

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Освітня програма	63478 Ресторанні та крафтові харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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	Пономаренко Володимир Степанович
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	63478
Назва ОП	Ресторанні та крафтові харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
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
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	<i>відсутня</i>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61166, 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	523847
ПІБ гаранта ОП	Балацька Наталя Юріївна
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	natalia.balatska@hneu.net
Контактний телефон гаранта ОП	+38(099)-113-53-54
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 для сфери харчових технологій у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (надалі ХНЕУ) започатковано у 2024 р. на другому (магістерському) рівні вищої освіти на основі системного вивчення ринку праці та потреб роботодавців м. Харкова та регіону.

Освітню програму «Ресторанні та крафтові харчові технології» розглянуто і затверджено вченою радою ХНЕУ 24.04.2024 р. (протокол № 5) і введено в дію наказом ректора № 105 від 24.04.2024 р. Інформація про ОП внесена до Правил прийому ХНЕУ ім. С. Кузнеця, і у 2024 р. на неї був оголошений перший набір.

На етапі розробки долучалися роботодавці за фахом: представники ресторанного бізнесу, ДП «Харківстандартметрологія», асоціацій галузі. Нормативно-правовою базою формування ОП слугували: Стандарт вищої освіти України, затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 1295 від 22.10.2020 р. зі змінами від 15.11.2021 р. (наказ №1223), Класифікатор професій ДК 003:2010; «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (затверджене вченою радою ХНЕУ, протокол № 3 від 31.08.2020р.). Необхідність розроблення даної ОП зумовлена вимогами регіонального ринку праці та галузевою специфікою закладу вищої освіти, визначена відповідно до Стратегії розвитку ХНЕУ, а саме надання якісних освітніх послуг, забезпечення професійного зростання здобувачів вищої освіти, формування компетентностей, що визначають конкурентоспроможність випускників. Аналіз тенденцій розвитку сфери ресторанного бізнесу та харчових виробництв міста Харкова та Східного регіону за останні роки, свідчить про неухильне збільшення кількості закладів ресторанного господарства та підприємств з виробництва крафтової харчової продукції, що зумовлює зростання попиту на висококваліфікованих фахівців з унікальною підготовкою. Формування ОП здійснювалося на основі принципу студентоцентрованого підходу, з урахуванням досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО та побажань зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів.

Гарантом ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології», за наказом ректора (№296 від 01.10.2024 р.), призначена к.т.н., доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій (ГРБКТ), Черевична Наталія Іванівна. На сьогодні ОП оновлено та удосконалено OPP-181-mag-restoranni-ta-kraftovi-harchovi-tehnologiyi-2024-2025.pdf (hneu.edu.ua), враховуючи рекомендації робочої групи і стейкхолдерів кафедри ГРБКТ (протокол №1 від 02.09.2024 р.)

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	2025 - 2026	6	6	0
2 курс	2024 - 2025	7	7	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	63476 Ресторанні та крафтові харчові технології
другий (магістерський) рівень	63478 Ресторанні та крафтові харчові технології
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, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	70456	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>opp-181-mag-restoranni-ta-kraftovi-harchovi-tehnologiyi-2024-2025.pdf</i>	ZcPJkLwtSkHVVBBe+nrtY+XxgKeTjOc5iMNVsIYjszLs=
Навчальний план за ОП	<i>НП 181 2024-2025 н.р..PDF</i>	RjAXJNhhIicfjMhaTn1SKUoWQhYqW1QaSd5HhjLLv6Y=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Пасічний .pdf</i>	mmZn2YGCmSnH7Oev/YPLURIMfZic4FwnhSPT7sZmmKA=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Прісс.pdf</i>	Sf8KtZXEourMTPPjZqW7LAoQp+hz9uXXVl/8lrAX2IU=

1. Проектування 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?

Для спеціальності 181 Харчові технології розроблений Стандарт ВО України (Наказ МОНУ №1295 від 22.10. 2020 р.) (<https://cutt.ly/JrZ8GVJ1>). Здобувачі ОП здатні виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Нац. класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 Керівники підприємств, установ, організацій (директор; виконавчий директор; керуючий підприємством РГ); 1225 Керівники виробничих підрозділів у ЗРГ та інших місцях розміщення (завідувач підприємства РГ); 1315 Керівники малих підприємств та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 2482 Професіонали в галузі ресторанної справи; 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2482.3 Професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, ресторанної справи).

Результати навчання за СВО та ОП досягаються через ОК, що відображено у матриці забезпечення ПР навчання відповідними компонентами, а також у РП навчальних дисциплін:

РН1 – ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК12

РН2 – ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК10

РН3 – ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10

РН4 – ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10

РН5 – ОК 06, ОК11, ОК12, ОК13

РН6 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК12

РН7 – ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК13

РН8 – ОК 08, ОК13

РН9 – ОК 04, ОК11, ОК13

РН10 – ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК12, ОК13

РН11 – ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК10

РН12 – ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК12, ОК13

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

професійний стандарт відсутній

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. Під час розроблення ОП враховано пропозиції здобувачів щодо зміни назви ОК «ІТ-технології у сфері послуг» на «Діджиталізація у сфері послуг», зміст ОК «Інформатика» потребує переорієнтування на профільну траєкторію/професійну спрямованість та практичність. Під час розробки ОП, а також з метою перегляду та подальшого удосконалення до складу робочої групи залучені представники студентського самоврядування та здобувачі вищої освіти: Шириня Катерина, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти, Стальмакова Інна, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти Вовк Карина, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які беруть активну участь у розгляді та затвердженні ОП (протокол №8 від 24.01.2025р., <http://surl.li/gbqzb>, <https://cutt.ly/xrXdVoUr>). Для встановлення комунікації зі здобувачами проводять регулярні опитування щодо якості викладання дисциплін ОП, на сторінці кафедри ГРБКТ відкрита електронна скринька, на яку можна відправляти зауваження і побажання до ОП або інші повідомлення, інформацію щодо порушення НПП принципів академічної доброчесності (протоколи: №12 від 24.06.2024р., №1 від 02.09.2024р., №9 від 28.02.2025р., <http://surl.li/fshqf>). Також усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, куратором), письмово (листом-зверненням)

- роботодавці

ОП сформовано із урахуванням рекомендацій стейкхолдерів (роботодавців) кафедри ГРБКТ (<http://surl.li/gcdmc>). Співпраця із роботодавцями здійснюється шляхом сумісних засідань кафедри ГРБКТ з питань планування змісту ОК, з урахуванням потреб ринку (<http://surl.li/gbqzb>, <https://cutt.ly/5rXs6knv>), проведення відкритих занять (гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів) (<https://www.facebook.com/share/p/1AHYvQ3Gaw/>, <http://surl.li/gcdsh>). Інтереси та пропозиції групи роботодавців враховані в практичному спрямуванні ОП при формуванні компетентностей майбутніх фахівців. У засіданнях робочої групи з розробки ОП були присутні роботодавці: Шевченко Аліна Михайлівна, директор ТОВ «ГОТЕЛЬ «КІРОФФ», Оболоник Артем Володимирович, директор кафе-бару та івент-простору «EVO HUB», Білоброва Наталія Юріївна, директор ТОВ «Готель «ХАРКІВ». Пропозиції та зауваження роботодавців сформульовані у виступах на засіданнях кафедри (протоколи: №4 від 25.10.2024р., №8 від 24.01.2025р., <http://surl.li/gbqzb>, <http://surl.li/gbqxj>), пропозиції відображені в ОК та РН. Так, до блоку вибіркових дисциплін ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» запропоновано додати ОК «Безпека у ресторанному та крафтовому бізнесі». Роботодавці відзначили актуальність та доцільність усіх ОК, їх професійну спрямованість, підтвердили необхідність потужної практичної підготовки

- академічна спільнота

під час формування ОП робочою групою враховано досвід провідних ЗВО України. Зокрема на етапі формування концепції програми та програмних результатів навчання вивчалися ОП другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (враховано при включенні ОК1 «Методологія і організація наукових досліджень»), Державного торговельно-економічного університету (ОК9 «Управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі»), Державного біотехнологічного університету (ОК5 «Моделювання ресторанних та крафтових технологій»). Також вивчено та враховано досвід іноземних програм. Загальним у цих програмах є акцент на стратегічному управлінні, інноваціях, оптимізації бізнес-процесів, що було враховано під час формування ОП. НПП постійно удосконалює свою професійну та педагогічну майстерність на всеукраїнських та міжнародних науково-практичних семінарах, конференціях, тренінгах, під час стажувань, підвищення кваліфікації та участі у роботі громадських організацій. Здобуті знання та навички використовуються під час оновлення НМЗ та формуванні 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 ресторанного господарства та крафтових виробництв 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 розробки та вдосконалення ОП. Інтереси батьків здобувачів вищої освіти враховуються через їхню взаємодію із завідувачем кафедри, з кураторами за координаційної підтримки дирекції ННІЕП

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

Місія університету – формування патріотичної, всебічно розвиненої, творчої особистості, здатної до самовизначення і самореалізації, компетентного професіонала для наукової, інноваційної та практичної роботи в суспільно-економічній сфері (Стратегія розвитку Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця <http://surl.li/bfycyz>). Цілі ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» повністю відповідають місії та стратегічній меті університету щодо підготовки висококваліфікованих працівників, 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 інноваційній екосистемі ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxauv>,

Стратегії рівності, різноманітності та інклюзивності ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fxawp>. Враховано багаторічний досвід кращих ЗВО світу з підготовки фахівців у сфері ресторанних та крафтових харчових технологій, забезпечено посилену професійно-практичну 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 «Ресторанні та крафтові харчові технології» відповідає місії та стратегії ХНЕУ ім. С.Кузнеця.

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

Тенденції розвитку науки і спеціальності, головними з яких є інформатизація, інноваційність технологічних процесів, підвищення якості та безпечності продукції відображені в ОК «Діджиталізація у сфері послуг», «Інноваційні ресторани та крафтові технології», «Моделювання ресторанних та крафтових технологій», «Управління інноваційними проектами у ресторанному та крафтовому бізнесі», необхідність врахування міжнародного досвіду та впровадження стандартів якості – в ОК «Міжнародні стандарти в управлінні якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу». Враховано необхідність розвитку Soft skills (комплексна практика за фахом та переддипломна практика).

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

На постійній основі здійснюється моніторинг ринку праці, вимог роботодавців сфери ресторанного бізнесу та крафтових виробництв на сайтах з працевлаштування (work.ua, robota.ua тощо), враховуються динаміка та тенденції ринку праці, що дозволило дійти висновку про наявність потреби у фахівцях, які володіють сучасними підходами і методами організації технологічних процесів на підприємствах ресторанного бізнесу, здатні приймати ефективні управлінські рішення у крос-культурному бізнес-середовищі, здійснювати організаційну, підприємницьку та аналітичну діяльність. Для практичної підготовки здобувачів з метою реалізації галузевого та регіонального контексту ОП укладено договори про співпрацю з закладами ресторанного господарства. Галуzeвий контекст при розробці ОП враховується у тематиці дипломних робіт та вивченні обов'язкових ОК, що забезпечує володіння теоретичними знаннями і прикладними навичками, які дозволяють розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових харчових виробництв, розробляти, впроваджувати та застосовувати інновації в ресторанному бізнесі, оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи, ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових харчових виробництв. Зміст ОП дозволяє здобувачам набути необхідних професійних компетентностей та РН для успішного працевлаштування і забезпечує мобільність на ринку праці

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

Під час формулювання цілей та РН ОП враховано досвід аналогічних вітчизняних ОП: Національного університету харчових технологій, Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, Державного торговельно-економічного університету, Державного біотехнологічного університету, Одеського національного технологічного університету, Луцького національного технологічного університету. Зазначені програми є доволі різноманітними, але принципових відмінностей між ними практично немає, тому структурною основою ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» є Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 Харчові технології, затверджений Наказом МОН України №1295 від 22 жовтня 2020 року (<https://cutt.ly/JrZ8GVJ1>).

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

Вивчення іноземних програм дозволило вдосконалити ОП у напрямі розвитку компетентностей щодо умінь застосовувати креативні підходи до розробки нових продуктів харчування з використанням інноваційних технологій виробництва (ОК3, ОК4, ОК5), розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати інноваційні технологічні та організаційно-управлінські послуги у ресторанному та крафтовому бізнесі (ОК6, ОК7, ОК9), дотримуватися сучасних підходів до управління якістю та безпечністю продуктів у ресторанному господарстві (ОК 10).

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

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

ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» <https://cutt.ly/SrXqxqO8> має чіткий структурований зміст, складений на підставі законодавчих та нормативних актів (<https://cutt.ly/f4Q4TeO>; <https://cutt.ly/O4Q4LGs>; <https://cutt.ly/JrZ8GVJ1>; <https://cutt.ly/E4Q5PoA>; <https://cutt.ly/v4Q5CtH>) та відображений у структурно-логічній схемі. Взаємопов'язані ОК ОП в сукупності дають змогу досягти заявленої мети, що полягає в підготовці висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців у сфері ресторанних та крафтових харчових технологій. ОК, включені до ОП, мають підпорядкованість і логіку навчання, особливо ті, що є передумовами для вивчення інших ОК. Структура ОП забезпечується ОК, що орієнтовані на формування у здобувачів комплексу системи знань та професійних навичок щодо організаційних, сервісних, управлінських, технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових харчових виробництв у міжнародному, крос-культурному бізнес-середовищі. З метою векторально-орієнтованого досягнення стратегічного розвитку підприємств сфери харчових технологій в умовах невизначеності та альтернативності. Програма передбачає набуття ґрунтовної практичної підготовки шляхом участі у майстер-класах (<https://cutt.ly/z4ArTsu>), інтерактивних уроків майстерності із залученням стейкхолдерів та відомих фахівців-практиків з використанням матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, відповідно до укладених угод про співпрацю. Програмою передбачено важливі ОК професійної підготовки здобувачів шляхом проходження комплексної за фахом та переддипломної практик.

Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти лабораторій. Інформаційне наповнення викладачами реалізується за допомогою стандартного програмного забезпечення пакету Microsoft Office 365 Education (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams), платформ Zoom, інформаційне середовище Персональні навчальні системи (ПНС) Університету <https://cutt.ly/f4AsB7K>, відеохостінга YouTube. Використання інтегрованих інструментів пакету Google Suite: Google Drive і Gmail, Google Form тощо. Формування сучасного освітнього контенту здійснюється за допомогою платформ графічного дизайну та редагування відеоматеріалів InShot, Canva тощо.

Матриця відповідності визначених РН, компетентностей, ОК і силабуси навчальних дисциплін ОП підтверджують забезпечення ПРН обов'язковими компонентами. Унікальність ОП визначають ОК з професійного блоку: «Інноваційні ресторани та крафтові технології», «Моделювання ресторанних та крафтових технологій», «Інжиніринг у ресторанному та крафтовому бізнесі», «Управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі», «Міжнародні стандарти в управлінні якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу», а також усі мейджори. Унікальність ОП у ХНЕУ підтверджуються її змістом, багатопрофільністю підготовки фахівців з поглибленою практичною складовою.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ОП відбувається відповідно статуту <https://cutt.ly/R4AleQZ>, Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/bczmey>, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця <http://surl.li/fppcgt>. На основі п. 2.1 Положення здобувачі мають можливість формування ІНП на підставі НП та ОП спеціальності 181 Харчові технології відповідно навчального навантаження з урахуванням часу на аудиторні заняття, самостійну роботу, час проходження практик, атестації. ІНП включає обов'язкові (навчальні дисципліни, практика, курсова та дипломна роботи) та вибіркові освітні компоненти (навчальні дисципліни). У кожному із циклів підготовки, здобувач має можливість обрати вибіркові дисципліни, 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» <http://surl.li/rddpsj>. Інформацію про вибірку складової ОПП подано на офіційному сайті університету <http://surl.li/hsijfr>. Згідно опитування «Задоволеність якістю ОП», 2024/25 н.р. серед магістрів 1 року навчання, задоволеність за блоком питань «Індивідуальна траєкторія навчання» складає 100%.

