з фахового іспиту. Для вступників передбачено подання апеляції у разі незгоди з результатами конкурсного відбору. Правила прийому не містять підстав для дискримінації абітурієнтів за статтю, віком, етнічним походженням, релігійними переконаннями, станом здоров'я, інвалідністю, соціальним чи економічним станом. Програма, зміст та форми вступних випробувань для вступу в магістратуру на основі здобутого ступеня магістра або ОКР спеціаліста за ОПП розробляються членами предметної комісії із залученням роботодавців (<https://surl.li/tnyunc>).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, здобутих на інших ОП, регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/gtmaha>) та «Положенням про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу» (<https://lnk.ua/yYrWgz3CSi>) Регламентом визнання результатів участі студентів у програмах академічної мобільності (<https://surl.li/ccnogftm>). Здобувачі ОП мають можливість брати участь у міжнародних освітніх та навчальних програмах. Визнання ґрунтується на зіставленні досягнутих РН із РН ОП, а рішення щодо перезарахування документується відповідно до встановленої процедури. Університетський механізм передбачає розгляд експертною комісією у випадках, що потребують встановлення відповідності ОК. Для кращої поінформованості здобувачів із процедурою перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здобувачів ознайомлюють викладачі кафедри, а також на сайті ХНЕУ. Усі положення розміщені у вільному доступі на сайті Університету (Документи університету).

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

Випадки визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності) відсутні

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання РН, здобутих шляхом неформ. та/або інформ.освіти, регулюється «Положенням про порядок визнання результатів навч.,отриманих у неформ.та інформ.освіті в ХНЕУ ім.С.Кузнеця»; Положення та форма заяви оприлюднені у спец.розділі сайту Унів-ту (<https://hneu.edu.ua/neformalna-osvita>). Процедура включає подання заяви, ідентифікацію задекларованих РН, їх оцінювання комісією та прийняття рішення про визнання/зарахування або відмову. Заг.обсяг РН, що можуть бути визнані, для ОП не перевищує 25% її обсягу. Процедура поширюється на обов'язкові й вибіркові ОК; відповідність заявлених РН результатам відповідної ОК оцінюється предметною комісією. Університет додатково інформує здобувачів про механізм визнання через систему внутрішнього забезпечення якості (<https://surl.li/vtljlp>).

Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній або інформальній освіті. На першому занятті здобувачі отримують таку інформацію про можливості та порядок зарахування результатів навчання.

Здобувачі кафедри неодноразово беруть участь у семінарах-практикумах, кейс-стаді, які організовувались спільно зі стейкхолдерами-партнерами (<https://www.facebook.com/share/p/1H51WHVKK2/>, <https://surl.li/ddynga>, <https://surl.li/cxkykk>, <https://surl.li/gmxbgc>

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

Приклади застосування процедури на ОП у частині перезарахування тем відсутні

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОП організовано відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про забезпечення функціонування української мови як державної» та Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<https://hneu.edu.ua/dokumenty-universytetu>) Досягнення мети та РН забезпечують лекції, практичні/лаб.заняття, консультації, сам.робота, практ.підготовка, курсова та кваліф.робота; цифрова підтримка здійснюється через ПНС Moodle, Zoom та університетські сервіси. Методи відповідають змісту ОК. Для проведення лекцій НПП використовують такі іннов.форми як: проблемна, лекція-консультація, мультимедійна, інтерактивна, бінарна, лекції-провокації, лекції-діалоги, міні-лекції тощо (<http://surl.li/fsman>). Практичні заняття проводяться за інтегрованими підходами, за змістом є імітаційними, дослідними, інформаційними (кейс-технології, робота в малих групах, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання). Особливістю формою навчання є практ.підготовка, яка забезпечує поглиблення і систем-ю теор.знань та набуття практ.навичок діяльності здобувачами ОП. Для досягнення РН передбачено сам.роботу, що дозволяє здобувачам саморозвиватись та самовдосконалюватись (<https://pns.hneu.edu.ua/>). Лабораторні заняття проводяться у спец.обладнаних навч. лабораторіях з використанням спец.устаткування, а також в умовах реального проф.середовища. РН за ОП, методи навч. і засоби діагностики представлені у РПНД, які розробляють НПП відповідають Положенню про робочу програму навчальної дисципліни у ХНЕУ (<https://hneu.edu.ua/dokumenty-universytetu>).

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

Ключовим принципом освітньої діяльності ХНЕУ ім.С.Кузнеця є студентоцентризований підхід відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<https://surl.li/wiplig>), Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою в ХНЕУ (<https://surl.li/wbrwgy>), Положення про запобігання та протидію булінгу у ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<https://surl.li/elvaag>), Положення про організацію інклюзивного навчання у ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<https://surl.li/vjclng>), Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<http://surl.li/fsvnl>), який реалізується через практикоорієнтоване, проєктне і дослідницьке навчання, індивідуальні та групові завдання, консультації, постійний доступ до матеріалів і зворотного зв'язку в ПНС, можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію, обирати ВК, тематику курсової/кваліфікаційної роботи та базу практики. Щосеместрове анонімне опитування «Навчальна дисципліна очима здобувачів» серед здобувачів вищої освіти усіх рівнів на ПНС забезпечує якісний зворотній зв'язок «викладач-здобувач». Результати опитування показали, що здобувачі освіти високо оцінюють навчальні дисципліни (<https://surl.li/jpdllk>). В опитуванні «Задовolenість якістю ОП» здобувачі зазначили, що викладачі застосовують сучасні форми, методи і технології навчання (<https://surl.li/iidxws>) і загалом якість викладання оцінено на 100%

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

Методи навч.і викладання на ОП дозволяють реалізувати принципи акад.свободи, що проявляється у можливості вираження НПП і здобувачами освіти свободи слова і творчості: НПП мають право обирати методи і засоби навч., які забезпечують якісну підготовку здобувачів ВО. Обрані методи і засоби навчання представлені у РПНД, технологічних картах (<http://surl.li/fsman>, <https://lnk.ua/2V5aXKkVM>); під час вибору методів навчання і викладання НПП враховують особливості контингенту здобувачів, їх інтереси, психологічні особливості з метою максимального розкриття їх творчого й інтелектуального потенціалу і, як наслідок, одержання високих показників результатів навчання; здобувачі ВО мають право обирати теми курсових і кваліфікаційних робіт, місця проходження практики (<https://surl.li/brwwce>), обирати керівника роботи (курсорової / кваліфікаційної); здобувачі мають право навчатися за програмами академічної мобільності (<http://surl.li/unvp>), за потреби переходити на індивідуальний графік навчання <https://surl.li/yenzvt>), використовувати технології дистанційного навчання (<https://surl.li/gdytge>, <https://pns.hneu.edu.ua>), застосовувати елементи неформальної та інформальної освіти (<http://surl.li/fsvnl>). НПП університету відзначили, що задоволені (89,12%) можливістю втілення академічної свободи в педагогічній та науковій діяльності (<https://surl.li/znsnecg>). Здобувачі на 100% задоволені можливістю: вибору навч.дисциплін та тематики курсових і дипломних робіт, здобуття неформальної освіти та навчання за міжнародними програмами (<https://surl.li/ysrflu>).

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

Здобувачі вищої освіти одержують інформацію щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання через: доступ здобувачів до ОП «Готельно-ресторанна справа», розміщеної на сайті університету та сторінці кафедри (<http://surl.li/fshqf>); зустріч гаранта ОП зі здобувачами вищої освіти для обговорення і роз'яснення положень ОП на початку освітнього процесу; заняття за кожною ОК ОП починаються з ознайомлення викладачами здобувачів із

силабусом, змістом РПНД, технологічною картою, що дає уявлення здобувачам про цілі, зміст та очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання знань; доступ здобувачів до університетського пулу вибіркових дисциплін (<https://hneu.edu.ua/mejdzhor-2026-2027-magistr>) для завчасного ознайомлення з вибірковою складовою ОП, що забезпечує здобувачам можливість розвитку найбільш актуальних для них компетентностей; доступ здобувачів до сайту «Персональних навчальних систем ім. С.Кузнеця» та платформі Moodle (<https://pns.hneu.edu.ua/>), на якому представлені ОК ОП. Здобувачам ОП забезпечується вільний та постійний доступ до робочих програм, силабусів, технологічних карт на веб-сторінці кафедри (<http://surl.li/fsman>, Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій). За результатами опитування всі здобувачі зазначили, що критерії оцінювання є чіткими та зрозумілими (<https://surl.li/iidxws>)

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

Організація наук.-досл. роботи здобувачів здійснюється відповідно: Стратегії розвитку ХНЕУ (<http://surl.li/bfycz>); Положення про студ.наук.товариство ХНЕУ (<http://surl.li/gdwbg>), Концепції розвитку кафедри ГРБКТ (<http://surl.li/gdwag>). Під час реалізації ОП застосовані такі елементи досліджень: розробка тем курсових робіт здобувачів з урахуванням їх наук.новизни і актуальності, наук.-досл.підхід до дослідження, аналізу і вирішення завдань, поставлених у курс.роботах, апробація одержаних результатів під час участі у наук.студ.конф.-х, а також під час проходження практик; розробка тем кваліф.робіт здобувачів, виходячи з їх наук.значущості і затребуваності у сфері готельно-ресторанного бізнесу; проведення опитувань серед працівників і споживачів підприємств ГРБ щодо якості надання послуг, що дає змогу здобувачам отримати статистичні матеріали для досліджень і аналізу показників діяльності закладів галузі; участь здобувачів у наук.студ. конф., публікація тез доповідей і статей у наук.збірниках; статей у фахових наук.зб. під керівництвом викладачів, які викладають НД за ОП; участь здобувачів у наук.гуртках. На кафедрі функціонує 4 наукові студ.гуртки під керівництвом проф.Давидової О.Ю., проф. Балацької Н.Ю., доц.Черевичної Н.І., доц.Крамаренко Д.П. (прот.№1 від 01.09.2026р. <http://surl.li/ftjab>). Апробація результатів наук.діяльності здобувачів ОП: Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики. IV Міжнар. наук.-практ. конф., 15.04.2025 (ХНУМГ ім. О.М. Бекетова <https://surl.li/cc/xxnlg>); Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти. IV Міжнар. наук.-практ. конф. 30.04 - 01.05.2025 (НУБІП України <https://nubip.edu.ua/konferentsiyi-32>); Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв. I Міжнар. наук.-практ. конф. 20.11.2025 (ХНЕУ ім. С. Кузнеця. <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/37885>); XIV Міжнар. конф. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» та 18th International Symposium в ARTIFEX University of Bucharest <https://surl.li/nxolut>, <https://deptinn.hneu.edu.ua/pidsumky-2025-2026-navchalnogo-roku/>. Університет забезпечує НПП та здобувачам безкоштовний необмежений доступ до Scopus, Web of Science та Springer. Дослідницькі і наук.досягнення здобувачів та НПП кафедри ГРБКТ доступні на сайті університету у розділі «Наука» (<https://www.hneu.edu.ua/>) та ННІЕП (<https://ep.hneu.edu.ua/>), на оф.сторінці кафедри (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>)

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

Зміст ОК переглядається під час щорічного оновлення РПНД/силабусів з урахуванням наукових напрацювань НПП, змін нормативної бази, сучасних професійних практик, пропозицій стейкхолдерів і результатів опитування «Навчальна дисципліна очима здобувачів». Викладачі отримують результати за своїми ОК для аналізу й удосконалення в кабінеті викладача (<https://surl.li/jpdl>). Щорічно на початку календарного року кафедра проводить методичний семінар із залученням стейкхолдерів та роботодавців щодо перегляду змісту ОК, під час якого НПП обговорюють зміни, які необхідно внести, розглядають їх доцільність та очікувані результати від впровадження (<http://surl.li/gdwid>, http://job.hneu.edu.ua/p/blog-page_96.html).

Конкретні приклади актуалізації змісту: ОК1 містить відкриту науку, дослідницькі дані, цифрово-аналітичні методи та використання ІІІ; ОК3 – оцінювання ефективності та ризиків інновацій у готельному бізнесі; ОК7 – сучасну нутриціологію/нутригеноміку та енергозберігаючі технології; ОК9 – ISO 9000, TQM, HACCP, міжнародні й національні стандарти та технології оцінювання персоналу; ОК10 – девелопмент, управління ресурсами та ризиками проєктів.

Наукові напрацювання викладачів тематично відповідають змісту ОК: О. Давидова є співавтором дослідження Innovative risk management in the hotel and restaurant business (Scopus, WoS), публікацій «Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу» та «Сучасні методи управління персоналом у ресторанному бізнесі» (<https://doi.org/10.52566/msu-econ2.2024.116>). Актуалізації сприяє взаємодія з професійним середовищем і фаховими науковими заходами кафедри. <https://surl.li/ndqjif>

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Інтернаціоналізація ОП здійснюється відповідно до Стратегії інтернаціоналізації ХНЕУ ім. С. Кузнеця та університетських положень щодо академічної мобільності й реалізації міжнародних проєктів. Вона передбачає участь здобувачів і викладачів у програмі Erasmus+, міжнародних освітніх і наукових проєктах, розвиток програм двох дипломів, залучення іноземних фахівців та використання міжнародного досвіду для оновлення змісту освіти (<https://surl.li/qoohdu>). ОП формує РН2 щодо професійної комунікації українською й англійською мовами та РН7 щодо дослідження міжнародних готельних і ресторанних мереж; ОК1 «Методологія..», ОК5 «Підприємництво...» і ОК6 «Управління проєктами...» викладаються англійською мовою.

