

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Луцький національний технічний університет
Освітня програма	50955 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	309
Повна назва ЗВО	Луцький національний технічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	05477296
ПІБ керівника ЗВО	Вахович Ірина Михайлівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://lntu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/309>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	50955
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра іноземної та української філології
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
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, Англійська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	308241
ПІБ гаранта ОП	Громик Оксана Миколаївна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	o.hromyk@lutsk-ntu.com.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-666-47-26
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Рішення про започаткування та впровадження в освітній процес в ЛНТУ ОП «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів ВО на другому (магістерському) рівні галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа прийнято на засіданні Вченої ради ЛНТУ у 2021 році (протокол Вченої ради ЛНТУ №10 від 27.04.2021 р.). Під час розробки ОП враховано інтереси й пропозиції здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, інших стейкхолдерів, досліджено практику формування аналогічних ОП вітчизняних та іноземних ЗВО.

До обов'язкових компонентів було внесено такі: ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності, ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою, ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування, ОК 04 Strategic management and marketing of Horeca, ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування, ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі, ОК 07 Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі, ОК 08 Виробничо-технологічна практика, ОК 09 Переддипломна практика, ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи (<https://bit.ly/44YdCjQ>).

До освітнього процесу в ЛНТУ залучено викладачів кафедри іноземної та української філології, міжнародних економічних відносин, а також провідних практиків індустрії гостинності регіону. Кадровий склад НПП – 2 доктори наук, професори, 5 кандидатів наук, доценти, які повністю відповідають ліцензійним умовам по ОК, що викладають. До забезпечення освітнього процесу залучені стейкхолдери через проведення занять, як запрошені лектори, а також виконання практичних робіт на базах-підприємствах партнерів (<http://surl.li/rsrhqj>; <http://surl.li/nfgrez>; <https://bit.ly/3A9fEEj>; <https://bit.ly/3A8fAES>).

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	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	30	4	0	0	0
2 курс	2023 - 2024	40	7	6	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	33011 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	50955 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	41456	41456
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	41456	41456
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП ГРС магістр 2024 .pdf</i>	uoRQ1dfklsAgcAiXXj3P59H7ejnp5HVRTV1NvD9XBvc=
Навчальний план за ОП	<i>НП ГРС магістр денна 2024-2025 .pdf</i>	M6qnPLcz+T6UywJ8APBzKi1MslndXihL4qTigSvrzn4=
Навчальний план за ОП	<i>НП ГРС магістр заочна 2024-2025.pdf</i>	u6LNWrwozzYzQtWoYcSvCwG2BfjGfFiXOsNv1Lvgnkw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія -відгук Волинська ОДА .pdf</i>	2PTA7oLOTouSsFBJKCtWR24+4g3o6Dwz/9iati3MOTU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК Ribas room Lutsk .pdf</i>	vurola/HfYJKXoIgfP8l7ps/vJwaswq5F1OxerDhdl4=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК ГПК Максим.pdf</i>	ogJ81IWfFzyXXpS6ePvhZ6DQE3SOSE6d8/22jh4vaZw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>РЕЦЕНЗІЯ_ВІДГУК_ОНЕУ.pdf</i>	Kz2XLpp63KAuChGvURPr9iF+IHuG6VjKlUnpHRDfREI=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія МДУ .pdf</i>	nXeI936p+8MOcPs8m7WmsWsiofYzYldfoZXXoHWhD+E=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Програмні результати навчання за ОП «Готельно-ресторанна справа» <https://bit.ly/3YuRuO2> відповідають результатам навчання, передбаченим Стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ МОН України від 05.01.2021р. №26) <https://bit.ly/4dZoPCj>.

Зокрема, в ОП інтегральна компетентність, спеціальні (фахові) компетентності (СК 1-12) та програмні результати навчання (ПРН 1-12) повністю відповідають Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня.

Визначені компетентності, у свою чергу, корелюють з класифікацією компетентностей НРК відповідно до представленої у даному Стандарті матриці відповідності визначених компетентностей та дескрипторів НРК. Відповідно в ОП дотримується відповідність визначених ПРН і компетентностей. Також ОП містить Матрицю відповідності загальних та спеціальних (фахових) компетентностей освітнім компонентам ОП. Кожна із вказаних компетентностей забезпечуються не менш як однією виділеною в ОП освітньою компонентою. В ОП подано Матрицю забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними обов'язковими компонентами ОП. Процес досягнення ПРН за ОП протягом усього періоду реалізації освітньої складової детально представлено у Структурно-логічній схемі порядку вивчення та взаємозв'язку груп компонент ОП.

Діюча ОП затверджена протоколом Вченої ради ЛНТУ №10 від 26.04.2024 р, ПРН досягаються шляхом вивчення комплексу обов'язкових фахових дисциплін: ОК 01 (Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності), ОК 02 (Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою), ОК 03 (Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування), ОК 04 (Strategic management and marketing of Horeca), ОК 05 (Підприємницькі рішення сфери обслуговування), ОК 06 (Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі), ОК 07 (Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі), ОК 08 (Виробничо-технологічна практика), ОК 09 (Переддипломна практика), ОК 10 (Підготовка та захист кваліфікаційної роботи).

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

Професійні стандарти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа відсутні.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

До обговорення ОП залучалися здобувачі, які висловлювали свої пропозиції під час громадських обговорень та під час опитувань <https://bit.ly/3Um4LpM>. Зокрема за підсумками громадського обговорення ОП, які реалізовує випускова кафедра (<https://bit.ly/4eTX5Dc>, <https://bit.ly/4hcjehN>) і опитувань на етапі визначення набору ОК, які визначають її унікальність, враховано думку здобувачів кафедри щодо збільшення кількості тем, що розкривають психологічні аспекти організації готельно-ресторанного бізнесу. Пропозицію враховано в ОК 4 «Strategic management and marketing of Horeca», Тема 4. «Features of personnel policy management in the field of Horeca sphere» <https://drive.google.com/file/d/1pWdQz2e9Hj5kLBVgRPXK-fSXS0aonvKJ/view>.

Також здобувачі звертали увагу, що їм було б цікаво прослухати гостьові лекції та інші заняття від відомих вчених і практиків. Відповідно кафедра туризму та готельно-ресторанної справи постійно організовує гостьові лекції, тренінги, залучає здобувачів до вебінарів, наукових заходів тощо (<https://cutt.ly/J5zGbd4>; <https://bit.ly/3BQ7Tns>; <https://cutt.ly/o7kjan0>; <https://cutt.ly/I5z6BU0>; <https://cutt.ly/V5z5De0>).

Враховуючи думку здобувачів <https://bit.ly/3UGTkt1>, що їм цікаво розвивати власні цифрові та комунікативні навички, а також вивчати інновації в закладах ГРГ, було введено вибірково ОК «Цифрова грамотність», «Інноваційні моделі індустрії гостинності», «Міжособистісна комунікація сфери послуг» тощо.

- роботодавці

На етапі розробки і реалізації ОП залучаються роботодавці, які є постійними учасниками заходів кафедри (<https://bit.ly/4odBb9q>; <https://bit.ly/3NwsHDo>; <https://bit.ly/4htE7VZ>). Системні зустрічі з роботодавцями стимулюють врахування нових запитів щодо удосконалення ОП. Зокрема, керівник «Ribas rooms Lutsk» Слущка Д.В, дала пропозицію посилити участь кафедри у навчальних візитах до закладів готельного господарства (пропозицію враховано, оновлено зміст ОК08; НПП кафедри підвищили кваліфікацію в готельній мережі «Ribas hotel group», та РК «Рестпарк»). Відбулися візити здобувачів, на підприємства гостинності (ГРК «Makis» <http://surl.li/nfgrez>).

Керівник ГРК «Makis» Панасюк А.Т. подав пропозицію застосувати концепцію розвитку бізнесу гостинності на засадах використання сучасних технологій, що враховано в ОК 07. Учасниками заходів на кафедрі були Гусак Н., директор РК «Рестпарк», менеджер ресторанів “Noble Restaurant” і “Корона Вітовта” та директор ТОВ «Рейна Лімітед» Маркевич І. (<https://bit.ly/45Uprbm>; <https://bit.ly/3A9fEEj>), менеджери готельної мережі «Ribas rooms Lutsk», ГРК «Makis». Роботодавці мають можливість взяти участь у громадському обговоренні усіх ОП на сайті ЛНТУ (<https://bit.ly/3grpTWt>). Потреби роботодавців визначаються шляхом спілкування під час особистих зустрічей, за наявними рецензіями, а також на круглих столах, за результатами опитувань (<http://surl.li/wbnwix>).

- академічна спільнота

Представники академічної спільноти залучаються до процесу вдосконалення ОП під час участі в організованих випусковою кафедрою науково-практичних та консультативних заходах <https://bit.ly/44YdCjQ>, зокрема на щорічній конференції кафедри «Перспективи розвитку туризму і гостинності в Україні та світі» <https://bit.ly/4dUJZ7C>. Мета ОП та її ПРН визначаються з урахуванням вимог та потреб академічної спільноти. Під час громадського обговорення 2024 р. (<https://bit.ly/3BRLKoG>) д.е.н. проф. Корсак В. запропонував об'єднати в ОП ОК 6 і ОК 7, що було враховано та виокремлено ОК 06 «Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі». Для вивчення практичного досвіду, на ОП періодично організовуються тренінги щодо практики розвитку бізнесу в індустрії гостинності від тренерів Академії практичного менеджменту компанії «VolWest Group» <https://bit.ly/3rjTJpx>, (<https://bit.ly/4fbkS17>), за підсумками яких, група забезпечення ОП врахує в освітньому процесі сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності. За результатами обговорення у 2024 році детально розкрито теоретичну та

практичну складову ОП у частині змісту предметної області шляхом деталізації сучасних аспектів розвитку ГРС в ОК 6 та ОК 7. Також змінено послідовність викладання дисциплін за семестрами в ОП, ОК 3 перенесена у перший семестр, оскільки здобувачі повинні орієнтуватися у вимогах до написання статей, тез конференцій, таким чином здобувачі мають більше часу на якісну підготовку; ОК 4 - у другий.

- інші стейкхолдери

На етапах реалізації ОП Готельно-ресторанна справа залучалися й інші стейкхолдери, зокрема засновник ГО «Ресторанна Гільдія», шеф-кухар, тренер з підготовки бізнесу до перевірок, спікер семінарів по впровадженню системи НАССР в сфері HoReCa Михайлов Б. (<http://surl.li/rsrhqu>), серед пропозицій якого було поглиблення компетентностей здобувачів ОП, шляхом використання Microsoft 365, який можна використовувати, як основний інструмент документообігу підприємств індустрії гостинності, а також для створення рекламних сторінок та візиток готельно-ресторанних комплексів, презентаційних матеріалів, а також при роботі з базами даних. Також програмні результати навчання ОП визначались у ході співпраці з КП «Туристично-інформаційний центр Володимирської міської ради» (<https://bit.ly/3Pq98gf>), ЦТІ «ZHYDYCHYN CENTER» та Департамент економічного розвитку, зовнішніх зносин та з питань туризму, курортів та партнерські готелі та ресторани регіону ВОДА.

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

Мета ОП «Готельно-ресторанна справа» в повній мірі відповідають місії та стратегії ЛНТУ на 2021-2026 рр. (<https://cutt.ly/D3pedfG>), що зафіксовано в її меті: «В контексті виконання місії ЛНТУ щодо формування високоосвіченого і національно свідомого покоління громадян України надати здобувачам вищої освіти на другому (магістерському) рівні якісну освіту...». ОП розроблена та реалізується відповідно до планів роботи (<https://cutt.ly/d9aWRwr>) та Статуту університету (<https://cutt.ly/U9aWptj>). Відповідно до стратегії ЛНТУ ОП передбачає якісну підготовку конкурентоспроможних фахівців у сфері індустрії гостинності забезпечення професійного розвитку здобувачів шляхом поєднання їх теоретичної підготовки з практичною діяльністю шляхом застосування синергетичного підходу до формування системних знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей здобувачів, достатніх для успішного вирішення професійних завдань у сфері індустрії гостинності; створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення їх потреб та інтересів, формування індивідуальної освітньої траєкторії; створення передумов для продовження навчання на наступному рівні вищої освіти.

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

Мета і ПРН ОП відзеркалюють актуальні тенденції розвитку спеціальності та ринку праці у цьому секторі, сприяючи формуванню конкурентоздатних фахівців сфери гостинності. Опитування випускників (<http://surl.li/hxrddc>; <http://surl.li/xubvrg>) показало, що результати навчання за ОП та якість здобутої ВО відповідають вимогам ринку, а одержані фахові компетенції задовольняють вимоги до їх працевлаштування. Випускники програми отримують фахові компетентності, які включають здатність генерувати нові ідеї та вирішувати складні завдання у сфері професійної та наукової діяльності, використовуючи сучасні методи та інструменти у викладацькій та дослідницькій роботі. В західних регіонах спостерігається тренд розвитку сфери гостинності, відомий як HoReCa. Вимоги до сучасного фахівця з гостинності включають здатність проводити аналіз функціонування індустрії на різних рівнях, прогнозувати тенденції розвитку ГР бізнесу, приймати ефективні рішення та реалізовувати відповідні проекти на засадах економічної, соціальної та екологічної ефективності. Це враховано при формуванні ОК, спроможних забезпечити РН: РН 01, РН 03, РН 04, РН 05, РН 06, РН 07, РН 08, РН 10. Перегляд ОП здійснюється з урахуванням професійної діяльності на ринку праці та впровадженням інноваційних тенденцій у сфері гостинності. У стратегії розвитку вищої освіти в Україні на 2021-2031 роки <https://cutt.ly/XVTsRN7> місія ВО – забезпечення сталого інноваційного розвитку України через підготовку висококваліфікованих фахівців.

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

Галузевий контекст підкреслено при формулюванні мети ОП. При формуванні змісту ОП враховувалося окремі цілі Стратегії розвитку Волинської області до 2027р. <https://cutt.ly/XwJMfgqk> Формулювання цілей та ПРН ОП проводилося на основі досвіду співпраці кафедри з організаціями, провідними підприємствами індустрії гостинності <https://bit.ly/3Nwntam>, що беруть участь заходах <http://surl.li/byrdrd>, під час яких обговорюють актуальні проблеми розвитку гостинності.

При визначенні мети та ПРН навчання ОП акцентовано увагу на регіональному контексті. На етапі формування та реалізації ОП враховано специфіку розвитку гостинності регіону, тенденцій розвитку спеціальності, вимоги ринку праці, привабливість регіону. Здобувачі ОП працевлаштовані: Чиж І. - адміністратор в Art хостел-готель «Адреналін» (2023р.); Волошенюк І. – лаборант у «Study ON» (2023р.-2024р.), Сидорук О. - директор Еко-простору «ПікНік» (2023р.), Будько Д. – шеф-кухар закладу мобільного харчування «М'яско» (2024р.), Мельник Т.- адміністратор кафе «Скіф» (2024р.), Смик Д. - бариста ресторан «Baza» (2024р.). Залучення стейкхолдерів до викладання, працевлаштування здобувачів ОП за спеціальністю в закладах гостинності, дозволяють удосконалювати ОП з урахуванням галузевого та регіонального контекстів. Галузевий контекст враховано при формуванні ОК ОП, а саме: ОК 01, 02, 03, ОК 06, програми практик, тематики кваліфікаційних робіт. Регіональний контекст ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, тематики кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/jodova>).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду

аналогічних вітчизняних освітніх програм?

У процесі формування назви, змісту та цілей ОП вивчався і враховувався досвід подібних вітчизняних програм:

- НУБІП України – ОП «Готельно-ресторанний бізнес» <http://surl.li/fgxfvq> щодо визначення в ОК 05, тем орієнтованих на розв'язання практичних задач у сфері сервісу та готельного бізнесу, що сприяє розвитку підприємницьких навичок;
- НУХТ – ОП «Готельна і ресторанна справа» <http://surl.li/jwcfys> щодо вивчення підходу до формування фокусу та особливостей ОП;
- ЧДТУ – ОП «Готельно-ресторанна справа» <https://bit.ly/4fciEtP> щодо виділення в ОК 07, теми 6 Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі, де акцентовано увагу на методах оцінки ефективності інновацій;
- ХНЕУ імені С. Кузнеця – ОП «Готельно-ресторанний бізнес» <https://bit.ly/4eQsbLX> щодо виділення в ОК 06, питань присвячених міжнародній стандартизації послуг, а також крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- КНТЕУ ОП «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес» <https://bit.ly/4ohVfYn> щодо визначення основних питань в ОК 4 «Strategic management and marketing of Horeca»;
- ЛТЕУ – ОП «Готельно-ресторанна справа» <https://bit.ly/4ocXoV8> щодо акцентування уваги на формування фахових компетентностей, спрямованих на застосування регіональних ресурсів готельно-ресторанного бізнесу для успішного здійснення професійної діяльності, взято до уваги цікаву практику проведення спеціалізованих бізнес-тренінгів;
- МДУ – ОП «Готельно-ресторанна справа» <https://bit.ly/4dRTPa5> щодо виділення в ВК «Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» теми Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення;
- ДУ «Житомирська політехніка» – ОП «Готельно-ресторанна справа» <https://bit.ly/4fdornx> щодо виділення в ВК «Маркетингові комунікації» питань діджитал маркетингу бізнесу (тема 1. Комунікації в системі маркетингу та тема 3. Рекламування товару);
- ЛДУФК ім. Боберського – освітньо-наукової програми «Готельно-ресторанна справа» <https://bit.ly/4dTzsJH> щодо виділення в ВК «Інтеграційні процеси в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» питань з застосування інструментів інтеграції послуг гостинності, зокрема управління економічним розвитком готельно-ресторанного господарства, а також в ОК 03, щодо методики здійснення оригінальних наукових досліджень з використанням інноваційних методів відповідно до сучасних міжнародних стандартів.

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

Враховано досвід європейських та американських магістерських програм:

- Vysoká škola hotelová v Praze – Studijní program «Management hotelnictví a lázeňství» <https://cutt.ly/IzKFshn> враховано досвід в ОК 04 «Strategic management and marketing of Horeca», зокрема при формуванні питань з готельного менеджменту;
- Berlin School of business and innovation – Master Program in International Tourism, Hospitality <https://cutt.ly/tzKFBHu> враховано досвід в ОК 05 «Підприємницькі рішення сфери обслуговування» та ОК 6 «Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі», зокрема з питань формування бізнес-стратегій та бізнес-рішень в індустрії гостинності;
- University College of Hospitality Management and Culinary Arts of Sant Pol de Mar Barcelona – Master in Food&Beverage and Restaurant Management <http://surl.li/tpizaq>, де вивчаються дисципліни з управління технологічними процесами в індустрії гостинності, зважаючи на це враховано досвід в ОК 07 «Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі» щодо визначення змісту дисципліни;
- University of North Texas – Master of science Hospitality Management <https://cmht.unt.edu/> враховано досвід в ОК 01 «Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності» та ОК 04 «Strategic management and marketing of Horeca», зокрема в питаннях застосування інновацій в технологіях індустрії гостинності, а також стратегічного планування гостинності;
- Georgetown University – Master of science in hospitality management <https://cutt.ly/DzKHh4N>, враховано досвід в ОК 6 «Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі щодо проектування розвитку індустрії гостинності на основі партнерства, що відображено в темі 7 «Структурні елементи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі»;
- University of Social Sciences – Master of science International Tourism and Hospitality Management SAN University де вивчаються бізнес-орієнтовані курси з бізнес-аналітики, управління змінами тощо. Підхід цієї магістерської ОП ліг в основу формування ОК 5 «Підприємницькі рішення сфери обслуговування»;
- Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie – Master of science Komunikacja marketingowa <https://bit.ly/3UibIrV> враховано в ВК «Маркетингові комунікації» питання інтегрованих маркетингових комунікацій (медіа комунікацій та індивідуалізації).

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

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

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

Освітні компоненти освітньої складової ОП, зокрема, дисципліни загальної і професійної підготовки, відповідають цілям вивчення ОП «Готельно-ресторанна справа», зокрема формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності мобільних фахівців підприємницького типу з застосуванням асоціативного підходу до організації готельно-ресторанної справи (ОК04, ОК05, ОК06), сформованих на партнерських відносинах здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі (ОК 01, ОК02, ОК04, ОК05); розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі (ОК01); відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності (ОК01, ОК02, ОК03); ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення (ОК05, ОК06). Здійснювати дослідження та провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах (ОК01, ОК 03, ОК07). Зміст ОП відповідає інструментарію та обладнанню. При вивченні ОК (зокрема ОК01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності) застосовуються інформаційно-комунікаційні системи, хмарні технології відкритого доступу, спеціалізоване програмне забезпечення (jsoulution, CRM Poster pos) та обладнання, необхідні для якісної підготовки фахівців з індустрії гостинності.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача реалізується через заповнення Індивідуального навчального плану, здійснення вільного вибору навчальних дисциплін з каталогів загальних дисциплін (<http://surl.li/qyrmuk>) та професійних дисциплін в (<http://surl.li/golpis>), оприлюднених на сайті <https://bit.ly/3BRMB8S> через особистий кабінет здобувача в АСУ (<http://surl.li/vzhrum>). Перед здійсненням вибору здобувачі можуть ознайомитися із силабусами вибіркових дисциплін на електронному ресурсі (<https://bit.ly/3BXf2ST>). До вибіркових освітніх компонентів ОП включено ВК Європейський досвід забезпечення безпеки праці, ВК Здорове харчування дисципліни загального вибору, а також ВК Tourist branding of communicaties and territories, ВК Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві, ВК Інтеграційні процеси в туризмі, готельному та ресторанному господарстві - дисциплін професійного вибору загальним обсягом 25 кредитів ЄКТС, що становить не менше 25% (27,8%) від обсягу освітньої складової ОП. Нормативну базу ЛНТУ з формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ОП регулюють такі основні Положення ЛНТУ: № 839 Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 (<http://surl.li/hbngpd>); № 775 Про формування, затвердження та впровадження НП і РНП підготовки здобувачів за першим, другим та третім РВО (Протокол№8 від 28.03.2023р) <http://surl.li/luvgfg>; № 692 Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>)

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

В ЛНТУ здобувачам надається можливість вільного вибору освітніх компонентів з урахуванням їх індивідуальних потреб, спрямованих на поглиблення як загальних, так і спеціальних (фахових) компетентностей обсягом не менше 25% (в кредитах ЄКТС) освітньої програми, що передбачено «Положенням про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (редакція 04) №839 (<http://surl.li/hbngpd>). Також діє «Положення про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» №692, протокол №3 від 02.11.2021 р. (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>), та зміни до даного положення <https://bit.ly/4fhcPjD> яке формалізує процедури щодо: формування Каталогів загальних і професійних освітніх компонентів вільного вибору та доведення їх до здобувачів вищої освіти; здійснення вибору здобувачами вищої освіти освітніх компонентів з цих Каталогів; організації вивчення здобувачами обраних ОК. Визначено порядок забезпечення права здобувачів на вільний вибір, особливості опрацювання результатів вибору ОК, вибір відбувається в АСУ в кабінеті здобувача. Процедура вільного вибору дисциплін представлена на сайті (<http://surl.li/ejvuyy>). Загальні дисципліни вільного вибору можуть пропонуватися усіма кафедрами ЛНТУ.

Процедура реалізації права здобувачів на вибір дисциплін вибіркової складової є прозорою та відкритою. Кількість загальних дисциплін вибору, які включаються до вибіркової частини НП ОП складає 2 дисципліни (всього 10 кредитів ЄКТС). Загаль кількість професійних освітніх компонентів вільного вибору, які включаються до вибіркової частини навчального плану за ОП складає 3 дисципліни (по 5 кредитів ЄКТС). Інформування здобувачів про перелік дисциплін на вибір за ОП, організацію процесу вибору здійснюється деканом факультету митної справи, матеріалів та технологій, гарантом ОП і куратором які знайомлять здобувачів вищої освіти з основними положеннями чинного законодавства в частині їх права на вільний вибір дисциплін (Закон України «Про вищу освіту» №1556-VII від

01.07.2014 р., <https://bit.ly/3PLsn51>), інформують про можливості їх вибору з відповідних Каталогів. Алгоритм реалізації прав здобувачів на вибір такий: формування каталогів дисциплін вільного вибору <https://cutt.ly/iV0z3Re>; розміщення силабусів дисциплін на електронному освітньому порталі ЗВО <https://cutt.ly/727cA2e>; ознайомлення здобувачів з каталогом дисциплін вільного вибору та силабусами дисциплін <http://surl.li/enjls>; вибір дисциплін через особистий електронний кабінет студента в АСУ <http://surl.li/jcfozb>; інформація про вибір надходить в особистий кабінет здобувача; обрані дисципліни та результати їх вивчення заповнюються в Індивідуальному навчальному плані. З метою покращення організації процедури вибору дисциплін в ЛНТУ регулярно проводиться опитування здобувачів щодо якості організації вільного вибору дисциплін <http://surl.li/oecloz>. Детальне роз'яснення щодо технології вибору дисциплін знаходиться за посилання на YouTube <http://surl.li/oftblw>.

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

ОП та НП передбачають проходження практичної підготовки здобувачами у формі виробничо-технологічної практики (ОК08, 3 семестр, 9 кредитів ЄКТС) та переддипломної практики (ОК09, 3 семестр, 11 кредитів ЄКТС). Процес практичної підготовки в ЛНТУ регулюється Положенням №840 Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти в ЛНТУ <http://surl.li/vkfkja>.

Метою виробничо-технологічної практики є закріплення знань з теоретичних курсів циклу професійної і практичної підготовки та опанування студентом основ технологічної, управлінської, фінансово-економічної діяльності закладу гостинності, розвиток навичок і вмінь, що пов'язані технологією надання послуг у закладах гостинності для вирішення прикладних проблем управління підприємницькими структурами; розробка рекомендацій та пропозицій для практичної діяльності підприємства.