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

Відповідно п. 2. Порядку <http://surl.li/rddpsj> 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 ОПП, призначені для формування індивідуальної освітньої траєкторії та забезпечують можливості поглибити професійні знання та/або здобути додаткові не фахові компетентності. Відповідно ОП, НП та п. 4 Порядку <http://surl.li/rddpsj> вибір ОК у межах 25 кредитів ЄКТС, з них маґ-майнорів 10 кредитів ЄКТС <http://surl.li/tspzlj>, мейджорів 15 кредитів ЄКТС <http://surl.li/hpfsdn>. В п. 4.4, 4.5 Порядку визначено алгоритм вибору дисциплін, що в подальшому будуть включені до ІНП здобувача. Процедура формування пулу та обрання дисциплін здобувачем вищої освіти: не пізніше 1 листопада кафедра ГРБКТ рекомендує ВНД до загальноуніверситетського пулу. У разі затвердження вченою радою Університету, видається наказ ректора, який вводить їх у дію на наступний навчальний рік (протоколи: №9 від 29.03.2024 р., №6 від 16.12.2024 р.). Навчально-методичний відділ оприлюднює силабуси затверджених ВНД на сайті Університету <http://surl.li/hsijfr> та сторінках спеціалізованого сайту для обрання дисциплін до початку навчального року. Вибір конкретних ВНД

здобувачі вищої освіти здійснюють за допомогою використання спеціалізованого сайту для обрання навчальних дисциплін <http://surl.li/hsijfr> та з консультативною допомогою навчально-методичного відділу, директорів інститутів. МАГ-МАЙНОРи здобувачі вищої освіти обирають протягом першого тижня навчання. Дисципліна вважається обраною, якщо на неї записалися 25 і більше осіб. Після вибору дисциплін здобувач вищої освіти на свою поштову скриньку отримує заяву про вибір дисциплін, що формується автоматично спеціалізованим сайтом для вибору дисциплін.

Обрані дисципліни включають до ІНП на поточний навчальний рік. Відповідно до п. 6.27 Порядку відповідальність за вибір дисциплін покладається на здобувача вищої освіти. Відповідно п. 3.27 Положення <http://surl.li/rddpsj> контроль за реалізацією індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти ступеню магістр на певних етапах виконання програми навчання (семестр, навчальний рік) здійснює гарант освітньої програми та директор інституту.

Усі МЕЙДЖОри забезпечені пакетом навчально-методичних документів, які розроблені виключно під специфіку ресторанних та крафтових харчових технологій.

Таким чином, право на вибір навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» реалізовано повною мірою. В опитуванні «Задоволеність якістю ОП» 2024/25 н.р. всі респонденти 1 року навчання магістратури відзначили, що мали можливість вільного вибору навчальних дисциплін.

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

Згідно п. 4.2.5 Положення <http://surl.li/bczmey> та <http://surl.li/eenewz> практична підготовка є ОК11, ОК12 ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології». ОП та НП передбачено проходження поглибленої практичної підготовки обсягом

20 кредитів (комплексна практика за фахом: 3-й семестр, 12 кредитів ЄКТС, переддипломна: 3-й семестр, 6 кредитів ЄКТС), що відповідає вимогам Стандарту ВО. Практична підготовка спрямована на формування компетентностей: вміння генерувати та впроваджувати інноваційні рішення у мультикультурному бізнес-середовищі ресторанного бізнесу та крафтових харчових виробництв, формувати і реалізовувати стратегічний розвиток підприємств в умовах невизначеності та альтернативності, що дає можливість забезпечити досягнення усіх РН. Згідно Положення <http://surl.li/eenewz> та програми проходження практики базами практик є підприємства ресторанного господарства, установи тощо <https://cutt.ly/p4DGATX>, з якими Університет укладає прямі договори. Підбір баз практики здійснює кафедра ГРБКТ з урахуванням студентоцентрованого підходу, індивідуального вибору здобувача. Фокус програми практичної підготовки ОП: стажування здобувачів за кордоном (Болгарія, Туреччина, Греція). Вдосконалювати практичні навички здобувачі ОП можуть шляхом відвідування гостьових лекцій, майстер-класів, тренінгів провідних фахівців <https://cutt.ly/U4DGrop>, участю у роботі міжнародних конференцій, семінарів, конкурсів студентських наукових робіт <https://cutt.ly/J4DGpNS>.

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

Соціальні навички (soft skills) здобувачами ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти формуються шляхом застосування таких форм навчання: навчально-пізнавальної діяльності: стимулювання та мотивації; професійних змагань; конкурсів наукових робіт; наукових конференцій студентів (<http://surl.li/gcqzj>, <https://cutt.ly/wrXs9iDK>, протоколи: №5 від 28.11.2024 р., №12 від 24.06.2024 р., №9 від 28.02.2025р.); майстеркласів та зустрічей із провідними фахівцями-практиками (<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 другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП формуються шляхом набуття: емоційного інтелекту, здатності розуміти почуття свої 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. Формування Soft-skill забезпечується та поглиблюється також вивченням вибіркового дисциплін та ОК: маг-майнорів та мейджорів

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, визначену внутрішніми документами ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<https://cutt.ly/MrXdPL5H>). Викладання ОК здійснюється в логічній послідовності, необхідній для досягнення визначених Стандартом РН, а саме: ОК циклу загальної підготовки забезпечують теоретичну підготовку здобувачів вищої освіти; ОК циклу професійної підготовки забезпечують практичну підготовку. ОК становлять логічну взаємопов'язану систему, що подана у вигляді структурно-логічної схеми підготовки здобувачів вищої освіти за ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» (с. 9 ОП, <https://cutt.ly/frXdHqmm>). Структурно-логічна схема показує послідовність викладання ОК та систему взаємозв'язків між ними. ОК структуровані за семестрами з рівномірним розподілом навчального навантаження (по 30 кредитів за семестр). Перелік ОК та їх відповідність Стандарту представлено в матриці відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів (с. 14 ОП, <https://cutt.ly/frXdHqmm>). 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. В 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)?

Навантаж. і навч. час здобувача визн. у Положенні про орг.осв.процесу ХНЕУ <http://surl.li/bczmey>, у Положенні про навч.здобувачів ВО за інд.граф.ХНЕУ <https://cutt.ly/V4GrhTz>, в яких врах.пріоритети здобувача у можливості вибору НД, темпу навч.(ПНС) та місця навч. Графік навч.проц. відп. п.2.3 Положення <https://cutt.ly/x4Gizo4> склад. з урах.облікових од.навч. часу: навч.день (не більше 9 акад.год.), навч.рік (6окр.ЄКТС). У структурі плану НП ауд.навант. для здобувачів ОП складає 15 год на тижд. (19,11% від заг.навант.). ОК–72,2%, ВК–27,8%. Структура ауд. год: практ.зан.-336 год. (46%), лаб.-26 год(5%), лекції-250год (48,8%). Практика-22,2% від обсягу ОП, дипл. робота 11,1%. Під час військ. дій ЗВО створює усі умови для як.та ефект. осв.процесу, ауд.заняття проводяться на платформі MOODLE (ПНС). Зміст і обсяг сам.роботи визнач. роб.програмою (<https://pns.hneu.edu.ua/>). Моніт-г, контроль і відп-сть встановл. норм-ам факт.навант. здобувачів здійсн.роб.гр. шляхом опит-я, директором ННІЕП, обговор. на зас. каф. (прот.№12 від 24.06.2024р.). По НД контроль за факт. обсягом навант. здійснює викл. шляхом розр. завдань та встановл. часу і терміну викон., врах. зміст ауд. год. та сам. роб., психол. норми засвоєння інф. здобувачами. Інф-я щодо сам. роб. відобр. у силабусі та роб. програмі (<https://cutt.ly/UrXfmawP>). Отже, усі види ауд. год збалансовано. Згідно опит-я «Задоволеність якістю ОП» 2024/25 н.р. усі респонденти задоволені обсягом навант. (розподілом часу на ауд. і сам. роботу)

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 занурення здобувачів під час викладання ОК в середовище, близьке до професійного, що реалізується шляхом проходження переддипломної практики (ОК12); комплексної практики за фахом (ОК 11). Порядок запровадження та організації дуальної форми здобуття освіти в ХНЕУ визначає Положення про порядок організації та проведення підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ХНЕУ (<http://surl.li/fkduq>). Підготовка здобувачів ВО ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» дуальна форма освіти знаходиться на стадії впровадження, шляхом запровадження заходів для подолання розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом з метою підвищення якості підготовки із урахуванням вимог стейкхолдерів:

- залучення практиків, експертів сфери гостинності, стейкхолдерів до проведення аудиторних занять;
 - організація комплексної практики 18 кредитів, що проходить виключно на базі діючих підприємств ресторанного господарства;
 - опитувань стейкхолдерів, формування і врахування їх побажань до випускників ОП;
 - залучення стейкхолдерів до перегляду ОП та НП (протоколи: №4 від 25.10.2024р., №6 від 16.12.2024р., <http://surl.li/gbqzb>, <https://cutt.ly/xrXdVoUr>).
 - проходження стажування та підвищення кваліфікації викладачів на базі діючих підприємств, організацій, установ ресторанного господарства;
- практичні заняття в обсязі 236 годин, що складає 46% від аудиторного навантаження.

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, направлених на досягнення таких глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року (<https://cutt.ly/orXfOqTy>), проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй, як: Ціль 1. Подолання бідності (реалізується під час вивчення ОК07 та ОК09 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 ОК 10 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 ОК04, ОК08, 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://cutt.ly/orXfMR2D>

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

Правила прийому на навч. до ХНЕУ за ОП є чіткими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень, врах. особливості ОП і відповідає Порядку прийому МОН України на 2025р., оприлюдненим на офіц. сайті ХНЕУ (<https://cutt.ly/orXfMR2D>). На сайті ХНЕУ у вкладці «Вступнику» <http://surl.li/gdnoue> інформація оновлюється щорічно з метою інформування вступників та забезпеч. їх безперервного інформ. доступу. Прийм. комісія (<https://www.hneu.edu.ua/prujmalna-komisiya/>) забезпечує цілорічне функціонування та конс.-ня, як безпосередньо в ЗВО, так і в телеф. режимі тел. (057)702-18-37, моб. тел. (066)731-33-20, ел. поштою (pk@hneu.edu.ua), на каналі Ютуб (<https://cutt.ly/a7hyZh8>), у соц. мережах (<https://www.facebook.com/khneu>), (<https://www.instagram.com/khneu/>), (<http://surl.li/gezgs>). Для вступу на навчання для здобуття ступ. магістра за ОП приймаються вступники на основі здобутого ступеня ВО бакалавра, магістра або ОКР спеціаліста. У поточному році передбачені: єдиний вступний іспит, який складається з ТЗНК та іноз. мови, а також фаховий іспит (від 100 до 200 балів) та написання мотиваційного листа для вступників на базі ОКР «Спеціаліст», «Магістр». Програма вступного фах. іспиту розміщена на сайті ХНЕУ (<https://cutt.ly/rrXfzety>). Вимоги та критерії оцінювання мотив. листів для вступу до ХНЕУ розміщено на сайті (<http://surl.li/gdsie>, <https://pk.hneu.edu.ua/motyvacijnyj-lyst/>)

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?

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти регулюються Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/aesal>), Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у тому числі зарубіжних, врегульоване Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу у ХНЕУ <https://cutt.ly/k7xtzak>, Положення про переведення, відрахування, поновлення та переривання у навчанні здобувачів вищої освіти у ХНЕУ <https://cutt.ly/V7xusFr>. Здобувачі ОП мають можливість брати участь у міжнародних освітніх та навчальних програмах <http://surl.li/gecjk>. Текст положень є чітким і зрозумілим. Для кращої поінформованості здобувачів із процедурою перезарахування результатів навчання, отриманих в інших ЗВО студентів ознайомлюють викладачі кафедр, а також на сайті ХНЕУ. Усі положення розміщені у вільному доступі на сайті Університету (<http://surl.li/tfqf>).

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

У ХНЕУ забезпечено дотримання процедури обрання студентами власної освітньої траєкторії шляхом вибору освітніх компонентів з загального пулу дисциплін на рівні ЗВО. Опис дисциплін наведено в інформаційних пакетах дисциплін (<https://cutt.ly/ytXf6H78>). Вибір студентами дисциплін вибіркової компоненти на 2 семестр навчання відбувається у період з 1 по 10 лютого за розкладом, розробленим навчальним відділом. Викладачі кафедр презентують навчальні дисципліни студентам з метою ознайомлення їх з детальним змістом, методами навчання, очікуваними результатами. Узагальнені дані про вибір дисциплін та кількість студентів деканат передає до навчального відділу не пізніше 1 березня

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?

У Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (<http://surl.li/fsvnl>) передбачено право здобувачів вищої освіти на визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті першого року навчання. Визнання результатів здобутих у неформальній або інформальній освіті проводиться у семестрі, який передувє семестру, у якому згідно з навчальним планом конкретної ОП передбачено вивчення дисципліни, що перезараховується. Для цього здобувач звертається із заявою на ім'я ректора з проханням визнати відповідні результати навчання, до якої додаються завірені копії документів (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують отримання відповідних результатів навчання. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється предметна комісія, яка розглядає отримані документи, здійснює оцінку відповідності представлених результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті результатам навчання відповідно до програми дисципліни та ухвалює рішення про перезарахування результатів навчання або проведення контролю рівня знань, здобутих у неформальній або інформальній освіті або про відмову у їх перезарахуванні. На першому занятті здобувачі отримують таку інформацію про можливості та порядок зарахування результатів навчання

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

Приклади застосування цього Положення на ОП у частині перезарахування результатів навчання неформальної освіти у вигляді повного обсягу окремих навчальних дисциплін відсутні.

Продemonструйте, 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?

Відповідно до Положення про організацію осв. процесу у ХНЕУ (<http://surl.li/bczmey>) освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття, сам. робота, практ.підготовка, контрольні заходи, консультації. Форми та методи навчання і викладання відповідають ОП та сучасним освітнім технологіям, зокрема контекстному, модульному, імітаційному, проблемному, дистанційному навчанню. 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>). Практич.заняття проводяться за інтегрованими підходами, за змістом є імітаційними, дослідними, інформаційними (кейс-технології, робота в малих групах, тренінги, круглі столи, ділові ігри, ситуаційні завдання). Окремою формою навчання є практ.підготовка, яка забезпечує поглиблення і систем-ю теор.знань та набуття практ.навичок діяльності здобувачами ОП. Для досягнення ПРН передбачено сам.роботу, що дозволяє здобувачам саморозвиватись та самовдосконалюватись (<http://surl.li/gdvt>). Лабораторні заняття проводяться у спец.обладнаних навчальних лабораторіях з використанням устаткування, пристосованого до умов навч.процесу, а також в умовах реального професійного середовища. ПРН за ОП, методи навчання і засоби діагностики представлені у робочих програмах навч.дисциплін (РПНД), які розробляють НПП відповідають Положенню про робочу програму навчальної дисципліни у ХНЕУ (<http://surl.li/lewxw>)

Продemonструйте, 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 (<http://surl.li/bczmey>), Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за накопичувальною бально-рейтинговою системою в ХНЕУ (<http://surl.li/bewqj>), Положення про запобігання та протидію булінгу у ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<http://surl.li/bgsdb>), Положення про організацію інклюзивного навчання у ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<http://surl.li/bgrzi>), Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ХНЕУ ім.С.Кузнеця (<http://surl.li/fsvnl>). Результати опитування здобувачів вищої освіти, показали, що 91,9 % опитаних вважають форми і методи навчання, які використовують викладачі для викладання дисциплін за ОП, сучасними та ефективними (прот.: №5 від 28.11.2024р., №9 від 28.02.2025р., <https://cutt.ly/qRxm5QnW>) Результати щосеместрового анонімного опитування «Навчальна дисципліна очима здобувачів» серед здобувачів вищої освіти усіх рівнів на платформі персональних навчальних систем (ПНС) дозволяють забезпечувати якісний зворотній зв'язок «викладач-студент» (<https://cutt.ly/GrxmARqO>). Середня оцінка по кафедрі за цим опитуванням за осінній семестр 2024/25 навч. р. складає 9,59 балів (за 10-бальною шкалою), за весняний семестр - 9,58 балів. Здобувачі надали позитивні відгуки щодо дисциплін. НПП кафедри комунікують зі здобувачами через соціальні мережі (<http://surl.li/fsvyn>)

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

Методи навчання і викладання на ОП дозволяють реалізовувати принципи академічної свободи, що проявляється у можливості вираження НПП і здобувачами освіти свободи слова і творчості: НПП мають право обирати методи і засоби навчання, які забезпечують якісну підготовку здобувачів ВО. Обрані методи і засоби навчання представлені у РПНД, силабусах, технологічних картах (<https://cutt.ly/5rXQyJWr>, <http://surl.li/fsman>, <http://surl.li/gczrt>); під час вибору методів навчання і викладання НПП враховують особливості контингенту студентів, їх інтереси, психологічні особливості з метою максимального розкриття творчого й інтелектуального потенціалу студентів і, як наслідок, одержання високих показників результатів навчання; здобувачі освіти мають право пропонувати теми для розгляду на лекціях, питання для вивчення на практ. і лаборат. заняттях, теми курсових і дипломних робіт, місця проходження практики (<https://cutt.ly/5rXQiVtB>); здобувачі мають право навчатися за програмами академічної мобільності (<http://surl.li/unvp>), за потреби переходити на індивідуальний графік навчання (<http://surl.li/fkebi>), використовувати технології дистанційного навчання (<http://surl.li/bgpqi>, <https://pns.hneu.edu.ua>), застосовувати елементи неформальної та інформальної освіти (<http://surl.li/fsvnl>). НПП університету відзначили, що задоволені (92,7%) можливістю утілення академічної свободи в педагогічній та науковій діяльності (<https://hneu.edu.ua/opytuvannya-naukovo-pedagogichnyh-pratsivnykiv-2023-2024>)