У 2026 р. викладачі та здобувачі кафедри брали участь у міжнародному вебінарі Common Communication Mistakes in Business English for Hospitality Professionals із професоркою The Academy of Applied Studies Belgrade, а кафедра – у міжнародних конференціях та 18th International Symposium в ARTIFEX University of Bucharest (<https://surl.li/nxolut>, <https://deptinn.hneu.edu.ua/pidsumky-2025-2026-navchalnogo-roku/>)

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Усі види контрольних заходів і організація процесу оцінювання знань здобувачів освіти визначені і описані в «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/mgeete>), «Положенні про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/wiplig>). Самоконтроль здобувач здійснює використовуючи спеціально підготовлені запитання до кожної теми заняття. Ці запитання можна знайти в навчально-методичних матеріалах та на сайті ПНС для кожної теми дисципліни. Контроль викладачами кафедри проводиться на всіх етапах вивчення ОК. Він включає в себе поточний та підсумковий семестровий контроль. Поточний контроль виконується викладачами протягом семестру. Він здійснюється за допомогою накопичувальної бально-рейтингової системи оцінки успішності. Схема нарахування балів та критерії оцінки містяться в робочій програмі дисципліни та технологічній карті. Оцінювання здійснюється за шкалою, що прийнята в Університеті. Здобувач зобов'язаний отримати мінімальну оцінку з ОК, яка дорівнює 60 балам. Максимальна кількість балів з ОК становить 100 балів. Мінімальна і максимальна оцінки є єдиними затвердженими оцінками в Університеті для всіх ОК і не залежать від форм підсумкового контролю і методів оцінювання. Оцінка з екзамену, диференційованого заліку з конкретної ОК, визначеної ОП, і в терміни які встановлені графіком освітнього процесу, виставляється за прийнятою в університеті шкалою. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен вважається складеним – 25 балів. Для оцінювання результатів вивчення ОК застосовують різноманітні форми контрольних заходів: компетентісно-орієнтовані завдання, вирішення практичних, аналітичних, ситуаційних завдань, контрольна робота, виконання творчих завдань, лабораторних, курсових робіт; індивідуальних завдань; тестів, атестація: захист кваліфікаційної роботи, тощо. Проходження та оцінювання практики регламентується «Положенням про організацію практики студентів ХНЕУ» (<https://surl.li/qucoln>). Згідно Положення звіт з практики захищається здобувачем (з диференційованою оцінкою) на відкритому засіданні у присутності комісії, до складу якої входять керівники практики від кафедри і, за можливості, від баз практики, викладачі, які викладають практикантам дисципліни фахової підготовки (<http://surl.li/gdwk>). ОП передбачає також комплексну курсову роботу, комплексну практику за фахом, переддипломну практику та кваліфікаційну роботу, що дозволяє оцінити не лише відтворення знань, а здатність застосовувати їх для розв'язання дослідницьких, інноваційних і професійних завдань. Формами підсумкового контролю для практик є звіти, а за атестацією – кваліфікаційна робота. Узагальнена інформація про контрольні заходи, які використовуються в окремих ОК для перевірки отриманих результатів навчання, представлені в (<https://surl.li/qnkmxd>)

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

Форми контр.заходів та критерії оцін-я навч.досягнень доводяться до здобувачів як викладачами кожної ОК на першому занятті. Вони відображені у роб.програмах та технол.картах дисциплін, які розміщені на сторінках ОК в ПНС у вільному доступі <https://pns.hneu.edu.ua/>. Згідно «Положення про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/wiplig>), контр.заходи це форма орг. освітнього процесу, яка є необх. елементом зворотного зв'язку під час навчання. Всі види контр. заходів і орг. процесу оцінювання знань здобувачів визначені у «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів за накопич.бально-рейтинговою системою» (<https://surl.li/mgeete>). Також на сайті ПНС університету: <https://pns.hneu.edu.ua/> у вільному доступі розміщені метод. матеріали з вивчення ОК ОП, одними з елементів якого є питання, завдання для поточн. і підсумкового контролю знань і вмінь здобувачів, для контр. робіт, передбач.навч.планом, а також приклади завдань екзаменів. Здобувачі ознайомлюються з набраними поточн. балами в онлайн-режимі в журналі успішності ПНС упродовж усього семестру. Журнал оцінювання результатів навчання на сайті ПНС ХНЕУ є зручним інструментом запису та зберігання оцінок здобувачів: <https://content.hneu.edu.ua/s/5tRASDPhl#> Оцінки зберігаються автоматично після виконання та оцінювання завдання в ПНС

За результатами опитування за блоком питань “Якість оцінювання” задоволеність складає 100% (<https://surl.li/iidxws>)

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

Інформація про форми контрольних заходів, наведена в «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою» (<https://surl.li/mgeete>) деталізуються навчальними планами, робочими програмами та технологічними картами навчальних дисциплін <https://pns.hneu.edu.ua/>. Інформацію про форми контрольних заходів здобувачі додатково отримують завдяки документам про організацію освітнього процесу, які знаходяться у відкритому доступі в тому числі і на сайті кафедри, зокрема силабуси (<https://surl.li/hhkjsq>, <https://surl.li/yfkqpr>) графіки освітнього процесу <https://www.hneu.edu.ua/grafik-navchalnogo-protsesu/>, розклад заліків та екзаменів, додаткового складання заліків та екзаменів та захисту кваліфікаційних робіт <https://ep.hneu.edu.ua/rozklad-sesiya/>. Інформація про форми контрольних заходів представлена на сайті ННІ ЕП у розділі «Здобувачу», постійно оновлюється за необхідності (<https://ep.hneu.edu.ua/zdobuvachu/>). Інформація щодо критеріїв оцінювання міститься в робочих програмах дисциплін (<https://surl.li/xnpvxq>) та технологічних картах, з якими викладач знайомить здобувачів ВО

безпосередньо на першому лекційному/ практичному занятті, що сприяє прозорості та зрозумілості критеріїв оцінювання для здобувачів ВО. Вимоги до підготовки, оформлення та критерії оцінювання окремих видів завдань, зразки залікових та екзаменаційних завдань, запропонованих в методичних матеріалах з вивчення ОК, представлені також на сайті ПНС по кожній ОК ОП <https://pns.hneu.edu.ua/>

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація за ОП здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня, затверджені наказом МОН України від 05.01.2021 №26 (<https://surl.li/vmhmax>). Процедура атестації регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти ХНЕУ (<https://surl.li/zreaur>). Чинна ОП передбачає допуск до атестації після виконання всіх вимог ОП і навчального плану та проведення захисту екзаменаційною комісією відкрито і публічно. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми у сфері готельно-ресторанної справи, що потребує досліджень та/або інновацій. Кваліфікаційні роботи проходять перевірку на відсутність академічного плагіату згідно Регламенту перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом (<https://surl.li/fqubwd>). Під час публічного захисту здобувач презентує результати дослідження, наукову новизну, прикладне значення тощо, аргументовано відповідає на запитання та бере участь у дискусії. Рішенням ЕК здобувачу, який успішно виконав індивідуальний навчальний план за ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти присвоюється кваліфікація магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

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

Проведення контр.заходів регулюється «Положенням про орг.осв.процесу у ХНЕУ» (<https://surl.li/wiplig>), «Порядком оцінювання результатів навчання здобувачів ВО за накопич.бально-рейтинг.системою» (<https://surl.li/mgeete>). Для забезп. заг.доступності для всіх уч.осв.процесу використ. технології ДН (сайт ПНС ХНЕУ <https://pns.hneu.edu.ua>). Моніторинг обізнаності здобувачів із процедурами пров.контр.заходів здійсн. заступником директора ННІ ЕП з навч. роботи, зав.кафедри та викладачем. Також, дирекція і кафедра знайомлять здобувачів із графіком осв.процесу, гр.конс-й викладачів, розкладом осн. і дод.складання заліків і екзаменів (<https://ep.hneu.edu.ua/rozklad-sesiyl/>). В умовах воєн.стану і пов'яз.із ним обмежень пров. контр.заходів регул. такими док-ми «Положення про організацію і проведення екзаменів (іспитів) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (нова редакція)» (<https://surl.li/grtsp>). Відп-о до Положення про орг.осв. проц. у ХНЕУ всі форми контр. заходів наводяться у технол.карті кожної навч.дисц., які є доступними на сайті ПНС. Доступ до сайту забезп. своєчасною реєстрацією на курс здобувачів, що може бути здійснено як викладачем, так і шляхом самореєстрації. Вбудований календар і система повідомлень дозволяють здобувачам своєчасно отримувати інф-ю та нагадування про поточні форми контролю й результатів оцін-я. Підсум. контроль здійсн. за окрем.графіками сем.іспитів, що склад. і розміщ. на сайті ННІ ЕП (<https://ep.hneu.edu.ua/zdobuvachu/>).

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

Орг-я проведення екзаменів регулюється Положенням про орг.і проведення екзаменів (іспитів) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (нова ред.) (<https://surl.li/lpcrgd>) та «Положенням про апеляцію рез.підсумк.контролю у формі екзамену (іспиту)» (<https://surl.li/wnjeip>). Сем.екзамени пров.у письм. формі. У ХНЕУ діє Положення про порядок оцін.рез.навч. здобувачів ВО за накопич.бально-рейтинг.системою (<https://surl.li/mgeete>), в якому визначено форми контр.знань: екзамен/залік, порядок орг.контролю знань. Об'єктивність екз-в забезп.через доступність інформації на ПНС. Сем.екзамени приймаються лекторами, які викладали курс. У випадку виникнення конфл.ситуацій здобувачі можуть зверн. до зав.каф. або директора ННІЕП. Врегулювання конфл.ситуацій здійсн. згідно Положення про політику та процедури врегулюв.конфл.ситуацій у ХНЕУ (<https://surl.li/usqywl>). Випадків конфлікту інтересів на ОП зафіксовано не було. За рез.опитування «Задоволеність якістю ОП» 2025/26 н.р. всі магістри обізнані, що робити у разі сперечливою ситуації оцінювання (<https://surl.li/iidxws>). Відповідно до Стандарту ВО за спец. J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг атестація здоб. здійсн. у формі публ.захисту кваліф. роботи та регулюється Положенням (<https://surl.li/bgvxwl>). Атестація здійсн. ЕК, Головою признач. фахівець галузі. Вимоги до змісту, структури, оформл. КР наведено в МР, які розміщ. на сайті репозитарію / кафедри для ознайомл. широким загалом (<https://surl.li/tujwoi>). Здобувачі сам-о обирають тематику КР. КР перевіряються на наявність акад. плагіату та фальсифікацій.

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

Процедури повторного проходження контр. заходів регулюється «Положенням про проведення письмових екзаменів (іспитів) у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/utxkno>) та «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)» (<https://surl.li/faugmy>). Повторне проходження контр. заходів можливе за кількох умов: здобувач не з'явився на попереднє складання ОК з поважних причин, і цьому є документальне підтвердження (напр., довідка); здобувач отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби складання. Повторне проходження контр. заходів проводиться відповідно до розкладу додаткового складання заліків та екзаменів. За результатами опитування всі респонденти знають про процедуру апеляції підсумкового

контролю (<https://surl.li/iidxws>). У випадку виникнення у здобувача академічної заборгованості, відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою в ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://surl.li/mgeete>) здобувач має право на дві спроби усунення академічного боргу перескладанням: предметній комісії.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/wiplig>), здобувач вищої освіти має бути ознайомлений із результатами своєї екзаменаційної роботи не пізніше, ніж через три робочих дні після її написання. У разі незгоди з оцінкою здобувач вищої освіти відповідно до «Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)» (<https://surl.li/faugmy>) має право подати в день оголошення оцінки або наступний робочий день письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Апеляція має бути розглянута апеляційною комісією. За результатами роботи комісії приймається рішення: залишити оцінку без змін або підвищити оцінку на певну кількість балів. Випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за ОП не було.

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

Дотримання академічної доброчесності у ХНЕУ всіма учасниками освітнього процесу здійснюється спираючись на комплекс взаємопов'язаних документів: Кодекс академічної доброчесності; Політика використання штучного інтелекту в академічній діяльності; Положення про комісію з академічної доброчесності; Регламент перевірки на унікальність академічних текстів навчально-методичним відділом; Наказ про введення декларацій академічної доброчесності та декларацій здобувача і співробітника. Усі чинні документи зібрані на одній офіційній сторінці ХНЕУ (<https://hneu.edu.ua/akademichna-dobrochesnist>).

Порядок проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та кваліфікаційних робіт працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів проводиться згідно з регламентом «Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом» (<https://surl.li/vuvglf>).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

У ХНЕУ діє система запобігання та виявлення акад. плагіату в наук. і навч. працях співробітників і здобувачів ВО. Інструментом виявлення акад. недоброчесності при проведенні перевірки кваліфікаційних та курсових робіт магістрів ОП є перевірка антиплагіатною системою StrikePlagiarism.com (Ліцензійний Договір з ТОВ «Плагіат» №217-57 від 09.07.2025). Регламентом передбачено перевірку не менше ніж за два тижні до захисту, аналіз звіту керівником/відповідальною особою та можливість повторної перевірки після доопрацювання. Порядок виявлення та встановлення фактів порушення акад. доброч. учасниками освітнього процесу визначається комісією з академічної доброчесності Університету. Комісія з АД є постійно діючим колегіальним уповноваженим органом Університету, утвореним Наказом ректора Університету для розгляду повідомлень про порушення академічної доброчесності, встановлення або невстановлення фактів таких порушень та прийняття рішень про застосування заходів реагування в межах своєї компетенції. Особа, яка має докази, що свідчать про ознаки порушення академічної доброчесності, вчиненого учасником освітнього процесу, вченим, вступником, учасником, членом журі, членом організаційного комітету конкурсу академічної доброчесності, має право подати повідомлення (Додаток 1, 2, 3, 4, 5, 6) письмово (у паперовій чи електронній формі) до Комісії або ректору Університету (<https://surl.li/ojcpdf>). Порядок скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації у ХНЕУ (<https://surl.li/udglpr>).

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

На сайті ЗВО міститься низка документів для популяризації принципів АД серед усіх учасників осв. процесу «Кодекс АДЧ ХНЕУ» (<https://surl.li/islfzs>), «План заходів з розвитку АДЧ у ХНЕУ на 2026-2027н.р.» <https://surl.li/rilqbq> У ХНЕУ діє антикорупційна програма (<https://surl.li/vzxkxz>). Постійно працює комісія з АДЧ «Наказ про затв. складу комісії з АДЧ ХНЕУ ім. С.Кузнеця 2026» (<https://surl.li/aqddjs>). Університет популяризує АДЧ шляхом координації дій керівників структур. підрозділів, наук. товариства студентів, аспірантів, докт-в та мол. вчених, молодіжної організації. Заходами з популяризації АДЧ є: інформ.-просвітницька робота в сфері недопущення плагіату, списування, фабрикації та фальс-ції даних, обману в ході осв. процесу; проведення тренінгів для здобувачів; презентація інф-х матеріалів; пров-я тренінгів, семінарів, стажувань з якості акад. письма, правил цитування, розгляд практ. прикладів порушення АДЧ; підтримання інф-ї веб-сторінки (<http://surl.li/bgolc>), а також сторінки у Facebook (<http://surl.li/fuftpw>). Розроблено План заходів з розвитку АДЧ (<https://surl.li/uyfoil>). Кожен здобувач і викладач підписує декларацію про дотримання АДЧ. Університет постійно проводить заходи з популяризації з АДЧ (<https://deptinnc.hneu.edu.ua/novyny/>, <https://surl.li/oyenfk>). За результатами опитування блок питань «Академічна доброчесність» отримав 100% задоволеності (<https://surl.li/iidxws>).

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/wiplig>),

«Кодексу академічної доброчесності ХНЕУ ім.С.Кузнеця» (<https://surl.li/islfzs>) та процедур реагування на прояви недоброчесної поведінки, що визначаються Положенням про комісію з академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://surl.li/ysddvv>) і Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://surl.li/usqywl>), у разі виявлення академічної недоброчесності в кваліфікаційних роботах, та недопущення роботи до попереднього захисту здобувачу надається можливість усунути виявлені запозичення. Якщо повторна перевірка виявляє, що недоліки, які були виявлені у роботі під час перевірки антиплагіатною системою, не були ліквідовані, то робота спрямовується на доопрацювання до повної відповідності вимогам. У разі незгоди питання може бути винесене на розгляд комісії з академічної доброчесності. Порушень академічної доброчесності на ОП не зафіксовано.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Кадрове забезпечення ОП здійснюється НПП, академічна та/або професійна кваліфікація яких відповідає змісту закріплених ОК; відомості про освіту, наукові ступені, вчені звання, професійний досвід, публікації, стажування та інші професійні досягнення наведено у табл. 2 ВСО. Відбір НПП для викладання конкретних ОК здійснюється з урахуванням п.36–38 Ліцензійних умов, профілю освіти і наукового ступеня, тематики наукових досліджень і публікацій, практичного досвіду та підвищення кваліфікації.