Виробничо-технологічна практика дозволяє сформувати в здобувачів інтегральну (ІК), загальні (ЗК 02, ЗК 04, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07) і спеціальні (СК 01, СК 02, СК 03, СК 04, СК 05, СК 06, СК 07, СК 09, СК 10, СК 12) компетентності, що надалі відображаються у програмних результатах навчання (РН 1, РН 2, РН 3, РН 5, РН 7, РН 9, РН 10).

Метою переддипломної практики є закріплення знань на основі вивчення роботи підприємства індустрії гостинності і підготовка здобувачів ВО до виконання магістерської кваліфікаційної роботи та дозволяє сформувати в здобувачів загальні (ЗК01-ЗК08,) і спеціальні (СК01-СК12) компетентності, що надалі відображаються у програмних результатах навчання (РН1-РН12).

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

ОК сприяють набуттю соціальних навичок, а саме: лідерство, професійна комунікація, креативність, здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, вміння працювати в команді та ін. Окремі соціальні навички формуються завдяки використанню таких форм навчання як групова та індивідуальна, які передбачають активну взаємодію між здобувачами, вимагають самоорганізації. Формуванню соціальних навичок здобувачів сприяє їх участь у конференціях, круглих столах, під час проходження практик та участі у студентському самоврядуванні. До основних форм та методів навчання, що сприяють soft skills, у ОП передбачено семінарські, тренінги (самовираження) ОК 01 - ОК 07, експерименти (управлінські та комунікативні навички) - ОК 04, вміння комунікувати, володіння іноземною мовою - ОК 02, вміння презентувати результати досліджень - ОК 03, мозковий штурм (критичне мислення, командна робота) - ОК 01, ОК 03, ОК 04, участь здобувачів у офіційних заходах (комунікація) - ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06.

Розвитку soft skills у здобувачів сприяє ННЦ «Volyn Business Hub» <https://cutt.ly/b9shTpp>, сектор дистанційної освіти та веб-технологій за поданням кафедри зараховує охочих здобувачів на відомі платформи для саморозвитку <https://cutt.ly/JwJ2zBb2>, зокрема Coursera та Udemy, де надається можливість безкоштовного навчання за різними напрямками. Здобувачі беруть участь у неформальній освіті, конкурсах, конференціях (<http://surl.li/vmowar>). Кафедра залучає здобувачів до соціально-відповідальних і виховних заходів <https://cutt.ly/2wJ2bEvB>.

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

Зміст ОП структуровано відповідно до Положення № 760 про освітню програму у ЛНТУ. Редакція 05 <http://surl.li/pmadv>, Стандарту вищої освіти за спеціальністю за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН від 5.01.2021 р. №26.

ОП має чітку структуру щодо визначення часу та змісту навчання, освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему. ОП є змістовною та структурованою. Освітні компоненти дозволяють загалом досягнути поставлених результатів навчання та повністю відповідають теоретичному змісту предметної області ОП. ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності (РН 3,6,8,9,11), ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою (РН 2,6,12), ОК03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування (РН 2,4,6,11,12), ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування (1,4,5, 8,10), ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі (РН 1,5,7,8,12), ОК07 Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі (РН 3,11).

ОК 04 Strategic management and marketing of Horeca (ПРН 1,4,5,10) та дисципліни вільного вибору - на другий семестр. ВК формують індивідуальну траєкторію здобувачів та передбачають досягнення як загальних, так і спеціальних (фахових) компетентностей. III семестр зорієнтований виключно на практичну підготовку – 6 тижнів 9

кредитів ЄКТС виробничо-технологічна (РН 1, РН 2, РН 3, РН 5, РН 7, РН 9, РН 10), ОК 08 Переддипломна практика 7,3 тижні 11 кредитів ЄКТС (РН 1, РН 2, РН 3, РН 4, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 9, РН 10, РН 11, РН 12) та 10 кредит ЄКТС підсумкова атестація ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра (РН 1, РН 2, РН 3, РН 4, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН 9, РН 10, РН 11, РН 12).

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

У ЛНТУ дотримуються принципу пропорційності співвідношення обсягу навантаження за навчальними роками, семестрами, окремими ОК ОП між собою (у кредитах ЄКТС) та з фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти, що регулюється № 839 Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <https://cutt.ly/KeEnfvmk>. Обсяг ОП протягом кожного навчального року становить як правило 60 кредитів ЄКТС (30 на семестр). Середній обсяг однієї ОК становить 5 кредитів ЄКТС (але не менше 3). Фактичний тижневий бюджет часу на виконання індивідуального навчального плану здобувача становить 45 академічних годин (1,5 кредита). Кількість годин аудиторних занять в ОК планується з урахуванням досягнутої здобувачем здатності навчатися автономно. Для вивчення дисциплін загальної і професійної підготовки вільного вибору в навчальному плані, як правило, встановлюється рівномірна кількість годин на види аудиторної роботи. Як правило, тривалість теоретичного навчання, становить 15 тижнів, а екзаменаційної сесії – 2 тижні (крім випускового семестру). Сукупна тривалість аудиторних годин для здобувачів освіти заочної форми навчання не перевищує 20% обсягу аудиторних годин для здобувачів освіти денної форми. Опитування показали, що здобувачі не відчують перевантаження аудиторною роботою та їм загалом вистачає часу на самостійну роботу (<https://bit.ly/3A7Bw2Z>; <https://bit.ly/4hilLam>).

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

В поточному та попередньому навчальних роках на ОП «Готельно-ресторанна справа» здійснювалася підготовка здобувачів з елементами дуальної освіти та практикоорієнтованого підходу. В ЛНТУ створено належну нормативну базу: «Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у Луцькому НТУ» (наказ 49-05-55 від 06.02.2020р. <https://cutt.ly/CV05jeU>); «Дорожня карта реалізації концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ» (наказ №50-05-35 від 06.02.2020р. <https://cutt.ly/iV05xei>); «Положення № 660 про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЛНТУ» <https://cutt.ly/pV05nV1>, протягом 2021-2022 н.р. ННЦ «Volyn Business Hub» було розроблено первинну документацію для забезпечення підготовки фахівців за дуальною формою освіти (програма, індивідуальний план здобувача, договір про співпрацю щодо організації дуальної форми здобуття вищої освіти, трьохсторонній договір про дуальну форму здобуття вищої освіти між здобувачем вищої освіти, ЛНТУ та організацією). На ОП впроваджено елементи дуальної освіти зі здобувачами Чиж І. (ГРСзм-21) (2023р.), Волошенюк І. (ГРСм-21) (2023р.) (<http://surl.li/vujnva>) та Будько Д. (ГРСм-11) (2024р.). Чиж І. навчалася з елементами дуальної формою освіти на Art-хостел-готель «Адреналін»; Волошенюк І. – у навчальній лабораторії StudyON (2023р.); Будько Д. - у закладі мобільного харчування «М'ясКО» (2023р.) (наказ №646/01-07 від 01 вересня 2023р.).

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

Набуття здобувачами ОП навичок і компетентностей, спрямованих на досягнення глобальних (ЦСР) сприяє внесення до ряду ОК тем, де розглядається досягнення ЦСР у готельно-ресторанній сфері – ОК 06 «Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі» <https://bit.ly/3YiXZ50>, згідно тематики кваліфікаційних робіт здобувачі можуть обирати теми в контексті досягнення ЦСР.

Здобувачі ОП прослухали відкриту лекцію Матвійчук Л. на тему «Застосування принципів сталого розвитку в індустрії гостинності» <https://bit.ly/3YwLmor>.

У Каталозі вибору передбачено ВК «Сталий розвиток» <https://bit.ly/3YxIurl>. Наукові інтереси НПП дотичні до проблематики досягнення ЦСР. Навчання у Зимовій Докторській Школі-2023 на тему "Сталий, інклюзивний та смарт розвиток в контексті децентралізації: досвід ЄС" завершила Громик О. <https://bit.ly/3U14WRZ>. НПП пройшли курс кваліфікації в рамках Весняної Школи Вернадського-2023 за тематикою «Сталий, інклюзивний та смарт розвиток..» <https://bit.ly/3UmJwE7>.

В межах проекту: Посилення соціальної відповідальності університетів для досягнення сталого розвитку, Громик О. пройшла міжнародне стажування, 2021 р. (сертифікат №13-15/25.11.2021) (<http://surl.li/cmwplp>).

ЛНТУ з 2023 р. розпочав реалізацію проекту «Зелені трансформації в університетах України» (Green transition in Ukrainian universities) за фінансуванням NAWA. Відповідно до завдань реалізації проекту сформована робоча група в ЛНТУ <https://bit.ly/3YuKz60> в яку увійшли здобувачі кафедри.

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

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

Основним нормативним документом, який визначає особливості вступу абітурієнтів на ОП «Готельно-ресторанна справа» є Правила прийому (зі змінами) до ЛНТУ з додатками (корегуються щорічно), які розміщені на офіційному сайті ЗВО у розділі «Абітурієнту» <http://surl.li/ryerhi>.

Вони розробляються відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти, який затверджується наказом МОН України на кожен рік.

Передумовою вступу в магістратуру на ОП «Готельно-ресторанна справа» є наявність ОС бакалавра чи магістра (ОКР «спеціаліст»). Конкурсний відбір на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за результатами єдиного вступного іспиту (ЄВІ) та єдиного фахового вступного випробування (ЄФВВ) та мотиваційного листа. За результатами опитування здобувачів для всіх процедура вступу була прозорою, правила прийому – зрозумілими, 100 % здобувачів були ознайомлені зі змістом ОП «Готельно-ресторанна справа» до вступу на навчання.

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 на інших освітніх програмах, регулюється:

- № 839 Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <http://surl.li/hbngpd>,
- Положення №745 Про неформальну та інформальну освіту в ЛНТУ <http://surl.li/vxmbur>,
- Положенням про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у Луцькому національному технічному університеті, затвердженого наказом № 162-05-35 від 27.03.2018 р. <https://cutt.ly/wVpq8sC>. Супровід зовнішньої академічної мобільності здійснюється відділом міжнародних зв'язків <http://surl.li/xwnulc>, який відповідає за збір, обробку та поширення серед здобувачів інформації про умови проходження практики, стажування та навчання за кордоном відповідно до укладених університетом договорів за допомогою оголошень на сайті, електронної пошти та соціальних мереж <http://surl.li/zjbfv>. Крім того, на факультеті супровід зовнішньої академічної мобільності здійснюється заступником декана з партнерства <http://surl.li/czvxim>.

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

На ОП «Готельно-ресторанна справа», відповідно до договору між ЛНТУ та Дніпровським національним університетом імені Олеся Гончара (наказ Про реалізацію внутрішньої академічної мобільності учасників освітнього процесу №116/01-07 від 22.02.2024р.), протягом II семестру 2023-2024 навчального року, здобувачі ОП першого року навчання Токарський В.Р. та Шаула О.В, за програмою внутрішньої академічної мобільності опанували освітню компоненту «Маркетинг у соціальних мережах» (5 кредити ЄКТС, 150 годин) на базі Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара. Перезарахування зазначених результатів навчання відбулося відповідно Положення до «Порядок реалізації права на академічну мобільність в ЛНТУ. (Протокол №2 від 29.09.2022 р.)» <http://surl.li/ffrzo>; та Положення про організацію освітнього процесу № 839 <http://surl.li/hbngpd>. Відповідні результати навчання визнані і перезараховані.

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?

Питання визнання результатів навчання, отриманих на інших освітніх програмах, регулюється: № 839 Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <http://surl.li/hbngpd>; Положення №745 Про неформальну та інформальну освіту в ЛНТУ (<http://surl.li/rmvjli>); Положенням про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у ЛНТУ, затвердженого наказом № 162-05-35 від 27.03.2018 р. <https://cutt.ly/wVpq8sC>. У Положенні зазначено, що здобувачі мають право на перезарахування результатів навчання у неформальній та інформальній освіті не більше, ніж 25% загальної кількості кредитів ОП. Визнання результатів навчання здобутих у неформальній освіті поширюються на нормативні та вибіркові освітні компоненти ОП. Інформування здобувачів здійснюється наступним чином: інформація про процеси визнання результатів навчання у неформальній освіті розміщується у відкритому доступі на офіційному сайті університету <http://surl.li/tjiosu>; на момент вступу гарант ОП ознайомлює здобувачів із поняттям «індивідуальна освітня траєкторія», надає роз'яснення щодо можливостей перезарахування результатів неформальної освіти.

Супровід зовнішньої академічної мобільності здійснюється відділом міжнародних зв'язків (<http://surl.li/iuvlnd>), який відповідає за збір, обробку та поширення серед здобувачів інформації про умови проходження практики, стажування та навчання за кордоном відповідно до укладених університетом договорів за допомогою оголошень на сайті, електронної пошти та соціальних мереж (<http://surl.li/xgfxpe>).

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

Прикладами є, проходження здобувачами ОП освітніх курсів на онлайн-платформах «Prometheus», «Campster»,

«Ukraine Global Faculty», «Дія-бізнес» <http://surl.li/viecsq> враховано Кулінічу А.С., Ціпану Р.В. та Шаулі О.В. як виконання індивідуального завдання (ІЗ) з ОК «Strategic management and marketing of Horeca», ОК «Підприємницькі рішення сфери обслуговування», ОК «Управління проектами у сфері гостинності». Участь у тренінгах щодо практики розвитку бізнесу в індустрії гостинності від тренерів Академії практичного менеджменту компанії «VolWest Group» <https://bit.ly/3rjTJpx>, <http://surl.li/ozaniv>, здобувачам ОП Кулінічу А.С. та Бондарчуку Д.Р. зарахована як виконання практичної роботи за темою 7. Особливості моделювання інтеграційних процесів в туризмі та ГРГ з ВК «Інтеграційні процеси в туризмі, готельному та ресторанному господарстві». Представлені здобувачами ОП сертифікати тренінгу «Як створити конкурентоспроможну стратегію» <http://surl.li/huhrta>, дали змогу Токарському В.Р. та Мельнику Т. О. врахувати набуті компетентності як виконання індивідуального завдання (ІЗ) з ОК «Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування» та ВК «Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві». Підготовку тез доповідей здобувачів ОП для участі у міжнародних та всеукраїнських конференціях, зараховано як виконання індивідуального завдання (ІЗ) з ОК «Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування»

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Освітній процес здійснюється відповідно до ЗУ «Про освіту», «Про вищу освіту» та Положення №839 Про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/KeEnfvkm>). Основними формами організації освітнього процесу є навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Лекції, лабораторні, практичні заняття є видами навчальних занять на ОП. Для досягнення ПРН викладачі, користуючись правом академічної свободи, застосовують словесні, наочні методи викладання, а також відеометод в поєднанні з ІТ та комп'ютерною технікою (мультимедійний). Викладачі використовують різні традиційні й інноваційні методи навчання у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання. Досягненню ПРН також сприяє використання викладачами ОП Е-порталу ЛНТУ (<https://mdl.lntu.edu.ua>) і репозитарію ЛНТУ (<https://lib.lntu.edu.ua/uk>). Освітня траєкторія реалізується через індивідуальний план здобувача. Форми, види та методи навчання/викладання визначені та оптимізовані робочими програмами навчальних дисциплін для досягнення ПРН. В табл з додатку наведено матрицю відповідності ПРН, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання. Підсумкова здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

Форми і методи навчання і викладання на ОП відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Згідно «Положення № 839 Про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/cudwif>). Мета освітнього процесу в ЛНТУ полягає у реалізації особистісного потенціалу людини, розвитку її творчих (креативних) здібностей, задоволенні її потреб і потреб суспільства у підготовці компетентних фахівців, конкурентоздатних на національному та міжнародному ринках праці. Кожен здобувач має змогу вільно обирати тему кваліфікаційної роботи, (<http://surl.li/ygekqr>) та наукового керівника, базу виробничо-технологічної та переддипломної практик, дисципліни вільного вибору, має право на академічну мобільність. Викладачі консультують студентів щодо самостійної роботи, змісту навчальних дисциплін, реалізації індивідуальних навчальних планів, організації освітнього процесу, формування індивідуальної освітньої траєкторії. Студентоцентричний підхід реалізується шляхом включення студентів до Вченої ради факультету, участі в обговоренні переліку дисциплін за вибором, вільного вибору дисциплін варіативної компоненти, анкетування студентів. Здобувачі долучаються до формуванні змісту ОП через її обговорення (<http://surl.li/gafwde>), оцінювання якості викладання, послідовності вивчення дисциплін та прозорості оцінювання знань здобувачів. Періодично проводиться опитування здобувачів (<http://surl.li/fhtcik>) яке показало високий рівень їх задоволеності методам навчання та викладання (<http://surl.li/qjtlll>).

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

Відкритість і свобода думки є однією із цінностей ЛНТУ що відображено в Політиці внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності <http://surl.li/bjtonh>. Академічна свобода на ОП «Готельно-ресторанна справа» охоплює свободу викладання, свободу проведення наукових досліджень, свободу навчання. Академічна свобода для викладачів реалізується в їх можливості вільно викладати навчальну дисципліну, обирати методи викладання, формувати програму навчальної дисципліни, обирати теми і методики наукових досліджень, брати участь у професійних або академічних органах. Науково-педагогічні працівники вільно обирають форми та методи навчання та викладання, форми контролю знань студентів, самостійно оновлюють зміст ОК, що підтверджується їх варіацією в рамках дисциплін, які викладаються в ОП. Для здобувачів – це право на вибір дисциплін навчального плану (не менше 25% обсягу ОП), тем кваліфікаційних робіт, баз практик та індивідуальних завдань в межах ОК. Здобувачам надано можливість брати активну участь у формуванні ОП. Зокрема, обговорено ОП «Готельно-ресторанна справа» та враховано їх пропозиції щодо удосконалення ОП (<http://surl.li/fzmbwrw>; <http://surl.li/tgvceum>). Дотримання принципів академічної свободи і реалізація її у різних формах є ключовою умовою навчання за ОП.

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

Основну інформацію про цілі, зміст та програмні результати навчання, порядок та критерії оцінювання містять: ОП «Готельно-ресторанна справа», навчальний план, робочі програми освітніх компонентів, силабуси вибіркових дисциплін. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання за окремим ОК надається здобувачам відповідним викладачем ОК на першому занятті. Інформація про вибіркові компоненти ОП «Готельно-ресторанна справа» надається перед початком процесу вибору у формі силабусів дисциплін. У вільному доступі на офіційному сайті ЛНТУ <https://lntu.edu.ua/uk> є можливість вивчення загальної інформації про систему здобуття освіти в ЛНТУ, змісту ОП, навчальних планів, каталогів вибіркових дисциплін, розкладів дзвінків, графіку освітнього процесу, розкладу занять та іспитів, репозитарію, Е-порталу, платних послуг, органів самоврядування, пропозиції щодо працевлаштування тощо. Через Е-Портал ЛНТУ (<http://surl.li/qmghnn>) є оперативний доступ до електронного кабінету здобувача, платформи Moodle, репозитарію тощо. За роз'ясненням інформації про освітній процес здобувач може звернутися до гаранта ОП, завідувача кафедри, декана, куратора.

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

Під час реалізації ОП забезпечується поєднання навчання і досліджень. Викладацький склад ОП має наукові ступені та вчені звання, здійснює наукові дослідження на актуальні теми, результати яких публікує у журналах, які реферується у базах даних Scopus та Web of Science. Робочі програми містять посилання на актуальні наукові праці та власні науково-методичні розробки викладачів. НПП беруть участь у науково-практичних конференціях, тренінгах <http://surl.li/jcatfg>, міжнародних стажуваннях <http://surl.li/gflfif>, є авторами монографій та навчальних посібників.

Випускова кафедра щорічно виступає організатором наукових заходів, зокрема міжнародної науково-практичної конференції «Перспективи розвитку індустрії туризму і гостинності в Україні та світі», до участі в яких активно залучаються здобувачі <http://surl.li/lmjroo>.

Здобувачі залучаються до участі в наукових заходах, мають спільні публікації з викладачами <http://surl.li/rgofup>. Щорічно публікуються у Студентському науковому віснику ЛНТУ (Гулько В., Волошенюк І., Сидорук О., Коханюк В., Озімук Р., Деркач О., Деркач В., Кочулап Д.) (<https://bit.ly/48BCr8r>), (<http://surl.li/vrbomy>). Здобувач Баула В. у співавторстві з науковим керівником підготував фахову статтю у науковому журналі: Актуальні проблеми розвитку регіональної економіки (2023р.) (<https://bit.ly/3Pt5vG3>). Здобувачі беруть участь у наукових заходах в інших ЗВО, здобувач ОП Йонік А. прийняв участь у II Міжнародному науково-практичному семінарі на базі ЛДУФК ім. Боберського та отримав відповідний сертифікат (2023). Здобувач ОП Будько Д. прийняв участь у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт "Black Sea Science" (<http://surl.li/tgvwn>) на базі ОНТУ Association та отримав сертифікат про участь (2024р.) <http://surl.li/isqieh>.

На кафедрі ТГРС діє студентський науковий гурток «Туризм та гостинність, як тренд життя сучасної молоді» <https://bit.ly/3zmpnTz>. В ЛНТУ функціонує Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, Рада молодих вчених. Проводяться наукові заходи для популяризації науки серед здобувачів, зокрема «Молодіжний науковий форум 1.0». (<http://surl.li/odogue>) в якому взяли участь студенти ОП.

Можливості для наукової роботи здобувачі вищої освіти отримують також при проходженні практик (ОК 8 та ОК 9). Зокрема, ОК 9 передбачає проведення досліджень за обраною тематикою. Навчальним планом ОП передбачено виконання кваліфікаційної магістерської роботи ОК10 та вивчення ОК 3 Методологія та організація наукових досліджень сфери обслуговування. Дана ОК передбачає опанування основами методології наукового пізнання та методики наукових досліджень, знайомить з вимогами до підготовки, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи, вимогами до оприлюднення результатів наукових досліджень в наукових журналах.

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

Викладачі ОП оновлюють зміст ОК на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі. Методичне забезпечення освітнього процесу регулюється Положенням №620 <http://surl.li/htxzmy>. Оновленню змісту ОК сприяє активна наукова і міжнародна діяльність викладачів ОП, які публікуються у вітчизняних і зарубіжних виданнях, зокрема індексованих у базах Scopus і Web of Science, беруть участь у міжнародних проектах, міжнародних і вітчизняних стажуваннях, неформальній освіті. Зокрема, Матвійчук Л.Ю. та Лютак О.М. пройшли очне стажування на сесії «International Scientific Week» (<https://bit.ly/3RnWalI>) в рамках міжнародного мультидисциплінарного науково-практичного стажування «Industry 5.0, Marketing 5.0, Society 5.0, Education 5.0: Research, Innovation and Humanity» (Греція, 2023) за результатами чого оновлено ОК 06 в частині змістовного модулю 2 шляхом розширення питань про співпрацю стейкхолдерів, фандрейзингу, роботи над індивідуальними проектами. Сидорук С.В. (2024р.) прийнята участь у кулінарному заході Chef-Chef, (форум рестораторів) сертифікат (<http://surl.li/zevtmr>), в результаті чого було оновлено зміст ОК 04, зокрема тему 1 розширено новими форматами та напрямками організації ринку HoReCa у воєнний період. Сидорук С.В. прийняла участь у Освітньому фестивалі «Вчителі майбутнього 2024» (м. Львів), за результатами якого оновила зміст ОК 04, зокрема в темі 6 висвітлено питання цифрової трансформації, освітнього менеджменту та маркетингу, штучного інтелекту, організації ресторанного бізнесу, що займається проведенням івентів. Лютак О.М. за результатами консультацій, які провела міжнародна економічна місія в ЛНТУ в рамках заходу щодо обговорення відбудови України <https://lntu.edu.ua/uk/media/masshtabne-obhovorennya-vidbudovy-ukrayiny-mizhnarodna-ekonomichna-misiya-v-lntu> за участі Голови Ради з питань співпраці з Україною Павла Ковалю, Президента Спільки Підприємців та Роботодавців ZPP Цезарія Казмерчака в рамках проекту «Центр «Бізнес для України», створеного у співпраці Спільки Підприємців та Роботодавців Польщі (ZPP) та Фонду "Totalizator Sportowy" в ОК 05, розширила зміст теми 7 «Етика

підприємницької діяльності та соціально відповідальний бізнес» додаванням аспектів, що стосуються дотримання принципів сталого розвитку у процесі прийняття підприємницьких рішень щодо відбудови України після війни. Стажування НПП кафедри у готельній мережі «Ribas hotel group» готель «Ribas rooms Lutsk» та ГПК «Респарк» <http://surl.li/dyxphsh> дозволив оновити зміст ОК. Наприклад: в ОК 01 оновлено зміст теми 5. Питаннями впровадження інформаційних систем управління технологіями в діяльність суб'єктів індустрії гостинності; в ОК 07 введено тему 7, зокрема акцентовано увагу на основні етапи управління процесом впровадження нововведень, що забезпечить готельно-ресторанному підприємству конкурентну перевагу та збільшить прибуток.

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

В ЛНТУ прийнято «Стратегію інтернаціоналізації ЛНТУ 2021-2025pp.» (<https://cutt.ly/rVWh7n9>), «Цільову програму інтеграції в міжнародний освітній і науковий простір ЛНТУ» (<https://cutt.ly/OVWh88Z>). Академічна мобільність регулюється «Порядком реалізації права на академічну в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/t9drCo9>). НПП ОП публікують результати наукових досліджень у міжнародних виданнях, зокрема індексованих у Scopus та Web of Science. Міжнародні стажування пройшли проф. Л. Матвійчук, О. Лютак, доц. В. Подоляк, доц. О. Громик, доц. С. Сидорук (<http://surl.li/tssjok>). Мають досвід міжнародної проектної діяльності НПП: зокрема проф. Матвійчук Л.Ю. та доц. Сидорук С.В. приймали участь в грантовій програмі «Програма міжнародної академічної мобільності СЕЕРУС» (№314/01-02 23.06.2022 р.). проф. Матвійчук Л.Ю., доц. Громик О.М. доц. Сидорук С.В. у 2023 році прийняли участь підвищення кваліфікації в рамках Весняної Школи Вернадського-2023 за тематикою «Сталий, інклюзивний та смарт розвиток в контексті децентралізації: досвід ЄС» в рамках проекту Jean Monet Chair Sustainable, inclusive and Smart Development (<https://bit.ly/3PLkf3B>); проф. Матвійчук Л.Ю. у 2023 році пройшла очне стажування на сесії «International Scientific Week» (<https://bit.ly/3RnWal1>), в рамках міжнародного стажування «Industry 5.0, Marketing 5.0, Society 5.0, Education 5.0: Research, Innovation and Humanity» (Греція). НПП ОП у 2023 році пройшли Міжнародне онлайн-стажування в Health Resort & Medical Spa Aquapark Panorama Morska (Польща) (<http://surl.li/vzmvwt>).