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 «Ресторанні та крафтові харчові технології», 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 навчального процесу; вступні заняття за кожною ОК ОП починаються з ознайомлення викладачами здобувачів із силабусом, змістом РПНД, технологічною картою, що дає уявлення студентам про цілі, зміст та очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання знань; доступ здобувачів до університетського пулу вибіркового дисциплін (<https://hneu.edu.ua/mejdzhor-2024-2025-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 платформи 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>, <http://surl.li/gczrt>). За результатами опитування всі здобувачі магістратури 1 року навчання розуміють критерії

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>), Стратегії 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 дипл.робіт здобувачів, виходячи з їх наук.значущості і затребуваності у сфері ресторанного бізнесу і крафтових харчових технологій; проведення опитувань серед працівників і споживачів підприємств РБ 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 (<http://surl.li/ftjab>). Кожен здобувач представляє результати наук.досліджень у сам.наук.статті і публікується у зб.наук.праць здобувачів ХНЕУ. Апробація результатів наук.діяльності здобувачів ОП: III Всеукр. наук.-практ. конф «Напрями підвищення лояльності споживачів підприємств сфери послуг. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», 23.04.2024 р. (ХДАЕУ), III Міжнар. наук.-практ.конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму і готельно-ресторанного господарства» 14-15.11.2024р. (НУ «Запорізька політехніка»). IV Всеукр.наук.-практ.конф. молодих учених, аспірантів і студентів з міжн.участю «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика», 15-16.05. 2025 р. (ЛДУФК ім.І.Боберського). На кафедрі функціонують 3 наук студ.гуртки під керівництвом д.е.н.,проф.Давидової О.Ю. доц.Черевичної Н.І., доц.Крамаренко Д.П. (прот.№4 від 13.12.2023р. <http://surl.li/ftjab>). НПП та здобувачі мають безкоштовний необмежений доступ до ел.баз даних Scopus та Web of Science. Дослідницькі і наук.досягнення студентів та НПП кафедри ГРБіКТ доступні на сайті університету у розділі «Наука» (<https://www.hneu.edu.ua/>) та ННІ ЕІП (<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

Один з ключових аспектів у роботі кафедри ГРБКТ, який забезпечує якісне викладання дисциплін ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології», – це постійне оновлення змісту ОК. Цей процес обумовлений постійним оновленням наукових досягнень і практик, які необхідно впроваджувати в освітні компоненти з метою покращення їх змісту. Оцінку рівня і якості оновлення ОК проводять завідувач кафедри і навчально-методичний відділ університету. Щорічно на початку навчального 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>, пр.№4 від 25.10.2024р., http://job.hneu.edu.ua/p/blog-page_96.html).

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

Інтернаціоналізація діяльності викладачів ХНЕУ ім. С. Кузнеця реалізується через підписання та реалізацію двосторонніх договорів із зарубіжними навчальними закладами та установами <https://www.hneu.edu.ua> (у розділі «Інтернаціоналізація» вкладка «Міжнародні програми»). Зміст освітніх компонент ОП містить результати дослідження й аналізу міжнародного досвіду у галузі ресторанного бізнесу (Франція, Італія, Польща, Словаччина та інших країн). Крім того, в університеті діють Положення щодо реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу (<http://surl.li/aesav>), про організацію практики за кордоном студентів (<http://surl.li/brmjs>), реалізації права на участь у Міжнародних програмах двох дипломів здобувачів вищої освіти. Викладачі кафедри публікують результати своїх досліджень у міжнародних журналах (Scientific Journal of Polonia University, Poland; International Information and Engineering Technology Association, Italy), беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях (Economics, Accounting, Finance, Management and Law: Theoretical Approaches and Practical Aspects of Development, Finland, July 2024; Theoretical Methods of Research of the Latest Problems, Czech Republic, May, 2024; Scientific Research in the Conditions of Rapid Development of Information Technologies, Finland, July, 2024; New Horizons in Scientific Research: Challenges and Solutions, France, December, 2024

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» (<http://surl.li/ubrlvc>), у пунктах 4.2.6 «Положення про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця»: <http://surl.li/bczmey>. 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 представлені в робочій програмі дисципліни та технологічній карті. Оцінювання здійснюється за шкалою, що прийнята в Університеті, та ECTS. 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 або заліку з конкретної ОК, визначеної ОП, і в терміни які встановлені графіком навчального 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: компетентнісноорієнтовані завдання, вирішення практичних, аналітичних, ситуаційних завдань, контрольна робота, виконання творчих завдань, лабораторних, курсових робіт; індивідуальних завдань; тестів, атестація, захист дипломної роботи тощо. Проходження та оцінювання практики регламентується «Положенням про організацію практики студентів ХНЕУ» (<http://surl.li/eenewz>). Згідно Положення звіт з практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою) на відкритому засіданні у присутності комісії, до складу якої входять керівники практики від кафедри і, за можливості, від баз практики, викладачі, які викладають практикантам дисципліни фахової підготовки (<http://surl.li/gdwlk>). Узагальнена інформація про контрольні заходи, які використовуються в окремих освітніх компонентах для перевірки отриманих результатів навчання, представлені в табл. 3 даного звіту (<http://surl.li/gngao>)

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 на початку 1 курсу навчання в рамках лекцій, що знайомлять першокурсників з особливостями навч.процесу в університеті, так і 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 <http://surl.li/fsman>. Згідно п. 4.2.6. «Положення про організацію освітнього процесу в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bczmey>, 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»: <http://surl.li/lewxh>. 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 семестр. екзаменів (залікових робіт). Здобувачі ознайомлюються з набраними поточн. балами у онлайн-режимі в журналі успішності ПНС упродовж усього семестру. Журнал оцінювання результатів навчання на сайті ПНС ХНЕУ є зручним інструментом запису та зберігання оцінок студентів: <https://content.hneu.edu.ua/s/5tRAsDPhl#> Оцінки зберігаються автоматично після виконання та оцінювання завдання в ПНС

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» <http://surl.li/gdwmg> 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 навчального процесу, які знаходяться у відкритому доступі в тому числі і на сайті кафедри, зокрема графіки освітнього процесу <https://www.hneu.edu.ua/grafik-navchalnogo-protsesu/>, розклад заліків та екзаменів, додаткового складання заліків та екзаменів, атестаційних екзаменів та захисту дипломних робіт <http://surl.li/qvsnad>. Інформація про форми контрольних заходів представлена на сайті ННІЕП у розділі «Новини», постійно оновлюється за необхідності <http://surl.li/bzufkf> Інформація щодо критеріїв оцінювання міститься в робочих програмах дисциплін та технологічних картах, з якими викладач знайомить здобувачів ВО безпосередньо на першому лекційному, або семінарському 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)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

За ОП другого (магістерського) рівня «Ресторанні та крафтові харчові технології» є Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» <https://cutt.ly/JrZ8GVJ1>, згідно з яким метою атестації є здатність продемонструвати здобувачу сформованість загальних та спеціальних компетентностей у сфері професійної діяльності, набуття здатності розв'язувати комплексні складні задачі або проблеми дослідницького та/або інноваційного характеру. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією відкрито і гласно після повного виконання навчального плану за ОП і включає: захист в ЕК дипломної роботи магістра. Зміст дипломної роботи повинен відповідати конкретним професійним завданням, містити висновки та пропозиції за результатами аналітичних досліджень, направлених на вирішення актуальної науково практичної проблеми для сфери харчових технологій. Дипломні роботи проходять перевірку на відсутність академічного плагіату згідно з «Кодекс академічної доброчесності ХНЕУ»: <http://surl.li/bgmxi>. Під час проведення захистів дипломних робіт на засіданні ЕК здобувач готує доповідь та презентує результати дослідження, наукову

новизну, прикладне значення тощо. Рішенням ЕК здобувачу, який успішно виконав індивідуальний навчальний план за ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти присвоюється кваліфікація магістр з харчових технологій

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» (<http://surl.li/bczmey>), «Порядком оцінювання результатів навчання здобувачів ВО за накопич.бально-рейтинг.системою» <http://surl.li/bewqj>, <http://surl.li/lewxe>. Для забезп. заг.доступності для всіх уч.осв.процесу використ. технології ДН (сайт ПНС ХНЕУ <https://pns.hneu.edu.ua>). Мон-г обізнаності здобувачів із процедурами пров.контр.заходів здійсн. заступником директора ННІЕП 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 <http://surl.li/bzufkf>. В умовах воєн.стану і пов'яз.із ним обмежень пров. контр.заходів регул. такими док-ми «Порядок проведення екзамен. сесії під час введення воєн.стану в Україні в ХНЕУ» <http://surl.li/fbaov> і «Порядок пров. атестації здобувачів ВО в ХНЕУ під час введення воєн.стану в Україні» <http://surl.li/fbapa>. 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 здійснена як викладачем, так і шляхом самореєстрації. Вбудований календар і система повідомлень дозволяють студентам 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 ННІЕП

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 атест-ю здобувачів» та «Положенням про апеляцію рез.підсумк.контролю у формі екзамену (іспиту)» <http://surl.li/gdwoj>. Сем. екзамени пров.у письм. формі. У ХНЕУ діє Положення про порядок оцін.рез.навч. здобувачів ВО за накопич.бально-рейтинг.системою <http://surl.li/lewxe>, 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 <http://surl.li/bjsex>. Випадків конфлікту інтересів на ОП зафіксовано не було. За результатами опитування «Задоволеність якістю ОП» 2024/25 н.р. всі магістри 1 року навчання знають, що робити у разі сперечливою ситуації оцінювання (<https://surl.li/uujfz>). Відповідно до Стандарту ВО за спец. 181 Харчові технології атестація здоб. здійсн. у формі публ.захисту дипл. роботи та регламентується Положенням (<http://surl.li/mylcn>), Порядком (<http://surl.li/fbapa>). Атестація здійсн. ЕК, Головою признач. фахівець галузі. Вимоги до змісту, структури, оформл. ДР наведено в МР до ДР (<https://surl.li/cjxpdx>). Здобувачі сам-о обирають тематику ДР. ДР перевіряються на наявність акад. плагіату та фальсифікацій. ДР розміщ. на сайті репозитарію для ознайомл. широким загалом

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» <http://surl.li/aesox> та «Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)» <http://surl.li/gdwoj>. 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. Повторне складання сем. екзамену, підсумкової залікової роботи, контрольної роботи, індивідуального завдання допускається не більше трьох разів. За результатами опитування всі респонденти знають про процедуру апеляції підсумкового контролю. 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 (<http://surl.li/lewxe>) здобувач має право на дві спроби усунення академічного боргу перескладанням: спочатку предметній комісії, а потім – у разі якщо спроба виявилася невдалою – комісії ННІЕП, що затверджується директором (керівником) ННІЕП

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу: <http://surl.li/bczmey> здобувач вищої освіти має бути ознайомлений із результатами своєї екзаменаційної (підсумкової залікової) письмової роботи не пізніше, ніж через п'ять робочих днів після її написання й одержати пояснення щодо отриманої оцінки. У разі незгоди з оцінкою здобувач вищої освіти відповідно до «Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену (іспиту)»: <http://surl.li/aesoy> має право подати в день оголошення оцінки або наступний робочий день завідувачу кафедри письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Апеляція має бути розглянута апеляційною комісією протягом двох днів з моменту її подання. Для уточнення окремих питань на засідання апеляційної комісії запрошуються завідувачі відповідних кафедр або викладачі відповідної навчальної дисципліни. 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

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

Дотримання академічної доброчесності у ХНЕУ всіма учасниками освітнього процесу здійснюється спираючись на низку документів: «Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця» <http://surl.li/gdwpd>, «Наказ Про введення в дію декларацій про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу» <http://surl.li/bjufq>, Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bgmxy>), Наказ «Про введення в дію декларацій про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу» (<http://surl.li/bgolc>); Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/aesoz>), Декларація про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (<http://surl.li/bjufy>). Також є «План заходів з розвитку академічної доброчесності у ХНЕУ ім. С. Кузнеця на 2024-25 н.р.»: <https://salo.li/1b358fe>. Порядок проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) 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»: <http://surl.li/fufnq>

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 кваліф. робіт магістрів ОП є перевірка антиплагіатною системою StrikePlagiarism.com (Ліцензійний Договір з ТОВ «Плагіат» №/218-52 від 22.05.2019р. (StrikePlagiarism.com); Договір №51-58 від 02.02.2022р.)). НДП, реферати та звіти з практики проходять перевірку через он-лайн системи антиплагіат, що знаходяться у вільному доступі (наприклад, ContentWatch). З метою формування освітнього середовища на основі гідності, довіри, відповідального ставлення до навчання в університеті строком на п'ять років створена дворівнева комісія з розгляду порушень акад. доброчесності на рівні інститутів та Університету. До складу як Комісії Університету, так і Комісії ННІЕП входять 15% студентів. За заявою учасника освітнього процесу про факт порушення Кодексу акад. доброчесності, Комісія факультету приймає рішення щодо порушення/не порушення норм Кодексу, яке може бути оскаржене у Комісії Університету. Також, важливо самостійно перевіряти роботу на унікальність на онлайн-сервісах: Plagiarisma <http://plagiarisma.net/>, який має онлайн-версію або може завантаж. на комп'ютер. Ресурс підтримує понад 190 мов. Edu-Birde <https://edubirdie.com/perevirka-na-plagiat> – безкоштовна онлайн-платформа для перевірки текстів на плагіат.

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

На сайті ЗВО міститься низка документів для популяризації принципів АДЧ серед усіх учасників осв. процесу «Кодекс АДЧ ХНЕУ»: <http://surl.li/gdwpd>, «План заходів з розвитку АДЧ у ХНЕУ на 2024-2025н.р.» <https://salo.li/1b358fe>. У ХНЕУ діє антикорупційна програма <http://surl.li/aeszh>. Постійно працює комісія з АДЧ «Наказ про затв. складу комісії з АДЧ ХНЕУ ім. С.Кузнеця 2024» <https://salo.li/3228c54>. 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 навч. процесу; проведення тренінгів для здобувачів 1 курсу; 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://salo.li/1b358fe>). Кожен здобувач і викладач підписує декларацію про дотримання АДЧ. Відбулися заходи: вебінар «Дотримання принципів АДЧ в навч. процесі» (<http://surl.li/fufvj>), вебінар «Дотримання принципів АДЧ в дипломних та курсових роботах студентів: практичні поради» (<http://surl.li/lwijo>), «Тренінг з АДЧ»: «Конкурс відеоробіт з АДЧ»: (<http://surl.li/gdwpw>)

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» (<http://surl.li/bczmey>), «Кодексу академічної доброчесності ХНЕУ ім.С.Кузнеця» (<http://surl.li/bgmxy>) та процедур реагування на прояви недоброчесної поведінки, що визначаються Положенням про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bjsgl>) і Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (<http://surl.li/bjsex>) у разі виявлення академічної недоброчесності в дипломних роботах магістрів, та недопущення роботи до попереднього захисту студенту надається можливість усунути виявлені запозичення. Якщо повторна перевірка виявляє, що недоліки, що були виявлені у роботі під час перевірки антиплагіатною системою, не були ліквідовані, то робота не допускається до захисту в Екзаменаційній комісії. Захист дипломних робіт відбудеться уперше у звітному періоді.

Продemonструйте, 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

Реалізацію освітнього процесу на ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» другого (магістерського) рівня забезпечують 10 викладачів. Згідно дипломів про вищу освіту та науковий ступінь, академічна кваліфікація викладачів відповідає напряду ОП. Серед НПП 3 доктори наук, професори, 7 – кандидатів наук, доцентів. Рівень професійної кваліфікації НПП, які забезпечують освітній процес на ОП засвідчується виконанням не менше п'яти з перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності; враховується вільне володіння державною мовою; висока цифрова грамотність; розуміння місії Університету і готовність брати участь у її здійсненні; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; наявність електронних курсів. Усі НПП впродовж останніх п'яти років пройшли підвищення кваліфікації та стажування у профільних ЗВО, підприємствах, закладах харчового та ресторанного профілю, що спрямовані на вдосконалення викладацької майстерності за профілем навчальних дисциплін на ОП (<https://surl.li/cmawt>, протоколи: №7 від 20.01.2025 р., №9 від 28.02.2025 р., №14 від 23.06.2025 р.)