ОК1 «Методологія і організація наукових досліджень в індустрії гостинності» та ОК6 «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» викладає д.т.н., професор В. Безсонний; ОК2 «Діджиталізація у сфері послуг» – к.е.н., доцент О. Вільхівська; ОК3 та ОК7 інноваційного спрямування – к.т.н., доцент Н. Черевична; ОК5 «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі» – д.е.н., професор М. Салун та к.е.н., доцент К. Тимошенко; ОК8 – к.е.н., доцент В. Жуков; ОК9 «Міжнародні стандарти та якість обслуговування...» – д.е.н., професор О. Давидова; ОК10 «Девелопмент та управління ресурсами...» – д.е.н., доцент Н. Балацька. Викладачами кафедри у жовтні 2026 року розпочато реалізацію міжнар. проєкту Erasmus+, Модуль Жан Моне: “EU Green Deal and Circular Economy: Strategic Imperatives for the Service Sector Recovery in Ukraine”

Проф. Балацька Н.Ю. та доц. Нечепуренко К.Б. пройшли науково-педагогічне стажування у формі міжнародної мобільності на тему: "Інноваційні освітні технології: Європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління" на базі Балтійського науково-дослідного інституту проблем трансформації економічного простору (м. Рига, Республіка Латвія) 16.02.2026-29.03.2026, обсягом 180 годин (<https://surl.li/delnwn>).

Професійна кваліфікація НПП підтримується систематичним підвищенням кваліфікації, стажуванням, науковою та професійною діяльністю. Зокрема, у вересень-жовтень 2026 р. увесь штат НПП проходить професійне стажування у ТОВ «Готель «АВРОРА»» обсягом 180 год./6 кредитів ЄКТС з питань, що відповідають освітнім компонентам.

Здійснюється співпраця кафедри зі стейкохолдерами-роботодавцями: ТОВ «Готель «Аврора»»

(<https://www.facebook.com/share/p/1DAyV3HABz/>), ТОВ «Готель «Аркада»»

(<https://www.facebook.com/share/p/1CvTAZyXzH/>), ЗПГ «EVO HAV (<https://www.facebook.com/share/p/1F8gY634tL>)

та ін. Викладачі кафедри беруть участь у фахових наукових і міжнародних заходах, зокрема XIV Міжнар. наук.-практ. конф. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»

(<https://www.facebook.com/share/p/1JkitHtZcT/>), 18th International Symposium «Experience. Knowledge. Contemporary Challenges» в ARTIFEX University of Bucharest (<https://www.facebook.com/share/p/19XX6jtmEe/>) та ін.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Конкурсний відбір НПП відбувається згідно Конституції України, Кодексу законів про працю України, Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», Статуту ХНЕУ (<https://surl.li/wqkiid>), «Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) ХНЕУ» (<https://surl.li/aijgmi>). На заміщення посад НПП можуть претендувати особи, які мають відповідну вищу освіту і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, установленим до НПП Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», умовам оголошеного конкурсу та Положенню (<https://surl.li/aijgmi>). ХНЕУ враховує «Рекомендації щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» (<https://surl.li/zfezwm>). Оголошення про конкурс на заміщення вакантних посад оприлюднюється у ЗМІ та на сайті ХНЕУ (<http://surl.li/aesqw/>). Згідно з Положенням п. 1.4 (<https://surl.li/aijgmi>) проводиться конкурсний відбір, згідно п.2.1 на посади НПП можуть претендувати особи, які мають повну вищу освіту (ступінь магістра або спеціаліста), науковий ступінь та/або вчене (почесне) звання, відповідають кваліфікаційним вимогам до відповідної посади п.3-5.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Роботодавці, професіонали-практики та експерти галузі залучаються до перегляду ОП, практичної підготовки, гостьових лекцій, бізнес-семінарів, професійних нетворкінгів та ознайомлення з діяльністю підприємств

(<http://surl.li/gcdmc>). Укладено угоди про співпрацю із діючими закладами готельно-ресторанного бізнесу (<http://surl.li/gdwlk>).. До робочої групи ОП 2026–2027 н.р. входить директор ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ»» А. Шевченко.

У 2025–2026 н.р. для здобувачів, у т.ч. магістерського рівня, проведено: міжнародний семінар з Предрагом Тошичем, School of Hotel and Tourism Business, Боснія і Герцеговина – <https://www.facebook.com/share/p/1FnP482sGr/>; захід щодо трендів ресторанного ринку за участю Дмитра Борисова – <https://www.facebook.com/share/p/1BtcUUjZEt/>; «Школу малого бізнесу 2026. Лабораторія успіху» спільно з Харківським регіональним фондом підтримки підприємництва та ХОБА – <https://surl.li/brhnwd>; бізнес-семінар BALEX COMPANY – <https://www.facebook.com/share/p/1CQT4vZEK2/>; бізнес-лекцію та знайомство з мережею «Аркада» – <https://www.facebook.com/share/p/1EHapxw1dx/>, <https://www.facebook.com/share/p/19GHFPt3Me/>; ознайомлення з бізнес-процесами ТОВ «Готель «АВРОРА»» – <https://www.facebook.com/share/p/18FgxLrBrv/>. Пропозиції стейкхолдерів обговорюються при моніторингу та оновленні ОП.

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Професійний розвиток НПП здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації ХНЕУ (<https://surl.li/gtwwil>); основні форми – підвищення кваліфікації, стажування, академічна мобільність, семінари, тренінги, майстер-класи, вебінари. На кафедрі ГРБКТ кожного року розробл. план підвищ. кваліф. (<https://cutt.ly/k7lftuC>). НПП постійно підвищують свій рівень за різними формами та у різних суб'єктів ГРБ. У вересні-жовтні 2026 р. увесь штат НПП проходить професійне стажування у ТОВ «Готель «АВРОРА»» обсягом 180 год./6 кредитів ЄКТС; співпраця з ТОВ «Готель «Аврора»» (<https://www.facebook.com/share/p/1DAyV3HABz>). Професійному розвитку сприяє участь у фахових та міжнародних заходах: V Міжнародна конференція «Гостинність і туризм майбутнього» – (<https://www.facebook.com/share/p/1EhmhEYdUa/>) ; XIV Міжнародна конференція «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» – (<https://www.facebook.com/share/p/1JkitHtZcT>); 18th International Symposium, ARTIFEX University of Bucharest (<https://www.facebook.com/share/p/19XX6jtmEe>, <https://surl.li/gpwilk>) . У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<https://surl.li/xskkog>). За результатами опитування НПП у 2025/26 н.р. задоволеність за блоком питань «Професійний і педагогічний розвиток, академічна свобода» складає 89,12% (<http://surl.li/escun>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

У ХНЕУ діє система матеріального і нематеріального заохочення викладацької майстерності. Матеріальне стимулювання здійснюється відповідно до Положення про преміювання НПП та інших працівників, що є додатком до Колективного договору ХНЕУ на 2024–2026 рр. (<https://surl.li/pgejla>). Результати навчально-методичної, наукової, міжнародної та організаційної діяльності враховуються у щорічному рейтинговому оцінюванні НПП, кафедр і структурних підрозділів (<https://surl.li/kuaohm>); результати рейтингу оприлюднюються на сайті Відділу забезпечення якості освіти. Нематеріальне заохочення включає публічне визнання професійних здобутків, відзнаку «Золотий знак ХНЕУ», подяки та почесні грамоти. Участь у конференціях, тренінгах, семінарах, професійних і міжнародних заходах також враховується у рейтинговому оцінюванні.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Навч.-метод., інфор. та мат.-техн. забезпечення відповідає предметній області ОП і спрямоване на досягнення РН. ОП передбачає використання виробн. й дослід.обладн., вимір.засобів, цифр.технологій, універсальних і спец.інформ.систем. Профільна мат.-техн.база кафедри включає лабораторії: технології рест.індустрії, устаткування ГРБ, Студії: рест.сервісу, гот.справи, барної справи, кабінет з інж.графіки та проектування, навч.-дослідна лаб-я з контролю якості та безпечності харч.продуктів– для розвитку hard skills (<https://kafgrb.hneu.edu.ua/>). Заг.університетська база включає навч.приміщення, комп'ютерні лаб-рії, бібліотеку, актовий зал, спортивні зали. Мат.-техн.забезп. ХНЕУ (<https://surl.li/umjfnz>), РПНД, силабуси й завдання доступні через ПНС Moodle <https://pns.hneu.edu.ua/> ; наук.-інформ.складову підтримують бібліотека ХНЕУ (<https://surl.li/cc/tygmqa>) і репозитарій (<https://repository.hneu.edu.ua>). Бібліотека надає доступ до Scopus, Web of Science, ScienceDirect і SpringerLink. У ЗВО налаштов. віддалений доступ, працює «Коворкінг-центр» (<http://surl.li/geqiv>). Створено цифрове середовище для розвитку soft skills– хаби, коворкінги, комп. класи для геймерів, СМАРТ-лабораторії. Ресурсне середовище доповнюється навчанням у реальному проф.контексті: у 2026 р. здобувачі кафедр ознайомлювалися з мат.-техн. базою та орг.роботи готелів «АВРОРА» і «АРКАДА» (<https://surl.li/mmfsvg>) та ін. План роботи ХНЕУ, стратегія розвитку, що обумовлюють необх. фін. ресурси, розробл. на перспективу і розгляд. кожного фін. року (<https://bit.ly/3tFLBv4>).

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Університет для задоволення освітніх потреб здобувачів за ОП формує, підтримує і удосконалює середовище здійснення осв. процесу, а також забезп. комфортні умови для здобувачів і співробітників. З метою забезп. задоволеності в навчанні проводять систематичні опитування згідно Річного плану опитувань (<https://surl.li/wydcqv>). Заходи щодо покращення якості осв. процесу втілюються згідно програми заходів (<https://surl.li/ypucos>). На освітній програмі 100% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище та академічну підтримку (<https://surl.li/iidxws>). Здобувачі ОП мають можливість проявити свої таланти та креативні здібності за допомогою Молодіжної організації (<https://hneu.edu.ua/molodizhna-organizatsiya>, <https://salo.li/37fCaC4>), Молодіжного центру (<https://surl.li/thpzrm>). На базі ЗВО функціонує наук. товариство студентів, аспірантів, докт-в і мол. вчених (<https://cutt.ly/47ipFJO>). У складі ХНЕУ є первинна профспілкова орг-я студентів, аспірантів, докт-в (<https://surl.li/uwyhxo>). Усі здобувачі, за їх потребою, забезпечені місцями у гуртожитку. Студмістечко ХНЕУ – це комплекс гуртожитків із медичним і побутовим обсл., спорт. спорудами, виробн. приміщеннями <http://surl.li/geqhx> із приміщ. для самопідготовки, спорту та дозвілля, пральнею, мед. ізолятором. Рішення стосовно покращення осв. сфери приймаються ректоратом, вченою радою, членами яких є представники студ. самоврядування.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Стратегія розвитку ХНЕУ на 2020-2027 н.р. (<http://surl.li/bfycz>) містить питання безпеки осв. серед. для життя, фіз. і ментального здоров'я здобувачів. З метою забезп. безпеч-ті осв. серед. підтримують оптим. фізіол. умови, умови безпеки відповідно до закон-ва, сприятливі для розвитку особ-сті соц. і психол. умови (відсутність дискримінації, безконфл-сть, позитив. морал. клімат). Потреби та інтереси здобувачів вивчаються через систему опитувань та механізми зворотного зв'язку. Результати опитування «Задоволеність якістю освітніх програм» за 2025/26 н.р. засвідчили 100% задоволеність в блоці питань «Освітнє середовище та академічна підтримка» (<https://surl.li/iidxws>). Для зворотного зв'язку діє відкрита лінія «Зробимо освіту краще разом!» <https://deptinnc.hneu.edu.ua>. Безпека в умовах воєнного стану підтримується оприлюдненими інструкціями та алгоритмами поведінки під час небезпечних ситуацій (<https://surl.li/dbyxko>), зокрема під час повітряної тривоги. Першу медичну допомогу та лікарський прийом надає пункт охорони здоров'я ХНЕУ (<https://surl.li/afzktz>). Психологічну підтримку здійснюють соціально-психологічна служба (<https://surl.li/umxjmi>) та Лабораторія ментального здоров'я, менторства та медіаторства, де доступні консультації, тренінги та інші форми підтримки (<https://surl.li/igrnh>).

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Стратегія розвитку ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<http://surl.li/bfycz>) забезпечує освітню, орг., інформ., консультативну та соц. підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я через реалізацію наук.-техн. здобутків, впровадження пед. інновацій та інд.-орієнтованого підходу. У ХНЕУ реалізується студентоцентризований підхід до організації освітньої діяльності. Усі структурні підрозділи ЗВО підтримують здобувачів під час навчання: НМВ (розклад, графік освітнього процесу) (<http://www.teach.dep.hneu.edu.ua/>); НДС (<http://surl.li/gerbr>) – реаліз-я проектів наук. спрямування. Кафедра активно залучає до участі у наук. конф., семінарах, форумах, круглих столах, психологічних тренінгах (<https://surl.li/fjerph>). Відділ маркетингу та корпорат. комунікацій (<https://surl.li/yjuasv>) (сайт, соц. мережі), сайт ПНС підтримує організацію освітнього процесу в умовах дистанційного навчання (ДН) (<https://pns.hneu.edu.ua/>). До процесу комунікації також залучаються роботодавці та стейкхолдери, що, за відгуками здобувачів, позитивно впливає на ставлення до процесу навчання та виконання наук. роботи. Інформ. допомога відбувається завдяки доступу до інформації на сайті ХНЕУ <https://www.hneu.edu.ua/>, система ДН забезпечується ПНС на платформі Moodle (<https://pns.hneu.edu.ua>). На першому занятті з ДН викладач інформує щодо особливостей ДН, оцінювання протягом семестру. Ця інформація відображається в силабусі, який розміщений на навч. платформі Moodle <https://pns.hneu.edu.ua/>. Соц. підтримка полягає: у стипендіальному забезпеченні здобувачів університету. Первинна профспілкова орг-я ХНЕУ <http://www.ppo.hneu.edu.ua/> забезпечує соц. підтримку, організовує екскурсії, новорічні подарунки для дітей, спорт. та культурні заходи; матер. допомогу. У ХНЕУ створений та активно функціонує Відділ кар'єрного розвитку ХНЕУ ім. С. Кузнеця, в рамках якого проводяться заходи щодо інформації про вакансії працевлаштування випускників і здобувачів (ярмарки вакансій, Дні кар'єри, майстер-класи, презентації, тренінги, круглі столи, екскурсії, відкриті дискусії, Золотий компас, зустрічі з випускниками Університету минулих років тощо <http://job.hneu.edu.ua/>, <https://hneu.edu.ua/event/dni-karyery>, <https://surl.li/uvbjpn>, <https://surl.li/kvsytw>). У ХНЕУ ім. С. Кузнеця відкрито новий освітній і практичний простір – Лабораторію ментального здоров'я, менторства та медіаторства, де кожен здобувач може отримати підтримку або підтримати інших <https://surl.li/ksdgry>. Інф. підтримка також здійснюється за допомогою сторінки кафедри на офіц. сайті університету, у соц.мережах (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>, <https://surl.li/mmjrfrp>). На сторінці відділу забезпеч. якості освіти є вкладинка «Зробимо освіти краще разом», яка надає кожному учаснику освітнього процесу за бажанням висловити відгук чи пропозицію. За результатами опитування 2025/26 н.р. 100% респондентів задоволені проведенням занять в умовах воєнного стану (<https://surl.li/iidxws>).