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?

Для забезпечення перевірки досягнення ПРН, за підсумками вивчення навчальних дисциплін передбачено різні форми контрольних заходів, застосування яких в ЛНТУ регулюється Положенням № 839 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 04» <http://surl.li/isbkfx>. В межах навчальних дисциплін передбачено такі види контрольних заходів: поточний, модульний, підсумковий контроль. Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється відповідно до загальних критеріїв паралельно за: 4-х бальною національною шкалою (позитивні оцінки – «відмінно», «добре», «задовільно» або «зараховано», негативні оцінки – «незадовільно» або «незараховано»; 100-бальною шкалою ЄКТС. Деталізована інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання досягнень здобувачів на ОП міститься у робочих програмах дисциплін (<http://surl.li/ahlveo>). Поточний контроль проводиться викладачем під час практичних занять. Модульний контроль передбачає проміжне оцінювання якості засвоєння здобувачем матеріалу за певним змістовим модулем ОК, передбачених робочою програмою. Викладач самостійно визначає форми проведення модульного контролю (з використанням комп'ютерних технологій, письмова, усна), а їх кількість та критерії оцінювання за 100-бальною шкалою. Підсумковий контроль включає семестровий контроль успішності у формі екзамену або заліку (згідно зі змістом ОП та навчального плану); оцінка з ОК у формі екзамену обчислюється як середньозважена балів, отриманих з кожного модуля та семестрового контролю відповідно до вагових коефіцієнтів, передбачених РП, а у формі заліку - як середньозважена балів, отриманих за залікові модулі (поточний і модульний контролю); повторний підсумковий семестровий контроль здійснюється у випадку ліквідації здобувачем освіти академічної заборгованості і виконує ту ж функцію, що і підсумковий контроль. Здобувачі ОП мають можливість проведення самоконтролю, що може бути передбачена методичними матеріалами для самостійної роботи, які розроблені викладачами. Інформація про форми контрольних заходів, критерії оцінювання доводиться викладачем до здобувачів на першому занятті. Реалізація форм контрольних заходів відповідно до ОП дозволяє оцінити успішність вивчення здобувачем освіти змісту ОК та перевірити рівень формування ЗК/СК та досягнення ПРН.

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів у доступній та чіткій формі описано у Положенні № 839 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 04» <http://surl.li/jnvqmw>. Зокрема, форми підсумкового контролю за кожною ОК деталізуються в ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем, яка розміщена за посиланням: <http://surl.li/nbjqhy>, а також в навчальному плані, терміни проведення окремих контрольних заходів містяться в графіку освітнього процесу, який також оприлюднюється (<https://cutt.ly/DVWkFal>). Детальний опис форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання міститься в робочих програмах кожного ОК (<http://surl.li/vlxzey>). Кожен викладач на першому занятті надає деталізовані роз'яснення

особливостей застосування форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання, передбачених для оцінювання навчальних досягнень в рамках окремої ОК. Прозорість і зрозумілість досягається відкритістю інформації щодо оцінки у балах за правильну відповідь. Опитування здобувачів за ОП засвідчило зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за освітніми компонентами (<http://surl.li/ulacmf>)

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

Інформація про графік навчання на ОП, періодичність, види та особливості контрольних заходів доводиться до здобувачів на інформаційних годинах кураторами академічних груп. Гарант періодично бесідує зі здобувачами, також доводить до їх відома актуальну інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання, а також ця інформація доводиться викладачами на першому занятті. Ця інформація також доступна в робочих програмах дисциплін, що стосується часу їх проведення то інформація надається перед завершенням теоретичного навчання шляхом оприлюднення розкладу занять та іспитів в Електронному кабінеті здобувача (<http://surl.li/prvtqmv>) та на сайті ЛНТУ у вкладці: Студенту / Навчання / Розклад занять та іспитів (<https://cutt.ly/29hgowh>). Перед початком навчання здобувач також має можливість ознайомитися з формами підсумкового контролю, передбаченими для кожної ОК, вивчивши електронний варіант розміщеної на сайті ЛНТУ ОП (<http://surl.li/igiork>; <http://surl.li/asjppj>). Перед початком навчання на сторінці кафедри туризму та готельно-ресторанної справи <http://surl.li/vxbqaa> здобувач може ознайомитися з робочими програмами кожної обов'язкової освітньої компоненти ОП, зокрема з формами контрольних заходів та критеріями оцінювання. З особливостями застосування форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання за вибірковими освітніми компонентами здобувачі можуть ознайомитися перед початком здійснення вибору, вивчивши їх силабуси, які розміщуються на електронному ресурсі <https://lntu.edu.ua/uk/e-portal>.

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

Форма атестації здобувачів вищої освіти ОП відповідає вимогам Стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти було затверджено Наказом МОН від 05.01.2021р. №26. На виконання вимог цього Стандарту групою забезпечення ОП було сформовано і затверджено Вченою радою ЛНТУ редакції ОП «Готельно-ресторанна справа» <http://surl.li/szfydt> На ОП атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає Стандарту ВО. Здобувач відповідно до затвердженого графіку представляє завершену кваліфікаційну роботу. Усі кваліфікаційні роботи магістрів проходять перевірку на унікальність, результати якої обговорюються на засіданні кафедри. Науковий керівник надає свій відгук на кваліфікаційну роботу магістра, також надходять рецензії. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозитарії ЛНТУ. Порядок проведення атестації, формування екзаменаційної комісії, організація процедури захисту кваліфікаційних робіт, права та обов'язки здобувачів визначені Положенням № 839 Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <https://cutt.ly/5eYNWHMn> та Положенням № 762 Про порядок формування та організацію роботи ЕК в ЛНТУ з проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти <https://is.gd/AfjyOy>.

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

Процедура проведення контрольних заходів в ЛНТУ регулюється «Положенням № 839 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <http://surl.li/rctmwm>, Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020р. <https://cutt.ly/EVWljgs>, які є вільно доступними на офіційному сайті ЛНТУ у розділі: Про нас / Положення вченої ради. Зокрема, передбачено проведення поточного, модульного та підсумкового контролів знань здобувачів вищої освіти. У робочих програмах та силабусах кожної освітньої компоненти ОП «Готельно-ресторанна справа» описано форму і процедуру проведення контрольних заходів, враховуючи автономію викладача. Інформацію про проведення контрольних заходів для учасників освітнього процесу також можна отримати через доступ до платформи Moodle <http://mdl.lntu.edu.ua/> Певна інформація для учасників освітнього процесу також може міститися в наказах і розпорядженнях ректора ЛНТУ «Про особливості організації освітнього процесу» на сторінці офіційного сайту ЛНТУ у вкладці Студенту / Навчання <https://cutt.ly/y9hcwRP>

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

Об'єктивності екзаменаторів сприяє чітка процедура форм поточного, модульного та підсумкового контролю, а також можливість апеляції їх результатів, які врегульовані Положенням № 839 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <http://surl.li/kgetrx>, Положенням №551 про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року <https://cutt.ly/EVWljgs>, Положенням №548 про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ <http://surl.li/kvpxbt>, Антикорупційною програмою ЛНТУ <http://surl.li/bmfesw>. В університеті прийнято «Кодекс честі Луцького НТУ» <http://surl.li/hpmkuu>. Здобувачам повідомлено контактні дані уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції, які є вільнодоступними на сайті ЛНТУ: <https://cutt.ly/7NFwZpj>. Врегулювання конфлікту інтересів на ОП у випадку виникнення здійснюється відповідно до положень Політики ЛНТУ щодо запобігання конфлікту інтересів <https://cutt.ly/NwJ5HhMj> За час реалізації ОП не траплялось випадків апеляції

результатів контролю знань здобувачів.

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

Згідно «Положення № 839 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 04 <http://surl.li/aq1qer> здобувачам освіти, які з навчальної дисципліни (освітнього компонента) отримали семестрову оцінку «незадовільно» (від 35 до 59 балів - «FX»), або не з'явилися на екзамен, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість максимум за два перескладання (викладачу та комісії) після завершення сесії за заявою, поданою у деканат, та відповідно до графіку ліквідації академічної заборгованості. Результати ліквідації заносяться у відомість обліку успішності та електронну систему. Здобувачі, котрі не виконали процедуру повторного підсумкового контролю, відраховуються з університету. Якщо студент отримав більше двох незадовільних оцінок з дисциплін, він підлягає відрахуванню з Університету за академічну неуспішність (у випадку, якщо здобувач не виявив бажання вивчати ці дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом). Повторний підсумковий контроль відбувається у такій же формі, як і первинний. Процедура порядку повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті, введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року <https://cutt.ly/2VW1T12>

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

Для врегулювання процесу оскарження процедури проведення контрольних заходів в ЛНТУ діє «Положення № 551 Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті», введене в дію наказом № 182-05-35 від 07 травня 2020 року <https://cutt.ly/4VW1DKN>. Апеляційна комісія створюється з метою захисту прав та інтересів здобувачів вищої освіти щодо оскарження оцінки з дисципліни, отриманої під час підсумкового контролю знань. Апеляційна заява подається особисто декану факультету у письмовій формі не пізніше як за 2 дні з моменту оголошення результатів екзамену чи заліку. Заява розглядається апеляційною комісією у встановленому порядку із присутністю апелянта. Результатом розгляду апеляції є прийняття одного із рішень апеляційною комісією (п. 5.2. Положення). У разі зміни результатів, відповідні результати вносяться до заліково-екзаменаційної відомості здобувача вищої освіти. Випадків оскарження процедури проведення контрольних заходів та їх результатів при реалізації ОП не було.

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

До документів, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в ЛНТУ відносяться:

- «Кодекс честі ЛНТУ» <http://surl.li/jfchdr>;
- Політика внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності в ЛНТУ <https://cutt.ly/yNFrq1D> ;
- Положення №773 “Про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті” <https://cutt.ly/83piNMP>
- Положення № 553 “Про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проектах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ” <http://surl.li/yo1gwr> ;
- Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у ЛНТУ <http://surl.li/mcygkw>;
- «Антикорупційна програма ЛНТУ» https://lntu.edu.ua/uk/pro_nas/antikoruptsiyna-diyalnist

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

Технологічним інструментом протидії порушенням академічної доброчесності в ЛНТУ, виступав сервіс перевірки на плагіат «Unicheck». Спеціалізована програма використовувалась на основі договору про співпрацю №06-02/017 від 06.02.2023 р. із компанією «Антиплагіат» щодо використання онлайн-сервісу пошуку плагіату «Unicheck» <http://surl.li/kukdzu> «Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проектів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у ЛНТУ», введений в дію Наказом №182-05-35 від 07.05.2020р. та зміни до нього <http://surl.li/lbqmdr>.

На сьогодні університет перебуває в процесі укладання договору з Товариством з обмеженою відповідальністю «ПЛАГІАТ» щодо використання програми StrikePlagiarism.com <http://surl.li/npcr1z>

Інституційний репозитарій ЛНТУ, який містить рукописи кваліфікаційних робіт, виконаних в ЛНТУ знаходиться за посиланням <https://lib.lntu.edu.ua/uk>

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

Популяризацію академічної доброчесності серед здобувачів ВО в ЛНТУ, запроваджено Відділом забезпечення якості освіти, ліцензування та акредитації. На сторінці «Академічна доброчесність» на сайті ЛНТУ (<http://surl.li/gxsexo>) розміщено: Кодекс честі ЛНТУ <http://surl.li/tckezu>; Інформація про реалізовані ЛНТУ проекти у сфері академічної доброчесності <http://surl.li/jhgkce>, нормативно-правові акти з академічної доброчесності <https://cutt.ly/F3poGki>, дані про Комісію з питань етики та академічної доброчесності <https://cutt.ly/83piNMP> та

інша актуальна інформація. ЛНТУ залучений до Проекту «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (Academic IQ), <https://academiq.org.ua/>, до проекту Erasmus+ K2 «Відкриті практики, прозорість та доброчесність для сучасної вищої школи» «Open Practices, Transparency and Integrity for Modern Academia (OPTIMA), <http://surl.li/rgyvnv>. Регулярно проводяться заходи відділом якості: <https://cutt.ly/KNFuEHZ> (брейн ринг <http://surl.li/dzmfie>). На факультеті ФММТ ЛНТУ періодично відбуваються зустрічі із здобувачами усіх рівнів вищої освіти, де обговорюються питання академічної доброчесності, принципів її реалізації та відповідальності за порушення <http://surl.li/glzcpa>. ЛНТУ отримав інституційне членство в European Network for Academic Integrity. Дотримання академічної доброчесності розглядається викладачами ОП, кураторами, гарантом в процесі надання рекомендацій з підготовки звітів з практики, кваліфікаційної роботи. Академічна доброчесність розглядається як одна із тем при вивченні ОК3, Т.6

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

Згідно положення “Про Комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті» <http://surl.li/ajdmdu> будь-який співробітник, учасник освітнього процесу та здобувач вищої освіти може звернутися до Комісії із заявою про порушення. У разі виявлення факту порушення академічної доброчесності здобувачем Комісія може рекомендувати ректору: зобов'язати особу повторно пройти оцінювання; зобов'язати особу повторно пройти відповідний освітній компонент освітньої програми; відрахувати особу із ЗВО. Згідно «Порядку проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт проектів здобувачі ВО, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до публікування у періодичних виданнях у Луцькому національному технічному університеті» <http://surl.li/hxuswm> відповідальна особа з проведення інструментальної перевірки у випадку отримання звіту, в якому встановлено низький рівень унікальності тексту виконання кваліфікаційної роботи/проекту передає файл звіту на розгляд експертній комісії.

6. Людські ресурси

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

Навчальний процес за ОК забезпечують 2 професори, доктори наук (Матвійчук Л.Ю., Лютак О.М.) та 4 доценти, кандидати наук (Громик О.М., Подоляк В.М., Сидорук С.В., Киселюк Н.П.,) <http://surl.li/uhgpol>. НПП відповідають ліцензійним умовам, усі мають п'ять і більше публікацій, включених до переліку фахових видань в Україні та наукометричних баз Scopus, Web of Science. НПП розроблене методичне забезпечення ОК. Викладачі проходять підвищення кваліфікації та стажування. Лютак О.М. (2021) підвищувала кваліфікацію в НАПНУ ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Матвійчук Л.Ю. та Лютак О.М. (2023) пройшли очне міжнародне підвищення кваліфікації в International Academy of Information Science, Real Member of New York Academy of Sciences (Греція), Матвійчук Л.Ю., та Сидорук С.В (2022) підвищували кваліфікацію за програмою академічної мобільності «СЕЕРУС» в Жешівському університеті (Польща); Громик О.М. (2023) пройшла міжнародне стажування “DIGITAL FUTURE: BLENDED LEARNING” та (2021) в межах проекту “Посилення соціальної відповідальності університетів для досягнення сталого розвитку”, Подоляк В.М. (2023) підвищив кваліфікацію у Волинському національному університеті ім. Лесі Українки, Киселюк Н.П. (2022) пройшла міжнародне стажування в International Historical Biographical Institute “Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу” та (2023) в Edinburgh Napier University “Online LNTU/ENU English Communication Course”.

Викладачі кафедри пройшли Міжнародне онлайн-стажування в Health Resort & Medical Spa Aquapark Panorama Morska <https://cutt.ly/g5zJdBb> (2023р.); підвищення кваліфікації в рамках Весняної Школи Вернадського-2023 «Сталий, інклюзивний та смарт розвиток в контексті децентралізації: досвід ЄС» № 101047894 (2023) <https://cutt.ly/85zZodO>, курс "Цифрові навички для освіти з Google" (2024) <http://surl.li/mcjjfst>, стажування у готельній мережі «Ribas hotel group» та ГПК «Рестпарк» (2024) <http://surl.li/kaysyt>.

Кваліфікація та професійний досвід викладачів, задіяних у реалізації ОП повною мірою дає їм можливість забезпечувати ОК, з урахуванням усіх вимог законодавства (<http://surl.li/eodgiz>). НПП кафедри є членами професійних, громадських об'єднань: Громик О.М. - член ГО «Ресторанна гільдія» з 2023 р.; член ГС «Асоціація гостинності України» з 2020 р.; Матвійчук Л.Ю. – член ГО «Ресторанна гільдія» з 2023, член ГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму» з 2020, Лютак О.М. – член Міжнародної академії інформатики з 2020, член громадської організації "Українська асоціація економістів-міжнародників" з 2022, Сидорук С. В. – координатор у Волинській області ГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму» з 2021, Подоляк В.М. - член громадської організації «Ресторанна гільдія» та ГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» з 2024.

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

Обрання осіб на вакантні посади НПП у ЛНТУ відбувається за конкурсом, порядок якого визначається законодавством України, наказом МОН України від 26.11.2015 р. № 1230 «Про затвердження Рекомендації щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з

ними трудових договорів (контрактів)», Статутом <https://cutt.ly/1NKqrR5> і Положенням ЛНТУ про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників <http://surl.li/pijtz>. Оголошення про проведення конкурсу є публічним та розміщується на сайті <http://surl.li/qvnuzu>. Підбір НПП відбувається з урахуванням їх професіоналізму та спроможності забезпечити досягнення цілей та результатів ОП. Заяви на участь у конкурсі мають право подавати особи, що мають ступінь магістра (спеціаліста), науковий ступінь, вчене звання. Для проведення конкурсного відбору створюється конкурсна комісія. Конкурсний відбір передбачає обговорення кандидатур претендентів на засіданні кафедри, вченої ради факультету. Рішення про обрання на посади завідувача кафедри, професора й доцента приймає вчена рада ЛНТУ, а старшого викладача, викладача й асистента – вчена рада факультету. Під час конкурсного добору враховуються професіоналізм претендента, спроможність забезпечити викладання ОК, аналізуються профільна освіта, навчально-методичні та наукові праці, патенти та документи про стажування, відповідність пунктам Ліцензійних умов тощо.

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

На ОП використовуються різні форми залучення до занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців <http://surl.li/bqurev> Для здобувачів ОП проводилися гостьові лекції: засновниця кав'ярні «Золотий дукат» Чигринюк Ж., про франчайзинг у ресторанный сфері <https://cutt.ly/o7kjan0>, Кронда О., к.ю.н, доц., експерт з інтелектуальної власності Департаменту «Академія інтелектуальної власності» УКРНОІВІ про сучасні виклики та перспективи у сфері інтелектуальної власності <https://cutt.ly/J5zGbd4>, Гусак Н., власник РК «Рестпарк» (<https://cutt.ly/I5z6BU0>), к.е.н, доц., Скорняков А., головний представник компанії «Odeon Tour», що входить в структуру Coral Travel Group, про специфіку розвитку сфери індустрії гостинності Туреччини; Дирко К., власниця Cafe de Vино та технічне бюро Технічне бюро "A-Skill" про правові основи системи НАССР у ЗРГ <https://cutt.ly/V5z5DeO>; шеф-кухар Михайлов Б. <http://surl.li/bltjkr>, проф. ЧДТУ Чепурда Л. про сучасні тенденції та стратегії індустрії гостинності в Україні і в світі <http://surl.li/hlvraq>. Стейкхолдери надають відгуки та рецензії на ОП <http://surl.li/sxvdjc>.

В рамках ініціативи проекту Ukraine Global Faculty, Дія-бізнес <https://bit.ly/3EKuLCS>, (2023 р.), у 2024 р. здобувач (ГРСм-21) Кулініч Андрій учасник циклу тренінгів по стратегічному плануванню та розробці конкурентоспроможних стратегій індустрії гостинності (<http://surl.li/janbsi>).

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

В ЛНТУ використовуються різні форми сприяння професійному розвитку НПП ОП. ННЦ «Volyn Business Hub» <https://cutt.ly/qNKwK8v> шляхом організації як внутрішньоуніверситетських, так і залучення НПП до зовнішніх програм професійного розвитку. Процес регулюється положенням № 549 «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників» <https://cutt.ly/z3pp5L9>, передбачено підвищення кваліфікації НПП не рідше 5 років. Викладачі ОП активно підвищували кваліфікацію (<http://surl.li/onkvdj>), зокрема: Матвійчук Л., Сидорук С. «СЕЕРUS» (2022). (<http://surl.li/ztcngx>). ЗВО приймає участь у реалізації програми ERASMUS+KA2 щодо виконання проекту «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання» / UTTERLY, результатом чого стане створення сертифікованого центру щодо професійного розвитку викладачів (<https://cutt.ly/y5zZj8y>). НПП пройшли Міжнародне онлайн- стажування в Health Resort & Medical Spa Aquapark Panorama Morska (<https://cutt.ly/g5zJdBb>) (2023р.); курс підвищення кваліфікації (<https://cutt.ly/85zZodO>; <http://surl.li/sggzxp>), участь НПП у курсі "Цифрові навички для освіти з Google" (2024) <http://surl.li/mcjfst>, участь у SoftServe Academy "TECH SUMMER FOR EDUCATORS: AI EDITION" (2024.) <http://surl.li/blchzz>. НПП ОП пройшли стажування у готельній мережі «Ribas hotel group» та РК «Рестпарк» <http://surl.li/kaysyt>. НПП ОП беруть участь у методичних семінарах відділу забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування і акредитації (<https://cutt.ly/f94tFeq>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

ЛНТУ стимулює розвиток викладацької майстерності НПП шляхом впровадження систем матеріального і нематеріального заохочення згідно «Положення № 730 Про порядок преміювання, встановлення доплат і надбавок, надання матеріальної допомоги працівникам ЛНТУ» <https://cutt.ly/1VOSE2N>, «Положення №677 про рейтингове оцінювання НПП» <http://surl.li/xgwwjv>, Колективного договору ЛНТУ <http://surl.li/oigbzl>. ЛНТУ заохочує НПП підвищувати свою викладацьку майстерність (<http://surl.li/iljvnx>). Ефективним матеріальним стимулом для викладачів ОП є преміювання. За 2021-2024рр. премії отримали викладачі ОП проф.Лютак О.М., проф. Матвійчук Л.Ю, доц. Громик О.М., доц. Сидорук С.В., доц. Киселюк Н.В. Значним стимулом розвитку викладацької майстерності є нематеріальне стимулювання у формі отримання нагород університетського, обласного і національного рівнів <http://surl.li/emotyn>. ЛНТУ в рамках грантового проекту UTTERLY створено Центр досконалості викладання <http://surl.li/cflnob>. Відділ забезпечення якості проводить семінари для НПП щодо удосконалення педагогічної майстерності, у 2023р. у співпраці з Університетом Мюнстера (Німеччина) проведено цикл тренінгів в межах Школи гаранта <http://surl.li/lqyefl>

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

Наявна МТБ ЛНТУ дозволяє ефективно і якісно організувати навчальний процес з підготовки здобувачів вищої освіти і сприяє досягненню цілей і програмних результатів навчання за ОП <https://cutt.ly/ZVOG42p>. НМЗ ОК розміщено в Інституційному репозитарії ЛНТУ (<https://lib.lntu.edu.ua/uk>) та на платформі Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua>). МТБ ЗВО (<https://cutt.ly/ZVOG42p>) відповідає всім державним нормам та вимогам. МТБ ЛНТУ формують: модернізовані навчально-лабораторні корпуси, спортивний комплекс, басейн (<https://cutt.ly/aVY8XOa>), стадіон, їдальня, бібліотека (<http://library.lntu.edu.ua/>), гуртожитки, середовище арт-релаксації «ART-TELL-IYA» (<https://cutt.ly/o2Fdsj9>), Центр медіації та психологічної підтримки (<http://surl.li/vqbjzb>), бази відпочинку (<https://cutt.ly/tVEWGT9>).

Крім наявних гуртожитків, здійснено модернізацію одного з корпусів у гуртожиток для здобувачів освіти, зокрема з числа ВПО <http://surl.li/udsvsk>. Підготовка здобувачів здійснюється з використанням програмного забезпечення Office365, вільно доступних інформаційних систем та ПЗ, зокрема для проведення веб конференцій: Microsoft Teams, BlueButton, ZOOM. Для ОК 01 використовується jsolution, CRM Poster pos. Істотно підвищило рівень якості роботи ЗВО, НПП, працівників деканатів тощо впровадження АСУ ОС <https://lntu.edu.ua/uk/e-portal>.

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

ЗВО забезпечує безкоштовний доступ здобувачам та викладачам до необхідної інфраструктури й інформаційних ресурсів для навчання. В функціонує Е-портал <https://lntu.edu.ua/uk/e-portal> в рамках якого надається доступ до базових інформаційних ресурсів: персоналізованого кабінету студента і викладача, навчальної платформи Moodle, репозитарію ЛНТУ, платформи для саморозвитку, порталу опитувань, можливостей створення корпоративної пошти. Доступ до інших інформаційних ресурсів та можливість комунікації здійснюється також через сайт ЛНТУ, сторінки соцмереж <https://cutt.ly/WVOVwNm>; https://www.instagram.com/lntu_lutsk/; <https://cutt.ly/3VRaebO>). У ЗВО функціонує бібліотека, читальна зала, є можливість користування електронними каталогами. Аудиторії ЛНТУ мають сучасний дизайн, оснащені мультимедійною технікою (<https://cutt.ly/WVOC9pW>). У спорткомплексі функціонує оновлений басейн, тренажерна та ігрові зали, функціонують спортивні секції (<https://cutt.ly/aVY8XOa>; <https://cutt.ly/q2Q7sKR>). Для зростання творчого потенціалу і мистецьких здібностей здобувачів функціонує відділ молодіжної політики та соціокультурної роботи (<https://cutt.ly/vVEEih8>). Підготовка здобувачів ОП здійснюється з використанням програмного забезпечення Office 365, вільно доступних інформаційних систем та програмного, зокрема для проведення веб конференцій: Microsoft Teams, BlueButton, ZOOM, хмарна система jsolutions, Poster POS. Для удосконалення освітнього середовища у ЗВО проводяться опитування серед здобувачів, НПП (<http://surl.li/nsndzp>).