Продemonструйте, 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 <http://surl.li/gdwqy>, «Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) ХНЕУ» (<http://surl.li/aesq>). 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 (<http://surl.li/aesqt>). ХНЕУ враховує «Рекомендації щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» <http://surl.li/gedar>. Оголошення про конкурс на заміщення вакантних посад оприлюднюється у ЗМІ та на сайті ХНЕУ <http://surl.li/aesqw/>. Згідно з Положенням п. 1.4 (<http://surl.li/aesq>) 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

З метою забезпечення та посилення якості підготовки здобувачів ОП кафедра співпрацює фахівцями-практиками та експертами галузі (<http://surl.li/gcdmc>) та укладено угоди про співпрацю із діючими закладами ресторанного бізнесу (<http://surl.li/gdwk>). Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів та у формах: рецензування ОП (Пелипенко М.О. ДП «Харківстандартметрологія, Шевченко А.М. ТОВ «Готель «КІРОФФ»» KIROFF HOTEL, Білоброва Н.Ю. ТОВ «Готель «ХАРКІВ»», професійних тренінгів, нетворкінгів, гостьових лекцій (<https://hneu.edu.ua/event>, <https://cutt.ly/U4DGrop>, <http://surl.li/gcdsh>, <http://surl.li/gczem>, <https://surl.li/faxdeq>, <https://surl.li/hlxzeb>, <https://surl.li/emloko>, <https://surl.li/xwstrm>, <https://surl.li/tjzsfu>, <https://surl.li/ligwed>, протокол № 4 від 25.10.2024 р., № 6 від 16.12.2024 р.); стажування викладачів у закладах ГРБ (<http://surl.li/frqdm>); участь роботодавців у Днях кар'єри ХНЕУ (<https://salo.li/546474E>) та профорієнтації (<https://salo.li/oa49Bfc>). 20.02.2025 р. Онлайн-вебінар «Грантрайтинг: практичні поради для досягнення успіху» (<https://salo.li/4C4A5ca>), з 19.02 по 08.04.2024 р. відеолекції, онлайн вебінари та інтерактивні заняття від українських та європейських експертів в рамках EU Study Days (<https://salo.li/f503f69>). Практичний психолог ХНЕУ Тетяна Кутвицька провела тренінг «Робота з почуттям провини: шлях до внутрішньої свободи» (<https://salo.li/3056710>)

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

ХНЕУ сприяє кадровому забезпеченню та проф. розвитку НПП ОП «Положення про підвищення кваліфікації НПП» (<https://cutt.ly/S7lstLn>). Ст.1.5-НПП мають можливість підвищувати свою квал-ю в Україні і за кордоном. В п.1.9 визначено осн. види підв. кваліф.: стажування, підв. квал-ції, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах, вебінарах. НПП мають підвищувати проф. кваліф. не рідше 1 разу на 5 років заг. обсягом 6 кр.ЄКТС. Важливо враховувати окремі види діяльності НПП (участь у програмах акад. мобільності, самоосвіта, здобуття наук. ступеня). НПП мають можливість підв. кваліф. в університеті, проходячи курси (п.2.1 цього положення). 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 РГ (<https://cutt.ly/k7lftuC>, <https://cutt.ly/B7lfg7q>, <http://surl.li/geqog>). Проф. розвитку ОП також сприяє проведення конф., наук.-метод семінарів, онлайн-зустрічей, круглих столів, студ. конкурсів, стартапів тощо. У ЗВО діє система рейтингової оцінки діяльності НПП (<http://surl.li/aestp>). Додатком до контракту з НПП є КРІ, який визначає набір зобов'язань з навч.-метод., наук. роботи, міжнар. діяльності, орг-х та інших видів робіт, що є критерієм рейтингового оцінювання та стимулом до проф. розвитку. За результатами опитування НПП університету у 2022/23 навч.р. задоволеність викладачів за блоком питань «Умови проф. і пед. Розвитку» складає 89 % <http://surl.li/escun>

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

ХНЕУ стимулює розвиток викладацької майстерності викладачів. Форми і система оплати праці, матер. заохочення працівників Університету здійснюється відповідно до вимог законодавства та Положення «Про преміювання науково-педагогічного, наукового, адміністративно-управлінського, навчально-допоміжного та обслуговуючого персоналу ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (додаток К, стор. 52), що є додатком до Колективного договору між університетом (адміністрацією) та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2024-2026 роки (<https://salo.li/C3558fo>). З метою стимулювання викладацької майстерності в університеті діє «Положення про рейтингове оцінювання діяльності НПП, кафедр і факультетів ХНЕУ» (<http://surl.li/geqps>). Згідно п. 1.2 головною метою оцінювання є досягнення макс. суми балів за рахунок постійної інтенсивної діяльності НПП та спрямування на постійне підв. рівня показників розвитку. Дотримання АДЧ НПП передбачено у п.3.2 «Кодексу академічної доброчесності університету» (<https://cutt.ly/M7lsAeo>). Викладацька майстерність відображається і в науковому рівні. За результатами наук. досліджень публікуються статті, які індексуються в міжнар. наукометричних базах Scopus, Web of Science (<http://surl.li/geqoe>). З метою розвитку викладацької майстерності викладачі беруть участь у нац. і міжнар. конференціях, тренінгах та семінарах (<http://kafgrb.hneu.edu.ua/>, <https://cutt.ly/B7lfg7q>, <http://surl.li/geqog>).

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

МТЗ ХНЕУ у повній мірі забезпечують досягнення визнач. цілей ОП та ПРН (<https://cutt.ly/87ii6no>). У ЗВО безкошт. Wi-Fi в усіх корпусах. За допом. використання сучасної інфраструктури здійснюється досягн. цілей ОП та ПРН: 1)бібліотека з безкошт. Інтернетом (<http://library.hneu.edu.ua>), онлайн сервісом отрим. УДК, вільним доступом до наук.баз Scopus і Web of Science, публікацій в-ва Springer Nature, підрозділу Рег. депозитарної бібл. Світов.банку реконстр. й розвитку, системи інф.-прав. забезп. «Ліга-Закон», міжнар. журналів World Scientific News; устаткований ел. бібл. (<https://bit.ly/3chaTdn>), що забезп. ел.еквівалентами друк. видань; ел.каталогами, архівом наук. та навч.метод. праць співробітників (<http://www.repository.hneu.edu.ua/>); 2)репозитарій (<http://www.repository.hneu.edu.ua>); 3)лекційні аудиторії оснащ. обладн. аудіовізуальної підтримки лекцій; 4)лабораторії 5)актова зала; 6)спортивні зала та стадіон; 7)зони відпочинку. У ПНС (<https://pns.hneu.edu.ua>) завант. НМЗ усіх ОК ОП (<http://surl.li/mieki>). 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, простори для спілкування, СМАРТ-лабораторії, спорт-зона; студія ресторанного сервісу, барної справи – для розвитку hard skills. 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 студентів згідно Річного плану опитувань (<http://surl.li/aesax>). Заходи відносно покращення якості осв. процесу втілюються згідно програми заходів (<https://salo.li/81Vo877>). 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://hneu.edu.ua/molodizhny-tsentr>, <https://salo.li/7fo5459>). 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://cutt.ly/87igfe7>). ЗВО постійно проводить опит-ня здобувачів щодо їхніх потреб та інтересів, 100% опитаних відзначили сприятливе освітнє середовище. Усі здобувачі, за їх потребою, забезпечені місцями у гуртожитку. Студмістечко ХНЕУ – це комплекс гуртожитків (7 корпусів) із медичним і побутовим обслуг., спорт. спорудами, виробн. приміщеннями <http://surl.li/geqhx> із приміщ. для самопідготовки, спорту та дозвілля, пральнею, мед. ізолятором, кафетерієм. 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). На базі ХНЕУ діє соц-психол. служба (<https://cutt.ly/S7igetV>, <http://surl.li/flden>), яка здійснює постійний моніторинг шляхом соц. досліджень, надає безкошт. психол. консультації, проводить психол. тренінги, досліджує ефект-сть осв. процесу. ХНЕУ гарантує відповідність середовища вимогам охор. праці. Відп-ні на кафедрі за забезп. безпеки: зав.каф., зав.лаб., викладачі. Безпеч-ть осв.процесу забезп-я: 1)перевірка стану будівель, споруд, мереж, обладнання; 2)провед. навчань з евакуації під час

надзв. ситуацій, корис-ня первин. засобами пожежогасіння; 3) інструктажі перед проведен.лаб.занять; 4) проведен. профілакт. роботи серед здобувачів про необхідність дотрим. вимог особист. безпеки у побуті. Проходять щорічні опит-я здобув. щодо умов і безпеч-ті осв. процесу (<https://surl.li/wzfnkd>) (наприклад: «Я знаю, що в ун-ті є можл-сть отримати конс-ю практ. психолога»; «У разі виникн. небезп. ситуації (прояву насильства, дискримінації, секс.домагань, корупції) в ун-ті є можл-сть скористатися процедурами захисту»; «Мої права та свободи як особистості не порушувались (релігійні, статусні, гендерні, етнічні тощо)»)

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 на 2020-2027 н.р. (<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/fjepph>). Відділ маркетингу та корпорат. комунікацій (<http://surl.li/ndzsz>) (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 студентів 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 створена та активно функціонує Лабораторія кар'єри, в рамках якої 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/kvsyrw>). 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 вкладки «Зробимо освіти краще разом», яка надає кожному учаснику освітнього процесу за бажанням висловити відгук чи пропозицію. За блоком питань «Академічна підтримка і освітнє середовище» всі респонденти 1 року навчання магістратури 2024/25 навч.р. ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» виявили задоволеність 100% <https://surl.li/ctbnom>

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 можливості для виконання права на освіту особам з особливими освітніми потребами (<https://salo.li/8a41A20>). ЗВО має «Технічний звіт щодо доступності та безперешкодного доступу для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до будівель головного навчального корпусу» (<http://surl.li/aeszd>). Нормативні умови навчання осіб з особл. потр-ми регулюються «Положенням про організацію інклюзивного навчання в Університеті» (<http://surl.li/aeszf>). Даним положенням втілюється організація супроводу осіб з обмеженими фіз. можливостями та інших маломобіль.груп населення на тер-ї Університету. З метою задоволення потреб осіб з особл. освітніми потребами облаштована прилегла тер-я (місце для паркування автотранспорту), організовано пандус на вході до будівлі. Під потреби осіб з особливими освітніми потребами виділено навч. аудиторію. У будь-якому корпусі ХНЕУ на вході можна довідатися контактний телефон чергової людини для супроводу осіб з обмежен. можливостями та маломобіль. груп населення; чергова людина сприяє вирішенню проблем, з якими особа з обмеженими фіз. можливостями звернулася до університету; після закінчення відвідування чергова людина сприяє потраплянню до виходу з навчальних корпусів та впевнитися, що відвідувачам надано транспортні засоби. Уся інформація щодо вищезазначених умов доступна на сайті Університету (<https://www.hneu.edu.ua/inklyuziya/>). За ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» здобувачі з особливими потребами 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 етики та гідності, Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки, положення регламентуються: з «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<http://surl.li/bjsex>). «Положенням про політику запобігання, попередження та боротьбу з сексуальними домаганнями та дискримінацією в ХНЕУ ім. С. Кузнеця» (<http://surl.li/lkflz>). 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. Скарга 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://cutt.ly/z7isrwV>). 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 затверджено «Положення про Уповноваженого з питань запобігання корупції» <http://surl.li/aeszi>. Створена Комісія з питань запобігання корупції (<http://surl.li/aeszi>). Затверджена Антикорупційна програма Університету на 2023-2025 рр. <https://salo.li/df1Aa89>, 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». Серед працівників ЗВО та викладачів ОП не було осіб, яких притягнуто до відповідальності за корупційні правопорушення або порушення, пов'язані з корупцією. Випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією на ОП зафіксовано не було. Для встановлення комунікації зі здобувачами на сторінці кафедри ГРБКТ відкрита електронна скринька, на яку можна відправляти зауваження і побажання до ОП, скарги або інші повідомлення щодо конфліктних ситуацій (<https://salo.li/5C77EFb>). Також усно (при спілкуванні на зустрічах з гарантом, куратором), письмово (листом-зверненням).

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 розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/aesek> «Положення про організацію освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bczmey> «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bepsex> «Порядок формування та реалізації вибіркової складової освітніх програм ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/bgmV>. У положенні <http://surl.li/febbp> визначено порядок розроблення та запровадження ОП, формування та основні завдання робочої групи, до складу якої входять провідні фахівці ХНЕУ, 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.

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

Перегляд освітніх програм здійснюється відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/neaqf>. Освітні програми переглядаються щорічно за результатами моніторингу; за завершенням циклу освітньої програми відповідно рівня вищої освіти; в разі зміни законодавчої та нормативної бази. Під час перегляду ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» враховані побажання здобувачів освіти, стейкхолдерів та гаранта ОП. Результати перегляду ОП фіксуються протоколом засідання кафедри ГРБКТ (протоколи: №5 від 28.11.2024р., №7 від 18.01.2024р., №8 від 24.01.2025р.) та подаються на розгляд до вченої ради ННІЕП з подальшим схваленням вченою радою Університету. План навчального процесу включає Цикл загальної підготовки та Цикл професійної підготовки. Цикл загальної підготовки становить 16 кредитів – 2 обов'язкових ОК, та 2 вибірових ОК. На цикл професійної підготовки виділено 74 кредити, з яких 59 – обов'язкові ОК (у тому числі 12 кредитів складає Комплексна практика за фахом, 6 кредитів - Переддипломна практика) та 15 кредитів – вибірові ОК. У 2024-2025 рр. ОП удосконалювали, ґрунтуючись на пропозиціях стейкхолдерів щодо назви та професійної спрямованості ОК02. Для перегляду ОП використовуються: онлайн опитування, робота фокус-груп, персональні контакти гаранта, членів груп забезпечення, аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно вимог до структури та змісту ОП. Прийняті протоколами засідання кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій зміни в ОП дозволяють сформувати доцільне поєднання навчальних дисциплін, особливо мовних і фахових предметів, що дозволяє формувати високі практичні навички майбутніх фахівців

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 постійного комунікативного процесу щодо покращення осв. процесу. На початку навч. року готується план проведення опитувань <https://surl.li/bmmysl>: щосеместрово проводяться опит-я на сайті ПНС у межах кожної навч. дисципліни щодо її якості. Відповідно до результатів досліджень «Задоволеність якістю ОП у ХНЕУ 2024/2025н.р.» <https://surl.li/hlclgd> середня оцінка рівня задоволеності якістю ОП – 98,4%. У кожному опитуванні є можливість надати свій відгук, зауваження, пропозицію у вільній формі. Щорічно в ХНЕУ здійснюються Громадські обговорення ОП, із запрошенням всіх здобувачів <https://surl.li/tehkvk>. На кафедрі ГРБКТ до роб. групи з розробки ОП увійшла здобувачка вищої освіти 1 курсу Шириня Катерина. Керуючись досвідом

навчання, а також думкою інших здобувачів, вона виступила з пропозицією щодо доцільності і актуальності розвитку ОП відповідно трендам ринку осв. послуг, досвіду кращих ЗВО України та світу, відповідно осв. і проф. компетентностям для успішного працевлаштування і діяльності у проф. середовищі. Зауваження були враховані: змінити назву ОК02 «ІТ-технології у сфері послуг» на «Діджиталізація у сфері послуг», до блоку ВК внести ОК «Безпека у ресторанному та крафтовому бізнесі» (<https://cutt.ly/xrXdVoUr>, протокол № 8 від 24.01.2025 р.)