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)

На базі ХНЕУ створені всі можл.для вик.права на освіту особам з особл.осв.потр.(<https://salo.li/8a41A2o>). ЗВО має "Техн.звіт щодо доступ.та безперешк.доступу для осіб з інв.та інш.маломоб.груп нас.до будівель гол.навч.корп" (<http://surl.li/aeszd>). Норм.умови навч.осіб з особл.потр.рег.«Положенням про орг.інкл.навч.в Ун-ті»

(<https://surl.li/hjdakb>), яким втілюється орг. супроводу осіб з обмеж. фіз. можл. та інш. маломоб. груп нас. на тер-ї Ун-ту. На стор. «Безбар'єрність та інкл. осв. сер-ще» наведено практ. заходи: пандуси та спец. ліфти, розширені дверні отвори, навігацію для осіб із поруш. зору та пор-к супроводу осіб з обмеж. фіз. можл. (<https://surl.li/rnpхer>). Для задов. потреб осіб з особл. осв. потр. облаштована прилегла тер-я (місце для паркування авто), орг-но пандус на вході до будівлі. Цифр. доступність передб. адаптацію сайту ХНЕУ та ПНС для роботи зі скрінрідерами, цифр. навч. матеріали, ел. сервіси, онлайн-комунікацію; осв. доступність – можл. інд. осв. траєкторії, різн. форматів подання мат-лів. Психол. супровід здійсн. соц.-психол. служба (<https://surl.li/rbecbl>) та Лаб-я мент. здоров'я (<https://surl.li/fpugwx>). В усіх корпусах ХНЕУ на вході можна довідатися конт. тел. черг. людини для супроводу осіб з обмеж. можл. та маломоб. груп нас.; черг. людина сприяє виріш. проблем, з якими особа звернулася до ун-ту; після зак-ня відв-ня черг. людина сприяє потраплянню до виходу з навч. корпусів та впевнитися, що відв-чам надано трансп. засоби. Уся інф-я доступна на сайті Ун-ту (<https://lnk.ua/xNKQ2XKe8>). За ОП здобувачі з особл. потр. відсутні

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу професійної етики (<https://surl.li/eryfvj>). Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки, «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/usqywl>). «Положенням про політику запобігання, попередження та боротьбу з сексуальними домаганнями та дискримінацією в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/rozdzj>). Здобувачі мають можливість звернутися письмово через скриньку довіри з проблем врегулювання конфліктних ситуацій або за допомогою електронної пошти (anticonflict@hneu.net). Згідно з положенням існує Комісія з запобігання, попередження та боротьби із сексуальними домаганнями та дискримінацією. Скарга подається до Комісії в письмовій формі та повинна містити опис порушення права особи, зазначення місця й моменту, коли відбулося порушення, факти та можливі докази, що підтверджують скаргу. Скаргу може бути подана протягом 30 днів з дня вчинення діяння або з дня, коли стало відомо про його вчинення. Скаргу може бути направлено до поштової скриньки (скриньки довіри) в Університеті або надіслано на електронну адресу. З метою запобігання та протидії булінгу впроваджено «Порядок подання та реагування на доведені випадки булінгу (цькування) учасників освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/ibupim>). Повідомлення можуть бути в усній та/або письмовій формі, в тому числі із застосуванням засобів електронної комунікації (телефон, соц. мережі, електронна пошта, електронні месенджери, офіційні веб ресурси та ін.). У ХНЕУ ім. С. Кузнеця затверджено «Положення про Уповноваженого з питань запобігання корупції» (<https://surl.li/dldbom>). Створена Комісія з питань запобігання корупції (<https://surl.li/jznvrv>). Затверджена Антикорупційна програма Університету на 2026-2028 рр. (<https://surl.li/jrseth>), що регулює заходи з протидії корупції в Університеті, Антикорупційного законодавства та питання врегулювання конфліктів. Згідно з планом роботи СПС адміністрація Університету, органи студентського самоврядування та СПС реалізують проект «ЗВО: корупція – STOP». Молодіжна організація ХНЕУ ім. С. Кузнеця визначена університетом як орган студентського самоврядування <https://hneu.edu.ua/molodizhna-organizatsiya>.

За результатами опитування студенти не стикалися з випадками корупції, задоволені дотриманням прав і свобод (<https://surl.li/iidxws>). Серед працівників ЗВО та викладачів ОП осіб, яких притягнуто до відповідальності за корупційні правопорушення або порушення, пов'язані з корупцією не було. Випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією на ОП зафіксовано 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 на своєму вебсайті

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм університету, основними з яких є «Положення про освітню програму» (<https://surl.li/epgnyr>), «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/wiplig>) «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/qdisps>), «Порядок формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/kvgcei>). У положенні (<https://surl.li/vxdxls>, <https://surl.li/iwclsz>) визначено порядок розроблення та запровадження ОП, формування та основні завдання робочої групи, до складу якої входять провідні фахівці ХНЕУ ім. С. Кузнеця, зовнішні стейкхолдери та здобувачі, порядок моніторингу та удосконалення освітніх програм в процесі їх реалізації, а також регламентовано зміни до структури ОП. Гарант ОП призначається наказом ректора із числа членів робочої групи. Чинна ОП 2026/27 розглянута кафедрою 22.06.2026 (протокол №12) та вченою радою ННІ економіки і права 22.06.2026 (протокол №10).

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

ОП переглядається щорічно відповідно до внутрішніх нормативних документів ХНЕУ (<https://surl.li/ocddyz>), на основі моніторингу її змісту та реалізації, результатів опитувань здобувачів і роботодавців, громадського обговорення, аналізу ринку праці, нормативних змін, вітчизняного й зарубіжного досвіду та результатів зовнішнього оцінювання (<https://surl.li/umsned>).

Проект ОП на 2026/27 н.р. був відкритий для громадського обговорення з 01.10.2025 до 31.01.2026; університет окремо запрошував роботодавців, бізнес, випускників, здобувачів і НПП та оприлюднив для J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проект, форму подання пропозицій і результати їх розгляду (<https://surl.li/olxjga>). До робочої групи чинної ОП входять гарант О. Давидова, НПП Н. Балацька і Д. Крамаренко, здобувачка А. Мозгова та директор ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ»» А. Шевченко. ОП оновлено з урахуванням нормативних змін, аналізу ринку праці й регіонального контексту, вітчизняного та зарубіжного досвіду, пропозицій роботодавців і результатів внутрішнього та зовнішнього оцінювання.

23.01.2026 проведено розширене засідання робочих груп та громадське обговорення проектів ОП на 2026–2027 н.р., яке об'єднало понад 65 представників академічної спільноти, бізнесу та здобувачів (<https://www.facebook.com/share/r/1D4bADDHPe/>). Так, директор ТОВ «Готель «КІРОФФ»» Шевченко Аліна зазначила, що міжнародний контекст освітньої програми забезпечує ОК9 і запропонувала замінити ОК 6 «Міжнародні бізнес-стратегії підприємства» на «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» з метою посилення відповідності ПРН8 «Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу...» та відповідності ОП вимогам ринку праці. Здобувач вищої освіти Мозгова Ангеліна з метою посилення ПРН 2 «Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами...» збільшити перелік дисциплін, які викладаються англійською мовою. В освітній програмі 2025-2026 н.р. і 2026-2027 н.р. англійською викладалась ОК 5 «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі». Вирішено збільшити перелік дисциплін, які викладаються англійською мовою: ОК1 «Методологія і організація наукових досліджень в індустрії гостинності» та ОК6 «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» (<https://surl.li/ctweuw>, <https://surl.li/yqugqk>, протокол №6 від 23.01.2026р.). Також, враховано пропозицію Голови Ради стейкхолдерів кафедри, директора ТОВ Готель «Харків» Наталії Білобрової, яка запропонувала змінити назву ОК2 «IT-технології у сфері послуг» на більш сучасну: «Діджиталізація у сфері послуг» (протокол №8 від 24.01.2025р., <http://surl.li/gbqzb>, <https://cutt.ly/xrXdVoUr>).

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

Здобувачі залучені до забезпечення якості як безпосередні учасники робочої групи, громадських обговорень і системи опитувань. До робочої групи ОП 2026/27 входить здобувачка Ангеліна Мозгова. 23.01.2026 здобувачі брали участь у розширеному обговоренні проектів ОП. Пропозиції приймалися також через загальноуніверситетську платформу громадського обговорення: (<https://surl.li/qjxqhx>). Опитування здобувачів освіти здійснюється системно Відділом забезпечення якості освіти відповідно до щорічного плану (<https://deptinnc.hneu.edu.ua/opytuvannya/>), (<https://surl.li/byneww>). Опитування Задоволеність якістю ОП здійснюється щорічно, на ОП «Готельно-ресторанна справа» задоволеність ОП є 100% (<https://surl.li/iidxws>). Щосеместрово проводяться опит-я на сайті ПНС у межах кожної навч. дисципліни (<https://surl.li/jpdll>, <https://surl.li/lvlpdj>). Для першокурсників проводиться опитування з питань адаптації (<https://surl.li/iidxws>). Кожне опитування надає можливість оцінити показники та надати відкриті зауваження та пропозиції щодо покращення. Результати опитувань обов'язково розглядаються на засіданні кафедри.

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

Відповідно до «Положення про студентське самоврядування» (<https://surl.li/duutwh>), а також «Положення про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<https://surl.li/sauvpo>) в університеті функціонує студентське самоврядування, що забезпечує захист інтересів та підтримку ініціативи при участі в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу через системний збір пропозицій здобувачів, участь у РГ та аналіз результатів опитувань (семестрових, щорічних). Представники студентського самоврядування беруть участь в оновленні ОП через роботу у складі РГ, Вченої ради ННІ ЕП, участі у ГО (<https://surl.li/cpzkrx>). Положенням про студентське самоврядування <https://surl.li/duutwh> забезпечується захист прав та інтересів здобувачів щодо задоволення умовами та якістю навчання, контролю за якістю освітнього процесу, вирішенні конфліктних ситуацій між здобувачами та представниками ЗВО. На сайті ЗВО є вкладка для зворотного зв'язку зі здобувачами/НПП/роботодавцями «Відкрита лінія «Зробимо освіту краще разом»» (<https://surl.li/hwtcil>), де можна анонімно залишити повідомлення з питань покращення забезпечення якості освіти. Це дозволяє отримати неупереджену, об'єктивну оцінку освітнього процесу. Опитування здобувачів проводиться за стандартною методологією, анкети формує відділ якості освіти <https://deptinnc.hneu.edu.ua/opytuvannya/>. Результати аналізуються кафедрою, ухвалюються рішення щодо оновлення ОК, методів викладання, організації освітнього процесу.

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

Роботодавці залучені до перегляду ОП, оновлення її цілей, змісту та ПРН і до забезпечення якості через участь у робочій групі, громадських обговореннях, рецензуванні ОП, опитуваннях і практичній підготовці. Співпрацю регламентовано договорами, що забезпечують залучення компетенцій і ресурсів роботодавців, працевлаштування здобувачів і стажування НПП (<http://surl.li/gcdmc>).

На громадському обговоренні проектів ОП 2026/27 (23.01.2026) директорка ТОВ «Готель «КІРОФФ»» А. Шевченко, зазначивши, що міжнародний контекст ОП забезпечує ОК9, запропонувала замінити ОК6 «Міжнародні бізнес-стратегії підприємства» на «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» для посилення відповідності ПРН8 та вимогам ринку праці; пропозицію враховано (протокол №6 від 23.01.2026; <https://surl.li/ctweuw>, <https://surl.li/yqugqk>). За пропозицією голови Ради стейкхолдерів кафедри, директорки ТОВ «Готель «Харків»» Н.

Білобрової ОК2 «ІТ-технології у сфері послуг» перейменовано на «Діджиталізація у сфері послуг» (протокол №8 від 24.01.2025; <https://surl.li/gbqzb>, <https://cutt.ly/xrXdVoUr>). Середня оцінка якості підготовки здобувачів роботодавцями – керівниками переддипломної практики магістрантів ОП – 4,80 з 5 (<https://surl.li/ssmftj>).

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Процедури збирання та аналізу інформації про кар'єрний шлях і працевлаштування випускників регламентуються «Положенням про відділ працевлаштування студентів та взаємодії з бізнес-структурами ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (пп. 2.2.1, 3.10, 5.1): (<https://surl.li/erainl>). Моніторинг здійснюється у взаємодії з випусковими кафедрами шляхом онлайн-опитувань випускників (<https://surl.li/csppxg>), комунікації з гарантом ОП і кафедрою, неформальних консультацій, а також взаємодії з роботодавцями та іншими стейкхолдерами (<https://surl.li/vzlruc>, <https://surl.li/vchbdu>, <https://surl.li/txvubs>).