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

ЛНТУ забезпечує безпечність освітнього середовища для життя і здоров'я здобувачів, їх якісного навчання, проживання, відпочинку і особистісного розвитку. Функціонує багатofункціональне середовище з арт-релаксації «ART-TELL-IYA» (<https://cutt.ly/o2Fdsj9>), яке сприяє відновленню соціально-психологічної стабільності через арт-терапевтичні заняття. Медіаційно-психологічну підтримку здійснює Центр медіації та психології (<http://surl.li/ngqeeey>). НПП проходять курси підвищення кваліфікації в рамках практичного тренінгу «Ментальне здоров'я» при навч.-науковому центрі «Volyn BusinessHub» (<http://surl.li/glasqo>). Функціонує сучасний басейн (<https://cutt.ly/TVERaGV>), бази відпочинку (<https://cutt.ly/F2FkjtI>). Перед початком кожного навчального року здійснюється перевірка готовності університету до нового навчального року <http://surl.li/okjqiq>. Належним чином обладнані укриття в усіх корпусах ЛНТУ (<http://surl.li/wromqz>) для перебування людей у період повітряної тривоги. Навчальні корпуси й гуртожитки обладнані камерами відеоспостереження. Наявний аудиторний фонд відповідає необхідним умовам щодо його експлуатації. Безпечність освітнього середовища забезпечується службою охорони, відділом охорони праці, контрольно-пропускними системами, системою протипожежної безпеки, інструктажами з питань охорони праці та забезпечення безпеки. В університеті функціонують студентські організації та інститут кураторів, які здійснюють допомогу в з'ясуванні та вирішенні проблем здобувачів.

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.

В ЛНТУ створений механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти. На офіційному сайті ЛНТУ, у соціальних мережах і месенджерах здобувачам постійно надається актуальна, необхідна і корисна інформація. Освітня підтримка здійснюється шляхом шляхом вільного доступу здобувачів до електронного репозитарію, платформи Moodle <https://mdl.lntu.edu.ua/>, надання консультативної підтримки здобувачам щодо організації та виконання індивідуальної та самостійної роботи тощо. Організаційний механізм реалізується через підсистему управління освітнім процесом, яку здійснюють декани, завідувачі кафедр, гарант ОП, навчально-методичний відділ (<https://cutt.ly/IVTocn4>). Інформаційна підтримка

реалізується інформаційно-обчислювальним центром <https://cutt.ly/yVW9Agy>. В ЛНТУ діє автоматизована система управління освітнім процесом (АСУ), є доступ до кабінетів здобувачів, де здійснюється вибір дисциплін, проводиться опитування, міститься інша важлива інформація (<http://surl.li/nlgzar>). Здобувачі також мають доступ до електронного розкладу занять (<https://cutt.ly/JVOoHwj>). Консультаційний механізм представляє собою консультативну допомогу здобувачу вищої освіти через Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ЛНТУ та Студентську раду ЛНТУ <http://surl.li/pasfnf>. За результатами опитування задоволеності здобувачів ОП академічною підтримкою (освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною, психологічною і соціальною тощо) є високим (<http://surl.li/byskfj4>; <http://surl.li/snpysw>). У ЗВО діє Центр медіації та психології ЛНТУ <http://surl.li/ngqeeu>. Систематично для здобувачів ОП проводяться заходи щодо психологічного здоров'я під час війни, самопізнання, відновлення внутрішнього ресурсу <https://cutt.ly/8eStgqvT>, <https://bit.ly/3POYJw4>

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)

ЛНТУ забезпечує доступ до освітніх послуг здобувачів ВО з особливими потребами, як інфраструктурно (під час віртуальної екскурсії можна ознайомитися із наявністю основних інфраструктурних елементів), так і організаційно (діє власна внутрішньо університетська система супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення). Особам з особливими освітніми потребами забезпечено доступ до навчальних корпусів та гуртожитку університету за рахунок побудови пандусів при вході, супроводженими інформаційними вказівниками альтернативного ходу (головний корпус університету: м. Луцьк, вул. Львівська, 75 обладнаний пандусом; учбово-лабораторний корпус Б: м. Луцьк, вул. Львівська, 75 обладнаний електричним підйомником; гуртожиток 1: м. Луцьк, вул. Даньшина, 8, обладнаний пандусом, що забезпечує доступ даних осіб до кімнат 1-го поверху). Заняття з фізичної культури та спорту для осіб з особливими потребами проводяться у спецгрупах. Задля персоналізованого освітнього простору потенційних здобувачів вищої освіти із особливими освітніми потребами впроваджено Систему дистанційного навчання, яку реалізовано на платформі Moodle <https://mdl.lntu.edu.ua/> Здобувачі з особливими освітніми потребами мають можливість дистанційного доступу до усіх навчальних та методичних матеріалів за ОК ОП у зручній формі, онлайн-доступ до бібліотеки за посиланням <http://library.lntu.edu.ua/>. Осіб із особливими освітніми потребами за час реалізації ОП не було.

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

З метою забезпечення сприятливого освітнього середовища, дотримання принципів рівності, недискримінації та поваги до людської гідності учасників, в ЛНТУ розроблено Положення № 548 Про вирішення конфліктних ситуацій. <https://cutt.ly/2VTptr1> Розгляд питань, що виникають у зв'язку з врегулюванням конфліктних ситуацій, що можуть виникнути у зв'язку корупційними діями врегульовується Антикорупційною програмою Луцького національного технічного університету (<http://surl.li/qgvpmf>); Положенням №769 Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ <http://surl.li/qgsbxi>; розроблено Комплексний план заходів щодо поширення антикорупційних знань серед працівників, студентів, аспірантів та докторантів ЛНТУ на 2024-2025 роки. Видано наказ ректора «Про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ» від 29.06.2022 № 327/01-02 <https://cutt.ly/mVWoM5W>. Є скриньки довіри та онлайн-форма для звернень до уповноваженої особи з питань запобігання корупції (<https://cutt.ly/S94r6Om>). Гарант ОП, куратори груп проводять із здобувачами роз'яснювальну роботу щодо наявності та використання, за необхідності, телефонів довіри та звернень до адміністрації університету, «Антикорупційної лінії прямого зв'язку» (<https://cutt.ly/c94thxZ>). Гарантується конфіденційність звернень та нерозголошення анкетних даних осіб, котрі надають відповідну інформацію. У кожного здобувача є можливість звернутись до гаранта ОП, викладачів, декана, проректорів, ректора (<http://surl.li/lmumae>; <http://surl.li/qssxra>) МОН. Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції організовує проведення внутрішніх інформаційних та просвітницьких кампаній, спрямованих на підвищення рівня обізнаності трудового колективу університету щодо недопущення будь-якої дискримінації (<https://cutt.ly/O94tVW4>). Якщо працівник чи здобувач вважає, що щодо нього було здійснено дискримінацію, булінг або сексуальні домагання, він може подати скаргу на ім'я Уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції ЛНТУ у письмовій формі (в електронному або паперовому вигляді) з описом порушення права особи, та всіх обставин. Фактів булінгу, корупції та корупційних правопорушень, конфліктних ситуацій на ОП не виникало.

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 (удосконалення) ОП регулюються положення № 760 «Про освітню програму у ЛНТУ». Редакція 05, яке знаходиться за посиланням: <http://surl.li/mftsya>. Відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації проводяться семінари з моніторингу освітніх програм, видається розпорядження про моніторинг, здійснюється звіт з

моніторингу <http://surl.li/siogxj> Процес перегляду освітніх програм в ЛНТУ передбачає такі етапи: моніторинг ОП, розміщення проектів ОП для громадського обговорення на сайті університету, обговорення та затвердження ОП на Вченій раді університету, оприлюднення ОП на офіційному сайті <http://surl.li/doiakt>

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

Процес реалізації ОП визначається положенням № 760 Про освітню програму у ЛНТУ. Ред. 05. <https://cutt.ly/43pskLl>. Інформація про моніторинг якості ОП - <https://cutt.ly/jVTpKSR> Діюча ОП переглядається щонайменше один раз у терміни її дії не пізніше, ніж за 1 семестр до її завершення. Оновлення ОП відображаються у відповідних структурних елементах ОП (ОК, НП, матрицях, робочих програмах дисциплін, ін.). ОП «Готельно-ресторанна справа» була переглянута та модернізована, згідно з рекомендаціями стейкхолдерів, пропозицій гаранта ОП та членів групи забезпечення, а також думки здобувачів. Зокрема, в ОП 2024 року враховано попередні рекомендації акредитаційної експертизи https://drive.google.com/file/d/1RHST-_MggDg9RYXASuXAEobGnLoGp9D/view, шляхом посилення відповідності змісту ОП об'єктам вивчення та предметній області, що визначені у стандарті вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН від 5.01.2021 р. №26, а саме сформовано ОК «Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі» шляхом об'єднання ОК «Управління якістю готельно-ресторанних послуг» та «Управління проектами у сфері гостинності». Крім того, виокремлено ОК «Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі». Крім того уточнено матрицю відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам ОП та Матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми – впорядковано кількість ЗК, СК та відповідно ПРН, які забезпечує кожна обов'язкова навчальна дисципліна за ОП.

За підсумками обговорення ОП <http://surl.li/vopnpx>, проведеного 20 лютого 2024р. було враховано думку роботодавців і здобувачів при внесенні до Каталогу професійного вибору за ОП дисциплін «Технологія здорового харчування», «Цифрова грамотність» та «Тренди гастрономії». Думка інших стейкхолдерів була врахована при внесенні до Каталогу професійного вибору за ОП дисципліни «Міжособистісна комунікація сфери послуг». Враховуючи попередні результати громадського обговорення змін до «Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» <http://surl.li/gozhjp> за рекомендацією завідувача кафедри ТГРС Матвійчук Л.Ю. в окремих ОК ОП було внесено питання, де розглядаються особливості досягнення ЦСР в індустрії гостинності. Н ОК «Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі» <http://surl.li/izznj> для забезпечення набуття здобувачами додаткових навичок і компетентностей, направлених на досягнення ЦСР до 2030 р.

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

Положенням № 760 Про освітню програму у ЛНТУ <https://cutt.ly/43pskLl> визначено процедуру перегляду ОП. Здобувачі залучаються до перегляду ОП участю у заходах кафедри <http://surl.li/vykqyw>, в опитуваннях щодо якості викладання ЛНТУ <http://surl.li/thqlpr> та кафедри <http://surl.li/gfoty0>. Здобувачі можуть звернутися з зауваженнями і пропозиціями до гаранта ОП, завідувача кафедри, декана факультету. Думка здобувачів ОП береться до уваги при перегляді ОП. Наприклад, у ході обговорення ОП <http://surl.li/rohvmc> здобувач Ціпан Р. виступив з пропозицією збільшити кількість тем, що розкривають психологічні аспекти організації готельно-ресторанного бізнесу, пропозиція врахована в ОК «Strategic management and marketing of Hotels». За результатами аналізу результатів опитування здобувачів ОП <https://bit.ly/3Um4LpM> враховано їх пропозиції щодо глибшого вивчення питань які окреслюють особливості технологічних інновацій в закладах ГРС, шляхом введення ОК «Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі»; враховано пропозицію щодо збільшення кількості дисципліни які можуть посилити розвиток цифрових навичок шляхом внесення до каталогу дисциплін професійного вибору ОК «Цифрова грамотність»; враховано пропозицію залучення гостьових лекторів тощо. Здобувачі входять до складу Комісії з якості та вченої ради факультету, Ради з якості вищої освіти та вченої ради ЛНТУ, де мають можливість долучитися до процесу періодичного перегляду ОП.

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

Студентська рада ЛНТУ та Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ЛНТУ <http://surl.li/jgbkpn> бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом участі у засіданнях Вченої ради а також – через мотивування здобувачів вищої освіти до участі у опитуваннях. Студентське самоврядуванням долучається до обговорення анкет, які формуються для майбутніх опитувань. Комісія з якості ініціює зустріч з студентським самоврядуванням з метою визначення запитів студентства щодо якості ОП. Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації систематично спілкується та проводить зустрічі з студентським самоврядуванням <https://cutt.ly/LVTAHer>. Також представники студентського самоврядування беруть участь у загальноуніверситетських опитуваннях, де також можуть висловити власну думку щодо якості викладання за ОП тощо.

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

В ЛНТУ згідно положення № 668 Про Раду роботодавців факультету ЛНТУ <https://cutt.ly/4VRsBRN> функціонує рада роботодавців ФММТ <http://surl.li/nqlntz>, представники якої систематично залучені до процесу періодичного

перегляду ОП. Здійснюється регулярний процес оцінки якості ОП на організованих кафедрах громадських обговореннях <http://surl.li/cmbizs>. Важливим напрямом врахування думки роботодавців є проведення їх опитувань (анкетування, інтерв'ювання, рецензування ОП) на загальноуніверситетському рівні <https://cutt.ly/0zps0PP> та на рівні ОП <https://drive.google.com/file/d/1195yovqYKtuMC-01JMxH6KF0xkCirJ6C/view>. За результатами обговорення враховувалася думка роботодавців щодо посилення практичного навчання студентів та проходження практики на підприємствах готельної індустрії, (акцентовано увагу на сучасних технологічних процесах гостинності в ОК 8), врахувати концепцію розвитку готельно-ресторанного бізнесу на засадах використання сучасних технологій виробництва готельно-ресторанних послуг (введено в ОП ОК 7). На ОП також запроваджено практику залучення роботодавців до проведення лекційних і практичних занять. Наприклад, лекція від керуючої готелем Ribas Rooms Lutsk, Дарини Слуцької (<http://surl.li/ndmemf>); практичне заняття від менеджера ресторату «Корона Вітовта» та «Noble Boutique Hotel» Ірини Маркевич (<http://surl.li/htffkf>); практичне заняття від ТОВ «СервіСофт» (<http://surl.li/jxuugo>); лекція від Наталії Онищук, к. е. н., доц. ВТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/czmgsj>).

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

В ЛНТУ створено ННЦ «Volyn Business Hub» <https://cutt.ly/TVTsuFP>, у функції якого входить сприяння працевлаштуванню здобувачів та випускників ЗВО, а також збір, систематизація та аналіз інформації для моніторингу кар'єрного шляху випускників. Зв'язок із випускниками реалізовується шляхом особистого спілкування, а також залучення їх до удосконалення та перегляду ОП. Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи системно здійснює моніторинг та аналіз кар'єрного шляху випускників ОП. Важливим моментом є той факт, що випускники в подальшому виступають стейкхолдерами в ролі роботодавців, практиків та консультантів освітніх програм кафедри (Чиж. І., Сидорук О., Панасюк Р., Йонік А., Кочулап Д., Антонюк П., Новосад В. та ін.). Крім того, в університеті, зокрема за участі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи проводяться різні заходи (Дні факультету, Дні відкритих дверей, різноманітні форуми, круглі столи, наукові пікніки тощо), на які запрошуються випускники різних років, що працюють за фахом. Вони діляться своїм досвідом та висловлюють пропозиції щодо покращення змісту підготовки за даною ОП, зокрема шляхом опитування <http://surl.li/sgtyfr>. Пропозиції і побажання випускників узагальнюються гарантом та групою забезпечення спеціальності і враховуються при оновленні ОП.

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

Система забезпечення якості ЛНТУ здійснює оперативне реагування на виявлені недоліки в ОП або освітньому процесі, пов'язаному з її реалізацією. В ЛНТУ функціонує відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації <http://surl.li/xluqfw>, який організовує внутрішній моніторинг окремо по кожній з освітніх програм ЛНТУ та узагальнює його результати на рівні ЗВО, розробляє рекомендації по удосконаленню ОП та їх освітніх компонентів. Під час здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації рекомендовано вдосконалити робочі програми освітніх компонентів, оновити перелік використаних літературних джерел в робочих програмах та методичному забезпеченні, наголошено на недопустимості використання та рекомендації російської літератури; запропоновано конкретизувати методи навчання і викладання, а також підходи до оцінювання знань здобувачів у робочих програмах дисциплін; перейти на процес вибору дисциплін через переведення процесів в АСУ (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). Після обговорення результатів моніторингу на ОП Готельно-ресторанна справа рекомендації по оптимізації враховано, зокрема, оновлено робочі програми ОК <http://surl.li/gorfsv>, забезпечено можливість для усіх здобувачів здійснювати вибір дисциплін через АСУ (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>), кураторами груп, заступником декана з партнерства факультету митної справи, матеріалів та технологій, а також відділом міжнародних зв'язків ЛНТУ постійно доводиться до здобувачів актуальна інформація про можливості та умови академічної мобільності. Також було виявлено, що здобувачі бажають активніше приймати участь у програмах академічної мобільності, слухати гостьові лекції від відомих науковців і практиків. Адекватною реакцією стала активізація їх інформування про такі можливості, а також організація гостьових лекцій від відомих українських науковців та практиків в індустрії гостинності. Отримані від усіх учасників освітнього процесу пропозиції і рекомендації обговорюються і по можливості враховуються у процесі реалізації процедур внутрішнього забезпечення якості реалізації ОП. Поточний контроль недоліків змісту та реалізації ОП здійснюється шляхом опитування здобувачів вищої освіти, стейкхолдерів з академічної та професійної спільноти, випускників (<http://surl.li/tuyahd>; <http://surl.li/crhfqj>; <http://surl.li/eopoth>).

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?

Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти були повністю враховані під час удосконалення ОП, враховано зауваження та пропозиції отримані за підсумком попередньої акредитації магістерської ОП Готельно-ресторанна справа https://drive.google.com/file/d/1RHST-_MggDg9RYlXASuXAEobGnLoGp9D/view:
- внесено зміни до структурно-логічної схеми для кращого представлення зв'язків між освітніми компонентами: відображено розподіл ОК за семестрами (послідовність вивчення), що на достатньому рівні демонструє системні та функціональні зв'язки ОК із деталізацією, яка є достатньою для схематичного, наочного та стислого подання інформації;
- усунуто технічні помилки в НП для дотримання відповідності кількості кредитів практики в ОП та НП;

- приведено у відповідність зміст ОП об'єктам вивчення та предметній області, що визначені у стандарті вищої освіти, зокрема переглянуто та удосконалено зміст ОК;
- силабуси та робочі програми вибіркових дисциплін розміщено у вільному доступі для студентів;
- передбачено можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в обсязі, передбаченому законодавством;
- приведено у відповідність до норм практичну підготовку здобувачів за ОП регламентується, визначається змістом ОК, що відповідають практичному змісту предметної області ОП, забезпечуючи набуття необхідних компетентностей;
- розширено інформаційну підтримку здобувачів щодо контрольних заходів (навчально-методичні матеріали, робочі програми, силабуси розміщені, путівник здобувача);
- посилено практику оновлення змісту освіти на основі наукових досягнень і сучасних технологій індустрії гостинності.

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

До процедур внутрішнього забезпечення якості в ЛНТУ, залучаються НПП, які викладають ОК на ОП та зовнішні учасники академічної спільноти. Процедурами ВЗЯО є: здійснення моніторингу, оцінювання якості, обговорення та удосконалення освітніх програм під час засідань кафедри, громадських обговорень, конференцій, форумів, через проходження опитувань <https://cutt.ly/gVRglJC>; перегляд ОП з врахуванням результатів опитувань, змін нормативних актів, врахування досвіду аналогічних ОП вітчизняних і зарубіжних ЗВО, активне залучення академічної спільноти до участі в громадських обговореннях в організованих кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи <http://surl.li/iseffk> та інших науково-практичних та консультативних заходів зі стейкхолдерами <http://surl.li/ervaug>, де зокрема обговорюються актуальні проблеми індустрії гостинності <http://surl.li/xlfmkb>. Опитування стейкхолдерів показало високий рівень їх задоволеності долучення їх до процесів розвитку якості на ОП Готельно-ресторанна справа <http://surl.li/eopoth>

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

В ЛНТУ інтереси здобувача є основними <http://surl.li/zimvwy>, навколо цього формується культура якості освіти у ЗВО. Цьому сприяє багаторівнева структура ВЗЯО: 1) організаційний: гарант ОП, група забезпечення, завідувач кафедри: своєчасна та повна реалізація ОП <https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries>; декан, комісія з якості на факультеті: інформаційно-методична підтримка, координація, контроль впровадження ВСЗЯ <http://surl.li/nvvnll>; НМВ: комплекс рішень з організації, планування, координації та контролю навчального процесу <https://cutt.ly/2VTdRAE>; ВЗЯО, ліцензування та акредитації: вивчення досвіду та інновацій, забезпечення процедур з якості вищої освіти, сприяння впровадженню студентоцентрованого підходу, здійснення моніторингу та оцінювання якості ОП, забезпечення публічності інформації, розробка технологій і проведення освітнього моніторингу, організація заходів <https://lntu.edu.ua/uk/yakist-osviti>; ННЦ «Volyn Business Hub»: супровід здобувачів за дуальної формою навчання, забезпечення практики, підтримку з працевлаштування <http://surl.li/xdyuki>; відділ міжнародних зв'язків: траєкторія руху в напрямку забезпечення провадження програм міжнародної академічної мобільності <http://surl.li/pbufzb>; проректори: розробка політики ВСЗЯО, координація діяльності орг. підрозділів; ректор: загальне управління ВСЗЯО, контроль; 2) дорадчо-консультаційний (комісії з якості та вчені ради, факультетів, науково-методична рада ЗВО, рада з якості, Вчена рада ЗВО: формування і схвалення процедур ВЗЯО).

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?

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу врегульовані внутрішніми нормативними документами, які є доступні на сайті університету <https://lntu.edu.ua/uk> зокрема, Розділом 5 «Права, обов'язки університету, наукових, науково-педагогічних, педагогічних працівників та осіб, які навчаються в університеті» Статуту Луцького національного технічного університету, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.07.2021 року № 814 (<https://cutt.ly/cVRjMyZ>). Кодексом честі Луцького національного технічного університету, передбачено норми етичної поведінки учасників освітнього процесу та співробітників Університету (<https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>). Положенням № 772 «Про гаранта ОП» врегульовано права та обов'язки гарантів освітніх програм (<http://surl.li/nbjmrv>). Положення №839 про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (редакція 04) (<http://surl.li/qrtvutj>) Положення № 711 про освітню програму у ЛНТУ Редакція 05. (<https://cutt.ly/43pskLl>) Доступність учасників освітнього процесу до Статуту Луцького національного технічного університету забезпечується наступним посиланням: <https://cutt.ly/PVTfbQ6>

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

<http://surl.li/yeobvk>

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

Посилання на освітню програму <http://surl.li/vhvp1f>.

Посилання на навчальні плани <http://surl.li/qoinow>.

Посилання на робочі програми навчальних дисциплін (<http://surl.li/lzyrwk>).

Посилання на силабуси вибіркової складоваї (<http://surl.li/borzo2>).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

- кваліфікований склад викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, яка реалізовує ОП (2 д.е.н., професори, 7 кандидати наук., доценти, з них 1 молодий вчений);
- кваліфікований склад викладачів, залучених до реалізації ОП, які мають значний досвід роботи, пройшли міжнародні стажування, займаються неформальною освітою, мають потужний науковий потенціал, практичний досвід міжнародної проектної діяльності, а також практичний досвід в індустрії гостинності, впроваджують у навчальний процес сучасні освітні технології;
- залучення до навчального процесу як запрошених лекторів відомих науковців та фахівців-практиків з провідних підприємств готельно-ресторанного бізнесу і організацій регіону, що сприяє оновленню ОК;
- проведення на постійній основі кафедрою ряду наукових, освітніх та практичних заходів, зокрема міжнародної конференції «Перспективи розвитку індустрії туризму і гостинності в Україні та світі», що є платформою для наукових дискусій, обговорень ОП, обміну досвідом, надання здобувачам можливості безкоштовної публікації наукових праць у збірниках міжнародної конференції і круглих столів, семінарів кафедри;
- створення умов для подальшого наукового розвитку випускників, які можуть здобувати ступінь доктора філософії з туризму в ЛНТУ за ОНП Індустрія туризму та гостинності;
- належний рівень інформаційного забезпечення ОП через інтернет-ресурси: Е-Портал ЛНТУ, сторінку кафедри, сайт ЛНТУ, Путівник студента ОП, де вступники і здобувачі можуть отримати важливу інформацію щодо академічної підтримки, змісту ОП, розкладу, вибіркового компоненту, методичного забезпечення, роботодавців, органів самоврядування, заходів кафедри тощо;
- активна співпраця кафедри з потенційними роботодавцями та іншими стейкхолдерами на основі укладених договорів і меморандумів про співпрацю.

Слабкі сторони:

- низька активність здобувачів щодо участі у програмах міжнародної академічної мобільності, що певним чином викликано об'єктивним чинником заборони на виїзд за кордон чоловіків певним чином обмежує можливості участі студентів чоловічої статі і викладачів ОП в очних міжнародних програмах академічної мобільності, наукових заходах, міжнародних проектах тощо;
- низька активність здобувачів щодо участі у програмах внутрішньої академічної мобільності;
- недостатня практика викладання окремих освітніх компонентів іноземною мовою.

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

Розвиток ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем відповідає місії, стратегічним цілям, завданням і заходам реалізації Стратегії розвитку ЛНТУ на 2021-2026 рр. (<https://cutt.ly/M9ZWdyk>), адже передбачає якісну підготовку конкурентоспроможних фахівців у сфері індустрії гостинності з рівнем кваліфікації, що відповідає міжнародним стандартам, забезпечення професійного розвитку здобувачів шляхом поєднання їх теоретичної підготовки з практичною діяльністю тощо.