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

Відповідно до «Положення про студентське самоврядування» <https://lnk.ua/5pVJMJeP>, а також «Положення про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://surl.li/gerlm> в університеті функціонує студентське самоврядування, що забезпечує захист інтересів та підтримку ініціативи при участі в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітнього процесу. Члени студентського самоврядування є частиною робочих груп ОП, вченої ради ННІЕП, а також беруть участь у публічних обговореннях освітніх програм <http://surl.li/aetab>. Також активно практикується комунікація зі здобувачами через заповнення анкет на сайті в розділах «Якість освіти», «Відкрита лінія», «Зробимо освіту краще разом» <http://surl.li/aeuui>. Форма анонімного звернення від здобувачів за даним посиланням дозволяє отримати неупереджену і точну оцінку навчального 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 безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП, оновлення змісту та цілей ОП, програмних результатів навчання. Стейкхолдери беруть участь у засіданнях робочої групи та вносять пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення тощо. Співпраця із зовнішніми партнерами регламентована через договори/меморандуми про співробітництво, що дають можливість залучати професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів, а також подальшого працевлаштування здобувачів вищої освіти та стажування НПП (<http://surl.li/gcdmc>). Протягом навчання здобувачі вищої освіти та викладачі кафедри організовують комунікацію з роботодавцями на зустрічах та загальноуніверситетських заходах: тренінг «Професійне самовизначення молоді» <http://surl.li/gerlx>, проект «Erasmus+» <http://surl.li/germa>. Серед стейкхолдерів активну участь в процес розробки та затвердження ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» приймав директор кафе-бар та івент-простір «EVO HUB» Оболюник Артем, який є членом робочої групи. Його участь та результати перегляду ОП запротоковані протоколом засідання кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій №8 від 24.01.2025 р.

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

Випускники за ОП «Ресторанні та крафтові харчові технології» наразі відсутні. Планується проведення онлайн-опитувань випускників та особисте спілкування щодо їх кар'єрного шляху після завершення навчання у ХНЕУ. Університетом розроблена процедура моніторингу <http://surl.li/germf>, збору та обробки інформації щодо кар'єрного шляху випускників відділом «Лабораторія кар'єри ХНЕУ ім. С. Кузнеця» <http://job.hneu.edu.ua/>, <https://lnk.ua/kKVvg7pNE>.

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 (bit.ly/3SSdyOC), Положення про розроблення, затвердження, моніторинг, періодичний перегляд та оновлення освітніх програм у ХНЕУ ім. С. Кузнеця (нова редакція) (<http://surl.li/culfoa>), Положення про соціальнопсихологічні та маркетингово-моніторингові дослідження щодо забезпечення якості вищої освіти в Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця (<http://surl.li/kolipm>). План опитувань (<http://surl.li/nefkly>) 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 № 5 від 28.11.2024р). Загальні результати опитувань висвітлюються на сайті університету та відповідно до цього розробляється щорічна Програма заходів щодо покращення якості освіти та якості освітньої діяльності в університеті. (<http://surl.li/qlldw>). Щосеместрово відбувається опитування здобувачів на сайті ПНС «Навчальна дисципліна очима здобувачів», результати якого, загалом по кафедрі з оцінками і відгуками, обговорюються на засіданнях кафедри, за НД аналізуються самими викладачами для поліпшення якості навчання за навчальними дисциплінами. Також, щосеместрово обговорюються результати моніторингу якості навчання здобувачів (протокол № 9 від 28.02.2025р., №1 від 01.09.2025р.). Недоліків та зауважень респондентів за освітньою програмою виявлено не було. Щосеместрове опитування «Дисципліна очима студентів» також показало високу оцінку якості навчальних дисциплін. Усі відкриті відгуки є позитивними

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 «Ресторанні та крафтові харчові технології» акредитується вперше

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 Положення ХНЕУ (<http://surl.li/febbp>). Учасники академічної спільноти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах: від розгляду пропозицій до її реалізації. Розгляд, ухвалення рішень щодо забезпечення якості ОП з постійною періодичністю відбувається на засіданнях кафедри, вчених радах ННІЕП, вченої ради університету. Академічна спільнота залучена до процедури забезпечення якості освіти шляхом проведення опитувань, анкетувань за допомогою Google анкет, Громадського обговорення ОП <http://surl.li/aetab>. Внутрішнє забезпечення якості освіти в ХНЕУ здійснюють такі підрозділи: відділ забезпечення якості освіти, навчально-методичний відділ, кафедри, а також «Лабораторія кар'єри», відділ молодіжної політики та соціального розвитку, відділ маркетингу та корпоративних комунікацій, відділ міжнародних зв'язків, відділ аспірантури та докторантури, відділ післядипломної освіти, відділ електронних засобів навчання, бібліотека. Координацію основних процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ здійснює Відділ забезпечення якості освіти (<http://surl.li/fzuig>, <http://surl.li/geyrv>).

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

У ЗВО розроблено Політику якості вищої освіти (<https://www.hneu.edu.ua/polityka-yakosti-osvitnoyi-diyalnosti-tayakosti-vyshhoi-osvity-hneu/>), 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 surl.li/qzsjul; забезпечення публічності і прозорості інформації на сайті ЗВО surl.li/rhbcus; здійснення щорічного моніторингу якості ОП (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, surl.li/alquzi, surl.li/xdddyq; <http://surl.li/roorkl>, обговорення результатів зворотного зв'язку на вченій раді університету; впровадження культури АДЧ surl.li/mlrztg; підтримання та визнання досягнень викладачів і здобувачів, розроблення програм підвищення кваліфікації surl.li/fzlwht. У рамках проєкту 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 (surl.li/vogzis). 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 (surl.li/ubwjji).

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://cutt.ly/R4AleQZ>), Колективним договором між ХНЕУ та первинною профспілковою організацією ХНЕУ на 2024-2026 роки (<https://surl.li/tqnonnd>), Правилами внутрішнього трудового розпорядку для працівників ХНЕУ (<http://surl.li/fkdsi>), Положенням про організацію освітнього процесу у ХНЕУ (<https://surl.li/mgbyrs>), Кодексом академічної доброчесності ХНЕУ (<http://surl.li/aesaw>) 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 проєкту 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>, <http://surl.li/aetab>). За місяць до затвердження ОП, проєкт оприлюднюється на сайті університету для отримання пропозицій та зауважень від стейкхолдерів. Проєкти ОП оприлюднюються у відкритому доступі на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця у розділі «Якість освіти» – вкладка «Громадське обговорення освітніх програм» <http://surl.li/aetab>). Зауваження, пропозиції або побажання від роботодавців, представників бізнес-структур, випускників, здобувачів, НППІ та інших стейкхолдерів надсилаються 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.

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://lnk.ua/1LVblEO4y>), на сторінці ННІЕП (<https://ep.hneu.edu.ua/>) та на сторінці кафедри ГРБКТ (<http://surl.li/gezgm>, <http://surl.li/fshqf>).

Доступність учасників освітнього процесу характеризується активністю роботи ХНЕУ, ННІЕП, кафедри ГРБКТ в мережі Інтернет:

Мета, очікувані результати навчання та компоненти ОП системно оприлюднюються у відкритому доступі: головна сторінка ХНЕУ в Facebook <https://www.facebook.com/khneu>, головна сторінка ХНЕУ в Instagram (<https://www.instagram.com/khneu/>), головна сторінка ХНЕУ 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 <http://surl.li/gezrn>.

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?

Перевагами ОП є: можливість закордонного стажування та отримання практ. досвіду в сфері рестор. та крафтових харч.технологій; багатопрофільна підготовка фах-в з поглибленою практич. складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку сфери харч. техн-й, перманентно забезпечувати динаміч. роз. суб'єктів рестор. бізнеса та крафтових підпр-в шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі ЗРГ та підприємств з вироб-ва крафтової продукції. Постійна актуалізація ОП відповідно до вимог ринку праці та сфери харч. техн-й, врахування потреб усіх груп стейкхолдерів, узгодженість ОП з всесвітньо визнаними закордонними ЗВО;

унікальність змісту ОП через авторські курси з професійно-орієнтованих ОК;

інтердисциплінарність ОП через формування пулу ВК та hard skills (комунікативний, економічний, правовий, психологічний, науково-дослідний);

унікальність ОП полягає у досягненні збалансованої синергії від поєднання нормативної та практичної складової ОП; наявність внутріш. системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти;

унікальність ОП полягає в активній співпраці із внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами; активне залучення професіоналів-практиків, відомих фахівців галузі, коучів, бренд-шефів, науковців до реалізації освітнього процесу; система моніторингу якості реалізації ОП;

реалізація студентоцентрованого підходу та культури якості та культури АДЧ, можливості для особистісного розвитку;

інтернац-я, академ. мобіл-ть здобувачів та викладачів;

тісна співпраця з провідними ЗВО України та зарубіжжя, участь у програмах Еразмус+, визнання результатів неформального навчання;

наявність процедури забезпечення дуальної освіти; мотивація здобувачів до наук. пошуку через написання наук. статей, тез доповідей, конкурсних наук. робіт, стартапів як чинника апробації наук. результатів;

активні комунікації через веб-сторінки університету, інституту та кафедри, платформу дистанційного навчання – Персональні навчальні системи, сторінки та групи у соц. мережах;

НПП – активні дослідники, мають наукові публікації за ОК у міжнар. наукометричних базах даних, високі індекси Хірша, систематично проходять стажування, у т.ч. міжнар. мають авторські метод. розробки, підручники та навч. посіб-ки;

прозорість процедур контролю та оцінювання; унікальна освітня інфраструктура (хаби, SMART-лабораторії, спеціалізовані Студії ресторанного сервісу, барної справи, аудиторії та ін.);

умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами;

відсутність фактів виникнення конфліктних ситуацій; функціонування психологічної служби.

Слабкі сторони ОП:

кризові процеси - військові дії стали стримуючим чинником розвитку харчових технологій, що відображається на попиті навчання за магістерськими програмами; обмежена участь здобувачів освіти у програмах міжнар. академічного обміну через військові дії; відтік кваліфікованих кадрів (випускників, абітурієнтів та НПП) за кордон

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

Подальший розвиток змісту ОП у напрямі діджиталізації та інтернаціоналізації освітнього процесу; мотивування випускників до навчання в аспірантурі та до викладацької діяльності на кафедрі; подальша реалізація дуальної та неформальної форм освітнього процесу; розширення співпраці із закордонними університетами-партнерами на основі укладення меморандумів про взаєморозуміння та договорів; розширення пулу ОК, які будуть викладати англійською мовою.

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: Пономаренко Володимир Степанович

Дата: 27.10.2025 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	
ОК1 МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	навчальна дисципліна	ОК_01_Методологія_і_організація_наукових_досліджень.pdf	q17EiF1jRzk/jda9CQ4IPO157qXp3LSbgAjnAxQlMeI=	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)
ОК2 ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ У СФЕРІ ПОСЛУГ	навчальна дисципліна	ОК_02_Діджиталізація_у_сфері_послуг.pdf	XQapJ5431FrVlw3vvRezWKVjJYl+wCGAOQAtTo+Eur4=	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)
ОК3 ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	навчальна дисципліна	ОК_03_Інноваційні_ресторанні_та_крафтові_технології.pdf	9OAXkzHmLhGXT941axQsijRnDVKqCYOwSz34oDQ/n/E=	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)
ОК4 КУРСОВА РОБОТА: ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	курсова робота (проект)	ОК_04_КР_Інноваційні_ресторанні_та_крафтові_технології_181_2024.pdf	cmKZ6xTWwYk1K/b0v4qzEFShZANJSwkPhXdvQVvXiCk=	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)
ОК5 МОДЕЛЮВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	навчальна дисципліна	ОК_05_Моделювання_ресторанних_та_крафтових_технологій.pdf	WJiBr2PA+eYaCDNF3g5OOY4RNIrKE9es6AOnpdJqolk=	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)
ОК6 ІНЖИНІРИНГ У РЕСТОРАННОМУ ТА КРАФТОВОМУ БІЗНЕСІ	навчальна дисципліна	ОК_06_Інжиніринг_у_ресторанному_та_крафтовому_бізнесі.pdf	oEITB72k90/mmGofyha09PksrapFF2XuXEJGLFzCk5c=	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)
ОК7 МІЖНАРОДНІ БІЗНЕС-СТРАТЕГІЇ	навчальна дисципліна	ОК_07_Міжнародні_бізнес_стратегії_	oZdI7SCWRpFKelEGhFaZ70A94CfttDec	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)

ПІДПРИЄМСТВА		<i>підприємства.pdf</i>	KxelHk+b9F8=	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)
ОК8 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ	навчальна дисципліна	<i>ОК_08_Інтелектуальна_власність.pdf</i>	qWL7WuDg8Ll8Ds/pMdnKFyGk+XMDaC7rqDxQRRXI3kk=	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)
ОК9 УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМИ ПРОЄКТАМИ У РЕСТОРАННОМУ ТА КРАФТОВОМУ БІЗНЕСІ	навчальна дисципліна	<i>ОК_09_Управління_інноваційними_проектами_у_ресторанному_та_крафтовому.pdf</i>	Hnbv8xSusHTU2Su/Qfl3aYnXr4KSZ8Zx1VAgHlkFozI=	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)
ОК10 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ В УПРАВЛІННІ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	навчальна дисципліна	<i>ОК_10_Міжнародні_стандарти_в_управлінні_якістю_та_безпечністю_продукції.pdf</i>	eNJPPozsTyTj/iMXvCP5+fl8tL4B9rpUJS8UFg/fla4=	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)
ОК11 КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	практика	<i>ОК_11_12_Наскрізна_програма_практики_МАГІСТР_ХТ.pdf</i>	Zk1VdTWfCaXnKHe g8mL7gIVAf6og22Sq83rCuAtAo6o=	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)
ОК12 ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	практика	<i>ОК_11_12_Наскрізна_програма_практики_МАГІСТР_ХТ.pdf</i>	Zk1VdTWfCaXnKHe g8mL7gIVAf6og22Sq83rCuAtAo6o=	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)
ОК13 ДИПЛОМНА РОБОТА	підсумкова атестація	<i>ОК_13_ДР_магістру_ХТ.pdf</i>	R7P6ODtf+6dofb7ZFCNBNVW7hyUugBcL6RpQZs+s9ZA=	Сайт персональних навчальних систем: https://pns.hneu.edu.ua Бібліотека: http://library.hneu.edu.ua Репозитарій: http://www.repository.hneu.edu.ua

* 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 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	14	ОК1 МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	Відповідає пунктам: 1,3,4,8,9,11,12,13,14,19 Безсонний В.Л. Використання ентропійного підходу в системах моніторингу водних ресурсів. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Геологія. Географія. Екологія», 2023. (58), 302–320. https://doi.org/10.26565/2410-7360-2023-58-23 Web of Science Core Bezsonnyi V., Plyatsuk L., Ponomarenko R., Asotskiy V., Tretyakov O, Zhuravskij M. Integrated assessment of the surface source of water supply according to environmental-risk indicators. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2023, С. 461-473 https://doi.org/10.15421/112341 (WoS). 1,2 ум. друк. арк. / 0,2 власний внесок ум. друк. арк. Web of Science Core 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 0,9 ум. друк. арк. Безсонний, В. Л. Метод аналізу вразливості водних ресурсів у нестабільному середовищі на основі ентропійного підходу. Людина та довкілля. Проблеми неоекології, 2023. Вип. 39, С. 65-76. https://doi.org/10.26565/1992-4224-2023-39-

06
<https://periodicals.karazin.ua/humanenviron/article/view/21910> 0,9 ум. друк. арк.
 Безсонний В. Л. Термодинамічні підходи в дослідженнях екологічних проблем. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Екологія». 2023. Вип. 28. С. 30-41. <https://doi.org/10.26565/1992-4259-2023-28-03>
<https://periodicals.karazin.ua/ecology/article/view/21945> 0,9 ум. друк. арк. Безсонний В. Л. Реалізація концепції інформаційної ентропії при створенні мереж моніторингу вод. Екологічні науки : науково-практичний журнал, Київ. 2023. № 3(48). С. 138–142. DOI <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2023.eco.3-48.22> 0,9 ум. друк. арк.
 Безсонний В. Л. Методика оцінки екологічного стану водойми на основі ентропійно зваженого індексу якості води. Екологічні науки : науково-практичний журнал, Київ. 2023. № 2(47). С. 44–48. DOI <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2023.eco.2-47.7> 0,9 ум. друк. арк. / власний внеско 0,9 авторських аркушів
 Безсонний В.Л., Пляцук Л.Д., Пономаренко Р.В., Третьяков О.В. Визначення екологічного стану Кременчуцького водосховища на основі інформаційної ентропії. Науково-технічний журнал «Техногенно-екологічна безпека». 13 (1/2023). С. 20–26. <https://doi.org/10.52363/2522-1892.2023.1.3> 1,0 ум. друк. арк. / власний внеско 0,25 авторських аркушів
 Безсонний В.Л., Пляцук Л.Д., Третьяков О.В. Аналіз екологічного стану Каховського водосховища на підставі ентропійного індексу. Збірник наукових праць Національного університету