Отримана інформація про працевлаштування за фахом і в суміжних сферах, продовження навчання та кар'єрне зростання аналізується робочою групою ОП і кафедрою та використовується під час перегляду ОП. Пропозиції випускників враховуються при актуалізації змісту ОК, практичної та інформаційної складових підготовки, переліку вибіркового компонентів і змісту практики. Результати моніторингу використовуються для визначення сильних і слабких сторін ОП, посилення її практичної спрямованості, цифрових, аналітичних і soft skills компетентностей та розширення співпраці з роботодавцями

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Моніторинг якості освітніх програм та освітньої діяльності з реалізації освітньої програми здійснюється відповідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://surl.li/qdisps>), «Положення про освітню програму» (<https://surl.li/xkhein>). Положення про соціальнопсихологічні та маркетингово-моніторингові дослідження щодо забезпечення якості вищої освіти в Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (<https://surl.li/shapqk>). План опитувань (<https://surl.li/uwfocj>) щорічно затверджується вченою радою і вводиться в дію наказом ректора. Опитування здійснюються із дотриманням добровільності, анонімності і достатньої кількості респондентів; контроль здійснює відділ забезпечення якості освіти. Результати опитувань обговорюються на засіданні кафедри і робочої групи, розробляються заходи реагування на оцінки та відгуки респондентів, які затверджуються протоколом засідання кафедри (протокол № 6 від 23.01.2026р). Загальні результати опитувань висвітлюються на сайті університету (<https://surl.li/daqtnv>), розробляється Програма заходів щодо покращення якості освіти та якості освітньої діяльності в університеті (<https://surl.li/juslrv>). Недоліків та зауважень респондентів за освітньою програмою виявлено не було, за освітніми компонентами виявлено позитивні і вдячні відгуки

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

ОП проходить акредитаційну експертизу вперше. Сертифікати № 6170 від 22.11.2023 та № 18727 від 20.10.2025 видано за умовною (відкладеною) акредитацією відповідно до постанови КМУ від 16.03.2022 №295 без проведення акредитаційної експертизи, тому зауваження та рекомендації експертних груп і ГЕР НАЗЯВО щодо цієї ОП відсутні. Водночас під час удосконалення ОП враховуються результати акредитацій інших ОП університету. Відділ забезпечення якості освіти аналізує звіти ЕГ і рішення ГЕР, а рекомендації включаються до Програм заходів щодо врахування рекомендацій, пропозицій та зауважень ГЕР, які затверджуються Радою з якості та вченою радою університету й оприлюднюються на сайті (<https://hneu.edu.ua/realizatsiya-rekomendatsij-na>). Рекомендації інституційного характеру впроваджуються рішеннями вченої ради для всіх ОП університету, зокрема й для цієї. Наприклад ГЕР за ОП «Міжнародна економіка» (магістр, 051 Економіка; рішення від 26.12.2023, протокол №21(50)) рекомендувала деталізувати в РПНД механізм нарахування балів і критерії оцінювання. Вчена рада ХНЕУ 27.06.2025 (протокол №2) ухвалила нову редакцію Порядку оцінювання результатів навчання за накопичувальною бально-рейтинговою системою. Відповідно до нього до 01.09.2025 оновлено робочі плани (технологічні карти) ОК цієї ОП, які містять механізм нарахування балів за кожен вид робіт і критерії оцінювання. ГЕР за ОП «Бізнес-адміністрування» (бакалавр, 073 Менеджмент; рішення від 28.05.2024, протокол №11(61)) та «Управління персоналом в бізнесі» (магістр, 051 Економіка; рішення від 14.01.2025, протокол №1(73)) рекомендували замінити назву «Дипломна робота» на «Кваліфікаційна робота». Вчена рада ХНЕУ 11.02.2026 (протокол №2) ухвалила зміну назви ОК в усіх ОП з 2026–2027 н.р.; у цій ОП відповідну зміну внесено до ОК13 та навчального плану, що узгоджує назву з формою атестації, визначеною Стандартом ВО.

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

Залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається згідно Положень ХНЕУ (<https://surl.li/jqhicy>). Учасники академічної спільноти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах: від розгляду пропозицій до її реалізації. Чинна ОП розглянута кафедрою (протокол №12 від 22.06.2026) та вченою радою ННІ економіки і права (протокол №10 від 22.06.2026). 23.01.2026 у громадському обговоренні проєктів ОП 2026/27 взяли участь понад 65 представників академічної спільноти, бізнесу та здобувачів; результати висвітлено на сайті кафедри (<https://surl.li/yhkttk>).

Розгляд, ухвалення рішень щодо забезпечення якості ОП з постійною періодичністю відбувається на засіданнях

кафедри, вчених радах ННІ ЕП, вченій раду університету. Академічна спільнота залучена до процедури забезпечення якості освіти шляхом проведення опитувань (<https://surl.li/khgave>), Громадського обговорення ОП (<https://surl.li/cggutt>). Внутрішнє забезпечення якості освіти в ХНЕУ здійснюють такі підрозділи: відділ забезпечення якості освіти, навчально-методичний відділ, кафедри, а також відділ цифрової та інклюзивної освіти, відділ молодіжної політики та соціального розвитку, відділ маркетингу та корпоративних комунікацій, відділ міжнародних зв'язків, відділ аспірантури та докторантури, відділ післядипломної освіти, бібліотека. Відділ забезпечення якості освіти координує університетські процедури моніторингу якості освіти та опитування.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

У ЗВО розроблено Політику якості вищої освіти (<https://surl.li/aorxpw>), згідно якої культура вищої освіти сприяє досягненню стратегічних цілей університету (СЦ 1-8) й формується за напрямками: розроблення політики та стратегії щодо якості освіти; розроблення нормативної документації щодо забезпечення якості освіти (<https://surl.li/uylqq>; забезпечення публічності і прозорості інформації на сайті ЗВО surl.li/rhbcus; здійснення щорічного моніторингу якості ОП (<https://surl.li/uhlaix>, bit.ly/487gdLC); побудова зворотного зв'язку із стейкхолдерами (поліпшення якості освіти, ОП, ОК, освітнього середовища), вчасне реагування на його результати, висвітлення результатів такої діяльності surl.li/toekbj, <https://surl.li/frakug>, surl.li/xdddyq; <https://surl.li/zkvdjb>, обговорення результатів зворотного зв'язку на вченій раді університету; упровадження культури АДЧ surl.li/mlrztg; підтримання та визнання досягнень викладачів і здобувачів, розроблення програм підвищення кваліфікації surl.li/fzlwht. У рамках проекту Bologna Peer Support Hub II за підтримки DAAD в університеті було проведено опитування здобувачів вищої освіти і викладачів щодо оцінювання культури якості, оцінки виявилися високими (<https://surl.li/ltczdg>). У ЗВО сформовано цінності, принципи, норми поведінки для забезпечення високого рівня розвитку культури якості освіти із залученням усіх учасників освітнього процесу відповідно до Стратегії розвитку Університету на 2020 – 2027 роки (<https://surl.li/hxtuml>)

9. Прозорість і публічність

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

Важливими чинниками регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу є дотримання положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються: Статутом ХНЕУ (<https://surl.li/wqkiid>), Колективним договором між ХНЕУ та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2024-2026 роки (<https://surl.li/gyudcm>), Правилами внутрішнього трудового розпорядку для працівників ХНЕУ (<https://surl.li/ccoisxkd>), Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<https://surl.li/wiplig>), Кодексом академічної доброчесності ХНЕУ (<https://surl.li/islfzs>) та іншими документами, які є у вільному доступі на офіційному сайті ХНЕУ (<https://www.hneu.edu.ua>).

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проекту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

З метою одержання зауважень та пропозицій від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) уся необхідна інформація щодо ОП або змін до неї міститься на офіційному веб-сайті ХНЕУ (<https://www.hneu.edu.ua>, <https://surl.li/asdmdo>). У жовтні щороку проект оприлюднюється на сайті університету для отримання пропозицій та зауважень від стейкхолдерів. Проекти ОП оприлюднюються у відкритому доступі на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця у розділі «Якість освіти» – вкладка «Громадське обговорення освітніх програм» <https://hneu.edu.ua/gromadske-obgovorenniya-osvitnih-program>). Зауваження, пропозиції або побажання від роботодавців, представників бізнес-структур, випускників, здобувачів, НПП та інших стейкхолдерів надсилаються через форму зворотного зв'язку або на поштову скриньку qa@hneu.net. На сайтах всіх структурних підрозділів зазначено контактні телефони, адреси електронної пошти, за допомогою яких бажаючі можуть звернутися зі своїми зауваженнями та пропозиціями. Період громадських обговорень продовжується з 01.10 по 31.01 кожного навчального року, що дозволяє долучитися до нього всім бажаючим та отримати необхідну інформацію для подальшого розвитку ОП.

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Затверджені ОП оприлюднюються на офіційному веб-сайті ХНЕУ (<https://www.hneu.edu.ua>, <https://surl.li/cquzny>), на сторінці ННІ ЕП (<https://ep.hneu.edu.ua/>) та на сторінці кафедри ГРБКТ (<http://surl.li/fshqf>). Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи ХНЕУ, ННІ ЕП, кафедри ГРБКТ в мережі Інтернет: Мета, очікувані результати навчання та компоненти ОП оприлюднюються у відкритому доступі: головна сторінка ХНЕУ ім. С. Кузнеця в Facebook <https://www.facebook.com/khneu>, головна сторінка ХНЕУ ім. С. Кузнеця в Instagram (<https://www.instagram.com/khneu/>), головна сторінка ХНЕУ ім. С. Кузнеця на Youtube (<http://surl.li/gezgs>), головна сторінка кафедри ГРБКТ в Facebook <https://www.facebook.com/HRB.HNEU>, головна

сторінка кафедри ГРБКТ в Instagram https://www.instagram.com/HRB_HNEU/, головна сторінка кафедри ГРБКТ в TikTok <https://vt.tiktok.com/ZSbUgXuNx>. Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечуються вибором здобувачами дисциплін у межах не менше 25% обсягу ОПП. У структурі програми передбачено МАГ-МАЙНОРИ та МЕЙДЖОРИ, а їх актуальний каталог оприлюднено на сторінці «Вибіркова складова освітньо-професійних програм 2026–2027 н.р.». (<https://surl.li/clyfjh>). Обрані дисципліни включаються до індивідуального навчального плану здобувача та відображаються у додатку до диплома. Навчально-методичне забезпечення ОК доступне також через ПНС ХНЕУ <https://pns.hneu.edu.ua/> та репозитарій ХНЕУ <https://repository.hneu.edu.ua/> Такий комплекс ресурсів надає зацікавленим сторонам можливість ознайомитися зі змістом ОП, структурою підготовки, освітніми компонентами та механізмами формування індивідуальної освітньої траєкторії. Інформація про ОП є повною, точною та достовірною, що дозволяє в достатньому обсязі та вчасно інформувати усіх зацікавлених сторін та суспільство.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Практикоорієнтованість ОП і тісна взаємодія з проф.середовищем. Прак.підготовка становить 20 кр.ЄКТС: компл.практика за фахом – 14 кр., переддипл.практика – 6 кр.; можливість закорд.стажування (Греція, Туреччина) та отримання практ. досвіду в сфері ГРБ навчання доповнюється гостьовими лекціями, проблемними лекціями, бізнес-семінарами, майстер-класами, практичними кейсами, ознайомл.екскурсіями, як на базі університету, так і безпосередньо у закладах ГРБ.

Актуальний зміст ОП, орієнтований на сучасні трансформації індустрії гостинності. Обов'язкові ОК охоплюють діджиталізацію сфери послуг, інноваційні технології, підприємництво, управління проектами, міжнар.стандарти якості, крос-культурні аспекти та девелопмент і управління ресурсами; окремі ОК викладаються англ.СК13 і РН13 акцентують увагу на генерування та впровадження іннов.рішень для розвитку суб'єктів ГРБ.

Реальне залучення стейкхолдерів до формування та перегляду ОП. До роб.групи входять здобувач і представник роботодавців; 23.01.2026 проведено розширене громадське обговорення проекту ОП 2026/27 із залученням акад.спільноти, здобувачів і бізнесу. За опитуванням 2025/26 задоволеність здобувачів цією ОП становила 100%. Широкі можливості формування інд.осв.траєкторії, реалізація студентоцентрованого підходу, культури якості та АДЧ, можливості для особистісного розвитку; интернац-я, академ. мобіль-ть здобувачів та викладачів; тісна співпраця з провідними ЗВО України та зарубіжжя, участь у програмах Еразмус+, визнання результатів неформ.навчання; наявність процедури забезп.дуал.освіти; мотивація здобувачів до наук. пошуку через написання наук. статей, тез доп., конкурсних наук. робіт, стартапів як чинника апробації наук. результатів.

Активні комунікації через веб-сторінки університету, інституту та кафедри, платформу дист.навчання – ПНС, сторінки та групи у соц. мережах (Інстаграм, ФБ, ТікТок).

Прозорість процедур контролю та оцінювання; унікальна освітня інфраструктура.

Умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами; відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

Функціонування системи постійного вдосконалення ОП. Програма щорічно переглядається із врахуванням нормативних змін, ринку праці, результатів опитувань, пропозицій здобувачів і роботодавців та зовнішнього оцінювання. Обмеження, зумовлені воєнним станом, впливають на формування контингенту магістратури та звужують можливості практичної підготовки.

Відсутність фактичної участі здобувачів у міжнародній академічній мобільності.

Практична реалізація дуальної форми здобуття освіти потребує подальшого розвитку; у попередньому циклі вона перебувала на стадії впровадження. Здобувачі ОП поєднують навчання з практичним досвідом, працюючи офіційно в ЗРГ "EVO HAV" - стейкхолдер-партнер кафедри.

Потребує подальшого розширення залучення іноземних фахівців до безпосереднього викладання та збільшення частки професійних ОК/модулів англ.мовою

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

Перспективи

Поглиблення цифрової та інноваційної складової ОП відповідно до технологічних змін у готельно-ресторанному бізнесі, розвитку цифрових сервісів, систем управління, аналітики даних та інструментів ІІІ.

Посилення практикоорієнтованості та інтеграції з бізнесом, у тому числі розвиток елементів дуальної освіти, розширення баз практик, стажувань і виконання прикладних завдань на замовлення підприємств.

Подальша інтернаціоналізація ОП через розширення академічної мобільності, залучення іноземних фахівців, розвиток партнерств із закордонними ЗВО та збільшення англ.мовного освітнього контенту.

Посилення дослідницької та проектно-інноваційної діяльності здобувачів, орієнтованої на вирішення реальних проблем індустрії гостинності та впровадження результатів у професійну практику.

Розвиток системи взаємодії з випускниками та роботодавцями, моніторингу кар'єрних траєкторій і використання одержаних результатів для регулярного оновлення ОП.

Заходи для реалізації цих перспектив

Щорічно актуалізувати зміст обов'язкових і вибіркового ОК; розширювати використання цифрових технологій, професійних інформаційних систем, аналітичних інструментів і засобів ІІІ з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Розширювати партнерство з готелями, ресторанными мережами та іншими суб'єктами індустрії гостинності; збільшувати кількість спільних кейсів, гостьових занять, практик і стажувань та продовжити впровадження

елементів дуальної освіти. Практика широкого залучення бізнесу до освітнього процесу вже застосовується кафедрою.

Розширювати угоди із закордонними ЗВО та професійними партнерами, залучати іноземних викладачів і практиків до гостьових лекцій, підтримувати академічну мобільність та збільшувати частку ОК/модулів англійською мовою. Активніше залучати магістрантів до наукових конференцій, конкурсів, стартапів, міжнародних проєктів та виконання кваліфікаційних робіт у співпраці з підприємствами індустрії гостинності.

Проводити щорічний ОП-специфічний моніторинг працевлаштування й кар'єрного розвитку випускників, опитування роботодавців і здобувачів із подальшим протокольним фіксуванням рішень робочої групи та конкретних змін до ОП.