Перспективи розвитку ОП пов'язуються із залученням молодих, талановитих, освічених, компетентних, високо вмотивованих до навчання, наукової роботи і творчого розвитку здобувачів вищої освіти, здатних з нових позицій вирішувати актуальні проблеми розвитку індустрії гостинності у воєнний і повоєнний період в контексті євроінтеграції, а після успішного завершення ОП продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні.

Відповідно до наявних можливостей ЛНТУ і кафедри туризму та готельно-ресторанної справи продовжуватимуть і надалі реалізовувати конкретні заходи для реалізації перспектив розвитку ОП:

- покращувати матеріально-технічну та інформаційну базу за рахунок співпраці з стейкхолдерами та участі у проектах; продовжувати практику використання інформаційних, комунікаційних технологій та онлайн-сервісів у навчальному процесі для посилення відповідних компетентностей здобувачів;
- систематично модернізувати ОП та оновлювати перелік її освітніх компонентів у відповідності до зовнішніх вимог ринку та запитів стейкхолдерів;
- продовжувати практику підвищення рівня кваліфікації і безупинний творчо-педагогічний пошук НПП, а також їх активну участь у програмах академічної мобільності, стажування, відвідування тренінгів, семінарів;
- продовжувати практику організації міжнародної науково-практичної конференції, тематичних круглих столів, семінарів тощо із залученням широкого кола стейкхолдерів за участю здобувачів;
- стимулювати здобувачів до активної наукової роботи, зокрема безкоштовної публікації тез, статей у виданнях університету і кафедри;
- активізація залучення викладачів і здобувачів ОП до участі у програмах міжнародної академічної

мобільності, стажувань, проектної діяльності, міжнародних наукових заходах тощо;
-розширення практики використання інноваційних методик викладання освітніх компонент із використанням передового досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО;
- стимулювати здобувачів до здобуття додаткових компетентностей в рамках участі у програмах інформальної та неформальної освіти, посилення практичної підготовки, зокрема шляхом активізації співпраці з ННЦ «Volyn Business Hub»» ЛНТУ, реєстрації на курси на відомих зарубіжних платформах Coursera та Udemy;
-зберегти і розширити договірну співпрацю з іноземними ЗВО, що реалізують ОП за релевантними спеціальностями та установами сфери гостинності.

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: Вахович Ірина Михайлівна

Дата: 24.10.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	навчальна дисципліна	ОК01_РП_Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності.pdf	xEUL2CA5VuXDrYHAFr01UFABTxD6N9ACwU6xDPoosls=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення J Solutions, Poster POS, Microsoft 365, Internet
ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	навчальна дисципліна	ОК02_РП_Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою (7).pdf	ba/JWexUYYPPIoVjGQ9XESwL7D6N9ACwU6xU4P3UgqY=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Power Point, Internet, Moodle, GoogleClass
ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	навчальна дисципліна	ОК03_РП_Методологія та організація наукових досліджень сфери обслуговування.pdf	WyMxedWHMoy51aU8sqzZ+STFCjPEZ4Y7wtFogdfUvk=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet
ОК 04 Strategic management and marketing of Horeca	навчальна дисципліна	ОК04 РП Strategic management and marketing of Horeca (2).pdf	rBLqp+74oOI/YIH2cOzSln9siQrRrYS58u8fgiugSgo=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet
ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування	навчальна дисципліна	ОК05_РП_Підприємницькі рішення сфери обслуговування.pdf	xMG8UUhwy+IfU/CRIws7oZp5KoxblGthYvJQGzdSwM=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet
ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	ОК06_РП_Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі.pdf	FTPVGTA6RngJA1J/M6gxyTXaEaIMgWkWWsoKC9RRaYw=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet
ОК 07 Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	ОК07_РП_Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі.pdf	doYWTuswDOa3cJfEaO04fZioLISjKCEGhc8Nmy8EIqo=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft PowerPoint, Internet
ОК 08 Виробничо-технологічна практика	практика	ОК08_РП_Виробничо-технологічна практика.pdf	AKO03N1/oQhjT2HJLzaezKLL/cHUPwRpfUBocRKMNY=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Power Point, Internet, Moodle
ОК 09 Переддипломна практика	практика	ОК09 РП Переддипломна практика.pdf	pwsjWQw+ju8R9NhqYVdN5c4q5h7qUHPGJVky2Vg5aOs=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Power Point, Internet, Moodle
ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	ОК10_РП_Підготовка та захист кваліфікаційної роботи (1).pdf	zyOD1comZK0728PYmkA5bFWAih1Suei65KJYjk46L44=	Мультимедійний проектор, комп'ютер, програмне забезпечення Microsoft Power Point, Internet, Moodle

* 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

ID 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)
46864	Сидорук Світлана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом бакалавра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність:	8	ОК 04 Strategic management and marketing of Horeca	Підвищення кваліфікації (стажування) у готельній мережі «RIBAS HOTEL GROUP» готель «RIBAS ROOMS LUTSK» з 27.02.2024 р. по 27.05.2024 р. (сертифікат) Тренінг «Як створити конкурентоспроможну стратегію в індустрії гостинності», сертифікат № ПК 05477296/000901-26. (1 кредит ЄКТС 30 год) Підвищення кваліфікації від ТОВ «АКАДЕМІЯ

0502
Менеджмент
організації,
Диплом магістра,
Приватне
акціонерне
товариство
"Вищий
навчальний
заклад
"Міжрегіональна
Академія
управління
персоналом", рік
закінчення: 2019,
спеціальність:
073 Менеджмент,
Диплом
кандидата наук
ДК 017695,
виданий
21.11.2013, Агестат
доцента АД
000967, виданий
05.07.2018

ЦИФРОВОГО
РОЗВИТКУ» та GOOGLE:
«Покращуйте
ефективність освітнього
процесу», сертифікат №
GDSFE1-0382 , від
1.05.2024р.;
«Створюйте інтерактивні
уроки», сертифікат №
GDSFE2-3265 , від
1.05.2024р.;

3) Фестиваль освіти
у Львові Вчителі
майбутнього -2024
сертифікат № 203201
(9год, 0,3 кредита)

Онлайн-
стажування в Health
Resort@Medical Spa
Aquadark Panorama
Morska (Польща)
з 10.01. 2023 р. по
10.03.2023 р.
(сертифікат)
Міжнародне стажування у
рамках Міжнародного
науково- практичного
симпозіуму «Освіта, наука
та культура України в
світі: мобільність,
глобалізація, інклюзія» та
пройдено он-лайн (30
год), сертифікат.

Підвищення кваліфікації
(стажування)
Art хостел-готель
«Адреналін» ФОП Фещук
Ю. О.
(180 год/ 6 кредитів),
№7/10.06.2021,
сертифікат.

Сертифікат, який
підтверджує достатньо
високий рівень володіння
іноземною мовою,
Луцький НТУ (англійська-
161 академічна година,
рівень B2, у 2020 році)

Сидорук С.В. виконуються
пп. 1, 3, 4,8, 9,10, 11, 12, 14,
15, 19 п. Ліцензійних умов
П.1 пункту 38 Ліцензійних
умов

Сидорук С.В. Матвійчук
Л.Ю., Подоляк В.М.
Підвищення якості
управління
технологічними
процесами маркетингових
комунікацій у готельно-
ресторанних комплексах
"Український
економічний часопис"
2024. №6.

<https://journals.dpu.kyiv.ua/index.php/economy>
Сидорук С.В., Оніщук
М.М. Управління
стратегічною діяльністю
торгової марки у сфері
обслуговування.
Таврійський науковий
вісник. Серія: Економіка:
Науковий журнал. Вип.
20. – Одеса: Видавничий
дім «Гельветика», 2024. –
346 с. 286-292.
[http://www.tnv-](http://www.tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/issue/view/20)
econom.ksauniv.ks.ua/inde
x.php/journal/issue/view/2
0

3.Сидорук, С. (2023).
Стратегічний вектор
організації доступних
подорожей для людей з
обмеженими
можливостями в сфері
обслуговування.

Товарознавчий вісник, 1(16), 2023. 274-285.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-23>
Matviichuk, L., Liutak, O., Dashchuk, Y., Lepkiy, M., Sidoruk, S. (2023). INFORMATION SYSTEM FOR DIAGNOSTIC COMPETITIVENESS OF THE HOSPITALITY INDUSTRY OF THE REGIONS OF UKRAINE. Informatyka, Automatyka, Pomiarы W Gospodarce I Ochronie Srodowiska, 13(4), 132–138. URL: <https://doi.org/10.35784/iapgos.5394>(Scopus)

Liudmyla Y. Matviichuk, Mykhailo I. Lepkyi, Yuliia Y. Dashchuk, Svitlana V. Sydoruk, Inna V. Mezentseva (2022). Approach to formation of enogastronomic tourism based on the geographical indication system. Journal of Geology, Geography and Geocology, Vol 31 No 4 (2022), 689-701.
<https://doi.org/10.15421/112265> (Web of Science)

Сидорук, С. (2022). Експертиза якості обслуговування людей з обмеженими можливостями у сучасному готельно-туристичному просторі. Товарознавчий вісник, 2(15), 114-123.
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-10>

Дашук Ю., Матвійчук Л., Лепкий, М., Сидорук С. (2021). Фінансування сфери культури, туризму та креативних індустрій в Україні: можливості та перспективи. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 5(40), 620–630.
<https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3427> (Web of Science).

Матвійчук, Н., Коленда, Н., Стащук, О., Теслюк, С., Сидорук, С. (2021). Правове забезпечення бюджетного фінансування природоохоронної діяльності в Україні. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики, 3(38), 465–473.
<https://doi.org/10.18371/fcартп.v3i38.237479> (Web of Science).

Дашук Ю.Є., Лепкий М.І., Сидорук С.В. (2020). SECHY WSPARCIA FINANSOWEGO PAŃSTWA DLA INICJATYW Z OBSZARU KULTURY, TURYSTYKI I PRZEMYSŁU KREATYWNEGO NA UKRAINIE FEATURES OF STATE FINANCIAL SUPPORT FOR INITIATIVES IN THE FIELD OF CULTURE, TOURISM AND CREATIVE INDUSTRIES IN UKRAINE. Gospodarka i finance. Zeszyt 10. Wspolczesne problemy finansowe w wymiarze krajowym i miedzynarodowym. Kielce:

Drukarnia Cyfrowa
COMPUS. P. 101-113.
Матвійчук Л.Ю., Барський
Ю.М., Лепкий М.І.,
Сидорук С.В., Сурова Н.М.
(2020). WSPARCIE
FINANSOWE PRZEMYSŁU
TURYSTYCZNEGO
UKRAINY W
WARUNKACH PANDEMII
FINANCIAL SUPPORT OF
THE UKRAINIAN
TOURISM INDUSTRY OF
DURING THE PANDEMIC.
Gospodarka i finance.
Zeszyt 10. Współczesne
problemy finansowe w
wymiarze krajowym i
międzynarodowym. Kielce:
Drukarnia Cyfrowa
COMPUS, 2020. P. 113-123.
Сидорук С. В. Прикладний
характер особливостей
транспортного
перевезення туристів
інклюзивного типу //
«Review of transport
economics and
management». – Дніпро:
Дніпровський
національний університет
залізничного транспорту
ім. ак. В. Лазаряна, 2020.
– Вип. 2 (18). – С. 116-125.
(0,15 д.а.)
П. 3 пункту 38
Ліцензійних умов
1. Сидорук
С.В. Міжнародний досвід
та тренди ведення
ресторанного бізнесу в
Україні та Польщі.
Перспективи розвитку
туризму в Україні та світі:
управління, технології,
моделі: колективна
монографія. Видання
дев'яте / за наук. ред.
проф. Матвійчук Л.Ю.,
проф. Барського Ю.М.,
доц. Лепкого М.І. –
Луцьк: ВІП Луцького
НТУ, 2023. – 388 с. 117-
128.
[https://philarchive.org/rec/
ZHZSSD](https://philarchive.org/rec/ZHZSSD)
2. Сидорук С.В. Розвиток
музейного туризму в
Україні та світі як
важливого елемента
індустрії гостинності.
Перспективи розвитку
туризму в Україні та світі:
управління, технології,
моделі [кол. монографія]
/ за ред. проф. Матвійчук
Л.Ю., проф. Барського
Ю.М., доц. Лепкого М.І.
Видання восьме. – Луцьк:
ІВВ ЛНТУ, 2022. – 340
с. 96-126.
3. Сидорук С.В.
Аналітичне дослідження
елементів туристичного
бренду міста Луцька.
Перспективи розвитку
туризму в Україні та світі:
управління, технології,
моделі [кол. монографія]
/ за ред. проф. Матвійчук
Л.Ю., проф. Барського
Ю.М., доц. Лепкого М.І.
Видання сьоме. – Луцьк:
ІВВ ЛНТУ, 2021. – 320 с.
4. Сидорук С.В., Куцай
Н.С. Аналіз та оцінка
управлінської діяльності
готельних закладів.
Перспективи розвитку
туризму в Україні та світі:
управління, технології,
моделі [кол. монографія]
/ за ред. проф. Матвійчук

Л.Ю. Видання шосте. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. – 320 с.

5. Сидорук С.В. Концептуальні підходи до організації та діяльності туристичних кластерів / За заг.ред.І.В. Давиденко і О.Л. Михайлюк. К.: ФОП Гуляєва В.М., 2020. – 497 с.

6. Готельно-ресторанна справа : навч. посіб. для аудиторної та позааудиторної роботи студ. другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Л.Ю. Матвійчук, Л.М. Чепурда, О.М. Лютак, С.В. Сидорук, Б.А. Смаль, М.І. Лепкий, В.М. Подоляк, Т.В. Зубехіна, О.М. Громик, Ю.Є. Дашук. – Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 356 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13778>

7. Туризм: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація / автори: Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Дашук Ю.Є., Подоляк В.М., Сидорук С.В., Зубехіна Т.В. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 212 с.
П.4 пункту 38
Ліцензійних умов

1. Strategic management and marketing of HORECA: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Сидорук С.В. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 10 с.

2. Strategic management and marketing of HORECA [Текст] : Методичні вказівки до практичної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : ЛНТУ, 2024. – 28с.

3. Strategic management and marketing of HORECA [Текст] : Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної

форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 107с.

4. Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa [Текст] : Методичні вказівки до практичної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 28с.

5. Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa [Текст] : Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 120с.

6. Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa [Текст] : Методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 18с.

7. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. Сидорук С. В., Турський І.В., Громик О.М. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 18с.

8. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. Сидорук С. В., Турський І.В., Громик О.М. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. –

18с.
9.Методичні вказівки до виконання і захисту магістерської кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. С.В. Сидорук – Луцьк : Луцький НТУ, 2023. – 16 с.

.П.8 пункту 38
Ліцензійних умов Виконавець НДР 0120U105661 «Дослідження туристично-ресурсного потенціалу Західного Полісся», (22.12.2020-31.12.2024)

П.9 пункту 38
Ліцензійних умов
1. Експерт з науково-технічної експертизи проектів на Конкурсі проектів молодих вчених, які працюють (навчаються) у вищих навчальних закладах та наукових установах у сфері управління МОН в період з 2016-2020 рр. (секція: економічні перетворення, демографічні зміни та благополуччя суспільства). (наказ МОН України № 545 від 20.05.2016 р).

П.10 пункту 38
Ліцензійних умов
Очна участь у міжнародному проекті «СЕРПУС» (липень 2022 р), наказ №314/01-02 від 22.06.2022.

П.11 пункту 38
Ліцензійних умов
Наукове консультування КП «Центр туристичної інформації та послуг», довідка № 161/8 від 02.03.2023.
Наукове консультування: Гостинний еко-простір «Пік-Нік» с.Забороль, вул. Володимирська 119а. Довідка №24/01 від 17.01.2023
Наукове консультування: Арт хостел-готель «Адреналін», м.Луцьк, вул. Карбишева, 1. Довідка.
Наукове консультування Центру туристичної інформації та паломництва «Zhyduchyn Center», довідка №18/2 від 27.04.2023 р.
Наукове консультування RIBAS ROOMS LUTSK. Довідка від 22.12.2021 р.
Наукове консультування Арт хостел “Адреналін”. Довідка 15.09.2020 р

П.12 пункту 38
Ліцензійних умов
1.Сидорук С.В., Коханюк В.О. Інноваційні підходи до якості харчування в ресторанах. Якість та безпечність товарів: [матеріали VI міжнародної науково-

практичної конференції, Луцьк (28 квітня 2023 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В.В. Ткачук. Луцьк: відділ іміджу та промоції. ЛНТУ, 2023. С. 169-171.

2. Сидорук С.В., Мазурчук П.Т. Тенденції розвитку здорового харчування «fiteats» у сучасному середовищі. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. Львів: «Камула», 2023. С. 449-452.

3. Сидорук С.В. Аналіз термального комплексу «Теплі води». Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу в циркулярній економіці: матеріали I Міжнар. наук.- практ. інтернет-конф. (18 трав. 2021 р.) / відп. ред. О. М. Полінкевич, О. М. Громик. Луцьк : Луцький НТУ, 2021. С. 117-120. 288 с.

4. Сидорук С.В. Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (2 квітня 2021 р.). Київ. 2021. С.54-57. 172 с.

5. Сидорук С.В., Дащук Ю.Є., Чиж І.А. Драйвери розвитку якісних послуг у сфері музейного туризму. Якість та безпечність товарів: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк - 9 квітня 2021 року/ за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоції, Луцький НТУ, 2021. с.156-158 / URL: http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/10714/1/ЛУЦЬК_тези_2021%20%28розд...

6. Сидорук С.В. Вплив карантину на організаційні комунікації //Теорія та практика менеджменту: матеріали Міжнар. наук.- практ. конф. (13 травня 2020 р.) / Відп. ред. проф. Л. Черчик. Луцьк, 2020. – С.419-420.

7. Сидорук С.В. Смарт-організація туристичної діяльності спроможної громади (на прикладі Боратинської ОТГ)/The VI th International scientific and practical conference «About the problems of science and practice, tasks and ways to solve them» (October 26-30, 2020). Milan, Italy 2020. 596 p. P.580-583. <https://repo.odmu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8259/Borisyuk.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

8. Сидорук С.В.

Організація туристично-рекреаційних подорожей для інклюзивних туристів // Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», (19 - 20 травня) 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – С.92-94.
http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/%D0%B3%D0%BE%D1%82_%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82_2020.pdf.

9. Сидорук С. В. Школа готельного менеджменту: організація роботи та устаткування на прикладі готелю. Актуальні проблеми та перспективи розвитку економіки України : [матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (4 грудня 2019 р.)] / відп. ред. Л. Г. Ліпич, А. М. Лялюк. Луцьк, 2019. С.190- 192.

П. 14 пункту 38
Ліцензійних умов
Кардаш Олена
Миколаївна, диплом ІІІ ступеня за перемогу у другому турі
Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності Туризм, Харків, 2020
Робота у складі організаційного комітету другого етапу
Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності Готельно-ресторанна справа, Львівський інститут економіки і туризму, 2020 рік
Робота у складі апеляційної конкурсної комісії Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності Готельно-ресторанна справа, Одеська національна академія харчових технологій, наказ №38-01 від 19.02.2021 року.

2. Член журі І етапу
Всеукраїнської студентської олімпіади по спеціальності «Готельно-ресторанна справа», 2024 рік

П. 15 пункту 38
Ліцензійних умов
Баденчук Дарина, диплом І ступеня за участь у Міжнародній науково-освітній олімпіаді з туризму. НТУ «Дніпровська політехніка», грудень 2020 року
Бондар Анастасія , диплом ІІ ступеня, за участь у Міжнародній науково-освітній олімпіаді з туризму. НТУ «Дніпровська політехніка», 2022.

П. 19 пункту 38
Ліцензійних умов
Член громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України» 2020р. Сертифікат Член громадської організації «Ресторанна гільдія» 2020р. Сертифікат

						<p>Член громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» кваліфікований туристичний гід до 31.03.2021 року (№ 0126) Посвідчення.</p> <p>Член громадської спілки «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні». Керівник відокремленого підрозділу громадської організації «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» у Волинській області, 2020-2022р. Сертифікат. П. 20 пункту 38 Ліцензійних умов Досвід практичної роботи - Гостинний еко-простір «Пік-Нік» с.Забороль, вул. Володимирська 119а, на посаді виконавчого директора на основі генерального доручення (ксерокопія) від Сидорук Л.А. терміном на 5 років. Зареєстровано ТМ ПікНік (клас 35,43) m202113836, (2021).</p> <p>з. ФОП Сидорук С.В., КВЕД 56,10; 47.29 (2023– і донині)</p>
451446	Лютак Олена Миколаївна	Професор, Сумісництво	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом магістра, Луцький державний технічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом доктора наук ДД 007051, виданий 16.05.2018, Диплом кандидата наук ДК 052581, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 023777, виданий 09.11.2010, Атестат професора АП 000725, виданий 05.03.2019</p>	15	<p>ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування</p> <p>Програма академічного стажування у Міжнародній школі бізнесу / II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти та молодих вчених «Економіка цифрового суспільства: сучасні проблеми та перспективи розвитку» (Сертифікат 2021-027 Результати міжнародного підвищення кваліфікації визнано вченою радою ЛНТУ, протокол №6 від 27.01.2022 р.) П. 1 Ліцензійних умов - наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;</p> <p>1. Лютак О.М., Баула О.В., Куценко В.І., Іванцов С.В. Особливості формування фінансового потенціалу та ринкової капіталізації підприємств в сучасних умовах. Актуальні проблеми економіки. 2023. №2 (260). с.91-97. https://doi.org/10.32752/1993-6788-2023-1-260-91-97 https://eco-science.net/wp-content/uploads/2023/02/2.23_topi_Olena-Liutak-Olena-Baula-Vladislav-%D0%86.-Kutsenko-Sergii-Ivantcov-91-97.pdf</p> <p>2. Лютак О.М., Єрохін С.А., Штулер І.Ю. Глобальний фармацевтичний ринок в контексті трансформації конкурентоспроможних бізнес-моделей його учасників. Актуальні проблеми економіки. 2020. №4. с.22-31. [міжнародні наукометричні бази:</p>

EBSCO host; Ulrich's Periodicals Directory; Econ Lit; Cabell's Directories; ABI/Inform (by Pro Quest), ERIH PLUS].

3. Stoliarchuk Ya.M., Liutak O.M., Baula O.V., Lisovska L.S., Voitovykh S.J. European integration development platform of innovative entrepreneurship of Ukraine. Financial and credit activity problems of theory and practice. Volume 4 (45), 2022. 396-404. DOI: <https://doi.org/10.55643/fc artp.4.45.2022.3669>

4. Maslyban O. , Todierishko E., Baula O., Liutak O. Internal network and system routing of tourism and hotel-restaurant clusters. Інвестиції: практика та досвід No 21/2022 с. 43-48. DOI: 10.32702/2306-6814.2022.21.43

5. Baula O.V., Liulak O.M., Chepurda L.M., Chepurda A.M., Zelinska O.M. Financial levels and consequences implementation of world experience of business activity in domestic tourism. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. Університет банківської справи. 4, №35 (2020). С. 476-485. (Web of Science). <http://fkd.org.ua/article/view/222495/223224>

6. Лютак О.М., Баула О.В., Баула В.В. Інноваційні технології в міжнародній готельній індустрії. Vol. 1 No. 19 (2023): THE ACTUAL PROBLEMS OF REGIONAL ECONOMY DEVELOPMENT. DOI: <https://doi.org/10.15330/a pred.1.19.10-18>

7. Вахович І.М., Лютак О.М. Ковальчук Н.В. Особливості розвитку інноваційного підприємництва в Україні в сучасних умовах. Актуальні проблеми економіки. 2023. №8 (266). с.65-73. <https://doi.org/10.32752/1993-6788-2023-1-266-65-73>

8. Лютак О.М., Баула О.В., Татарчук Д.Д. Аутсорсинг в міжнародному бізнес-середовищі: перспективи та виклики. Економічний простір, (191), 2024. С. 275-279. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/191-45>

9. Баула, О., Лютак, О., Федашин, В. (2024). Розвиток електронної комерції та її вплив на вітчизняне та міжнародне бізнес-середовище. Економічний простір, (191), С. 285-289. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/191-47>

П. 3 Ліцензійних умов - наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії

(загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
Інституційне забезпечення бізнес-діяльності в умовах світової інтернаціоналізації сфер виробництва та послуг : монографія / О.В.Баула, Н.М. Галазюк, О.М. Зелінська, О.М. Лютак, Л.В. Савош. – Луцьк : Вежа-Друк, 2019. – 350 с.

П. 4 Ліцензійних умов - наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
Підприємницькі рішення сфери обслуговування : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форм навч. / уклад.: О.М Лютак, Ю.Є. Дащук. – Луцьк : ЛНТУ, 2023. – 76 с.
Підприємницькі рішення сфери обслуговування : метод. вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форм навч. / уклад.: О.М Лютак, Ю.Є. Дащук. – Луцьк : ЛНТУ, 2023. – 24 с.
Підприємницькі рішення сфери обслуговування : метод. вказівки до викон. самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форм навч. / уклад.: О.М Лютак, Ю.Є. Дащук. – Луцьк : ЛНТУ, 2023. – 19 с.

П. 5 Ліцензійних умов - захист дисертації на здобуття наукового

ступеня;
Тема докторської дисертації: «Глобальні інституціоналізація бізнес-діяльності у сфері міжнародного туризму».

П. 7 Ліцензійних умов - участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

1. Член спеціалізованої вченої ради Д 32.075.03 (Спеціальність 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка, Спеціальність 08.00.04 – економіка та управління підприємствами, (за видами економічної діяльності), Луцький національний технічний університет (наказ Міністерства освіти і науки України від 10.10.2022 р. № 894).
Член спеціалізованої вченої ради Д 08.893.01 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) економічних наук за спеціальностями 08.00.02 «Світове господарство та міжнародні економічні відносини», 08.00.08 «Гроші, фінанси і кредит», 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» строком до 20 грудня 2026 року (наказ Міністерства освіти і науки України від 20.12.2023 № 1543).
2. Участь в атестації наукових працівників в якості офіційного опонента/рецензента – 10 здобувачів.