кораблебудування
імені адмірала
Макарова. № 1 (490)
2023. С. 198-208. DOI
[https://doi.org/10.15589/znp2023.1\(490\).240,9](https://doi.org/10.15589/znp2023.1(490).240,9) ум. друк. арк. /
власний внеско 0,3
авторських аркушів
Безсонний В.Л.
Засоби математичного
прогнозування оцінки
екологічного стану
поверхневих водних
об'єктів / В.Л.
Безсонний, Л.Д.
Пляцук, О.В.
Третьяков //
Екологічні науки :
науково-практичний
журнал, 2022. – №
5(44). С. 64-68 –
Режим доступу:
<https://doi.org/10.32846/2306-9716/2022.eco.5-44.9>
(фахове видання). 0,9
ум. друк. арк. /
власний внесок 0,3
авторських аркушів.
Безсонний В. Л.
Ентропійний підхід до
оцінки екологічного
стану водотоку / В.Л.
Безсонний, О.В.
Третьяков, Л.Д.
Пляцук, А.Н. Некос //
Вісник Харківського
національного
університету імені В.
Н. Каразіна, серія
«Екологія». – 2022. –
Вип. 27. – С. 6–19. –
Режим доступу:
<https://periodicals.karazin.ua/ecology/article/view/21117> (фахове
видання). 0,8 ум.
друк. арк. / власний
внесок 0,2 авторських
аркушів. Безсонний В.
Л. Екологічна оцінка
якості води
Канівського
водосховища / В.Л.
Безсонний, А.Н.
Некос, А.В. Сапун //
Людина та довкілля.
Проблеми
неоекології. 2022. –
Вип. 38. – С. 85-96. –
Режим доступу:
<https://periodicals.karazin.ua/humanenviron/article/view/21102>
(фахове видання). 0,9
ум. друк. арк. /
власний внесок 0,3
авторських аркушів.
Безсонний Віталій.
Термодинамічні
аспекти системного
підходу в екології /
Віталій Безсонний,
Олег Третьяков,
Микола Шерстюк,
Алла Некос // Вісник
Харківського
національного
університету імені В.
Н. Каразіна, серія

«Геологія. Географія. Екологія», 2022. – Вип. 57. – С. 268-281. – Режим доступу: <https://periodicals.karazin.ua/geoeco/article/view/21388> (фахове видання). 1,6 ум. друк. арк. / власний внесок 0,4 авторських аркушів. Безсонний В.Л. Оцінка техногенно-екологічної безпеки водотоку за показниками ризику в умовах воєнної небезпеки / В.Л. Безсонний, Л.Д. Пляцук, Р.В. Пономаренко, О.В. Третьяков // "Науково-технічний журнал «Техногенно-екологічна безпека». – 12 (2/2022). – С. 72–79. – Режим доступу: <https://doi.org/10.52363/2522-1892.2022.2.9> (фахове видання). 1,0 ум. друк. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів. Безсонний В.Л. Інтегральна оцінка екологічного стану Дніпровського водосховища / В.Л.Безсонний, Р.В. Пономаренко, О.В. Третьяков, Є.В. Іванов, П.Ю. Бородич, Т.О. Луценко // Проблеми надзвичайних ситуацій. – 2022. – №1(35).– С. 209–227. – Режим доступу: <https://doi.org/10.52363/2524-0226-2022-35-16> (фахове видання). 1,2 ум. друк. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Безсонний, В. Л. Вибір індикативного показниками екологічного стану поверхневого джерела водопостачання // Комунальне господарство міст, 2022, 3(170), 26–34. <https://doi.org/10.33042/2522-1809-2022-3-170-26-34> 0,8 ум. друк. арк. / 0,8 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б) Безсонний В. Л. Моніторинг екологічної безпеки водотоків за кисневими показниками / Безсонний В. Л., Пономаренко Р. В., Третьяков О. В., Калда Г. С., Асоцький В. В. // Науково-технічний журнал «Техногенно-

екологічна безпека»
 10 (2/2021) С. 75 – 83.
 – Режим доступу:
<http://repositsc.nuczu.edu.ua/handle/123456789/13942> (фахове, категорія Б) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б)
 Bezsonnyi V. Regarding the Choice of Composite Indicators of Ecological Safety of Water in the Basin of the Siversky Donets / Bezsonnyi, V.; Ponomarenko, R.; Tretyakov, O.; Asotsky, V.; Kalynovskyi, A. // Journal of Geology, Geography and Geoecology 2021, 30, 622-631.
<https://doi.org/10.15421/112157> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія А, WoS). Безсонний В. Л. Оцінка екологічного ризику внаслідок впливу комунальних об'єктів на поверхневі води / Безсонний В. Л., Пономаренко Р. В., Третьяков О. В., Бурменко О. А., Бородич П. Ю., Карпець К. М. // Проблеми надзвичайних ситуацій. 2021. № 2(34) С. 58 – 76.
<http://pes.nuczu.edu.ua/images/arhiv/34/5.pdf> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б)
 Безсонний В.Л. Розробка алгоритму оптимального управління ризиками небезпечних подій на машинобудівному підприємстві / В.Л. Безсонний, Р.В. Пономаренко, О.В. Третьяков, К.М. Карпець // Проблеми надзвичайних ситуацій. 2021. № 1(33). – С. 58-71. – Режим доступу:
<https://doi.org/10.52363/2524-0226-2021-33-5> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б) Bezsonnyi V.L. Production risk management in the foundry / V.L. Bezsonnyi, O.V. Tretyakov, V.V. Asotskyi, R.V. Ponomarenko // Naukovyi Visnyk

							Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020, (1):123-129. Режим доступу: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/123 (Scopus) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску. Підвищення кваліфікації у ХНУ ім.В.Н.каразіна за освітньою програмою "Конструювання дистанційних курсів для системи змішаного навчання". Сертифікат № 0207-891 від 05.04.2021р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації через участь у вебінарі за програмою "Академічна доброчесність при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні" на базі Інституту науково-дослідного Люблінського науково-технологічного парку (м. Люблін, Республіка Польща) та IESF «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат ESN № 97516/2022 від 26.09.2022р. Обсяг 45 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 № 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. Участь у семінарі "Ефективна цифрова комунікація: практичні навички роботи з Google" на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період з 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 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
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,	20	ОК2 ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ У СФЕРІ ПОСЛУГ Відповідає пунктам: 1, 4,8,10,13,15 1. 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 2. Vilkhivska O. Ethical aspects of using Artificial Intelligence : challenges and prospects Академічні візії. – 2025. – Вип. 40. – С. 1-5 https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36256 3. S. Pohasii, S. Holdobin, N. Brynza, O. Vilkhivska, O. Bilotserkivskyi and B.

				Диплом кандидата наук ДК 048655, виданий 23.10.2018, Атестат доцента АД 017742, виданий 03.07.2025		Samorodov, "Management Models for Wireless Communication Channel Interference Monitoring," 2024 8th International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies (ISMSIT), Ankara, Turkiye, 2024, pp. 1-7, doi: 10.1109/ISMSIT63511.2024.10757190. Режим доступу: https://ieeexplore.ieee.org/document/10757190. (Scopus). 0,625 ум. др. арк. / власний внесок 0,1 авторських аркушів. 4. Vilkhivska O., Vilkhivskyi V. The use of JSolutions "Hotel" software in the activities of enterprises of the hotel and restaurant industry / O. Vilkhivska, // Бізнес-Інформ. – 2024. – №6. – С. 133-144 (Режим доступу: https://www.business-inform.net/article/?year=2024&abstract=2024_6_0_134_144). 0,9 ум.др.арк./власний внесок 0,7 авторських аркушів. (фахове, категорія Б). 5. Vilkhivska O., Vilkhivskyi V. Practical aspects of hotel and restaurant business development in Ukraine based on the use of the JSolutions module "Restaurant" / O. Vilkhivska, // Бізнес-Інформ. – 2024. – №7. – С. 316-327 (Режим доступу: https://www.business-inform.net/article/?year=2024&abstract=2024_7_0_316_327). 1,00 ум.др.арк./власний внесок 0,8 авторських аркушів. (фахове, категорія Б). Участь у програмі академічної мобільності у формі наукового стажування на базі Вищої школи управління охороною праці у місті Катовіце (ВШУОП, Республіка Польща) за програмою "Забезпечення якості освіти у вищих навчальних закладах". Сертифікат №6/2020/2021 від 30.09.2021р. Обсяг 30 годин Пройшла стажування
--	--	--	--	---	--	---

							на базі Вищої школи управління охороною праці у місті Катовіце (ВШУОП, Республіка Польща) за програмою "Забезпечення якості освіти у вищих навчальних закладах". Сертифікат №6/2020/2021 від 30.09.2021р. Обсяг 180 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 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 12/ДЦ 034799, виданий 28.03.2013	29	ОКЗ ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	Відповідає пунктам: 1,3,4,8,12,14,19 Черевична Н.І. (о,2), Грін Н.М.(о,1), Середенко В.В. (о,1) Крафтове хлібопечення як аспект української харчової ідентичності // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. – 2024. – № 3 (13). с. 33- 37. https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.5 https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/article/view/125/111 Черевична Н.І. (о,2), Грін Н.М.(о,12), Герошенко І.О.(о,12) Перспективи використання снекових батончиків у складі сухих пайків для військовослужбовців // Економіка та суспільство. – 2024. – № 59. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-136 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, Vol. 6/ №11 (126). 2023, pp. 73-82. https://journals.uran.ua/eejet/article/view/291884 1,7 ум. др. арк. /0,3 ум. др. арк. власного внеску. Черевична Н. Сучасні реалії та перспективи підготовки фахівців у сфері торгівлі та підприємництва / Черевична Н., Гапонцева О., Фролова Т. // Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, №12, 23.05.2022. с. 71-75. Режим доступу до

ресурсы :
<https://doi.org/10.32851/2708-0366/2022.12.10>
(фахове, категорія Б)
0,32 ум.др.арк. / 0,2 ум. др. арк. власного внеску. Akmen, V. Research of the market and economic situation state of the cosmetics industry in the context of reforming the regulatory framework and harmoni-zation in accordance with the requirements of the EU regulations / Akmen, V., Sorokina, S., Kruhlova, O., Pavlyshyn, M., Volynets, L., Kot, O., Sevostianova, A., Cherevychna, N., Zabrodska, H. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (13) (117), 24–36. (2022).
Режим доступу до ресурсу:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258652>
(Scopus). 0,81 ум.др.арк / 0,1 ум. др. арк. власного внеску. Черевична Н.І. Якість вітчизняних коньяків у контексті європейських норм захисту географічних зазначень товарів / Черевична Н.І., Середенко В.В., Мілінгєєв Б.А. //. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. с. 67-71. Режим доступу до ресурсу:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure68-11>
(фахове, категорія Б)
0,32 ум.др.арк. / 0,2 ум. др. арк. власного внеску.

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 III для освітян від Google" на базі ТОВ "Академія цифрового розвитку" в період з 07 квітня 2025р. по 18 травня 2025р. Сертифікат № AIAFEBGC1-1878 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин.
452114	Крамаренко Дмитро Павлович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Харківський національний університет радіоелектроніки, рік закінчення: 2025, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки, Диплом кандидата наук	25	ОК5 МОДЕЛЮВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	Відповідає пунктам: 1,2,3,4,6,8,12,14,19 Крамаренко Д.П. Морські водорості у харчуванні українців – дослідження споживчих переваг/Д. П. Крамаренко,Н.І. Гіренко// Development Service Industry Management. ХНУ. Хмельницький, 2024. (1), 47–52. Режим доступу: https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(6) (фахове видання, категорія Б). 0,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. 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, №6 (126). 2023, pp. 73-82. https://journals.uran.ua/eejet/article/view/291884 1,7 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для фаршевої маси з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ.

ДК 044289,
виданий
17.01.2008,
Атестат
доцента 12ДЦ
023127,
виданий
17.06.2010

Хмельницький, 2022.
№3(309) С. 189-193.
Режим доступу:
<http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962>
(фахове видання,
категорія Б). 0,5 ум.
др. арк. / власний
внесок 0,3 авторських
аркушів.
Крамаренко Д. П.
Дослідження впливу
кріостабілізуючих
добавок на
мікроструктурні
показники фаршу з
м'ясом та рослинними
гідробіонтами під час
заморожування-
розморожування / Н.
І. Гіренко, Д. П.
Крамаренко, В. В. Дуб
// Вісник Львівського
торгівельно-
економічного
університету. ЛТЕУ.
Львів, 2022. №29. С.
53-58. Режим доступу:
<http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1100>
(фахове видання,
категорія Б). 0,5 ум.
др. арк. / власний
внесок 0,2 авторських
аркушів. Крамаренко
Д. П. Дослідження
впливу
кріостабілізуючих
добавок на
мікроструктурні
показники фаршу з
м'ясом та рослинними
гідробіонтами під час
заморожування-
розморожування / Н.
І. Гіренко, Д. П.
Крамаренко, В. В. Дуб
// Вісник Львівського
торгівельно-
економічного
університету. ЛТЕУ.
Львів, 2022. №29. С.
53-58. Режим доступу:
<http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1100>
(фахове видання,
категорія Б). 0,5 ум.
др. арк. / власний
внесок 0,2 авторських
аркушів. Крамаренко
Д. П. Підвищення
професійно-
педагогічної
компетентності
майстра виробничого
навчання за профілем
"Харчові технології" /
Гіренко Н. І.,
Крамаренко Д. П. // *Education and pedagogical sciences* ("Освіта та педагогічна наука"). № 1(173). 2020. С. 26–36 Режим доступу: <http://hdl.handle.net/123456789/6032>

							(фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Підвищення кваліфікації через здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна за спеціальністю "Готельно-ресторанна справа" освітня програма "Готельно-ресторанна справа". Диплом магістра М22 №101624 від 31.12.2022р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації через проходження курсу "ІТ-інструменти для викладачів" на базі GlobalLogic Education в липні 2023р. Сертифікат від липня 2023р. Обсяг 18 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 260-2023 D від 7 грудня 2023р. Обсяг 24 години. Підвищення кваліфікації за курсом "Методики підвищення інтерактивності персональних навчальних систем інформаційно-комунікаційними та психолого-педагогічними технологіями дистанційного навчання" на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в період з 01 березня 2024р. по 28 червня 2024р. Сертифікат ПК 02071211/46/000012-24 від 28 червня 2024р.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Обсяг 150 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 1038-24 від 05 грудня 2024р. Обсяг 60 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання і отримання диплома другого ступеню магістра за освітньою програмою «Науки про дані» спеціальність «Комп'ютерні науки» галузь знань "Інформаційні технології" Харківського національного університету радіоелектроніки. Диплом магістра М25 №018646 від 31 січня 2025р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження міжнародного семінару на тему "Сучасні технології та тенденції в кулінарному мистецтві" організовано Фондом підготовки готельного персоналу на базі Одеського національного технологічного університету в період 18 березня 2025р. Сертифікат виданий 18 березня 2025р. Обсяг 4 години. Підвищення кваліфікації через проходження курсу "Академія ІІІ для освітан від Google" на базі ТОВ "Академія цифрового розвитку" в період з 07 квітня 2025р. по 18 травня 2025р. Сертифікат № AIAFEBGC1-1943 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через
--	--	--	--	--	--	--	---

						участь в естонсько-українській навчальній програмі "Партнерство для створення спільних локальних продуктів та кластери для підвищення їх експортної спроможності" на базі Академії сільського розвитку в період з 03 лютого 2025р. по 30 травня 2025р. Сертифікат № 14-0206/2025 від 30 травня 2025р. Обсяг 120 годин. Підвищення кваліфікації через участь у конференції від IT-компанії Genesis "Innovating Education: підходи неформальної освіти та інновації для українських ЗВО" в період 03 травня 2025р. Сертифікат від 03 травня 2025р. Обсяг 6 годин.
452114	Крамаренко Дмитро Павлович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Харківський національний університет радіоелектроніки, рік	25	ОК6 ІНЖИНІРИНГ У РЕСТОРАННОМУ ТА КРАФТОВОМУ БІЗНЕСІ Відповідає пунктам: 1,2,3,4,6,8,12,14,19 Крамаренко Д.П. Морські водорості у харчуванні українців – дослідження споживчих переваг/Д. П. Крамаренко, Н.І. Гіренко// Development Service Industry Management. ХНУ. Хмельницький, 2024. (1), 47–52. Режим доступу: https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(6) (фахове видання, категорія Б). 0,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Davydova O., Cherevychna N., Kramarenko D., Syssoieva S., Nechepurenko K. Formation of quality indicators of products based on fruits and berries. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, №6 (126). 2023, pp. 73-82. https://journals.urau.ua/eejet/article/view/291884 1,7 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для фаршевої маси з м'ясом птиці та