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: Шталь Тетяна Валеріївна

Дата: 08.10.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
ОК 6 УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (АНГЛ)	навчальна дисципліна	ОК_06_УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.pdf	xR4/3csaJpl8Qmx5xItqhiXaL+Ja/VkMFZ86kx4Ng1I=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 7 ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	навчальна дисципліна	ОК_07_Інновації у ресторанному бізнесі.pdf	/T38EkU9FUj4LpJb pAyXETzqmlyST0oJr NkJt82dtc=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 8 ГОСТИННІСТЬ ТА КРОС-КУЛЬТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ В СФЕРІ ПОСЛУГ	навчальна дисципліна	ОК_08_Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг.pdf	OC3f4QwOQNnIWAJoWrrDKx51koY9HM+aLCaMy+Dtp88=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 5 ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (АНГЛ)	навчальна дисципліна	ОК_05_Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі.pdf	felJOuegS+UeSRRQ1hnAdLe+36QRqyy/iToDZ9ZMWFE=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 1 МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ (АНГЛ)	навчальна дисципліна	ОК_01_МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.pdf	eleU4tUhexRVaBl2vWBcy+us5bDj4COSW3v8e9KazM8=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 2 ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ У СФЕРІ ПОСЛУГ	навчальна дисципліна	ОК_02_Діджиталізація у сфері послуг.pdf	4YT3/ElQSF9dop+sf tyucQlPkM7JR/lSs56RTmX4nlY=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 3 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У	навчальна дисципліна	ОК_03_Інноваційні технології у	Atky5NXRTCZSFzBC hw58D8A9mul8Tgu	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних

ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ		<i>готельному бізнесі.pdf</i>	dsGE2dEkuN1Q=	систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 4 КОМПЛЕКСНА КУРСОВА РОБОТА: ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	курсова робота (проект)	<i>ОК_04_МР_ККР_з _Інновації_у_ГРБ.p df</i>	2rkL4f6ZFqc93/QfH JN/G9wpYDZgztq7e s8pUWCL9bI=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	навчальна дисципліна	<i>ОК_09_Міжнародн і стандарти та якість обслуговування у закладах готельно- ресторанного бізнесу.pdf</i>	ZKw8EVmGJtfhHGF wALApMRZPIB2jAsq A9/V1i7m8gZU=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 10 ДЕВЕЛОПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ	навчальна дисципліна	<i>ОК_10_Девелопмен т та упр. ресурсами в закладах гос-ті.pdf</i>	bvovXmYHldyS4gM NPsdL7+A3pwfZfnp PMXe9yVZHeFM=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 11 КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	практика	<i>ОК_11_Комплексна практика за фахом.pdf</i>	hdVnOxpwIy5JqM8 N2cCWSunP55/t1xA I+l5Vy9mdXu4=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 12 ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	практика	<i>ОК_12_Переддипло мна практика.pdf</i>	tPrH9nbPJ1cImeN3+ hUNeQgnrwdRBxrM NvFEemojI2Sg=	Засоби дистанційного навчання: Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)
ОК 13 КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	підсумкова атестація	<i>ОК_13_МР_Кваліфі каційна робота_2026.pdf</i>	kojFr4KtdShbKAOLt FtXyvqBo7L414uXa5 eoT9rvioQ=	Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua Аудиторії університету (м. Харків, пр. Науки 9А)

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
273080	Безсонний Віталій Леонідович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0708 Екологія, Диплом магістра, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, рік закінчення: 2018, спеціальність: 263 Цивільна безпека, Диплом магістра, Одеський національний технологічний університет, рік закінчення: 2025, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Харківський національний університет радіоелектроніки, рік закінчення: 2025, спеціальність: 175 Інформаційно-вимірювальні технології, Диплом доктора наук ДД 013922, виданий 03.07.2025, Диплом кандидата наук ДК 050194, виданий 18.12.2018, Аттестат доцента АД 006034, виданий 26.11.2020, Аттестат професора АП 007568, виданий	14	ОК 1 МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ (АНГЛ)	Відповідає пунктам: 1, 3, 4, 5, 6, 8, 10,11, 12, 13, 19 Безсонний В. Л. Якість сервісу в готелях Києва за моделлю HOLSERV plus на основі e-WOM. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова. № 2 (500) 2025. С. 308–315. DOI https://doi.org/10.15589/znp2025.2(500).41 https://eir.nuos.edu.ua/handle/123456789/11251. Bezsonnyi V. L. European experience and prospects for the implementation of environmental certification in Ukraine's hospitality sector. Людина та довкілля. Проблеми неоекології.2025. Вип. 44. С. 186-200 https://doi.org/10.26565/1992-4224-2025-44-14 (фахове видання категорії Б). 1,0 ум.др.арк./власний внесок 1,0 авторських аркушів. Bezsonnyi V., Ponomarenko I. Synergy of civil defense and fire safety in hotel risk management. Науковий вісник: Цивільний захист та пожежна безпека, 2(20), 2025. С.14–23. https://doi.org/10.33269/nvcz.2025.2(20) . Безсонний , В. Л. Проектний підхід до впровадження та оцінювання результативності екологічного менеджменту готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна серія «Екологія», 2026 (34), 168-180. https://doi.org/10.26565/1992-4259-2026-34-13 Bezsonnyi V. Entropy-weighted model for

30.06.2026

assessing the environmental safety of surface waters in the Southern Bug river basin. Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series Geology. Geography. Ecology, 2025 (63), 516-529. <https://doi.org/10.26565/2410-7360-2025-63-38> Scopus, Web of Science Core

Безсонний В.Л. Комплексний аналіз якості поверхневих вод із використанням ентропійного підходу та багатовимірної статистики. Екологічні науки : науково-практичний журнал / Головний редактор Бондар О.І. – К. : Видавничий дім «Гельветика», 2025. № 6(63). С. 80-84. <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2025.eco.6-63.13> . Bezsonnyi V., Kochanov E., Nekos A., Modeling of dispersion and assessment of ecological consequences of chemical pollution deposition during technogenic accidents. Technogenic and ecological safety, 18(2/2025), 34-44. <http://repositc.nuczu.edu.ua/handle/123456789/27778> <https://doi.org/10.52363/2522-1892.2025.2.4> . Bezsonnyi V. L. Entropy-weighted model for assessing the environmental safety of surface waters in Ukraine. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Екологія». 2025. Вип. 33. С. 166-187. DOI: <https://doi.org/10.26565/1992-4259-2025-33-12> Bezsonnyi V., Tretyakov O., Plyatsuk L., Ponomarenko R., Davydova O. Seasonal and spatial dynamics of entropy-weighted water quality assessment in surface waters of Ukraine. Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series Geology. Geography. Ecology, 2025. (62), 384-400. <https://doi.org/10.26565/2410-7360-2025-62-29> Scopus, Web of Science Core (фахове

						видання категорії А Безсонний В.Л. Ранжування екологічного стану поверхневих вод Дніпропетровської області за вдосконалим показником якості. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова. № 2 (491) 2023. С 146-152. DOI https://doi.org/10.15589/znp2023.2-3(491-492).18 Підвищення кваліфікації через проходження стажування за темою "Інноваційні методи та технології викладання в освітньому просторі за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа" на базі Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського в період з 30 січня 2023р. по 10 березня 2023р. Довідка № 195 від 20 березня 2023р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації за програмою "Інноваційні технології харчової промисловості" в рамках проєкту "NoveFood 2024" в період з 18 листопада 2024р. по 29 листопада 2024р. Сертифікат № 00493698/NF 0965-24 від 05 грудня 2024р. Обсяг 60 годин. Підвищення кваліфікації через проходження курсу "Академія ІШІ для освітян від Google" на базі ТОВ "Академія цифрового розвитку" в період з 07 квітня 2025р. по 18 травня 2025р. Сертифікат № AIAFEBGC1-3356 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження науково- педагогічного стажування на тему "Інноваційні стратегії професійного розвитку викладачів вищої освіти" на базі Варненського університету менеджменту в період
--	--	--	--	--	--	---

							з 15 травня 2025р. по 17 червня 2025р. Сертифікат № 564/17.06.2025. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації як форму міжнародної академічної мобільності через проходження науково-педагогічного стажування на тему "Інноваційні стратегії професійного розвитку викладачів вищої освіти" на базі Варненського університету менеджменту в період з 15 травня 2025р. по 17 червня 2025р. Сертифікат № 564/17.06.2025. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через здобуття диплома доктора наук у Сумському державному університеті за науковою спеціальністю "Екологічна безпека" з галузі науки "Технічні науки". Диплом доктора наук ДД № 013922 від 03 липня 2025р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання за другим магістерським рівнем і здобуття диплома магістра у Харківському національному університеті радіоелектроніки за освітньою програмою "Забезпечення якості" галузь знань "Електроніка, автоматизація та електронні комунікації" спеціальність "Інформаційно-вимірювальні технології". Диплом магістра М25 № 129990 від 31 грудня 2025р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження тренінгу і написання звіту експертної групи на базі Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти в період березня-квітня 2026р. Сертифікат № 0169/2026 (439) від 10 квітня 2026р. Обсяг 30 годин.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Підвищення кваліфікації через проходження навчання за курсом "Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni" в межах проекту DigiUni "Цифровий університет - Відкрита українська ініціатива" (ERASMUS+) на базі Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця в період з 13 квітня 2026р. по 16 травня 2026р. Сертифікат ПВ 227/0086-26 від 16 травня 2026р. Обсяг 90 годин.
29648	Вільхівська Ольга Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут інформаційних технологій	Диплом бакалавра, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0804 Комп'ютерні науки, Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 080401 Інформаційні управляючі системи та технології, Диплом кандидата наук ДК 048655, виданий 23.10.2018, Атестат доцента АД 017742, виданий 03.07.2025	21	ОК 2 ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ У СФЕРІ ПОСЛУГ	Відповідає пунктам: 1, 4, 8, 10, 13, 12, 15, 19 Vilkhivska O., Vilkhivskiy V. The use of JSolutions “Hotel” software in the activities of enterprises of the hotel and restaurant industry. Бізнес Інформ. 2024. № 6. С. 133–144. URL: https://www.business-inform.net/article/?year=2024&abstract=2024_6_0_134_144 Vilkhivska O., Vilkhivskiy V. Practical aspects of hotel and restaurant business development in Ukraine based on the use of the JSolutions module “Restaurant”. Бізнес Інформ. 2024. № 7. С. 316–327. URL: https://www.business-inform.net/article/?year=2024&abstract=2024_7_0_316_327 Vilkhivska O.V., Brynza N.O., Bulakh M.I. How to Integrate Internet Marketing into a Cloud Storage System: Developing a Microservice for Customer Acquisition. Бізнес Інформ. 2026. № 2. С. 442–455. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2026-2-442-455 Vilkhivska O., Teslia O. Automated Resume Formation Using Generative Artificial Intelligence. Business Inform. 2026. № 5. P. 730–760. URL: https://www.business-inform.net/article/?year=2026&abstract=2026_5_0_730_730 Vilkhivska O. Ethical aspects of using

							Artificial Intelligence: challenges and prospects. Академічні візії. 2025. Вип. 40. URL: https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36256 Udovenko S., Vilkhivska O., Teslenko O., Vilkhivskiy V. Modelle zur Risikobewertung der Entwicklung von IT-Unternehmen unter Unsicherheitsbedingungen und bei Fusionen und Übernahmen. Академічні візії. 2025. Вип. 47. URL: https://academy-vision.org/index.php/article/view/2426 Vilkhivska O. Human capital in Ukraine's IT sector: analysis of the current state, statistics, and development prospects. Бізнес Інформ. 2025. № 3. С. 60–66. URL: https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36260 Pohasii S., Holdobin S., Brynza N., Vilkhivska O., Bilotserkivskiy O., Samorodov B. Management Models for Wireless Communication Channel Interference Monitoring. 2024 8th International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies. 2024. P. 1–7. DOI: https://doi.org/10.1109/ISMSIT63511.2024.10757190. Scopus. Storozhko A., Kibitkin S., Vilkhivska O., Pecherytsia D., Andriushchenko T. Enhancing LoRa Encryption with Post-Quantum Algorithms for IoT Security. 2025 IEEE 6th KhPI Week on Advanced Technology. 2025. DOI: https://doi.org/10.1109/KhPIWeek61436.2025.11288589. Scopus. Підвищення кваліфікації через проходження програми "Sigma Software University: Teachers Smart Up: Winter Edition 2026" на базі Sigma Software University в період з 26 січня 2026р. по 30 січня 2026р. Сертифікат від 13 лютого 2026р. Обсяг 30 годин.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Підвищення кваліфікації через проходження курсу на тему "Методика використання штучного інтелекту у професійній діяльності" на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період з 03 листопада 2025р. по 30 січня 2026р. Сертифікат ПК 02071211/46/000030-26 від 30 січня 2026р. Обсяг 150 годин.
452115	Черевична Наталія Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 1995, спеціальність: Товарознавство і торгівля продовольчими товарами, Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 1999, спеціальність: Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061640, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 034799, виданий 28.03.2013	30	ОК з ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	Відповідає пунктам: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19 Черевична Н.І., Середенко В.В., Сребнюк К.С. Сучасні екологічні інновації та їх вплив на ефективність роботи готельних підприємств України. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2025. Вип. 23. С. 259–265. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-0366/2025.23.31 Давидова О.Ю., Черевична Н.І. Аналіз інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства та напрямки її розвитку. Бізнес Інформ. 2026. № 1. С. 135–143. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2026-1-135-143 Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Гречко А.А. Концепція Zero Waste: інтегрований підхід упровадження в діяльність закладів ресторанного господарства. Бізнес Інформ. 2026. № 3. С. 349–356. URL: https://www.business-inform.net/article/?year=2026&abstract=2026_3_0_349_356 Черевична Н.І., Бондарєва Т.П., Грищенко О.О. Вертикальне ситі-фермерство як інноваційний вектор розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Причорноморські економічні студії. 2025. № 95. С. 344–350. URL: https://bses.in.ua/journals/2025/95_2025/53.pdf Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Крамаренко Д.П.