П. 8 Ліцензійних умов - виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;
Член редакційної колегії таких наукових видань Економічний форум <https://e-forum.com.ua/uk/editorial-board>
Регіональна економіка http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/about/editorialTeam
"Міжнародні відносини, суспільні комунікації та

регіональні студії" наказ
МОН України від
24.09.2020 №1188

П. 9 Ліцензійних умов -
робота у складі експертної
ради з питань проведення
експертизи дисертацій
МОН або у складі
галузевої експертної ради
як експерта
Національного агентства
із забезпечення якості
вищої освіти, або у складі
Акредитаційної комісії,
або міжгалузевої
експертної ради з вищої
освіти Акредитаційної
комісії, або трьох
експертних комісій
МОН/заявлено
Агентства, або Науково-
методичної ради/науково-
методичних комісій
(підкомісій) з вищої або
фахової передвищої
освіти МОН,
наукових/науково-
методичних/експертних
рад органів державної
влади та органів
місцевого
самоврядування, або у
складі комісії Державної
служби якості освіти із
здійснення планових
(позапланових) заходів
державного нагляду
(контролю);

Відповідно до наказу
МОН від 12.07.2024 №982
включено до переліку
українських експертів
Міністерства освіти і
науки України для
проведення наукової та
науково-технічної
експертизи об'єктів
експертизи у сфері
наукової та науково-
технічної діяльності за
науковими напрямками, за
якими буде
здійснюватися
експертиза.

П. 12 Ліцензійних умов -
наявність апробаційних
та/або науково-
популярних, та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової або
професійної тематики
загальною кількістю не
менше п'яти публікацій;
Лютак О.М., Баула О.В.
Інноваційні стратегії в
міжнародному бізнесі.
Матеріали III
Міжнародного науково-
практичного семінару
«Сучасна парадигма
міжнародних
економічних відносин в
умовах глобальних
трансформацій». Луцьк:
ЛНТУ, 2023. С.69-72.
Войтович С.Я., Лютак
О.М., Войтович О.О.
Особливості реалізації
кінцевим споживачем
процесів споживання
санаторно-курортних
послуг. Сучасні тренди
поведінки споживачів
товарів і послуг : III
Міжнародна науково-
практична конференція,
25-26 лютого 2022 р. :

[тези доп.]. Рівне : О.Зелень, 2021. С. 55-56.

Лютак О.М. Роль сучасної індустрії туризму у світовому ринку товарів та послуг. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції : у 2 т. – Т. 2. – Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2022. С.86-89. (21.04.2022 р.)

Лютак О.М. Глобальна трансформація світових ринків товарів та послуг в сучасних умовах. Матеріали II Міжнародного науково-практичного семінару «Сучасна парадигма міжнародних економічних відносин в умовах глобальних трансформацій». Луцьк: ЛНТУ, 2022. С. 69-71.

Лютак О.М., Баула О.В. Розвиток міжнародного туризму у постпандемійний період. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики : зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. – Дніпро : Біла К. О., 2023. – 212 с. с.36-40.

Лютак О.М., Баула О.В. Інноваційні стратегії в міжнародному бізнесі. Матеріали III Міжнародного науково-практичного семінару «Сучасна парадигма міжнародних економічних відносин в умовах глобальних трансформацій». Луцьк: ЛНТУ, 2023. С.69-72.

Лютак О.М., Грицай О. В. Роль індустрії туризму у розвитку глобальних економічних інтеграційних процесів. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики»: матеріали III міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2024. С.93-95.

П. 19 Ліцензійних умов діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях.

Дійсний член Міжнародної академії інформатики. (Посвідчення №А-01/072 від 17 січня 2020 р., Диплом серія III-А, №А-01/072).

Член громадської організації "Українська асоціація економістів-міжнародників", номер посвідчення 1404 від 14.11.2022 р.

3878	Матвійчук Людмила Юріївна	Завідувач (професор) кафедри, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 070402 Біологія, Диплом доктора наук ДД 002058, виданий 31.05.2013, Диплом кандидата наук ДК 047941, виданий 02.07.2008, Агестат доцента 12ДЦ 023751, виданий 09.10.2010, Агестат професора 12ПР 010993, виданий 15.12.2015	21	ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі	Підвищення кваліфікації РК «Респарк» (6 кредит, 180 год) Сертифікат квітень 2024 р Стажування в готельній мережі «Ribas Hotel group». Сертифікат №22, від 27.05.2024 р. Тренінг «Як створити конкурентоспроможну стратегію в індустрії гостинності», сертифікат № ПК 05477296/000895-24. (1 кредит ЕКТС 30 год) Онлайн-стажування в Health Resort@Medical Spa Aquapark Panorama Morska (Польща) з 10.01. 2023 р. по 10.03.2023 р. (сертифікат) Стажування у Жешівському університеті (Польща) за міжнародною грантовою програмою «SERUS» (1 кредит, 30 год), липень 2022 р Сертифікат від 30.07.2022р Стажування у Львівському національному університеті імені Івана Франка (6 кредитів, 180 год) з 04.12.2020 р. по 04.02.2021 р. Довідка № 637-У від 08.02.2021 р Матвійчук Л.Ю. виконуються пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19 п. Ліцензійних умов П.1 пункту 38 Ліцензійних умов - наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Матвійчук, Л., Косак В, Смаль Б., Зубехіна Т. (2023) Project approach as a tool for ensuring the competitiveness of the hospitality industry of Ukraine Том 1 № 3. Економічний форум URL: http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy_forum/issue/view/41 2. Матвійчук, Л., Лепкий, М., Жадько, О. (2023). Інтеграційні процеси суб'єктів індустрії гостинності України в сучасних умовах. Товарознавчий вісник, 1(16), 255-262. URL: https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-21 3. Чепурда Л., Чепурда Г., Матвійчук Л. (2024). Досвід застосування інноваційних технологій в практиці реалізації методів стратегічного маркетингу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (2 (12), 68-76. URL: https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(12).2024.9
------	---------------------------	--	---	--	----	---	---

4. Dashchuk, Y., Matviichuk, L., & Zubekhina, T. (2024). Glamping as a Tool for Sustainable Tourism Development of Protected Areas: Ukraine's Experience. *Sport and Tourism Central European Journal*, 7(3), 113–132. <https://doi.org/10.16926/sit.2024.03.07>

5. Zubekhina, T., Dyshko, O., Matviichuk, L., & Dashchuk, Y. (2024). Virtualization of museums as an element of the modern education of young tourist specialists. *Sport i Turystyka. Środkowoeuropejskie Czasopismo Naukowe*, 7(2), 123–137. <https://doi.org/10.16926/sit.2024.02.06>

6. Matviichuk, L., Liutak, O., Dashchuk, Y., Lepkiy, M., Sidoruk, S. (2023). INFORMATION SYSTEM FOR DIAGNOSTIC COMPETITIVENESS OF THE HOSPITALITY INDUSTRY OF THE REGIONS OF UKRAINE. *Informatyka, Automatyka, Pomiar W Gospodarce I Ochronie Środowiska*, 13(4), 132–138. URL: <https://doi.org/10.35784/iapgos.5394>

7. Matviichuk, L., Lepkyi, M., Dashchuk, Y., Sidoruk, S., Mezentseva, I. (2023). Approach to formation of enogastronomic tourism based on the geographical indication system. *Journal of Geology, Geography and Geoecology* 31(4), 689-701. <https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112265>

8. Сидорук С.В., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Особливості стратегічної діагностики сфери HORECA у військовий період. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування. Науковий журнал. №2 (8), 2023. С. 5-12.* URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(8\).2023.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.1)

9. Матвійчук, Л., Чепурда, Л., Чепурда, Г. (2022). Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2(6), 9-14. URL: <http://www.journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/61>

10. Вахович І.М., Матвійчук Л.Ю., Смал Б.А. (2021) Розвиток індустрії гостинності в сучасних умовах: тенденції та заходи посилення конкурентних переваг. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики.*, Vol. 6. № 41. С. 494-502. URL: https://doi.org/10.18371/fc_apt.v6i41.251512

11. Matviichuk, L., Smal, B. (2022) Integration

directions to improve the competitiveness of the hospitality industry. Three Seas Economic Journal, 3(1), 123-128. URL: <https://doi.org/10.30525/2661-5150/2022-1-17>

12. Матвійчук Л.Ю., Дащук Ю.Є. (2022). Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. Економіка та суспільство, (45). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-28>

13. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. (2022). Стратегічні засади підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг індустрії гостинності регіону. Товарознавчий вісник, №1 (15), 7-20. URL: <http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/article/view/192>

14. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Подоляк В.М. (2022). Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. Товарознавчий вісник: збірник наукових праць. Випуск 15, частина 2 / Редкол.: ред. Пахолок О.В., відп. секретар Передрій О.І. Луцьк. С. 104-113. URL: <http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/issue/view/11>

15. Матвійчук Л., Чепурда Л. (2021) Регіональні аспекти забезпечення якості продукції та послуг індустрії гостинності. Економічні науки: зб. наук. праць Луцького НТУ. Серія «Регіональна економіка». 18 (71) Луцьк: РВВ ЛНТУ. URL: [https://doi.org/10.36910/2707-6296-2021-18\(71\)-13](https://doi.org/10.36910/2707-6296-2021-18(71)-13)

16. Матвійчук Л.Ю., Кравчук І.М., Лепкий М.І. (2021). Розвиток готельного господарства в структурі туристичних дестинацій України. Економічний форум, 1(4), 54-61. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2308-8559-2021-4-8>

17. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. (2021). Регіональні аспекти розвитку конкурентних переваг індустрії гостинності. Економічні науки: збірник наукових праць ЛНТУ. Серія «Регіональна економіка». Випуск 18 (71). Луцьк: ІВВ ЛНТУ, С. 169-179. URL: http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/issue/view/4/5

18. Matviichuk L., Barsky Yu., Lepkyi M., Karpyuk I., Podolak, V. (2021) Financial assurance aspects of the tourism sector development in Ukraine in the conditions of COVID-19. Financial and credit activities: problems of theory and practice. № 4 (39), 570-577 URL:

<https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3355/3339>

19. Matviichuk, L., Karpiuk, I. (2021). The factors of influence on the quality of tourist services in the region. *Global Prosperity*, 1(1-2), 32–39. URL: <https://doi.org/10.46489/gpj.2021-1-1-9>

20. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А (2021). Формування туристичних кластерів як напрям підвищення конкурентоспроможності індустрії гостинності регіону. *Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки»*, №5 (239), 2021, С. 6-16. URL: https://eco-science.net/wp-content/uploads/2021/05/05.21._note_ukr_Matviychuk-L.Yu._Smal-B.A.-6-16.pdf

21. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Молнар-Бабіля Д.І. (2021). Регіональний аналіз розвитку готельного господарства в Україні. *Економіка та суспільство*. №31. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/738/710>

22. Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М. (2020) Формування доступного середовища інклюзивного туризму. *Економічний форум*. Луцьк: РВВ ЛНТУ. №2. С.74-81. URL: <https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3191/1/113-3-1.PDF>

П.2 пункту 38

Ліцензійних умов – наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119261 Комп'ютерна програма «Нова туристична дестинація Олика» від 24 травня 2023 р. (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.)

2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119263 Комп'ютерна програма «Інформаційно-довідкова система Lutsk Tourist» від 24 травня 2023 р. (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.)

3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №87858 «Комп'ютерна програма «Довідник «Туристичні ресурси України з атласом туристичних мандрівок», 2019 р. (автори Волошин І.М., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.)

4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №71003 «Комп'ютерна програма

«Програмний путівник туристично-рекреаційних ресурсів Західного регіону України», (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Тищук І.В.)
5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №71004 «Комп'ютерна програма «Науково-довідкова геоінформаційна система «Туристично-рекреаційні об'єкти Волинської області», (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Тищук І.В.).

П.3 пункту 38 Ліцензійних умов – наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
1. Готельно-ресторанна справа: навч. посіб. для аудиторної та позааудиторної роботи студ. другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Л.Ю. Матвійчук, Л.М. Чепурда, О.М. Лютак, С.В. Сидорук, Б.А. Смаль, М.І. Лепкий, В.М. Подоляк, Т.В. Зубехіна, О.М. Громик, Ю.Є. Дашук. Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 356 с.

<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13778>

2. Туризм: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація / автори-упорядники: Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Сидорук С.В., Зубехіна Т.В., Громик О.М. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2023. – 264 с.

3. Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.Ю., Смаль Б.А. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності індустрії гостинності регіонів. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання восьме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2022. С. 11-29, 408 с.

<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13779>

4. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Видання сьоме. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2021. 320 с.

<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13779>

5. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Видання шосте. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2020. 320 с.

<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13779>

6. Туристичне краєзнавство Волинської області: підручник / за редакцією проф. Матвійчук Л.Ю., доц. Лепкого М.І. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2019. 228 с.

П.4 пункту 38
Ліцензійних умов - наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Управління якістю та проектами в готельно-ресторанному господарстві: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад.: Л.Ю. Матвійчук. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 100 с.

2. Методологія та організація наукових досліджень сфери обслуговування. конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад.: Л.Ю. Матвійчук. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 100 с.

3. Управління проектами в туризмі: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 242 Туризм денної та заоч. форми навч. / уклад. Л.Ю. Матвійчук. Луцьк : ЛНТУ, 2021. 84 с.

4. Управління якістю туристичних послуг: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 242 Туризм денної та заоч.

форми навч. / уклад.:
Л.Ю. Матвійчук, І.В.
Турський. Луцьк : ЛНТУ,
2022. 88 с.

5. Дослідження світового
та регіональних
туристичних ринків:
конспект лекцій для
здобувачів третього
(освітньо-наукового)
рівня вищої освіти
освітньо-наукової
програми «Індустрія
туризму та гостинності»
галузі знань 24 Сфера
обслуговування
спеціальності 242 Туризм
денної та заочної форми
навчання /укладач:
Матвійчук Л.Ю. Луцьк:
ЛНТУ, 2023. 48 с.
6. Дистанційний курс
«Управління якістю
продукції та послуг в
туризмі, готельному та
ресторанному
господарстві»
(рекомендовано науково-
методичною радою ВНУ
до використання у
навчальному процесі)
URL: Протокол № 4 від
16.12.2020)

П.6 пункту 38

Ліцензійних умов
1. Смаль Борис
Анатолійович дисертація
на здобуття наукового
ступеня доктора філософії
з економіки на тему:
«Регіональний вимір
забезпечення
конкурентоспроможності
індустрії гостинності»,
захист відбувся 25 липня
2023 р. в Луцькому
національному
технічному університеті.
2. Тищук Інна
Володимирівна,
дисертація на здобуття
наукового ступеня
кандидата економічних
наук на тему: «Регіональні
механізми стимулювання
підприємництва у сфері
сільського зеленого
туризму», захист відбувся
28 лютого 2018 р. в
Мукачівському
державному університеті.

П.7 пункту 38

Ліцензійних умов – участь
в атестації наукових
кадрів як офіційного
опонента або члена
постійної спеціалізованої
вченої ради, або члена не
менше трьох разових
спеціалізованих вчених
рад

1. Член спецради Д
32.075.03 Спеціальність
08.00.05 – Розвиток
продуктивних сил і
регіональна економіка в
ЛНТУ (2017-2021)
2. Офіційний опонент
докторської дисертації
Костинець В.В. Назва
дисертації: «Державне
регулювання
економічним розвитком
сфери туризму та
гостинності». Шифр та
назва спеціальності –
08.00.03 – економіка та
управління національним
господарством. Захист
відбувся 24 вересня 2021
року в Національній

академії управління (м. Київ);
3. Офіційний опонент кандидатської дисертації Думенкова Т.Г. Тема дисертації «Вдосконалення системи обслуговування споживачів в аутсорсинговому колл-центрі». Захист відбувся 20.12.2019 р. в Львівському регіональному інституті державного управління.

П.8 пункту 38
Ліцензійних умов – виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах
1. Керівник НДР 0120U105661 «Дослідження туристично-ресурсного потенціалу Західного Полісся», (22.12.2020-31.12.2024)
2. Керівник НДР (за договором ВНУ ім. Л. Українки «119-4Ф від 15.05.2021 р. «Формування проекту програми розвитку туризму м. Ковель» (15.05.2021-31.12.2024)
3. Член редколегії збірника наукових праць «Економічні науки» ЛНТУ (2015-по теперішній час)

П.9 пункту 38
Ліцензійних умов – робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю).
1. Член галузевої експертної ради

Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для проведення акредитації освітніх програм серед науково-педагогічних працівників), галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (з 2023 р. по теперішній час).

2. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 23 грудня 2019 р., додаток до реєстру експертів для проведення акредитації освітніх програм серед науково-педагогічних працівників), за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 Туризм» (2019-2023).

3. Експерт у конкурсі держбюджетних робіт серед молодих вчених при МОН України у секції «Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування» (наказ МОН України № 545 від 20.05.2016 р) (2016-2021).

П.10 пункту 38
Ліцензійних умов – участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»

1. Учасник міжнародного проекту «Промоція та захист природної спадщини міських та прибережних територій Жешува та Луцька» (2021-2022 рр).

2. Учасник міжнародного проекту академічної мобільності «СЕРУС» (індивідуальна стипендія, липень 2022 рр).

П.11 пункту 38
Ліцензійних умов – наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)

1. Наукове консультування Арт хостел «Адреналін» з 2021 року по теперішній час.

2. Довідка про наукове консультування ІПП «Світ подорожей» з 2021 року по теперішній час.

3. Наукове консультування КП «Центр туристичної інформації та послуг» з 2017 р. по теперішній час.

П.12 пункту 38
Ліцензійних умов – наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або

консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій.

1. Матвійчук Л.Ю., Жадько О.А., Смаль Б.А. Тренди конкурентоспроможності індустрії гостинності. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 28 квітня 2023 р., Дніпро, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. С. 115-116.

2. Матвійчук Л., Йонік А. Особливості ресторанного обслуговування туристів в регіонах України в сучасних умовах. Матеріали II Міжнародного науково-практичного семінару «Альтернативний туризм». 21 вересня 2023 р., Львів, ЛДУФК ім. І. Боберського.

3. Матвійчук Л.Ю., Жадько О.А., Смаль Б.А. Європейський досвід забезпечення сталого розвитку туризму в сучасних умовах. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», яка відбудеться 23-24 березня 2023 року.

4. Матвійчук Л.Ю., Жадько О.А., Смаль Б.А. Інтеграційні процеси індустрії гостинності Волинської області в умовах війни Міжнародний форум «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни». 19-21 квітня 2023 р., Львів Національний університет «Львівська політехніка».

5. Матвійчук Л., Смаль Б., Панасюк А. Проектний підхід в розвитку замкового туризму на польсько-українському прикордонні. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Замки та палаци в туризмі» (Київ, 28 листопада 2023 р.).

6. Мисливець І. В., Матвійчук Л. Ю. Перспективи розвитку готельного господарства в сучасних умовах. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.: колектив авторів; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. 1268 с. 740. С. 1052-155.

https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&g/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.
7. Шевчук Р.М., Матвійчук Л.Ю. Основні виклики для агротуристичних проєктів у громадах України під час військового стану. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.: колектив авторів; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. 1268 с. 740-744.
https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&g/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.
8. Матвійчук Л., Лепкий М., Смаль Б. Конкурентоздатність індустрії туризму Волинського регіону в умовах війни. Війна та туризм: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 11 листопада 2022 року). Геопринт. С. 20-23.
9. Матвійчук Л.Ю., Ступницька М.М., Смаль Б.А. Аналіз конкурентних переваг індустрії гостинності Волинського регіону Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. 156 с.
10. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Карпук І.В. Формування еногастрономічних туристичних маршрутів на базі географічних зазначень. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський нац. у-т міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. 232 с., С. 108-110.

П.14 пункту 38
Ліцензійних умов – керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною

						<p>групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу Старший суддя дистанції «Смуга перешкод» ділянки А у 4-ому відкритому Чемпіонаті Волинської області серед юнаків з пішохідного туризму у закритих приміщеннях (2023)</p> <p>П.19 пункту 38 Ліцензійних умов – діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях. Член ГО «Ресторанна гільдія» з 2023 р. Член ГО «Всеукраїнська асоціація гідів» з 2020 р. Член ГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму» з 2020 р.</p>	
308241	Громик Оксана Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом молодшого спеціаліста, Луцький кооперативний технікум, рік закінчення: 1995, спеціальність: ,	17	ОК 07 Технологічні процеси в готельно- ресторанному бізнесі	Підвищення кваліфікації в межах проєкту: Посилення соціальної відповідальності університетів для досягнення сталого розвитку, що реалізувався за підтримки Відділу

Диплом бакалавра, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2000, спеціальність: ,
Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2001, спеціальність: 070402 Біологія,
Диплом спеціаліста, Волинський державний університет імені Лесі Українки, рік закінчення: 2007, спеціальність: ,
Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія,
Диплом магістра, Відокремлений структурний підрозділ закладу вищої освіти "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"
Миколаївський інститут розвитку людини, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 048831, виданий 23.10.2018, Атестація доцента АД 005462, виданий 26.11.2020

преси, освіти та культури Посольства США, в Університеті державної фіскальної служби України.

Термін: вересень-листопад 2021 р.

Міжнародне стажування: Health Resort & Medical SPA Panorama Morska (Республіка Польща) Термін з 10.01.2023 р. по 10.03. 2023 р.

«DIGITAL FUTURE: BLENDED LEARNING»

Термін з 04.03.2023 р. по 31.05. 2023 р. (сертифікат №202305070) Наказ № 73/04-04 від 04.04.2023р.

Підвищення кваліфікації «Конкурентоспроможність в індустрії гостинності», сертифікат № ПК 05477296/000898-24. (0,5 кредита ЄКТС 15 год)

Волинський національний університет ім. Лесі Українки Термін з 03.01.23 р. по 16.06.23 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації (стажування) № 044-2023-006 Наказ № 93-К/П від 21.12.2022р. Громик О. М. виконуються пп. 1, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 14, 19 з п. 38 Ліцензійних умов

П. 1 пункту 38 Ліцензійних умов
1. Громик О. М. Тенденції споживання м'яса в Україні: реалії та проблеми розвитку [стаття] / О. М. Громик, О.В. Семенда // Коштовне господарство міст: Науково-технічний збірник: Серія: Економічні науки. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова. 2023. випуск 5 (179). – С. 20–26. <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/issue/view/149>.
2. Громик О. М. Оцінювання стану розвитку готельного бізнесу в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2022. Т. 5, № 1. – С. 52–62. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/15613>
3. Громик О. М. Аналіз сучасного стану кавової індустрії в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting.

Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2022. Т. 5, № 2. – С. 250–266. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/16166>

4. Громик О. М. Особливості розвитку індустрії гостинності в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2023. Т. 6, № 2. – С. 184–198. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/291701>.

5. Radiological analysis of food products of forest origin in the pollution zone of the Kamin-Kashir district of the Volyn region of Ukraine / Oksana Hromyk, Leonid Ilyin, Mykola Zinchuk, Igor Grygus, Serhii Korotun, Walery Zukow. – Geology, Geophysics and Environment. – №50 (3). – 2024. ISSN Online: 2353-0790; ISSN Print: 2299-8004. Індексція: Web of Science [https://journals.agh.edu.pl/geol/issue/archive\(y друці\)](https://journals.agh.edu.pl/geol/issue/archive(y%20druzi)).

6. Radiation monitoring of agricultural soils of Volyn region of Ukraine / Oksana Hromyk, Leonid Ilyin, Igor Grygus, Serhii Korotun, Olga Ilyina. – Roczniki Państwowego Zakładu Higieny. – № 71 (4). – 2020. – С. 72–79. ISSN 0035-7715, eISSN 2451-2311. Індексція: SCOPUS, Web of Science http://wydawnictwa.pzh.gov.pl/roczniki_pzh/.

7. Радіоекологічний аналіз зони забруднення Волинської області України / Л. В. Льїна, О. М. Громик, О. В. Льїна, М. І. Зїнчук // Ядерна та радіаційна безпека. – № 1 (85). – 2020. – С. 73–80. ISSN 2073-6231. Індексція: SCOPUS. [https://doi.org/10.32918/nrs.2020.1\(85\).08](https://doi.org/10.32918/nrs.2020.1(85).08)

8. Громик О. М. Речовинний склад та особливості донних відкладів озера Охнич (Волинське Полїсся) / М. П. Пасїчник, О. В. Льїна, О. М. Громик // Науковий вїсник Сїднєвропейського національного університету іменї Лесї Українки. Географїчні науки. – 2020. № 10 (393). – С. 43–47.

9. Громик О. М. Радіологічна оцїнка водойм зони радіоактивного забруднення Волинської області / О. М. Громик // Науковий журнал Харківського національного університету іменї В. Н. Каразіна. Серія “Екологія”. – № 22. –

2020. – С. 43-53.
<https://periodicals.karazin.ua/ecology/article/view/15702>.

10. Громик О. М. Водні та мінеральні ресурси озер Ратнівського адміністративного району та перспективи їх використання в рекреаційній діяльності / О. М. Громик, О. В. Льбіна // Природа Західного Полісся та прилеглих територій : Зб. наук. пр. – 2019. № 16. – С. 45–54.

11. Oksana Hromyk, Olga Plyina Radiation and ecological studies of vegetation of Lutsk District of Volyn Region. – Geographical Journal of Lesya Ukrainka Volyn National University. – No. 3. – 2024. – С. 143–149.
<http://journals.vnu.volyn.ua/index.php/geography/article/view/1683/1579/>

П. з пункту 38

Ліцензійних умов

1. Громик О.М. Тенденції та шляхи розвитку готельної індустрії України. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання восьме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2023. С. 117-128, 408 с.