				закінчення: 2025, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки, Диплом кандидата наук ДК 044289, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 023127, виданий 17.06.2010		рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ. Хмельницький, 2022. №3(309) С. 189-193. Режим доступу: http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12962 (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Дослідження впливу кріостабілізуючих добавок на мікроструктурні показники фаршу з м'ясом та рослинними гідробіонтами під час заморожування- розморожування / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко, В. В. Дуб // Вісник Львівського торговельно- економічного університету. ЛТЕУ. Львів, 2022. №29. С. 53-58. Режим доступу: http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1100 (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Дослідження впливу кріостабілізуючих добавок на мікроструктурні показники фаршу з м'ясом та рослинними гідробіонтами під час заморожування- розморожування / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко, В. В. Дуб // Вісник Львівського торговельно- економічного університету. ЛТЕУ. Львів, 2022. №29. С. 53-58. Режим доступу: http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1100 (фахове видання, категорія Б). 0,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Крамаренко Д. П. Підвищення професійно- педагогічної компетентності майстра виробничого навчання за профілем "Харчові технології" / Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П. // Education and
--	--	--	--	---	--	---

							pedagogical sciences" ("Освіта та педагогічна наука"). № 1(173). 2020. С. 26–36 Режим доступу: http://hdl.handle.net/123456789/6032 (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Підвищення кваліфікації через здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна за спеціальністю "Готельно-ресторанна справа" освітня програма "Готельно-ресторанна справа". Диплом магістра М22 №101624 від 31.12.2022р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації через проходження курсу "ІТ-інструменти для викладачів" на базі GlobalLogic Education в липні 2023р. Сертифікат від липня 2023р. Обсяг 18 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 260-2023 D від 7 грудня 2023р. Обсяг 24 години. Підвищення кваліфікації за курсом "Методики підвищення інтерактивності персональних навчальних систем інформаційно-комунікаційними та психолого-педагогічними технологіями дистанційного навчання" на базі ХНЕУ ім. С. Кузнеця в
--	--	--	--	--	--	--	---

						період з 01 березня 2024р. по 28 червня 2024р. Сертифікат ПК 02071211/46/000012-24 від 28 червня 2024р. Обсяг 150 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 1038-24 від 05 грудня 2024р. Обсяг 60 годин. Підвищення кваліфікації через проходження навчання і отримання диплома другого ступеню магістра за освітньою програмою «Науки про дані» спеціальність «Комп'ютерні науки» галузь знань "Інформаційні технології" Харківського національного університету радіоелектроніки. Диплом магістра М25 №018646 від 31 січня 2025р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації через проходження міжнародного семінару на тему "Сучасні технології та тенденції в кулінарному мистецтві" організовано Фондом підготовки готельного персоналу на базі Одеського національного технологічного університету в період 18 березня 2025р. Сертифікат виданий 18 березня 2025р. Обсяг 4 години. 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 №
--	--	--	--	--	--	--

						AIAFEBGC1-1943 від 18 травня 2025р. Обсяг 30 годин. Підвищення кваліфікації через участь в естонсько-українській навчальній програмі "Партнерство для створення спільних локальних продуктів та кластери для підвищення їх експортної спроможності" на базі Академії сільського розвитку в період з 03 лютого 2025р. по 30 травня 2025р. Сертифікат № 14-0206/2025 від 30 травня 2025р. Обсяг 120 годин. Підвищення кваліфікації через участь у конференції від IT-компанії Genesis "Innovating Education: підходи неформальної освіти та інновації для українських ЗВО" в період 03 травня 2025р. Сертифікат від 03 травня 2025р. Обсяг 6 годин.
391954	Шталь Тетяна Валеріївна	Професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут міжнародних відносин	Диплом спеціаліста, Харківську державну академію технологій та організації харчування, рік закінчення: 1998, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2013, спеціальність: Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: 292 Міжнародні	27	ОК7 МІЖНАРОДНІ БІЗНЕС-СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА Відповідає пунктам: 1,3,4,6,7,8,10,12,14,19 Savytska N., Shtal T., Piddubna L., Penkina N., Priadko O. Analytical tools for evaluating customer experience in the context of marketing management of service Companies. International Journal of Customer Relationship Marketing and Management. 2024. Volume 11, No. 3, 112-124. https://doi.org/10.5256/6/msu-econ3.2024.112 Scopus 1,0/0,2 Davydova O., Shtal T., Sysoieva S., Logvinkov S., Zhukov V. Innovative Risk Management in Hotel and Restaurant Business Enterprises: Scientific and Practical Aspect. International Journal of Services, Economics and Management. 2024. Vol. 11, No. 2. – P. 116-125. https://doi.org/10.5256/6/msu-econ2.2024.116 Scopus 1,0/0,2 Shtal Tatyana, Shahini Elti. Assessment of the level

				економічні відносини, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 001071, виданий 26.09.2012, Диплом кандидата наук ДК 035972, виданий 14.09.2006, Атестат доцента 12ДЦ 022102, виданий 23.12.2008, Атестат професора 12ПР 009243, виданий 17.01.2014		of competitiveness of Ukrainian agricultural holdings in international markets. Ekonomika APK. Vol. 30, No. 6, 2023. P. 45-56. https://doi.org/10.32317/2221-1055.202306045 Scopus 1,0/0,52 Shtal T., Pliekhanov K. Ukraine's position in international rankings assessing the level of digital development of countries. Цифрова економіка та економічна безпека, 2023. №8 (08). с. 22-28. URL: https://doi.org/10.32782/dees.8-5 Scopus 0,8/0,4 Shtal T., Ptashchenko O., Rodionov S., Kurtsev O. Implementation of modern marketing tools in entrepreneurial activity. Economics of Development. 2023. Vol. 22, No. 4 p. 53-63. URL: https://doi.org/10.57111/econ/4.2023.53 Scopus 1,0/0,2 Shtal T., Pliekhanov K., Kravets K., Bochkov D. Trends in the development of digital subscription services in international markets. Economics of Development. 2024. Vol. 23, No. 1. https://doi.org/10.57111/econ/1.2024.62 Scopus 0,9/0,6 Shtal T., Proskurnina N., Savytska N., Mykhailova M., Bubenets I. Analysis of the Vectors of Digital Transformation of Retail Trade in Ukraine: Determination Methodology and Trends. Economic Affairs (New Delhi), 2023. 68, 939-945. URL: http://ndpublisher.in/admin/issues/EAv68n2sz16.pdf Scopus 1,0/0,2 Шталь Т.В., Плеханова Т. Є., Кравець К.О., Огієнко Н. С. Визначення факторів ризику зовнішнього і внутрішнього середовища підприємства при реалізації проєктів // Економіка розвитку, Том 22, № 2, 2023. Режим доступу: https://ecdev.com.ua/uk/journals/t-22-2-2023/viznachennya-faktoriv-riziku-
--	--	--	--	---	--	---

							zovnishnogo-i-vnutrishnogo-seredovishcha-pidpriyemstva-pri-realizatsiyi-proyektiv. 0,88 ум.др.арк. / власний внесок 0,6 авторських аркушів. Shtal T. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva, K. Nechepurenko, I. Zolotukhina // Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. – 2/2022, pp. 289-303. DOI: 10.3280/RISS2022-002017. – Режим доступу: https://www.francoangeli.it/rivista/getArticoloFree/72498/It (Scopus) 1 ум. др. арк. / власний внесок 0,20 авторських аркушів Shtal T. Formation of an Innovative Business Model of a Trade Organization in the Context of Economic Globalization / P. Hrynko, A. Grinko, T. Shtal, H. Radchenko, M. Pokolodna // Scientific Horizons. – 2021. – Vol. 24. – No. 6. – P. 92-98. – Режим доступу: https://sciencehorizon.com.ua/en/journals/to-m-24-6-2021/formuvannya-innovatsiynoyi-biznes-modeli-torgovelnoyi-organizatsiyi-v-umovakh-ekonomichnoyi-globalizatsiyi (Scopus). 1,2 ум.др.арк./власний внесок 0,3 авторських аркушів. Шталь Т. В. Аналіз теоретичних підходів до визначення сутності зовнішнього середовища міжнародного бізнесу підприємства / Т. В. Шталь, Т. С. Бунчикова // Економіка та суспільство. – 2021. – № 31. – Режим доступу: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/735/707 (фахове видання, кат. Б). 1,0 ум.др.арк./власний внесок 0,5 авторських аркушів. Шталь Т. В. Інноваційні форми міжнародного бізнесу в умовах глобалізації /
--	--	--	--	--	--	--	---

Т. В. Шталь, Д. О. Дмитренко // Економіка та суспільство. – 2021. – № 32. – Режим доступу: <https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/792/759> (фахове видання, кат. Б). 1,0 ум.др.арк./власний внесок 0,5 авторських аркушів. Shtal T. Strategic Guidelines for the Improvement of Logistic Activities of Trade Enterprises / T. Shtal, A. Uvarova, N. Proskurnina, N. Savytska // Journal of Information Technology Management, 2020, Vol.12, No.3. P. 70-82. – Режим доступу: https://jitm.ut.ac.ir/article_76295.html (Scopus) 0,75 ум. друк. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Shtal T. V. Improving Public Water Resources Policy in Ukraine: Municipal and Environmental Issues / O. A. Diegtiar, V. H. Hornyk, S. O. Kravchenko, V. V. Karlova, T. V. Shtal // Journal of Environmental Management and Tourism (Volume XI, Summer), 3(43), 2020, pp. 669-675. – Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5047> (Scopus). 0,75 ум. друк. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Шталь Т. В. Оцінка організаційно-економічного забезпечення логістичної діяльності торговельних підприємств України / Т. В. Шталь, А. Є. Уварова // Бізнес Інформ. – 2020. - №1. – С. 196–209. – Режим доступу: http://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2020-7_0-pages-322_330.pdf (фахове, категорія Б) 0,75 ум. др. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів. Шталь Т.В. Франчайзинг у ресторанному бізнесі: проблеми міжнародної інтеграції України / Т. О. Ставерська, Т. В.

							Шталь, В. О. Козуб // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Сер. “Міжнародні економічні відносини та світове господарство”. – 2020. – Вип. 31. – С. 119–126. – Режим доступу: https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-31-19. (фахове, категорія Б). 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Шталь Т.В. Комплексний підхід до омніканальної маркетингової стратегії в роздрібній торгівлі / Т. В. Шталь, Н. В. Проскурніна // Причорноморські економічні студії, 2020. - №60-2. – С. 24–31. – Режим доступу: http://bses.in.ua/journals/2020/60_2_2020/6.pdf (фахове, категорія Б) (заг. обсяг 0,7 друк. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Підвищення кваліфікації за міжнародним преком "Модель Жана Моне: "Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0"" на базі ХНУ ім.В.Н.Каразіна. Сертифікат №177/2021 від 16.05.2021р. Обсяг 114 годин Пройшла підвищення кваліфікації на базі Національної академії педагогічних наук України ДЗВО "Університету менеджменту освіти" Центральний інститут післядипломної освіти за освітньо-професійною програмою "Директори (заступники директорів) інститутів, декани (заступники деканів) факультетів університетів, академій, інститутів". Свідомство № СП 35830447/0766-21 від 11.06.2021р. Обсяг 180 годин Участь у програмі академічної
--	--	--	--	--	--	--	--

							мобільності у формі наукового стажування у Варненському університету менеджменту (Болгарія) за програмою "Адаптивні методи навчання, глобальні тренди та інноваційні практики у вищій освіті: Європейський досвід". Сертифікат №432/11.09.2021 від 11.09.2021р. Обсяг 30 годин Пройшла стажування у Варненському університету менеджменту (Болгарія) за програмою "Адаптивні методи навчання, глобальні тренди та інноваційні практики у вищій освіті: Європейський досвід". Сертифікат №432/11.09.2021 від 11.09.2021р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації у формі стажування на базі мережі готелів HVD (Болгарія), за програмою «Розвиток міжнародних мереж в контексті цифрової економіки: європейський досвід». Сертифікат № 357/05.03.2022 від «05» березня 2022р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації через проходження навчання за програмою "Інформаційний день Еразмус+ у сфері освіти: вища освіта" на платформі ZOOM в період 10 грудня 2024р. Сертифікат № 2941 від 10 грудня 2024р. Обсяг 12 годин.
482939	Протасенко Ольга Федорівна	Доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут економіки і права	Диплом бакалавра, Національний аерокосмічний університет імені М.Є. Жуковського "Харківський авіаційний інститут", рік закінчення: 2001, спеціальність: 1001 Авіація та	23	OK8 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ	Відповідає пунктам: 1,3,4,8,10,12,13,14,19 Protasenko O. THE ECO-ERGONOMICS ISSUES OF THE DIGITAL WORKPLACE / O. Protasenko, G. Mygal, N. Kobrina // Integrated Computer Technologies in Mechanical Engineering. Lecture Notes in Networks and

				космонавтика, Диплом магістра, Національний аерокосмічний університет імені М.Є. Жуковського "Харківський авіаційний інститут", рік закінчення: 2002, спеціальність: Безпека життєдіяльності, Диплом кандидата наук ДК 032057, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 025763, виданий 01.07.2011		Systems. – 2024. – Vol. 1008. – P. 40–51. – Режим доступу : https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-61415-6_4 (Scopus). 0,75 ум.др.арк./власний внесок 0,25 авторських аркушів. Протасенко О.Ф. Трансформація культури безпеки в умовах цифровізації / О.Ф. Протасенко, Є.О. Михайлова // Комунальне господарство міст. – 2024. – Том 1. Вип. 182. – С. 223–228. – Режим доступу : http://surl.li/obsknw (фахове видання). 0,8 ум.др.арк./власний внесок 0,4 авторських аркушів. Protasenko O. Digital education in the development of the company's human capital / O. Protasenko // Proceedings of Socratic Lectures. – University of Ljubljana. – 2024. – 10. – P. 176- 183. – Режим доступу : http://surl.li/tvlrb (фахове видання). 0,5 ум.др.арк./власний внесок 0,5 авторських аркушів. Protasenko O. DESIGNING HUMAN- MACHINE SYSTEMS:TRANSFOR MATION OF A DESIGNER'S THINKING"/ O. Protasenko, G. Mygal // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ "ХПІ". – 2023. – № 4 (18). – С. 27-35. – Режим доступу : http://surl.li/hgwhvz (фахове видання). 1 ум.др.арк./власний внесок 0,5 авторських аркушів. Protasenko O. Ergonomic thinking in the design of human- machine systems / O. Protasenko, G. Mygal, N. Kobrina, E. Mykhailova // Bulletin of the National Technical University "KhPI". Series: New solutions in modern technology. – Kharkiv: NTU "KhPI". – 2023. – № 1(15). – P. 42–52. – Режим доступу : http://vestnik2079-5459.khpi.edu.ua/article/view/273679 (фахове видання). 1,25 ум.др.арк./власний
--	--	--	--	---	--	---

							внесок 0,3 авторських аркушів. Protasenko O. Ergonomics 4.0: digitalization problems and overcoming them // O. Protasenko, G. Mygal. – 2023. – Vol. 3. – № 177. – P. 182–188. – Режим доступу : https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/article/view/6143 (фахове видання). 0,8 ум.др.арк./власний внесок 0,4 авторських аркушів Protasenko O. Research of Human-Machine Interaction on the Example of the “Operator-UAV” System / O. Protasenko O., G. Mygal, N. Kobrina // Integrated Computer Technologies in Mechanical Engineering. Lecture Notes in Networks and Systems. – 2023. – Vol. 657. – P. 611–622. – Режим доступу : https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-36201-9_51 (Scopus). 0,75 ум.др.арк./власний внесок 0,25 авторських аркушів. Протасенко О. Ф. Безпілотні системи: проблеми людського фактора / Г. В. Мигаль, О. Ф. Протасенко // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2022. – № 4 (14). – С. 46–52. – Режим доступу : http://vestnik2079-5459.khpi.edu.ua/article/view/267945 (фахове видання). 0,8 ум.др.арк./власний внесок 0,4 авторських аркушів. Protasenko O. Study of Strategies for Sustainable Production and Consumption in the Economic Conditions of Ukraine / A. Ivashura, O. Protasenko, E. Mykhailova, O. Severinov // Економіка розвитку. – 2022. – Т. 21. – № 1. – С. 8–16. Режим доступу : http://surl.li/ggmbf (фахове видання). 0,6 ум.др.арк./власний внесок 0,15 авторських аркушів. Protasenko O. Cognitive Aspects of Ensuring the Safety, Dependability and Stability of a Dynamic
--	--	--	--	--	--	--	--