							Технологічні інновації виробництва бісквітів у закладах ресторанного господарства. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2025. № 1. С. 72–83. DOI: https://doi.org/10.69803/3083-6034-2025-1-72 Davydova O., Cherevychna N., Kramarenko D., Sysioieva S., Nechepurenko K. Formation of quality indicators of products based on fruits and berries. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 6, № 11(126). P. 73–82. URL: https://journals.urau.ua/eejet/article/view/291884 Крамаренко Д., Черевична Н., Гіренко Н. Дослідження впливу пюре гарбуза на якість борошняних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2025. № 1. С. 11–16. URL: https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/374 Черевична Н.І., Грін Н.М., Середенко В.В. Крафтове хлібопечення як аспект української харчової ідентичності. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2024. № 3(13). С. 33–37. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.5 Підвищення кваліфікації за програмою «Інновації та інтеграція цифрових трендів освітянського простору в економіку знань» на базі Центру українсько-європейського наукового співробітництва Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку в період з 30 жовтня 2023р. по 10 грудня 2023р. Свідоцтво № ADV-301086-ECO від 10 грудня 2023р. Обсяг 180 годин. Участь у семінарі
--	--	--	--	--	--	--	---

							"Ефективна цифрова комунікація: практичні навички роботи з Google" на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період 31 січня 2025р. Сертифікат №42/2025 від 31 січня 2025р. Обсяг 8 годин. Підвищення кваліфікації через проходження курсу "Академія ШІ для освітян від Google" на базі ТОВ "Академія цифрового розвитку" в період з 07 квітня 2025р. по 18 травня 2025р. Сертифікат № AIAFEVGC1-1878 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання за курсом "Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni" в межах проекту DigiUni "Цифровий університет - Відкрита українська ініціатива" (ERASMUS+) на базі Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця в період з 13 квітня 2026р. по 16 травня 2026р. Сертифікат ПВ 227/0142-26 від 16 травня 2026р. Обсяг 90 годин. Підвищення кваліфікації за курсом "Цифрова трансформація професійної діяльності" у межах проекту "Prof2IT" Харківського ІТ Кластера на базі ГС "Харківський кластер інформаційних технологій" в період з 05 травня 2026р. по 22 червня 2026р. Сертифікат №ІТК-26/1446 від 23 червня 2026р. Обсяг 90 годин.
166008	Салун Марина Миколаївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: Менеджмент у виробничій сфері, Диплом доктора наук ДД 004403, виданий	29	ОК 5 ПІДПРИЄМНІСТЬ І ЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (АНГЛ)	Відповідає пунктам: 1, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 Salun M., Tymoshenko K. Key features of business planning in the hospitality industry. Ukrainian Journal of Applied Economics and Technology. 2024. Vol. 9, № 3. P. 150–154. DOI: https://doi.org/10.36887/2415-8453-2024-3-

				30.06.2015, Диплом кандидата наук ДК 014789, виданий 12.06.2002, Атестат доцента 02ДЦ 002163, виданий 17.06.2004, Атестат професора АП 007323, виданий 26.02.2026		26 Bielialov T., Salun M., Lytvynenko A., Yamnenko H., Romanko O. Innovative Cognitive Tools for Studying Market Opportunities for Entrepreneurship. International Review of Management and Marketing. 2026. Vol. 16, № 3. P. 750–759. DOI: https://doi.org/10.32479/irmm.23597. Scopus. Салун М.М. Економічна безпека підприємництва: компаративний аналіз теоретичних підходів. Економічний простір. 2025. № 204. С. 273– 279. DOI: https://doi.org/10.30838/EP.204.273-279 Салун М.М., Басюркіна Н., Таран А. Роль бізнес-плану в управлінні підприємницькою структурою: ключові функції, завдання та особливості розробки для підвищення конкурентоспроможн ості. Herald of Khmelnitskyi National University. Economic Sciences. 2025. Vol. 340, № 2. P. 523–527. DOI: https://doi.org/10.31891/2307-5740-2025-340-83 Salun M., Zaslavska K. Typology of social entrepreneurship models: theoretical and methodological aspects. Ефективна економіка. 2026. № 1. URL: https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/38701 Салун М.М. Економічна безпека туристичної галузі в умовах цифрової трансформації. Економіка та суспільство. 2026. № 85. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-85-113 Салун М.М., Тимошенко К.В. Tourism 4.0 i SMART- дестинації як вектори цифровізації туристичної галузі України у європейському інтеграційному просторі. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2025. № 3(17). С. 160– 166. DOI: https://doi.org/10.3278
--	--	--	--	--	--	---

							2/2708-4949.3(17).2025.25 Салун М.М., Заславська К.А. Методичний інструментарій оцінки стійкості соціальних проектів на засадах публічно-приватного партнерства. Актуальні питання економічних наук. 2025. № 18. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.17917228 Okhrimenko O., Nahornyi V., Salun M., Spasiv N., Ovcharenko T. The impact of investment in corporate social responsibility on the companies' financial performance. Revista Gestão & Tecnologia. 2025. Vol. 25, № 1. P. 186–206. DOI: https://doi.org/10.20397/2177-6652/2025.v25i1.3115 Підвищення кваліфікації через участь у онлайн-курсі "Research Methods Course" на базі European Academy of Science and Research. Сертифікат № XI-12-190293846-21 від 01.11.2021 р. Обсяг 7,5 годин Підвищення кваліфікації в межах ініціативи «Підприємницький університет» і курсу «Інноваційне підприємництво та управління стартап-проектами» на базі УЕР в період з 20 вересня 2022р. по 12 грудня 2022р. Сертифікат EU-22-23/1-034 від 13 січня 2023р. Обсяг 50 годин. Підвищення кваліфікації через участь у серії вебінарів "Формування культури якості вищої освіти" з питань підвищення методичного та практичного рівнів з підготовки освітніх програм до процедур акредитації на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період з 17 січня 2023р. по 27 січня 2023р. Сертифікат №42/2023 від 27 січня 2023р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження стажування на базі ТОВ "ТД "Укркабель-
--	--	--	--	--	--	--	---

							Схід" в період з 23 січня 2023р. по 11 березня 2023р. Сертифікат № 2 від 15 березня 2023р. Обсяг 60 годин. Підвищення кваліфікації в межах ініціативи "Підприємницький університет" і курсу "Інноваційне підприємництво та управління стартап-проектами" на базі УЕР в період з січня 2023р. по червень 2023р. Сертифікат ЕУ-22-23/2-064 від 27 червня 2023р. Обсяг 50 годин. Підвищення кваліфікації в ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Центральний інститут післядипломної освіти за освітньо-професійною програмою: "Завідувачі (начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів». Свідомство про підвищення кваліфікації СП 35830447/1720-23 від 29 вересня 2023 р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації відповідно до Еразмус + Міжнародного Кредитного проекту мобільності № 2022-1-LV01-KA121- HED-000077531 відповідно до Міжінституційного договору мобільності "Мобільність персоналу для стажування" на база університету ISMA (м. Ріга, Латвія) в період з 22.04.2024р. по 26.04.2024р. Сертифікат від 26.04.2024р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження курсу "Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг" та "Як написати якісний звіт про результати акредитаційної освітньої програми" на базі онлайн платформи Prometheus в період 29 липня 2024р. Сертифікат виданий 29 липня 2024р. Обсяг 7,5 годин. Підвищення
--	--	--	--	--	--	--	---

							кваліфікації відповідно до проекту Еразмус + Міжнародна Кредитна мобільність № 2022-1-LV01-KA171- HED-000077531 на база університету ISMA (м. Ріга, Латвія) в період з 21.04.2025р. по 25.04.2025р. Сертифікат від 25.04.2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через участь у семінарі "Вступ до наукової дипломатії" на базі Технологічного центра BETA (UVIC-UCC) при підтримці Української наукової діаспори в Іспанії в період з 21 жовтня 2025р. по 22 жовтня 2025р. Сертифікат від 30 жовтня 2025р. Обсяг 45 годин. Підвищення кваліфікації через участь у конференції "Innovating Education: нове покоління в нових реаліях" від екосистеми продуктових IT-компаній Genesis в період 02 травня 2026р. сертифікат від 02 травня 2026р. Обсяг 15 годин. Підвищення кваліфікації за курсом "Цифрова трансформація професійної діяльності" у межах проекту "Prof2IT" Харківського IT Кластера на базі ГС "Харківський кластер інформаційних технологій" в період з 05 травня 2026р. по 22 червня 2026р. Сертифікат №ІТК-26/2189 від 23 червня 2026р. Обсяг 90 годин.
273080	Безсонний Віталій Леонідович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0708 Екологія, Диплом магістра, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, рік	14	ОК 6 УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (АНГЛ)	Відповідає пунктам: 1, 3, 4, 5, 6, 8, 10,11, 12, 13, 19 Безсонний , В. Л. Проектний підхід до впровадження та оцінювання результативності екологічного менеджменту готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна серія «Екологія», 2026 (34), 168-180. https://doi.org/10.2656

				закінчення: 2018, спеціальність: 263 Цивільна безпека, Диплом магістра, Одеський національний технологічний університет, рік закінчення: 2025, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом магістра, Харківський національний університет радіоелектроні ки, рік закінчення: 2025, спеціальність: 175 Інформаційно- вимірювальні технології, Диплом доктора наук ДД 013922, виданий 03.07.2025, Диплом кандидата наук ДК 050194, виданий 18.12.2018, Атестат доцента АД 006034, виданий 26.11.2020, Атестат професора АП 007568, виданий 30.06.2026		5/1992-4259-2026-34-13 Bezsonnyi V., Ponomarenko I. Synergy of civil defense and fire safety in hotel risk management. Науковий вісник: Цивільний захист та пожежна безпека, 2(20), 2025. С.14–23. https://doi.org/10.33269/nvcz.2025.2(20) . Bezsonnyi V. L. European experience and prospects for the implementation of environ-mental certification in Ukraine's hospitality sector. Людина та довкілля. Проблеми неоекології.2025. Вип. 44. С. 186-200 https://doi.org/10.26565/1992-4224-2025-44-14 (фахове видання категорії Б). Безсонний В. Л. Якість сервісу в готелях Києва за моделлю HOLSERV plus на основі e-WOM. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова. № 2 (500) 2025. С. 308–315. DOI https://doi.org/10.15589/znp2025.2(500).41 https://eir.nuos.edu.ua/handle/123456789/11251. Bezsonnyi V. Entropy- weighted model for assessing the environmental safety of surface waters in the Southern Bug river basin. Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series Geology. Geography. Ecology, 2025 (63), 516-529. https://doi.org/10.26565/2410-7360-2025-63-38 Scopus, Web of Science Core Безсонний В.Л. Комплексний аналіз якості поверхневих вод із використанням ентропійного підходу та багатовимірної статистики. Екологічні науки : науково-практичний журнал / Головний редактор Бондар О.І. – К. : Видавничий дім «Гельветика», 2025. № 6(63). С. 80-84. https://doi.org/10.32846/2306-9716/2025.eco.6-63.13 (фахове видання категорії Б). Bezsonnyi V., Kochanov
--	--	--	--	---	--	---

						E., Nekos A., Modeling of dispersion and assessment of ecological consequences of chemical pollution deposition during technogenic accidents. Technogenic and ecological safety, 18(2/2025), 34–44. http://repositsc.nuczu.edu.ua/handle/123456789/27778 https://doi.org/10.52363/2522-1892.2025.2.4 . Bezsonnyi V. L. Entropy-weighted model for assessing the environmental safety of surface waters in Ukraine. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Екологія». 2025. Вип. 33. С. 166-187. DOI: https://doi.org/10.26565/1992-4259-2025-33-12 Bezsonnyi V., Tretyakov O., Plyatsuk L., Ponomarenko R., Davydova O. Seasonal and spatial dynamics of entropy-weighted water quality assessment in surface waters of Ukraine. Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series Geography. Ecology, 2025. (62), 384-400. https://doi.org/10.26565/2410-7360-2025-62-29 Scopus, Web of Science Core (фахове видання категорії А). Підвищення кваліфікації через проходження стажування за темою "Інноваційні методи та технології викладання в освітньому просторі за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа" на базі Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського в період з 30 січня 2023р. по 10 березня 2023р. Довідка № 195 від 20 березня 2023р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації за програмою "Інноваційні технології харчової промисловості" в рамках проекту "NoveFood 2024" в період з 18 листопада
--	--	--	--	--	--	---

							2024р. по 29 листопада 2024р. Сертифікат № 00493698/NF 0965-24 від 05 грудня 2024р. Обсяг 60 годин. Участь у семінарі "Ефективна цифрова комунікація: практичні навички роботи з Google" на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період 31 січня 2025р. Сертифікат №4/2025 від 31 січня 2025р. Обсяг 8 годин. Підвищення кваліфікації через проходження курсу "Академія ІІІ для освітян від Google" на базі ТОВ "Академія цифрового розвитку" в період з 07 квітня 2025р. по 18 травня 2025р. Сертифікат № AIAFEVGC1-3356 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження науково-педагогічного стажування на тему "Інноваційні стратегії професійного розвитку викладачів вищої освіти" на базі Варненського університету менеджменту в період з 15 травня 2025р. по 17 червня 2025р. Сертифікат № 564/17.06.2025. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації як форму міжнародної академічної мобільності через проходження науково-педагогічного стажування на тему "Інноваційні стратегії професійного розвитку викладачів вищої освіти" на базі Варненського університету менеджменту в період з 15 травня 2025р. по 17 червня 2025р. Сертифікат № 564/17.06.2025. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через здобуття диплома доктора наук у Сумському державному університеті за науковою спеціальністю "Екологічна безпека" з галузі науки "Технічні науки". Диплом доктора наук ДД № 013922 від 03 липня
--	--	--	--	--	--	--	---

							2025р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання за другим магістерським рівнем і здобуття диплома магістра у Харківському національному університеті радіоелектроніки за освітньою програмою "Забезпечення якості" галузь знань "Електроніка, автоматизація та електронні комунікації" спеціальність "Інформаційно-вимірювальні технології". Диплом магістра М25 № 129990 від 31 грудня 2025р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження тренінгу і написання звіту експертної групи на базі Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти в період березня-квітня 2026р. Сертифікат № 0169/2026 (439) від 10 квітня 2026р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання за курсом "Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni" в межах поекту DigiUni "Цифровий університет - Відкрита українська ініціатива" (ERASMUS+) на базі Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця в період з 13 квітня 2026р. по 16 травня 2026р. Сертифікат ПВ 227/0086-26 від 16 травня 2026р. Обсяг 90 годин.
452115	Черевична Наталія Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1995, спеціальність: Товарознавств о і торгівля продовольчим	30	ОК 7 ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННО МУ БІЗНЕСІ	Відповідає пунктам: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19 Давидова О.Ю., Черевична Н.І. Аналіз інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства та напрями її розвитку. Бізнес Інформ. 2026. № 1. С. 135–143. DOI: https://doi.org/10.3298

				и товарами, Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1999, спеціальність: Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061640, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 034799, виданий 28.03.2013		3/2222-4459-2026-1- 135-143 Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Гречко А.А. Концепція Zero Waste: інтегрований підхід упровадження в діяльність закладів ресторанного господарства. Бізнес Інформ. 2026. № 3. С. 349–356. Черевична Н.І., Бондарєва Т.П., Грищенко О.О. Вертикальне сіті- фермерство як інноваційний вектор розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Причорноморські економічні студії. 2025. № 95. С. 344– 350. URL: https://bses.in.ua/jour nals/2025/95_2025/53. pdf Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Крамаренко Д.П. Технологічні інновації виробництва бісквітів у закладах ресторанного господарства. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2025. № 1. С. 72–83. DOI: https://doi.org/10.6980 3/3083-6034-2025-1- 72 Черевична Н.І., Середенко В.В., Сребнюк К.С. Сучасні екологічні інновації та їх вплив на ефективність роботи готельних підприємств України. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2025. Вип. 23. С. 259–265. DOI: https://doi.org/10.3278 2/2708- 0366/2025.23.31 Davydova O., Cherevychna N., Kramarenko D., Sysoieva S., Nechepurenko K. Formation of quality indicators of products based on fruits and berries. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 6, № 11(126). P. 73–82. https://doi.org/10.1558 7/1729- 4061.2023.291884 Крамаренко Д., Черевична Н., Гіренко Н. Дослідження впливу пюре гарбуза на якість борошняних
--	--	--	--	--	--	--

						виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2025. № 1. С. 11–16. https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/374 https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/37682 Черевична Н.І., Грін Н.М., Середенко В.В. Крафтове хлібопечення як аспект української харчової ідентичності. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2024. № 3(13). С. 33–37. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.5 Черевична Н.І., Грін Н.М., Герошенко І.О. Перспективи використання снекових батончиків у складі сухих пайків для військовослужбовців. Економіка та суспільство. 2024. № 59. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-136 Черевична Н.І., Середенко В.В., Мілінтєєв Б.А. Якість вітчизняних коньяків у контексті європейських норм захисту географічних зазначень товарів. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. С. 67–71. DOI: https://doi.org/10.32782/infrastructure68-11 Підвищення кваліфікації за програмою «Інновації та інтеграція цифрових трендів освітянського простору в економіку знань» на базі Центру українсько-європейського наукового співробітництва Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку в період з 30 жовтня 2023р. по 10 грудня 2023р. Свідоцтво № ADV-301086-ЕСО від 10 грудня 2023р. Обсяг 180 годин. Участь у семінарі "Ефективна цифрова комунікація: практичні навички роботи з Google" на
--	--	--	--	--	--	---

							базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період 31 січня 2025р. Сертифікат №42/2025 від 31 січня 2025р. Обсяг 8 годин. Підвищення кваліфікації через проходження курсу "Академія ШІ для освітян від Google" на базі ТОВ "Академія цифрового розвитку" в період з 07 квітня 2025р. по 18 травня 2025р. Сертифікат № AIAFEVGC1-1878 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання за курсом "Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni" в межах поекту DigiUni "Цифровий університет - Відкрита українська ініціатива" (ERASMUS+) на базі Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця в період з 13 квітня 2026р. по 16 травня 2026р. Сертифікат ПВ 227/0142-26 від 16 травня 2026р. Обсяг 90 годин. Підвищення кваліфікації за курсом "Цифрова трансформація професійної діяльності" у межах проєкту "Prof2IT" Харківського ІТ Кластера на базі ГС "Харківський кластер інформаційних технологій" в період з 05 травня 2026р. по 22 червня 2026р. Сертифікат №ІТК-26/1446 від 23 червня 2026р. Обсяг 90 годин.
199467	Жуков Владлен Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківський державний економічний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022,	27	ОК 8 ГОСТИННІСТЬ ТА КРОС-КУЛЬТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ В СФЕРІ ПОСЛУГ	Відповідає пунктам: 1, 4, 8, 11, 12, 19, 20 Жуков В.В. Особливості проектного фінансування для підприємств готельного і ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції. Причорноморські економічні студії. 2023. № 81. С. 173–178. URL: http://bses.in.ua/journals/2023/81_2023/29.pdf Жуков В. Сутність та

				спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 018095, виданий 09.04.2003, Атестат доцента 12ДЦ 018962, виданий 18.04.2008		особливості процесу бізнес-планування у сфері готельного і ресторанного бізнесу. Вісник Одеського національного університету імені І. І. Мечникова. Економіка. 2026. Т. 31, вип. 2(108). С. 8–14. https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36771 https://doi.org/10.32782/2304-0920/2-104-2 Shtal T., Davydova O., Sysoieva S., Logvinkov S., Zhukov V. Innovative risk management in the hotel and restaurant business: Scientific and practical aspect. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series Economics. 2024. Vol. 11, № 2. P. 116–125. https://doi.org/10.52566/msu-econ2.2024.116 Жуков В.В. Теоретичні основи управління інноваційною діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Одеського національного університету імені І. І. Мечникова. Серія: Економіка. 2024. Т. 29, вип. 2(100). С. 6–10. http://liber.onu.edu.ua/pdf/ONU_Herald_Econ_2024_29_2(100).pdf Жуков В. Організація процесу банківського кредитування та його роль в забезпеченні економічного зростання готельно-ресторанного бізнесу. Економічний простір. № 210. С. 386–394. URL: https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/39021 Жуков В.В. Економічна сутність ризиків інвестиційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі. Бізнес-Навігатор. 2024. № 1(74). С. 133–138. DOI: https://doi.org/10.32782/business-navigator.74-22 Жуков В.В. Сутність, види і класифікація інвестицій Вісник Одеського національного університету імені І. І. Мечникова. https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456
--	--	--	--	--	--	---

						789/36771 https://doi.org/10.32782/2304-0920/2-104-2 Жуков В.В. Особливості проектного фінансування для підприємств готельного і ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції/ В.В. Жуков// Причорноморські економічні студії. – 2023. – № 81 – С. 173- 178 – Режим доступу до ресурсу: http://bses.in.ua/journals/2023/81_2023/29.pdf (фахове, категорія Б) (0,85 ум.др.арк. власного внеску) Підвищення кваліфікації у формі стажування на базі мережі готелів HVD (Болгарія), за програмою «Сучасні методи та тенденції в управлінні та організації готельного та ресторанного бізнесу: європейський досвід». Сертифікат № 207/05.03.2022 від «05» березня 2022р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації через здобуття ступеню вищої освіти магістр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», галузь знань «Сфера обслуговування», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» у Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна. Диплом магістра М22 № 093327 від 31 грудня 2022р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження стажування за темою "Інноваційні методи та технології викладання в освітньому просторі за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа" на базі Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського в період з 30 січня 2023р. по 10 березня 2023р. Довідка № 197 від 20 березня 2023р. Обсяг 180 годин.
--	--	--	--	--	--	---

399463	Давидова Оксана Юріївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008213, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 005616, виданий 12.01.2000, Аттестат доцента ДЦ 010434, виданий 17.02.2005, Аттестат професора АП 001253, виданий 15.10.2019	31	ОК 9 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Відповідає пунктам: 1,2,3,4,7,8,9,12,11,14,19 Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Гречко А.А. Концепція Zero Waste: інтегрований підхід упровадження в діяльність закладів ресторанного господарства. Бізнес Інформ. 2026. № 3. С. 349–356. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2026-3-349-356 Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Крамаренко Д.П. Технологічні інновації виробництва бісквітів у закладах ресторанного господарства. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2025. № 1. С. 72–83. DOI: https://doi.org/10.69803/3083-6034-2025-1-72 Shtal T., Davydova O., Sysoieva S., Logvinkov S., Zhukov V. Innovative risk management in the hotel and restaurant business: Scientific and practical aspect. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series Economics. 2024. Vol. 11, № 2. P. 116–125. https://doi.org/10.5256/6/msu-econ2.2024.116 Scopus, Web of Science. Давидова О.Ю., Сисоєва С.І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2024. № 1. С. 72–89. https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36796 Давидова О.Ю. Організаційно-економічні аспекти діяльності закладів готельно-ресторанного господарства України. Економічна парадигма. 2026. № 5(109). С. 96–105. DOI: https://doi.org/10.25313/3083-7782-2026-5-11 Давидова О.Ю. Стратегічні орієнтири розвитку готельної індустрії в Україні. Бізнес Інформ. 2025. № 2. С. 255–261. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-2-
--------	-------------------------	---	---	--	----	--	---

255-261
Давидова О.Ю.,
Голєніщева Є.Ю.,
Білобров І.В. Сучасні
методи управління
персоналом у
ресторанному бізнесі.
Журнал з
менеджменту,
економіки та
технологій. 2024. № 3.
С. 48–63.
<https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-3-17>
Давидова О.Ю.,
Сисоєва С.І.,
Михайлишин А.В.
Сучасні інформаційні
технології як
адаптивноорієнтовани
й механізм управління
підприємством
готельно-
ресторанного
господарства.
International Scientific
Journal “Internauka”.
Series: Economic
Sciences. 2025. С. 9–18.
DOI:
<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2025-3>
Давидова О.Ю.,
Балацька Н.Ю.
Науково-методичний
підхід до оцінки
ефективності
управління бізнес-
процесами створення
цінності підприємств
ресторанного
господарства.
Економічна
парадигма. 2026. №
3(107). DOI:
<https://doi.org/10.25313/economics-2026-3-107-25>
Давидова О.Ю.,
Михайлишин А.В.
Стратегічні напрями
використання
штучного інтелекту в
готельному і
ресторанному бізнесі
Бізнес Інформ: наук.
журнал. 2025. № 1. С.
367-373.
<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-1-367-373>
Давидова О.Ю.,
Черевична Н.І.,
Гречко А.А. Роль HR-
менеджменту в
готельно-
ресторанному
господарстві Бізнес
Інформ. 2025. №2. С.
262–269.
<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-2-262-269>
Давидова О.Ю.,
Сисоєва С.І.,
Михайлишин А.В.
Сучасні інформаційні
технології як
адаптивноорієнтовани
й механізм управління

						підприємством готельно-ресторанного господарстваInternational Scientific Journal “Internauka”. Series: “Economic Sciences”. С. 9-18. https://doi.org/10.25313/2520-2294-2025-3 https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36464 Підвищення кваліфікації у формі стажування на базі мережі готелів HVD (Болгарія), за програмою «Сучасні методи та тенденції в управлінні та організації готельного та ресторанного бізнесу: європейський досвід». Сертифікат № 193/05.03.2022 від «05» березня 2022р. Обсяг 180 годин Пройшла підвищення через участь у серії вебінарів "Формування культури якості вищої освіти" з питань підвищення методичного та практичного рівнів з підготовки освітніх програм до процедур акредитації. Сертифікат №57/2023 від 27.01.2023 р. Обсяг 30 годин Підвищення кваліфікації через проходження стажування за темою "Інноваційні методи та технології викладання в освітньому просторі за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа" на базі Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського в період з 30 січня 2023р. по 10 березня 2023р. Довідка № 196 від 20 березня 2023р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через участь у міжнародній зимовій школі Жана Моне «Менеджмент академічних проєктів та ефективна комунікація» у рамках проєктів програми ЄС Еразмус+ на базі Національного університету харчових технологій (м.Київ) в період з 5 грудня 2023р. по 7 грудня 2023р. Сертифікат №
--	--	--	--	--	--	---

								JM 275-2023 D від 7 грудня 2023р. Обсяг 24 години. Підвищення кваліфікації через успішне завершення тренінгу для експертів із написання звіту про результати акредитаційної експертизи на базі Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат № 0299/2024 (315) від 18 березня 2024р. Обсяг 90 годин. Підвищення кваліфікації за програмою "Інноваційні технології харчової промисловості" в рамках проекту "NoveFood 2024" в період з 18 листопада 2024р. по 29 листопада 2024р. Сертифікат № 00493698/NF 1002-24 від 05 грудня 2024р. Обсяг 60 годин. Підвищення кваліфікації через участь у міжнародній зимовій школі Жана Моне «Менеджмент академічних проєктів та ефективна комунікація - 2025» у рамках проєктів програми ЄС Еразмус+ на базі Національного університету харчових технологій (м.Київ) в період з 15 січня 2025р. по 17 січня 2025р. Сертифікат № JM 379-2025 J від 17 січня 2025р. Обсяг 24 години. Підвищення кваліфікації через участь в естонсько-українській навчальній програмі "Партнерство для створення спільних локальних продуктів та кластери для для підвищення їх експортної спроможності" на базі Академії сільського розвитку в період з 03 лютого 2025р. по 30 травня 2025р. Сертифікат № 4-0206/2025 від 30 травня 2025р. Обсяг 120 годин. Підвищення кваліфікації через проходження онлайн-курсу та воркшоп на тему "Визначення обсягу проєкту за допомогою AI" (з
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							використанням концептуального кейс моделювання) на базі Гетеборзького університету, Швеція в період з 08 квітня 2025р. по 13 травня 2025р. Сертифікат від 25 травня 2025р. Обсяг 90 годин. Підвищення кваліфікації через проходження серії вебінарів "Віртуальні тури в освіті" на базі ГО "Прогресивні" в рамках міжнародного проєкту "Ukrainian-German Teaching Network for a Digital Transformation of Environmental Education (Consolidation and Expansion Phase 2025)" в період з 11 листопада 2025р. по 20 листопада 2025р. Сертифікат від 26 листопада 2025р. Обсяг 60 годин. Підвищення кваліфікації через участь у курсі за програмою "Академія ШІ для освітніх управлінців від Google" на базі ТОВ "Віксон-Скул" в період з 02 грудня 2025р. по 11 грудня 2025р. Сертифікат № 621020/809BFC від 02 січня 2026р. Обсяг 15 годин. Підвищення кваліфікації через проходження стажування для керівних посад на тему "Менеджмент освітніх організацій" на базі Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди в період з 06 квітня 2026р. по 16 травня 2026р. Свідоцтво 07/23-324 від 18 травня 2026р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації за курсом "Цифрова трансформація професійної діяльності" у межах проєкту "Prof2IT" Харківського ІТ Кластера на базі ГС "Харківський кластер інформаційних технологій" в період з 05 травня 2026р. по 22 червня 2026р. Сертифікат №ІТК-26/995 від 23 червня 2026р. Обсяг 90 годин.
523847	Балацька	Професор,	Навчально-	Диплом	18	ОК 10	Відповідає пунктам: 1,

	Наталя Юрїївна	Основне місце роботи	науковий інститут економіки і права	спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2012, спеціальність: менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Українська інженерно-педагогічна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом доктора наук ДД 012079, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 067241, виданий 22.04.2011, Атестат доцента 12ДЦ 047003, виданий 25.02.2016	ДЕВЕЛОПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ	4, 8, 12, 14, 19 Балацька Н., Каленік К., Скриннік В. Тенденції розвитку та стратегічного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2022. № 13. С. 62–71. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-0366/2022.13.7 Балацька Н., Каленік К., Скриннік В. Місце трудових ресурсів в інтеграційних та глобалізаційних умовах у готельно-ресторанному бізнесі. Socio-Economic Relations in the Digital Society. 2022. № 1(43). С. 31–36. DOI: https://doi.org/10.55643/ser.1.43.2022.430 Давидова О.Ю., Балацька Н.Ю. Формування забезпечувального механізму процесів розвитку підприємства як соціально-економічної системи. Бізнес Інформ. 2026. № 4. С. 354–363. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2026-4-354-363 Давидова О.Ю., Балацька Н.Ю. Науково-методичні методи оцінки впливу зовнішнього середовища на розвиток підприємств готельно-ресторанного господарства. Бізнес Інформ. 2026. № 2. С. 205–214. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2026-2-205-214 Давидова О.Ю., Балацька Н.Ю. Науково-методичний підхід до оцінки ефективності управління бізнес-процесами створення цінності підприємств ресторанного господарства. Економічна парадигма. 2026. № 3(107). С. 103–115. DOI: https://doi.org/10.25313/economics-2026-3-107-25 Balatska N., Radkevych L., Robul Y., Vdovichenko O., Strenkovska A. Digital Technologies and
--	----------------	----------------------	-------------------------------------	---	---	--

						Digital Marketing: New Opportunities for Tourism and Hospitality Business. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2022. Vol. 6, № 47. P. 424–432. DOI: https://doi.org/10.55643/fcaptr.6.47.2022.3924. Scopus. Балацька Н.Ю. Формування теоретичного базису розвитку підприємства: науково-методологічний аспект. Бізнес Інформ. 2026. № 3. С. 16–27. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2026-3-16-27 Чміль Г.Л., Балацька Н.Ю. ESG-орієнтований маркетинг як детермінанта результативності стратегічних рішень та стійкого розвитку підприємства. Інфраструктура ринку. 2026. № 88. DOI: https://doi.org/10.32782/infrastruct88-21 Чміль Г.Л., Балацька Н.Ю. Концептуальна модель оцінювання ефективності стратегій сталого маркетингу підприємства. Економіка та суспільство. 2025. № 82. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-82-116 Підвищення кваліфікації через проходження науково-педагогічного стажування на тему "Інноваційні освітні технології: Європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління" на базі Балтійського науково-дослідного інституту проблем трансформації економічного простору (м. Рига, Республіка Латвія) в період з 16 лютого 2026р. по 29 березня 2026р. Сертифікат С 20260310 виданий в березні 2026р. Обсяг 180 годин
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---	---	-----------------	----------------------------