2. Громик О.М. Організаційно-економічні умови забезпечення розвитку індустрії гостинності в Україні. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Сидорук С.В., Б.А.Смаль, Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М.. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. С. 274-305, 356 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13778>

3. Геопросторова організація туризму та рекреації. Туризм: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація / автори-упорядники: Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Сидорук С.В., Зубехіна Т.В., Громик О.М. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 264 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/16770>.

4. Громик О. М., Льбін Л. В. Радіоекологічний аналіз ландшафтів

Волинської області :
монографія. Луцьк : РВВ
Луцького НТУ, 2020. –
258 с.

П. 4 пункту 38
Ліцензійних умов
Громик О. М. Програма
виробничо-технологічної
практики для здобувачів
другого (магістерського)
рівня освітньої програми
«Готельно- ресторанна
справа», галузі знань 24
Сфера обслуговування,
спеціальності 241
Готельно-ресторанна
справа / уклад. О. М.
Громик.– Луцьк : Луцький
НТУ, 2023. – 38 с.
Технологічні процеси в
готельно-ресторанному
бізнесі: конспект лекцій
для здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти освітньої
програми «Готельно-
ресторанна справа» галузі
знань 24 Сфера
обслуговування
спеціальності 241
Готельно-ресторанна
справа денної та заочної
форми навчання /
укладачі: Лепкий М.І.,
Подоляк В.М., Громик
О.М. Луцьк: Луцький
НТУ, 2024. 56 с.
Технологічні процеси в
готельно-ресторанному
бізнесі: методичні
вказівки до практичних
занять для здобувачів
другого (магістерського)
рівня вищої освіти
освітньої програми
«Готельно-ресторанна
справа» галузі знань 24
Сфера обслуговування
спеціальності 241
Готельно-ресторанна
справа денної та заочної
форми навчання /
укладачі: Лепкий М.І.,
Подоляк В.М., Громик
О.М.Луцьк: Луцький НТУ,
2023. 32 с
Технологічні процеси в
готельно-ресторанному
бізнесі: методичні
вказівки до самостійної
роботи для здобувачів
другого (магістерського)
рівня вищої освіти
освітньої програми
«Готельно-ресторанна
справа» галузі знань 24
Сфера обслуговування
спеціальності 241
Готельно-ресторанна
справа денної та заочної
форми навчання /
укладачі: Лепкий М.І.,
Подоляк В.М., Громик
О.М. Луцьк: Луцький
НТУ, 2023. 28 с.
Громик О. М. Технологія
продукції ресторанного
господарства [Текст] :
конспект лекцій для
здобувачів першого
(бакалаврського) рівня
вищої освіти освітньої
програми Готельно-
ресторанна справа галузі
знань 24 «Сфера
обслуговування»
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» денної та заочної
форм навчання / уклад.
О. М. Громик. – Луцьк :
Луцький НТУ, 2020. –

166 с.
Громик О. М. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми "Готельно-ресторанна справа", галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. О. М. Громик. – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 30 с.

Громик О. М. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : методичні вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми "Готельно-ресторанна справа", галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. О. М. Громик. – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 29 с.

Громик О. М. Організація ресторанного господарства [Текст] : методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладач: Громик О. М. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 50 с.

Громик О. М. Організація ресторанного господарства [Текст] : методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладач: Громик О. М. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 22 с.

Громик О. М. Ресторанна справа. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладач: Громик О. М. – Луцьк :

Луцький НТУ, 2022. – 26 с.

П.8. пункту 30
Ліцензійних умов
Керівник науково-дослідної розробки «Використання маркетингових інструментів для підвищення конкурентноспроможності мережі кав'ярень «Стріт кафе». Термін виконання: 01.09.2023 – 31.12.2023 рр. (Договір 23-09/23 від 01.09.2023 р. з ФОП Сегейда Д.С.).

Керівник науково-дослідної розробки «Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу гідрологічного заказника «Краєвид» та смт. Рокині Луцького району Волинської області».

Термін виконання: 01.09.2021 – 31.12.2021 рр. (Договір № 15-09/21 від 01.09.2021 р. з ДПЕДГ «Еліта» Волинської ДСГДС ІК НААН).

Керівник науково-дослідної розробки «Розробка програми курсів «Менеджер з туризму». Термін виконання: 11.06.2020 – 31.07.2020 рр. (Договір № 06-06-/20 від 11.06.2020 р. з «ФОП Каліс Ірина Борисівна (ТА «BARBADOS»).

Виконавець науково-дослідної роботи: дослідження природно-рекреаційного потенціалу і оцінка туристичних ресурсів Західного регіону (№д/р 0119U002381).

П.9. пункту 30
Ліцензійних умов
Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН (ЗАТВЕРДЖЕНО Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти «21» листопада 2023 року).

П. 11. пункту 38
Ліцензійних умов
Наукове консультування: Art хостел-готель «Адреналін» згідно договору №231 від 29.12.2021 р. (вул. Карбишева, 1, місто Луцьк, Волинська область).
ПП «Готель Профспілковий» згідно договору №222 від 17.12.2021 р. (проспек. Відродження, 24, місто

Луцьк, Волинська область).
Hostel Lutsk G84 згідно договору №228 від 21.11.2021 р. (вул. Гнідавська, буд. 84, місто Луцьк, Волинська область).
Рекреаційного комплексу «Рестпарк» згідно договору №225 від 17.12.2021 р. (вул. Рівненська, 135, Струмівка, Волинська область).
Готельно-ресторанного комплексу «Верховель» згідно договору №216 від 16.12.2021 р. (вул. Івана Франка, 1, Верховина, Івано-Франківська область, 78700, E-mail: verhovel@gmail.com, довідка №145).

П. 12 пункту 38
Ліцензійних умов
1. Громик О. М.
Перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні / О. М. Громик // Актуальні проблеми сучасної освіти та науки в контексті євроінтеграційного поступу : матеріали доп. учасників Міжнар. наук. – практ. конф. (Луцьк, 21–22 трав. 2020 р.) / упоряд. О. А. Бундак, Т. Й. Жалко, Н. Г. Конон. – Луцьк : ЛІРОЛ Ун-ту “Україна”, 2020. – С. 225–227.
2. Громик О. М. Динаміка розвитку готельного господарства Волинської області / Т. Шевчук, О. М. Громик // Бізнес і туризм: інновації та практичний досвід: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. студ. конф. (м. Луцьк, 10 квітня 2020 р.) / уклад. Р.С. Лозинський, Ю.В. Ворковенко. - Луцьк: Вежа-Друк. 2020. – С. 169–173.
3. Громик О. М. Вплив COVID-19 на особливості функціонування готелів / О. М. Громик // Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу в циркулярній економіці : відп. ред. О. М. Полінкевич, О. М. Громик. Електрон. дані. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 258 с.
4. Громик О. М.
Конкурентноспроможність готельних підприємств в сучасних ринкових умовах / О. М. Громик // Гостинність, сервіс, туризм : досвід, проблеми, інновації: тези доповідей IX Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 14-15 квіт., 2022 р./ М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної полі. України; Київ. Нац. ун-т культури і мистецтв; Київ. ун.-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. Бізнесу. – Київ: Вид. центр КНУКІМ, 2022. – 294 с.

5. Громик О. М. Організація принципів роботи системи безпеки готельних підприємств / О. М. Громик // Актуальні проблеми сучасної освіти та науки в контексті євроінтеграційного поступу : матеріали доп. учасників Міжнар. наук. – практ. конф. (Луцьк, 26 трав. 2022 р.) / упоряд. О. А. Бундак, Н. Г. Конон. – Луцьк : ЛІРОЛ Ун-ту “Україна”, 2022. – 331 с.

6. Громик О. М. Аналіз сучасного стану готельної індустрії в Україні / О. М. Громик // Дослідження фінансових інституцій та інструментів розвитку держави, територій та суб’єктів господарювання: теоретичні, методологічні та практичні аспекти. Збірник матеріалів VI Міжнародної науково-практичної конференції 18 лютого 2022 року м. Одеса.; ОНУ ім. Мечникова. – Одеса: Бондаренко М. А., 2022. – 142 с.

7. Громик О. М. Особливості технології приготування борошняних кондитерських виробів / Громик О. М., Осипчук Д. С. // Студентський науковий вісник. Серія «Технічні науки». Науковий збірник. Випуск 47. – Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022 – 326.

8. Громик О. М. Технологічні аспекти виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів / Громик О. М., Шабала К. В. // Студентський науковий вісник. Серія «Технічні науки». Науковий збірник. Випуск 47. – Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022 – 326.

9. Громик О. М. Водні туристичні маршрути національного парку «Прип’ять-Стохід» / О. М. Громик // Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України, сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали IV Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (м. Луцьк, 14-15 трав. 2020 р.). – Луцьк : 2020. – С. 38–42

П. 14 пункту 38 Ліцензійних умов I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт 2023 / 2024 н.р. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ) і місце, Тетяна Булавчук. за проєкт «Технологія приготування страв молекулярної кухні»; Всеукраїнський конкурс винахідницьких та раціоналізаторських проєктів еколого-натуралістичного напрямку (наказ 03/0/д,

						<p>05.01.2024), 3 місце, Сливка Людмила, студентку I курсу відокремленого структурного підрозділу «Луцький технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету», за проєкт «Енергетична безпека України під час воєнних дій».</p> <p>П. 19 пункту 38 Ліцензійних умов Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: - член ГО «Ресторанна гільдія» з 01 вересня 2023 р. м. Київ (згідно наказу №05/2023 від 01.06.2023р) довідка (код ЄДРПОУ 41604128, Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Святопетрівське, вул.Шевченко, буд 8); - член ГС «Асоціація гостинності України» з 11 вересня 2020 р. м. Київ (сертифікат); - член Всеукраїнської екологічної ліги з 29.12.2019 р. (вул. Саксаганського, 30-В, офіс 33, м. Київ, 01033 E-mail: vel@ecoleague.net, Волинська обласна організація Всеукраїнська екологічна ліга Код 23251325, членський квиток №5616); - член ГО Творчого туристичного клубу «Ми» (вул. Кондзилевича, 5, м. Луцьк, E-mail: turclub@ukr.net, довідка №01/02 від 21.03.2019 р.).</p>	
126465	Подоляк Володимир Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Луцький індустріальний інститут, рік закінчення: 1994, спеціальність: сільськогосподарське машинобудування, Диплом спеціаліста, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.05010201 комп'ютерні системи та мережі, Диплом магістра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 003496, виданий 09.06.1999, Атестат доцента ДЦ 009673, виданий 16.12.2004</p>	25	<p>OK 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності</p>	<p>Стажування в готельній мережі «RIBAS HOTEL GROUP» готель «RIBAS ROOMS LUTSK» з 27.02.2024р. по 27.05.2024 р. (сертифікат №27 від 27.05.2024р.) Тренінг «Як створити конкурентоспроможну стратегію в індустрії гостинності», сертифікат № ПК 05477296/000901-24. (1 кредит ЄКТС 30 год) Підвищення кваліфікації від ТОВ «АКАДЕМІЯ ЦИФРОВОГО РОЗВИТКУ» та GOOGLE: «Покращуйте ефективність освітнього процесу», сертифікат № GDSFE1-0385, від 1.05.2024р.; «Формуйте персоналізований підхід», сертифікат № GDSFE4-3996, від 1.05.2024р.; «Створюйте інтерактивні уроки», сертифікат № GDSFE2-5468, від 1.05.2024р.; «Аналізуйте та управляйте освітнім процесом», сертифікат № GDSFE3-3886, від 1.05.2024р.; Волинський національний університет імені Л.Українки. Термін стажування 03.0.2023-16.06.2023 р. Сертифікат про проходження підвищення кваліфікації (стажування) №044-</p>

2023-004 від 16.06.2023 р.
Підвищення кваліфікації
«Конкурентоспроможність
в індустрії гостинності»,
сертифікат № ПК
05477296/000326-23. (0,5
кредита ЄКТС 15 год)
Луцький національний
технічний університет
підвищення кваліфікації
з 09.05.2023р. по
11.09.2023 р. (сертифікат
№ ПК 05477296/000326-
23)
Онлайн-стажування в
Health Resort@Medical Spa
Aquapark Panorama
Morska (Польща)
з 10.01. 2023 р. по
10.03.2023 р.
(сертифікат)

Подоляком В.М.
виконуються пп. 1, 3, 4, 8,
11, 12, 19, 20 п. 38
Ліцензійних умов
П.1 пункту 38 Ліцензійних
умов
1. Buhaiova M., Medvid L.,
Podoliak V., Gorodnytskyi
V. Digital tools for
management of local
tourism and transport
networks. Інвестиції:
практика та досвід No
8/2023. С. 143-148.
[https://www.nayka.com.ua
/index.php/investplan/artic
le/view/1377](https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/1377).
2. Сидорук С.В. Матвійчук
Л.Ю., Подоляк В.М.
Підвищення якості
управління
технологічними
процесами маркетингових
комунікацій у готельно-
ресторанних комплексах
"Український
економічний часопис"
2024. №6. С. 132-137.
[https://journals.dpu.kyiv.u
a/index.php/economy](https://journals.dpu.kyiv.ua/index.php/economy)
3. Козубцова Л.М.,
Подоляк В.М., Козубцов
І.М. Методика розрахунку
потреб ресурсного
забезпечення об'єктів
критичної інформаційної
інфраструктури. Сучасні
інформаційні технології у
сфері безпеки та оборони.
2022. №1 (43). С. 37-44.
4. Iurii Lukianchuk, Yurii
Tulashvili, Volodymyr
Podolyak, Roman
Horbariuk, Vasyl
Kovalchuk, Serhii Bazyl.
Didactic Principles Of
Education Students 3D-
printing // IJCSNS
International Journal of
Computer Science and
Network Security, VOL.22
No.7, July 2022. P. 443-
450.
[https://doi.org/10.22937/IJ
CSNS.2022.22.7.54](https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2022.22.7.54) (Web of
Science)
5. . Matviichuk L., Barsky
Yu., Lepkyi M., Karpyuk I.,
Podolak, V. (2021)
Financial assurance aspects
of the tourism sector
development in Ukraine in
the conditions of COVID-19.
Financial and credit
activities: problems of
theory and practice. 2021.
№ 4 (39), 570-577
[https://fkd.ubs.edu.ua/inde
x.php/fkd/article/view/335
5/3339](https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3355/3339) (Web of Science).
6. Matviichuk L., Lepkyi M.,

Lysiuk T., Tereshchuk O., Podolak, V. A. (2021) model for the development of high quality training of tourism professionals through the use of computer 3D-tours. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 30(1), 90-99. <https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112109> (Web of Science).

7. Лепкий М.І., Подоляк В.М., Кошелюк В.А. (2020) Апаратне і програмне забезпечення створення та використання 3D-турів. Науковий журнал "Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво". Луцьк, 2020. Випуск № 39. С.50-54. DOI: 10.36910/6775-2524-0560-2020-39-09

П.3 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241

Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дашук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с.

2. Корсак В.І., Подоляк В.М. Інноваційні технології в системі конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємств.

Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання дев'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. – Луцьк: ВІП Луцького НТУ, 2023. С. 283-307.

3. Лепкий М.І., Подоляк В.М. Аспекти дослідження розвитку туристичної інфраструктури Волинської області.

Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання восьме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Луцьк: ВІП Луцького НТУ, 2022. С. 298-313.

4. Лепкий М.І., Дашук Ю.Є., Подоляк В.М. Роль професійних об'єднань та організацій в розвитку сільського зеленого туризму // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання сьоме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц.

Лепкого М.І. Луцьк: ВІП Луцького НТУ, 2021. С. 127-149.

5. Чепурда Л.М., Бишовець Л.Г., Куракін О.Б., Карпук І.В., Подоляк В.М. Критерії якості підготовки фахівців сфери послуг // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання шосте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. С. 263-272.

П.4 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Подоляк В.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 52 с.
2. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Подоляк В.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 42 с.
3. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Подоляк В.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 34 с.
4. Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Подоляк В.М., Громик О.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2024. 56 с.
5. Технологічні процеси в

готельно-ресторанному бізнесі: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Подоляк В.М., Громик О.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 32 с

6. Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Подоляк В.М., Громик О.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2023. 28 с.

7. Цифрові інноваційні технології індустрії гостинності [Текст] : Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм і рекреація денної та заочної форм навчання / уклад. Подоляк В.М., Коваль А.В. – Луцьк : ЛНТУ, 2024. – 64с.

8. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм і рекреація денної та заочної форми навчання / укладачі: Подоляк В.М., Лепкий М.І.- Луцьк: Луцький НТУ, 2024.- 48 с.

9. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладачі: Подоляк В.М., Лепкий М.І. - Луцьк: Луцький НТУ, 2024.- 32 с.

10. Інформаційно-комунікативні технології у сфері обслуговування: методичні вказівки до практичних занять для

здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Подоляк В.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. 40 с.

11. Інформаційно-комунікативні технології у сфері обслуговування: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм денної та заочної форми навчання / укладачі: Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Подоляк В.М. Луцьк: Луцький НТУ, 2022. 40 с.

П.8 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Виконавець НДР

0120U105661

«Дослідження

туристично-ресурсного

потенціалу Західного

Полісся», початок

22.12.2020 р., закінчення

– 31.12.2024 р.

2. Відповідальний

виконавець НДР

0116U001953 «Теоретичні

основи методології

створення і використання

3D технологій», початок

01.01.2016 р., закінчення –

28.12.2019 р.

П.11 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Наукове

консультування Центру

туристичної інформації та

паломництва «Zhyduchup

Center», довідка №20/2

від 27.04.2023 р. по

теперішній час.

2. Наукове

консультування КП

«Центр туристичної

інформації та послуг»,

довідка № 162/8 від

02.03.2023 р. по

теперішній час.

3. Наукове

консультування: Art

хостел-готель

“Адреналін”, м.Луцьк,

вул.Карбишева,1 довідка

від 23.03.2023 р. по

теперішній час.

4. Наукове

консультування:

Гостинний еко-простір

«Пікнік», довідка №

24/01 від 17.01.2023 р. по

теперішній час.

5. Наукове

консультування “Ribas

rooms Lutsk” від 22.12.

2021 р. по теперішній час

6. Наукове

консультування по

інформаційно-

комунікаційним

технологіям, що

використовуються в

діяльності фірми (довідка

від 25.01.2022 р.

туристичної агенції «Море турів» м. Луцьк) по теперішній час.

7. Довідка про наукове консультування ПП «Світ подорожей» від 15.09.2021 р. по теперішній час.

П.12 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Подоляк В.М., Смаль Б.А., Суворова Т.О.

Тенденції розвитку інноваційних технологій готельно-ресторанного підприємства.

Перспективи розвитку індустрії туризму і гостинності в Україні та світі: тези доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції. Луцьк, ЛНТУ, 2024. С.39-42.

2. Подоляк В. М. Світові тренди впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства. Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання» Черкаси: ЧДТУ, 2024. – С.93-95.

3. Лепкий М.І., Подоляк В.М. Особливості інноваційних технологій сталого розвитку туризму. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 23–24 березня 2023 року, м. Черкаси [Електронний ресурс]: у 2-х томах. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 79-81.

4. Лепкий М., Подоляк В. Сучасні тенденції розвитку туризму Волинської області. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.:

проф. О. І. Мороз]. Львів: «Камула», 2023. С. 68-73.

/ URL:
<https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=28746.pdf>

5. Лепкий М.І., Подоляк В.М. Інноваційні напрями розвитку гастрономічного туризму в умовах сталого розвитку. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. Мукачєво: РВВ МДУ, 2023. С.67-69. / URL: <http://dspace.s.msu.edu.ua:8080/bitstream/12345>

6. Лепкий М., Подоляк В. Інтегрований підхід до

						<p>реалізації регіональної програми розвитку туризму. Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції. Мукачєво: МДУ, 2022. С. 93-95.</p> <p>7. Andrushchak I. Problems of information cyber security in the financial sector / Andrushchak I., Koshelyuk V., Podolyak V. XXII International Scientific and Practical Conference «Multidisciplinary academic research, innovation and results», June 07-10, 2022, Prague, Czech Republic. 660-664 p.</p> <p>8. Andrushchak I. Characteristic signs of protection of information resources from fishing attacks / Andrushchak I., Podolyak V. XXIII International Scientific and Practical Conference «Theoretical and science bases of actual tasks», June 14-17, 2022, Lisbon, Portugal. 570-575 p.</p> <p>П.14 пункту 38 Ліцензійних умов 1.Член журі І етапу Всеукраїнської студентської олімпіади по спеціальності «Готельно-ресторанна справа», 2024 рік</p> <p>П.19 пункту 38 Ліцензійних умов 1.Член громадської організації “Ресторанна гільдія” (наказ № 02\2024 від 30.08.2024р.) 2. Член ВГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» сертифікат №511 від 10.01.2024 р. 3.Член Волинського відділення Міжнародної Асоціації позашкільної освіти 4. Міжнародний інженер-педагог (INTERNATIONAL ENGINEERING EDUCATOR "ING-PAED IGIP") свідоцтво UA-079 від 1 липня 2007 р. 5. IPD Week-2019 Networking Academy CISCO (Instructor Professional Development) hosted by the Technical Field Engagement Team 17 – 21 september 2018.</p> <p>П.20 пункту 38 Ліцензійних умов Підприємницька діяльність у сфері надання інформаційних послуг Свідоцтво серія А №14983</p>	
46461	Киселюк Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій	Диплом спеціаліста, Волинський національний університет, рік закінчення: 1996,	25	ОК 02 Професійна бізнес- комунікація іноземною мовою	Східноєвропейський національний університет ім.Лесі Українки, Термін з 27.03.2019 р. по 27.0.019 р. Свідоцтво про

спеціальність:
англійська та
французька мова,
Диплом
кандидата наук
ДК 058308,
виданий
28.07.2010,
Агестат доцента
12ДЦ 025490,
виданий
01.07.2011

підвищення кваліфікації
стажування № 60/19
VI Міжнародна програма
підвищення кваліфікації
керівників закладів освіти
і науки, а також
педагогічних і науково-
педагогічних працівників
“Разом із Визначними
Лідерами Сучасності:
Цінності, Досвід, Знання,
Компетентності і
Технології для
Формування Успішної
Особистості та
Трансформації
Оточуючого Світу“ (23
червня 2022-20 серпня
2022 року) Обсяг
(тривалість) навчання:
180 годин/6 кредитів
Європейської кредитної
трансферно -
накопичувальної системи
(ECTS), з них 15 годин
інклюзивної освіти/0,5
кредиту ECTS
(Міжнародний сертифікат
№8147/ 20 серпня 2022
року)
Курси підвищення
кваліфікації «Формування
базових цифрових
компетенцій педагогічних
та науково-педагогічних
працівників» при «Volyn
Business Hub», термін з
23.12.2022 по 24. 12. 2022.
Сертифікат про
підвищення кваліфікації
стажування № ПК
05477296/000760 – 22
обсягом 0, 6 кредиту
ЄКТС (18 академічних
годин)
Східноєвропейський
національний університет
ім.Лесі Українки, Термін з
11.03.2024 р. по 11.06.23 р.
Свідоцтво про
підвищення кваліфікації
стажування № АС 044-
2024-107

Киселюк Н.П.
виконуються пп. 1, 3, 4, 7,
8, 11, 12, 14 п. Ліцензійних
умов

П.1 пункту 38 Ліцензійних
умов
1. Kyseliuk N., Hubina A.,
Martyniuk A., & Tryndiuk
V. (2020). Non-verbal
means of communication in
the representation of the
emotional state of joy in
modern English fictional
discourse. *Cognitive Studies*
| *Études cognitives*,
2020(20). DOI:
10.11649/cs.2284 (Scopus)
2. Киселюк Н.П. Вплив
емоційної складової
комунікації на екологію
спілкування (на матеріалі
художнього англомовного
дискурсу) . Наукові
записки. Серія
філологічна. Острог:
Видавництво НаУ
“Острозька академія”.
Вип. 20. 2015. С.85-91.
(Наукове фахове видання
(постанова президії ВАК
України від 22.04.2011 р.
№-1-05/4 та від 22.12.2016
р. № 1604); ISSN 2519-
2558; стаття індексується
GoogleScholar)
3. Киселюк Н.П. Вплив
образливої та
неполіткоректної лексики

на екологію спілкування (на матеріалі сучасного англomовного дискурсу) . Наукові записки. Серія філологічна. Острог: Видавництво НаУ "Острозька академія". Вип. 62. 2016. С.142-144. (Наукове фахове видання (постанова президії ВАК України від 22.04.2011 р. №-1-05/4 та від 22.12.2016 р. № 1604); ISSN 2519-2558; стаття індексується GoogleScholar)

4. Киселюк Н.П. Вплив емоційності на екологію комунікації (на матеріалі сучасного англomовного дискурсу) . Наукові записки. Серія філологічна. Острог: Видавництво НаУ "Острозька академія". Вип. 64., ч. I. 2017. С.160-163. (Наукове фахове видання (постанова президії ВАК України від 22.04.2011 р. №-1-05/4 та від 22.12.2016 р. № 1604); ISSN 2519-2558; стаття індексується GoogleScholar)

5. Киселюк Н.П. Вплив емоцій на екологічність спілкування (на матеріалі сучасного англomовного дискурсу). Науковий журнал «Молодий вчений». Вип. 3.2 (55.2). Рівне: Видавництво РДГУ, 2018. С. 5-8. Журнал включено до міжнародних каталогів наукових видань і наукометричних баз: РИНЦ, ScholarGoogle, OAJI, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus. Index Copernicus (IC™ Value): 4.11 (2013); 5.77 (2014); 43.69 (2015); 56.47 (2016)

6. Киселюк Н.П. Екологічні та емоційні аспекти етичних норм комунікації у англomовному дискурсі. Науковий журнал "Наукові записки Національного університету "Острозька академія"". Острог, 2019. випуск 5(73). С.32-35.(0.4 др.арк.) (Наукове фахове видання (постанова президії ВАК України від 22.04.2011 р. №-1-05/4 та від 22.12.2016 р. № 1604); ISSN 2519-2558; стаття отримала DOI: 10.25264/2519-2558-2019-5(73)-32-34 та індексується Google Scholar)

7. Киселюк Н. П., Реалізація амбівалентного потенціалу лексичних одиниць в полярних комунікативних ситуаціях (на матеріалі англomовного художнього дискурсу) . Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія. Одеса. : Гельветика, 2019 . Вип. 43. С. 117-120. Збірник включено до категорії «Б» Переліку наукових фахових видань України зі спеціальності 035

«Філологія. Видання включено до міжнародної наукометричної бази Index Copernicus International (Республіка Польща). Серію засновано у 2010 р. Засновник – Міжнародний гуманітарний університет; стаття отримала DOI <https://doi.org/10.32841/2409-1154.2019.43.2.30>

8. Приходько В. Б., Киселюк Н. П., Найдюк О. В. Роль перекладача в міжкультурному діалозі. Науковий журнал "Наукові записки Національного університету "Острозька академія"". Острог, 2020. випуск 9(77). С.64-67.(0.4 др.арк.) (Наукове фахове видання (постанова президії ВАК України від 22.04.2011 р. №1-05/4 та від 22.12.2016 р. № 1604); ISSN 2519-2558; стаття отримала DOI: 10.25264/2519-2558-2020-9(77)-64-66 та індексується Google Scholar)

9. Киселюк Н.П. Прагматика взаємодії вербальних і невербальних емотивних засобів у формуванні екологічності повідомлення в англомовному художньому дискурсі. «Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка» Вип 35, том 8, 2021. С. 127-132. На підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 409 від 17.03.2020 р. (додаток 1) журнал внесений до Переліку наукових фахових видань України (категорія "Б") у галузі філологічних наук (035 – Філологія). Збірник включено до міжнародної наукометричної бази Index Copernicus International (Республіка Польща). Стаття отримала DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/35-8-20>

Киселюк Н. П., Губіна А. М., Мартинюк А. П. Лінгвотоксичність неологізмів у сучасних реаліях засобів масової інформації. «Академічні студії». Серія «Гуманітарні науки», Вип. 1, 2022. С 232-240. (Наукове фахове видання зареєстровано Міністерством юстиції України (Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації серія КВ № 24805-14745Р від 21.04.2021).