							System's Functioning in Extreme Conditions / V. Mygal, G. Mygal, O. Protasenko O., I. Klimenko // Integrated Computer Technologies in Mechanical Engineering. Lecture Notes in Networks and Systems. – 2022. – Vol. 367. – P. 195–206. Режим доступу : https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-94259-5_18 (Scopus). 0,8 ум.др.арк./власний внесок 0,2 авторських аркушів. Protasenko O. A convergent approach to the viability of the dynamical system: the cognitive value of complexity / O. Illiashenko, V. Mygal, G. Mygal, O. Protasenko // International Journal of Safety and Security Engineering. – 2021. – Vol. 11 (6). – P. 713–719. – Режим доступу : https://www.iieta.org/journals/ijssse/paper/10.18280/ijssse.110612 (Scopus). 0,8 ум.др.арк./власний внесок 0,2 авторських аркушів. Protasenko O. The design principles of man-machine interaction in a digital environment / O. Protasenko, G. Mygal, E. Mykhailova // Open information and computer integrated technologies. – Kharkiv : KhAI. – 2021. – № 93. – P. 190–204. Режим доступу : http://nti.khai.edu/ojs/index.php/oikit/article/view/1567/1671 (фахове видання). 1,0 ум.др.арк./власний внесок 0,33 авторських аркушів. Babenko V. Development of the Methodology for the Choice of Polygraphy Equipment for Printing on Cloth / V. Babenko, Y. Hrabovskyi, A. Ivashura, O. Protasenko // WSEAS Transactions on Environment and Development. – 2020. – Vol. 16. – Art. #32, pp. 305-315. – Режим доступу : https://www.wseas.org/multimedia/journals/environment/2020/a645115-038.pdf (Scopus). 0,85 ум.др.арк./власний внесок 0,21 авторських аркушів. Protasenko O.F. Eco-
--	--	--	--	--	--	--	---

							ergonomic Designing of Working Environment / O.F. Protasenko, G. V. Mygal // Open information and computer integrated technologies. – Kharkiv : KhAI. – 2020. – № 89. – P. 104-122. – Режим доступу : https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://nti.khai.edu/ojs/index.php/oikit/article/viewFile/1344/1438 (фахове видання). – 1,25 ум.др.арк./власний внесок 0,625 авторських аркушів. Protasenko O.F. Human Resources Are a Factor in Applying of Man-Machine Systems Safety / O. F. Protasenko, G. V. Mygal // Komunalne gospodarstvo mist. – Kharkiv : KhNUMG im. O.M. Beketova. – 2020. – Tom 6. – Vip. 159. – P. 139-146. – Режим доступу: https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/article/view/5687/5610 (фахове видання). 0,8 ум.др.арк./власний внесок 0,4 авторських аркушів. 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 № 198 від 20 березня 2023р. Обсяг 180 годин. Підвищення кваліфікації за курсом "Цифрові технології в безпеці життєдіяльності: виклики та інноваційні рішення" на базі Міжгалузевого інституту післядипломної освіти Національного технічного університету "ХПІ" в період з 03 лютого 2025р. по 10 квітня 2025р. Свідоцтво ПК 36627007/100071-25
--	--	--	--	--	--	--	---

						від 10 квітня 2025р. Обсяг 180 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 закінчення: 2018, спеціальність: 263 Цивільна безпека, Диплом магістра, Одеський національний технологічний університет, рік закінчення: 2025, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, 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	14	ОК9 УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМИ ПРОЄКТАМИ У РЕСТОРАННОМУ ТА КРАФТОВОМУ БІЗНЕСІ Відповідає пунктам: 1,3,4,8,9,11,12,13,14,19 Безсонний В.Л. Використання ентропійного підходу в системах моніторингу водних ресурсів. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Геологія. Географія. Екологія», 2023. (58), 302–320. https://doi.org/10.26565/2410-7360-2023-58-23 Web of Science Core Bezsonnyi V., Plyatsuk L., Ponomarenko R., Asotskyi V., Tretyakov O., Zhuravskij M. Integrated assessment of the surface source of water supply according to environmental-risk indicators. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2023, С. 461-473 https://doi.org/10.15421/112341 (WoS). 1,2 ум. друк. арк. / 0,2 власний внесок ум. друк. арк. Web of Science Core 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 0,9 ум. друк. арк. Безсонний, В. Л. Метод аналізу вразливості водних ресурсів у нестабільному середовищі на основі ентропійного підходу. Людина та довкілля. Проблеми неоекології, 2023. Вип. 39, С. 65-76. https://doi.org/10.26565/1992-4224-2023-39-06 https://periodicals.karazin.ua/humanenviron/article/view/21910 0,9 ум. друк. арк. Безсонний В. Л. Термодинамічні підходи в

дослідженнях екологічних проблем. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Екологія». 2023. Вип. 28. С. 30-41. <https://doi.org/10.26565/1992-4259-2023-28-03> <https://periodicals.karazin.ua/ecology/article/view/21945> 0,9 ум. друк. арк. Безсонний В. Л. Реалізація концепції інформаційної ентропії при створенні мереж моніторингу вод. Екологічні науки : науково-практичний журнал, Київ. 2023. № 3(48). С. 138–142. DOI <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2023.есо.3-48.22> 0,9 ум. друк. арк. Безсонний В. Л. Методика оцінки екологічного стану водойми на основі ентропійно зваженого індексу якості води. Екологічні науки : науково-практичний журнал, Київ. 2023. № 2(47). С. 44–48. DOI <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2023.есо.2-47.7> 0,9 ум. друк. арк. / власний внеско 0,9 авторських аркушів Безсонний В.Л., Пляцук Л.Д., Пономаренко Р.В., Третяков О.В. Визначення екологічного стану Кременчуцького водосховища на основі інформаційної ентропії. Науково-технічний журнал «Техногенно-екологічна безпека». 13 (1/2023). С. 20–26. <https://doi.org/10.52363/2522-1892.2023.13> 1,0 ум. друк. арк. / власний внеско 0,25 авторських аркушів Безсонний В.Л., Пляцук Л.Д., Третяков О.В. Аналіз екологічного стану Каховського водосховища на підставі ентропійного індексу. Збірник наукових праць Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова. № 1 (490) 2023. С. 198-208. DOI [https://doi.org/10.15589/znp2023.1\(490\).24](https://doi.org/10.15589/znp2023.1(490).24) 0,9 ум. друк. арк. / власний внеско 0,3

авторських аркушів
Безсонний В.Л.
Засоби математичного
прогнозування оцінки
екологічного стану
поверхневих водних
об'єктів / В.Л.
Безсонний, Л.Д.
Пляцук, О.В.
Третьяков //
Екологічні науки :
науково-практичний
журнал, 2022. – №
5(44). С. 64-68 –
Режим доступу:
<https://doi.org/10.32846/2306-9716/2022.eco.5-44.9>
(фахове видання). 0,9
ум. друк. арк. /
власний внесок 0,3
авторських аркушів.
Безсонний В. Л.
Ентропійний підхід до
оцінки екологічного
стану водотоку / В.Л.
Безсонний, О.В.
Третьяков, Л.Д.
Пляцук, А.Н. Некос //
Вісник Харківського
національного
університету імені В.
Н. Каразіна, серія
«Екологія». – 2022. –
Вип. 27. – С. 6–19. –
Режим доступу:
<https://periodicals.karazin.ua/ecology/article/view/21117> (фахове
видання). 0,8 ум.
друк. арк. / власний
внесок 0,2 авторських
аркушів. Безсонний В.
Л. Екологічна оцінка
якості води
Канівського
водосховища / В.Л.
Безсонний, А.Н.
Некос, А.В. Сапун //
Людина та довкілля.
Проблеми
неоекології. 2022. –
Вип. 38. – С. 85-96. –
Режим доступу:
<https://periodicals.karazin.ua/humanenviron/article/view/21102>
(фахове видання). 0,9
ум. друк. арк. /
власний внесок 0,3
авторських аркушів.
Безсонний Віталій.
Термодинамічні
аспекти системного
підходу в екології /
Віталій Безсонний,
Олег Третьяков,
Микола Шерстюк,
Алла Некос // Вісник
Харківського
національного
університету імені В.
Н. Каразіна, серія
«Геологія. Географія.
Екологія», 2022. –
Вип. 57. – С. 268-281.
– Режим доступу:
<https://periodicals.karazin.ua/geoeso/article/view/21388> (фахове
видання). 1,6 ум. друк.

							арк. / власний внесок 0,4 авторських аркушів. Безсонний В.Л. Оцінка техногенно-екологічної безпеки водотоку за показниками ризику в умовах воєнної небезпеки / В.Л. Безсонний, Л.Д. Пляцук, Р.В. Пономаренко, О.В. Третьяков // "Науково-технічний журнал «Техногенно-екологічна безпека». – 12 (2/2022). – С. 72–79. – Режим доступу: https://doi.org/10.52363/2522-1892.2022.2.9 (фахове видання). 1,0 ум. друк. арк. / власний внесок 0,25 авторських аркушів. Безсонний В.Л. Інтегральна оцінка екологічного стану Дніпровського водосховища / В.Л.Безсонний, Р.В. Пономаренко, О.В. Третьяков, Є.В. Іванов, П.Ю. Бородич, Т.О. Луценко // Проблеми надзвичайних ситуацій. – 2022. – №1(35). – С. 209–227. – Режим доступу: https://doi.org/10.52363/2524-0226-2022-35-16 (фахове видання). 1,2 ум. друк. арк. / власний внесок 0,2 авторських аркушів. Безсонний, В. Л. Вибір індикативного показниками екологічного стану поверхневого джерела водопостачання // Комунальне господарство міст, 2022, 3(170), 26–34. https://doi.org/10.33042/2522-1809-2022-3-170-26-34 0,8 ум. друк. арк. / 0,8 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б) Безсонний В. Л. Моніторинг екологічної безпеки водотоків за кисневими показниками / Безсонний В. Л., Пономаренко Р. В., Третьяков О. В., Калда Г. С., Асоцький В. В. // Науково-технічний журнал «Техногенно-екологічна безпека» 10 (2/2021) С. 75 – 83. – Режим доступу: http://repositsc.nuczu.edu.ua/handle/123456789/13942 (фахове, категорія Б) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др.
--	--	--	--	--	--	--	---

арк. власного внеску (фахове, категорія Б) Bezsonnyi V. Regarding the Choice of Composite Indicators of Ecological Safety of Water in the Basin of the Siversky Donets / Bezsonnyi, V.; Ponomarenko, R.; Tretyakov, O.; Asotsky, V.; Kalynovskyi, A. // Journal of Geology, Geography and Geoecology 2021, 30, 622-631. <https://doi.org/10.15421/112157> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія А, WoS). Безсонний В. Л. Оцінка екологічного ризику внаслідок впливу комунальних об'єктів на поверхневі води / Безсонний В. Л., Пономаренко Р. В., Третьяков О. В., Бурменко О. А., Бородич П. Ю., Карпець К. М. // Проблеми надзвичайних ситуацій. 2021. № 2(34) С. 58 – 76. <http://pes.nuczu.edu.ua/images/arhiv/34/5.pdf> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б) Безсонний В.Л. Розробка алгоритму оптимального управління ризиками небезпечних подій на машинобудівному підприємстві / В.Л. Безсонний, Р.В. Пономаренко, О.В. Третьяков, К.М. Карпець // Проблеми надзвичайних ситуацій. 2021. № 1(33). – С. 58-71. – Режим доступу: <https://doi.org/10.52363/2524-0226-2021-33-5> (фахове видання) 1 ум. друк. арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску (фахове, категорія Б) Bezsonnyi V.L. Production risk management in the foundry / V.L. Bezsonnyi, O.V. Tretyakov, V.V. Asotskyi, R.V. Ponomarenko // Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020, (1):123-129. Режим доступу: <https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/123> (Scopus) 1 ум. друк.

							арк. / 0,3 ум. др. арк. власного внеску. Підвищення кваліфікації у ХНУ ім.В.Н.каразіна за освітньою програмою "Конструювання дистанційних курсів для системи змішаного навчання". Сертифікат № 0207- 891 від 05.04.2021р. Обсяг 180 годин Підвищення кваліфікації через участь у вебінарі за програмою "Академічна добросовісність при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні" на базі Інституту науково- дослідного Люблінського науково- технологічного парку (м. Люблін, Республіка Польща) та IESF «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат ESN № 97516/2022 від 26.09.2022р. Обсяг 45 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 № 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. 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 № AIAFEVBGС1-3356 від 18 травня 2025р. 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
399463	Давидова Оксана Юрївна	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	30	ОК10 МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ В УПРАВЛІННІ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Відповідає пунктам: 1,2,3,4,5,7,8,9,11,12,13,14, 19 Shtal, T., Davydova, O., Sysioieva, 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, 11(2), pp.. 116–125. http://surl.li/fpjcaay (SCOPUS, Web of Science). 1,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,50 авторських аркушів. Logvinkov S.M.(0,2), Davydova O.Y.(0,2), Ivashura A.A.(0,2), Borysenko O.M.(0,2), Shabanova H.M.(0,2), Korohodska A.M.(0,2) Thermodynamics of cordierite formation during firing of water-permeable

				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, Атестат доцента ДЦ 010434, виданий 17.02.2005, Атестат професора АП 001253, виданий 15.10.2019		ceramics//Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii, 2024, (2), pp. 55 - 60. DOI: 10.32434/0321-4095-2024-153-2-55-60. http://dx.doi.org/10.32434/0321-4095-2024-153-2-61-69 (SCOPUS). 1,2 ум. др. арк. / власний внесок 0,20 авторських аркушів. Давидова О.Ю., Сисоєва С.І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2024. № 1. С.72 - 89. https://journal-met.kh.ua/jme01245.html (Фахове видання України). 1,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,70 авторських аркушів. Давидова О.Ю., Михальченко О.Ю. Проблеми та перспективи розвитку інклюзивного туризму як складової соціально-економічного розвитку України. Бізнес Інформ: наук. журнал. 2023. № 8. С. 179-184. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-8-179-184 https://www.business-inform.net/article/?year=2023&abstract=2023_8_o_179_184 (Фахове видання України). 1,0 ум. др. арк. / власний внесок 0,50 авторських аркушів 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, 11(2), pp.. 116–125. http://surl.li/fpjcaay (SCOPUS, Web of Science). 1,5 ум. др. арк. / власний внесок 0,50 авторських аркушів. V. Babenko, O. Shumilo, O. Davydova. Building a business model of enterprise's innovative development based on economic security as an element of urban management. International Journal of Human Capital in Urban Management
--	--	--	--	---	--	---

10.22034/ijhcum.2024.2013019.1676 .
https://www.ijhcum.net/article_710505.html (SCOPUS). 1,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,40 авторських аркушів. Logvinkov S.M.(0,2), Davydova O.Y.(0,2), Ivashura A.A.(0,2), Borysenko O.M.(0,2), Shabanova H.M.(0,2), Korohodska A.M.(0,2) Thermodynamics of cordierite formation during firing of water-permeable ceramics//Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii, 2024, (2), pp. 55 - 60. DOI: 10.32434/0321-4095-2024-153-2-55-60. <http://dx.doi.org/10.32434/0321-4095-2024-153-2-61-69> (SCOPUS). 1,2 ум. др. арк. / власний внесок 0,20 авторських аркушів. 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. (Фахове видання України). 1,2 ум. др. арк. / власний внесок 0,40 авторських аркушів. Давидова О.Ю., Сисоева С.І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. Журнал з менеджменту, економіки та технологій. 2024. № 1. С.72 - 89. <https://journal-met.kh.ua/jme01245.html> (Фахове видання України). 1,4 ум. др. арк. / власний внесок 0,70 авторських аркушів. Davydova O. Formation of the mechanism of innovative development of insurance companies in the market environment / I. Litvinova, O. Davydova, V. Kozub, S. Kozub, T. Chernukha // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2022. – Vol. 3. – Is. 13 (117). – P. 67-77. ISSN 1729-3774. UDC 005:342:368. DOI: 10.15587/1729-4061.2022.260372. – Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view>

							/260372/256907 (Scopus) 1,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Давидова О. Ю. Організаційні аспекти формування та впровадження комплексних тренінгових програм навчання персоналу готелів / О. Ю. Давидова, О. А. Давидова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 199-211. – Режим доступу: http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/5931 (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк./ власний внесок 0,3 авторських аркушів. Давидова О. Ю. Система організації мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах / О. Ю. Давидова О.Ю., В. І. Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 188-199. – Режим доступу: http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5930 (фахове видання, категорія Б). 0,6 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. Davydova O., Kashchena N., Staverska T., Chmil H. Sustainable Development Of Enterprises With Digitalization Of The Economic Management. International Journal of Advanced Science and Technology. Vol. 29 No. 8s (2020), pp. 2370–2378. 10.05.2020. Retrieved from http://sersc.org/journals/index.php/ijast/article/view/14712. (Scopus). 1,20 ум. др. арк. / власний внесок 0,3 авторських аркушів. 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
--	--	--	--	--	--	--	--

							агенства 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 проєкту "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 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.
--	--	--	--	--	--	--	---

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