10. Martyniuk A., Hubina A., Kyseliuk N., Shevchuk A., Tryndiuk V., Voitenko I. (2023) Peculiarities of Using Stylistic Means in American Artistic

Discourse. World Journal of English Language. Vol 13, No 4 (2023). DOI:

<https://doi.org/10.5430/wjel.v13n4p8>. (Scopus)

11. Киселюк Н., Яновець А. Аналіз комунікації крізь призму емотивної еколінгвістики (на матеріалі сучасного англомовного дискурсу). Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 60, том 5, 2023. С. 23-28. DOI: <http://www.aphn-journal.in.ua/60-2023>.

12. Яновець А., Киселюк Н. Експресивність політичних промов: лінгвістичний інтерпретаційний аналіз оціночних конотацій відповідно до APPRAISAL MODEL. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 60, том 5, 2023. С. 99-106. DOI: <http://www.aphn-journal.in.ua/60-2023>.

13. Mialkovskaa L., Sternichuka V., Yanovets A., Hubinaa A., Kyseliuk N., Zabiaka I., Kriukova Yu. Linguistic and pragmatic aspects of communication in the modern media world // Multidiscip. Sci. J. (2024), URL: <https://doi.org/10.31893/multiscience.2024ss0709>. (Scopus)

14. Киселюк Н. П., Бондар Т. Г. Екологія сучасної мас-медійної комунікації (на матеріалі англомовного медійного дискурсу). Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог: Вид-во НаУОА, 2024. Вип. 21(89). С. 16–19.

15. Бондар Т. Г., Киселюк Н. П. Гендерний аспект концепту ВІДПУСТКА/VACATION. Академічні студії. Серія «Гуманітарні науки». Луцьк, 2024. № 1. С. 81–86. URL: <http://academystudies.volyn.ua/index.php/humanities/issue/view/27>.

П. 3 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Киселюк Н.П. Теоретичні засади емотивної еколінгвістики. Інновації у вищій школі в контексті

інтернаціоналізації освіти: колективна монографія. Видання перше. Луцьк: Луцький НТУ, 2019. - С. 46-59.

2. Мартинюк А.П., Киселюк Н.П. Електронний посібник з дисципліни ІНОЗЕМНА

МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ (англійська) DEALING WITH COMPUTERS до практичних занять для студентів I-II курсів спеціальності 122-комп'ютерні науки та інформаційні технології (довідка №18-16 від 20.11.2018р.).

3. Губіна А.М., Киселюк

Н.П., Мартинюк А.П.
Електронний посібник з
дисципліни «Іноземна
мова (англійська) для
наукового спілкування»
[Електронний ресурс]
(довідка №20-01 від
21.01.2020р, протокол №5
засідання навчально-
методичної ради
Луцького НТУ).
Киселюк Н.П. Англійська
мова. Навчальний
посібник / уклад.:Н.П.
Киселюк,В.Б. Приходько.
– Луцьк : Луцький НТУ,
2019. – 275 с.
4. Киселюк Н.П.
Англійська мова.
Навчальний посібник з
англійської мови для
студентів I курсу напряму
підготовки „Туризм”
денної форми навчання. /
уклад. Приходько В.Б.,
Киселюк Н.П., Войтенко
І.Г., – Луцьк: Луцький
НТУ, 2016. – 111 с.
5. Киселюк Н.П.,
Приходько В.Б.
Англійська мова[Текст] :
Навчальний посібник /
уклад.:Н.П. Киселюк,В.Б.
Приходько. – Луцьк :
Луцький НТУ, 2019. – 275
с.
6. Киселюк Н. П.,
Войтенко І. Г., Приходько
В. Б. ENGLISH FOR
TOURISM : навч. посіб.
Луцьк : ЛНТУ, 2022. 132 с.

П.4 пункту 38
Ліцензійних умов
1. Професійна бізнес-
комунікація іноземною
мовою : метод. вказівки до
практичних занять та
самостійної роботи для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти освітньої
програми «Туризм» галузі
знань 24 Сфера
обслуговування, спец. 242
«Туризм і рекреація»
денної та заоч. форми
навч. / уклад. Н.П.
Киселюк. Луцьк : ЛНТУ,
2024. 56 с.
2. Професійна бізнес-
комунікація іноземною
мовою : метод. вказівки до
практичних занять та
самостійної роботи для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти освітньої
програми «Готельно-
ресторанна справа» галузі
знань 24 Сфера
обслуговування спец. 241
Готельно-ресторанна
справа денної та заоч.
форми навч. / уклад. Н.
П.Киселюк. Луцьк :
ЛНТУ, 2023. 48 с.
Іноземна мова за
професійним
спрямуванням
(англійська): Методичні
вказівки до практичних
занять для здобувачів
третього (освітньо-
наукового) рівня вищої
освіти денної та заочної
форм навчання / уклад.
Н.П.Киселюк,
А.П.Мартинюк. Луцьк :
ЛНТУ, 2021.91 с.
2. Атестаційний екзаме:
Методичні вказівки для
підготовки до державної

атестації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми Філологія (Прикладна лінгвістика) галузі знань 03 Гуманітарна освіта спеціальності 035 Філологія денної та заочної форми навчання/ уклад. А.І. Яновець, Н.П. Киселюк, В.Б. Стернічук. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 180 с.

3. Ділова англійська мова : Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Філологія (Прикладна лінгвістика)» галузі знань 03 Гуманітарні науки, спеціальності 035 Філологія денної та заочної форми навчання / уклад. Н.П.Киселюк. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 48 с.

4. Іноземна мова за професійним спрямуванням [Текст]: Методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Менеджмент організацій та адміністрування» галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 073 Менеджмент денної форми навчання/ уклад. Н.П. Киселюк, І.Г.Войтенко. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 72 с.

5. Киселюк Н. П., Бондар Т. Г. Лексикологія: Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Філологія (Прикладна лінгвістика)» галузі знань 03 Гуманітарні науки спеціальності 035 Філологія денної та заочної форм навчання./ уклад. Н.П. Киселюк, Т.Г.Бондар. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 85 с. URL: <https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/16436>.

6. Бондар Т. Г., Киселюк Н. П. Computer Science Vocabulary Mastering: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з англійської мови для здобувачів першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти комп'ютерних спеціальностей. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 48 с.

П.7 пункту 38
Ліцензійних умов
Була офіційним
опонентом на захисті
дисертаційних
досліджень:
- Литвинова Олександра
Олександровича
"Семантико-когнітивні та
прагматичні особливості

номінативних одиниць на позначення зорової поведінки персонажів (на матеріалі сучасної англомовної художньої прози)", поданої на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук (спеціальність 10.02.04 - германські мови) (КНЛУ, 09.02.2012);
- Максименко Юлії Валеріївни "Номінативне поле "інтерес" у сучасному англомовному художньому дискурсі: семантичний та прагматичний аспекти", на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук (спеціальність 10.02.04 - германські мови) (КНЛУ, 16.04.2015).
- Жуковської А.В. «Тактильна поведінка мовця в англомовному художньому дискурсі: номінативний та комунікативно-прагматичний аспекти», який відбувся у 03.10.2018. в Київському національному лінгвістичному університеті.
- Нетребіної Світлани Павлівни Соматикон емоційного реагування персонажа в англомовному художньому дискурсі", на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук (спеціальність 10.02.04 - германські мови), який відбувся у 2016 р. в Київському національному лінгвістичному університеті.
- Пожар Анастасії Борисівни «Прагматика вербальних і невербальних засобів позначення віку персонажа в англомовному художньому дискурсі» (спеціальність 10.02.04 - германські мови), який відбувся у 2021 р. в Київському національному лінгвістичному університеті.

.П.8 пункту 38
Ліцензійних умов
1. Керівник науково-дослідної роботи:
«Емоційна компетенція екологічної комунікації»
на 2022–2026 рр. № д/р:
0122U000922
2. Рецензент іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах (Cognitive Studies | Études cognitives. [Instytut Slawistyki PAN [Institute of Slavic Studies, Polish Academy of Sciences], Warszawa [Warsaw])

П.12 пункту 38
Ліцензійних умов
Киселюк Н.П. Роль

еколінгвістики у формуванні мовної компетенції та культури спілкування. Розвиток іншомовної компетентності: методичні, психологічні, лінгвістичні аспекти: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 21-22 травня 2015 р., ТНЕУ. Тернопіль: ТНЕУ, 2015. С.183-185. Киселюк Н.П. Використання еколінгвістичного підходу у лінгвістичних дослідженнях. Сучасні проблеми викладання іноземних мов в немовних вузах і коледжах: Матеріали міжвузівської науково-методичної конференції, 12 травня 2015р., Луцьк: Луцький НТУ, 2015. С. 5-9. Киселюк Н.П. Соціокультурні та прагматичні особливості політичної коректності. Міжкультурна компетентність у контексті вивчення іноземної мови: зб. матеріалів міжвузівської науково-практичної конференції, 14 квітня 2016 року, Луцьк : Луцький національний технічний університет . Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2016. – 16 с. Киселюк Н.П. Ненормативна лексика в аспекті екологічності емотивного спілкування. Мовні універсали у міжкультурній комунікації: Матеріали V Міжнародного науково-практичного семінару / СНУ імені Лесі Українки, Луцьк, 3-4 березня 2016 р. Луцьк, ІП Іванюк В.П., 2016. С. 118-120. Киселюк Н.П. Комунікативні функції невербального компонента «посмішка». Іншомовна комунікативна культура: специфіка, традиції, інновації»: зб. матеріалів міжвузівської науково-практичної конференції, 27 квітня 2017 року, Луцьк: Луцький національний технічний університет. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2017. С. 7-9. Киселюк Н.П. Вплив етикетних комунікативних норм на екологію спілкування. Мовні універсали у міжкультурній комунікації: Матеріали VII Міжнародного науково-практичного семінару / СНУ імені Лесі Українки, Луцьк, 24 березня 2017 р. Луцьк, ІП Іванюк В.П., 2017. С. 235-237. Киселюк Н.П. Структура лексико-семантичного поля «JOY/HAPPINESS» у сучасній англійській мові спілкування . Інтернаціоналізація освіти: шляхи вдосконалення: Матеріали I Міжнародної

науково-практичної конференції / ЛНТУ, Луцьк, 12-13 квітня 2019 р. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2019. С. 213-218. Киселюк Н.П.

Репрезентація емоційних станів у ритуальному дискурсі (на матеріалі сучасної англійської мови). Подолання мовних та комунікативних бар'єрів: освіта, наука, культура : збірник наукових праць / за ред. О.В. Ковтун, С.М. Ягодзінського. К. : НАУ, 2019. С. 265-268. Киселюк Н. П.

Екологічний дискурс: головні ознаки та принципи організації (на матеріалі сучасної англійської мови) . Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти: зб. матеріалів III Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції, 26 березня 2020 року, Луцьк : Луцький національний технічний університет . Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. С. 224 – 226. Киселюк Н. П.

Лінгвотоксичність у сучасних реаліях засобів масової інформації. Актуальні проблеми міжкультурної комунікації: зб. матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції, 06 квітня 2022 року, Луцький національний технічний університет. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2022. С. 33-35.

Kyseliuk N. Ecology of Communication Through the Prism of Etiquette Communicative Standards. Сучасні тенденції розвитку лінгвістики та лінгводидактики : збірник матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції (11 травня 2022 р.). [Електронне видання]. – Рівне : НУВГП, 2022. – С. 35-38.

Киселюк Н. П. Екологія спілкування крізь призму етикетних комунікативних норм. Сучасні проблеми германського та романського мовознавства: Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції, 15 лютого 2022 року, Рівне. С. 48 – 51.

Киселюк Н. П., Городь А. О. Новітня лексика в англійських економічних текстах та їх переклад українською мовою. Сучасні проблеми германського та романського мовознавства: Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції, 15 лютого 2022 року, Рівне. С. 51 – 54.

Мялюк В., Киселюк Н. П. Правда і щирість в екологічній/неекологічній

комунікації. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених «Зіставне вивчення германських, романських та слов'янських мов і літератур» (18-19 квітня 2024 р.), С. 68-70. URL: https://drive.google.com/file/d/1L39Q4q5fJr7zbFksXBfKa2_XMIwtnMbk/view?usp=sharing.
Шульга О., Киселюк Н. П. Новітня лексика в англійських економічних текстах та їх переклад українською мовою. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених «Зіставне вивчення германських, романських та слов'янських мов і літератур» (18-19 квітня 2024 р.), С. 90-92. URL: https://drive.google.com/file/d/1L39Q4q5fJr7zbFksXBfKa2_XMIwtnMbk/view?usp=sharing.
Киселюк Н. П. Негативні емоції в екології спілкування. Актуальні проблеми міжкультурної комунікації: зб. матеріалів II Міжнародної науково-практичної конференції, 10 квітня 2024 року, Луцький національний технічний університет. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2024. С.108-110. URL: <https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox?projector=1>.

П. 14 пункту 38
Ліцензійних умов
1. I місце. Талах Христина Валентинівна, студентка групи ФБСм-51 Луцького НТУ; II Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «New ideas. New possibilities» / «Нові ідеї. Нові можливості» 2017 (Кафедра іноземних мов фінансово-економічного факультету ДВНЗ «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана»); наукові керівники: д.е.н., професор Вавдіук Н.І.; к. філол. н., доцент Киселюк Н.П.

2. Участь у складі організаційного комітету/журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з англійської мови 2015-2016, 2016-2017, 2017 - 2018 н.р. Луцький НТУ, кафедра української та іноземної лінгвістики.

3. Участь у складі організаційного комітету III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми германського та романського мовознавства» (15 лютого 2018 року) Рівне, РДГУ.

4. Участь у складі організаційного комітету IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми

						<p>германського та романського мовознавства”(15 лютого 2019 року) Рівне, РДГУ.</p> <p>5. Участь у складі організаційного комітету V Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні проблеми германського та романського мовознавства”(15 лютого 2020 року) Рівне, РДГУ.</p> <p>6. Участь у складі організаційного комітету міжвузівської науково-методичної конференції «Іншомовна комунікативна культура: специфіка, традиції, інновації», 27 квітня 2017 року, Луцьк, Луцький НТУ.</p> <p>7. Участь у складі організаційного комітету III Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти», 26 березня 2020 року, Луцьк</p> <p>8. Участь у складі організаційного комітету IV Всеукраїнської науково-методичної Інтернет-конференції, 14 квітня 2021 року «Актуальні проблеми іншомовної комунікації: лінгвістичні, методичні та соціально-психологічні аспекти», Луцьк, Луцький НТУ.</p> <p>9. Участь у складі організаційного комітету студентської науково-практичної конференції «Мова і наука XXI століття: виклики, пріоритети, перспективи».</p> <p>10. Керівник студентського наукового гуртка при кафедрі української та іноземної лінгвістики (2018-2021р.р.)</p>	
3878	Матвійчук Людмила Юрївна	Завідувач (професор) кафедри, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Волинський державний університет ім. Лесі Українки, рік закінчення: 2002, спеціальність: 070402 Біологія, Диплом доктора наук ДД 002058, виданий 31.05.2013, Диплом кандидата наук ДК 047941, виданий 02.07.2008, Агестат доцента 12/ДЦ 023751, виданий 09.10.2010, Агестат професора 12/ПР 010993, виданий 15.12.2015</p>	21	ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	<p>Підвищення кваліфікації РК «Рестпарк» (6 кредит, 180 год) Сертифікат квітень 2024 р Стажування в готельній мережі «Ribas Hotel group». Сертифікат №22, від 27.05.2024 р. Тренінг «Як створити конкурентоспроможну стратегію в індустрії гостинності», сертифікат № ПК 05477296/000895-24. (1 кредит ЕКТС 30 год) Онлайн-стажування в Health Resort@Medical Spa Aquapark Panorama Morska (Польща) з 10.01. 2023 р. по 10.03.2023 р. (сертифікат) Стажування у Жешівському університеті (Польща) за міжнародною грантовою програмою «СЕРУS» (1 кредит, 30 год), липень 2022 р Сертифікат від</p>

30.07.2022р
Стажування
у Львівському
національному
університеті імені Івана
Франка (6 кредитів, 180
год)
з 04.12.2020 р. по
04.02.2021 р.
Довідка № 637-У від
08.02.2021 р
Матвійчук Л.Ю.
виконуються пп. 1, 2, 3, 4,
6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19 п.
Ліцензійних умов
П.1 пункту 38 Ліцензійних
умов - наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що включені до
переліку фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web of
Science Core Collection;
Чепурда Л., Чепурда Г.,
Матвійчук Л. (2024).
Досвід застосування
інноваційних технологій в
практиці реалізації
методів стратегічного
маркетингу в туризмі та
готельно-ресторанному
бізнесі. Інновації та
технології в сфері послуг і
харчування, (2 (12), 68-76.
URL:
[https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(12\).2024.9](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(12).2024.9)
Dashchuk, Y., Matviichuk,
L., & Zubekhina, T. (2024).
Glamping as a Tool for
Sustainable Tourism
Development of Protected
Areas: Ukraine's
Experience. Sport and
Tourism Central European
Journal, 7(3), 113–132.
<https://doi.org/10.16926/sit.2024.03.07>
Zubekhina, T., Dyshko, O.,
Matviichuk, L., &
Dashchuk, Y. (2024).
Virtualization of museums
as an element of the
modern education of young
tourist specialists. Sport i
Turystyka.
Środkowoeuropejskie
Czasopismo Naukowe, 7(2),
123–137.
<https://doi.org/10.16926/sit.2024.02.06>
Матвійчук, Л., Косак В,
Смаль Б., Зубехіна Т.
(2023) Project approach as
a tool for ensuring the
competitiveness of the
hospitality industry of
Ukraine Том 1 № 3.
Економічний форум URL:
http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy_forum/issue/view/41
Matviichuk, L., Liutak, O.,
Dashchuk, Y., Lepkiy, M.,
Sidoruk, S. (2023).
INFORMATION SYSTEM
FOR DIAGNOSTIC
COMPETITIVENESS OF
THE HOSPITALITY
INDUSTRY OF THE
REGIONS OF UKRAINE.
Informatyka, Automatyka,
Pomiary W Gospodarce I
Ochronie Środowiska, 13(4),
132–138. URL:
<https://doi.org/10.35784/ia.pgos.5394>
Матвійчук, Л., Лепкий,
М., Жадько, О. (2023).
Інтеграційні процеси

суб'єктів індустрії гостинності України в сучасних умовах. Товарознавчий вісник, 1(16), 255-262. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-21>

Matviichuk, L., Lepkyi, M., Dashchuk, Y., Sydoruk, S., Mezentseva, I. (2023). Approach of formation of enogastronomic tourism based on the geographical indication system. Journal of Geology, Geography and Geoecology 31(4), 689-701. <https://doi.org/10.15421/112265>

Сидорук С.В., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Особливості стратегічної діагностики сфери HORECA у військовий період. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. Науковий журнал. №2 (8), 2023. С. 5-12. URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(8\).2023.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.1)

Матвійчук, Л., Чепурда, Л., Чепурда, Г. (2022). Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2(6), 9-14. URL: <http://www.journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/61>

Вахович І.М., Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. (2021) Розвиток індустрії гостинності в сучасних умовах: тенденції та заходи посилення конкурентних переваг. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики., Vol. 6. № 41. С. 494-502. URL: <https://doi.org/10.18371/fcартп.v6i41.251512>

Matviichuk, L., Smal, B. (2022) Integration directions to improve the competitiveness of the hospitality industry. Three Seas Economic Journal, 3(1), 123-128. URL: <https://doi.org/10.30525/2661-5150/2022-1-17>

Матвійчук Л.Ю., Дашук Ю.Є. (2022). Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. Економіка та суспільство, (45). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-28>

Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. (2022). Стратегічні засади підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг індустрії гостинності регіону. Товарознавчий вісник, №1 (15), 7-20. URL: <http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/article/view/192>

Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Подоляк В.М. (2022). Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. Товарознавчий вісник:

збірник наукових праць. Випуск 15, частина 2 / Редкол.: ред. Пахолюк О.В., відп. секретар Передрій О.І. Луцьк. С. 104-113. URL: <http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/issue/view/11>

Матвійчук Л., Чепурда Л. (2021) Регіональні аспекти забезпечення якості продукції та послуг індустрії гостинності. Економічні науки: зб. наук. праць Луцького НТУ. Серія «Регіональна економіка». 18 (71) Луцьк: РВВ ЛНТУ. URL: [https://doi.org/10.36910/2707-6296-2021-18\(71\)-13](https://doi.org/10.36910/2707-6296-2021-18(71)-13)

Матвійчук Л.Ю., Кравчук І.М., Лепкий М.І. (2021). Розвиток готельного господарства в структурі туристичних дестинацій України. Економічний форум, 1(4), 54-61. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2308-8559-2021-4-8>

Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А (2021). Регіональні аспекти розвитку конкурентних переваг індустрії гостинності. Економічні науки: збірник наукових праць ЛНТУ. Серія «Регіональна економіка». Випуск 18 (71). Луцьк: ІВВ ЛНТУ, С. 169-179. URL: http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/issue/view/4/5

Matviichuk L., Barsky Yu., Lepkyi M., Karpyuk I., Podolak, V. (2021) Financial assurance aspects of the tourism sector development in Ukraine in the conditions of COVID-19. Financial and credit activities: problems of theory and practice. № 4 (39), 570-577 URL: <https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3355/3339>

Matviichuk, L., Karpiuk, I. (2021). The factors of influence on the quality of tourist services in the region. Global Prosperity, 1(1-2), 32-39. URL: <https://doi.org/10.46489/gpj.2021-1-1-9>

Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А (2021). Формування туристичних кластерів як напрям підвищення конкурентоспроможності індустрії гостинності регіону. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки», №5 (239), 2021, С. 6-16. URL: https://eco-science.net/wp-content/uploads/2021/05/05.21._note_ukr_Matviychuk-L.Yu_-Smal-B.A.-6-16.pdf

Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Молнар-Бабіля Д.І. (2021). Регіональний аналіз розвитку готельного господарства в Україні. Економіка та суспільство. №31. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/738/710>

Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М. (2020) Формування доступного середовища інклюзивного туризму. Економічний форум. Луцьк: РВВ ЛНТУ. №2. С.74-81. URL: <https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3191/1/113-3~1.PDF>

П.2 пункту 38
Ліцензійних умов – наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119261 Комп'ютерна програма «Нова туристична дестинація Олика» від 24 травня 2023 р. (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.)
2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119263 Комп'ютерна програма «Інформаційно-довідкова система Lutsk Tourist» від 24 травня 2023 р. (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.)
3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №87858 «Комп'ютерна програма «Довідник «Туристичні ресурси України з атласом туристичних мандрівок», 2019 р. (автори Волошин І.М., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.)
4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №71003 «Комп'ютерна програма «Програмний путівник туристично-рекреаційних ресурсів Західного регіону України», (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Тищук І.В.)
5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №71004 «Комп'ютерна програма «Науково-довідкова геоінформаційна система «Туристично-рекреаційні об'єкти Волинської області», (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Тищук І.В.)

П.3 пункту 38
Ліцензійних умов – наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Готельно-ресторанна справа: навч. посіб. для аудиторної та позааудиторної роботи студ. другого

(магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Л.Ю. Матвійчук, Л.М. Чепурда, О.М. Лютак, С.В. Сидорук, Б.А. Смаль, М.І. Лепкий, В.М. Подоляк, Т.В. Зубехіна, О.М. Громик, Ю.Є. Дашук. Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 356 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13778>
2. Туризм: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація / автори-упорядники: Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Сидорук С.В., Зубехіна Т.В., Громик О.М. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2023. – 264 с.
3. Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.Ю., Смаль Б.А. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності індустрії гостинності регіонів. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання восьме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Луцьк: ВІП ЛНТУ, 2022. С. 11-29, 408 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13779>
4. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Видання сьоме. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2021. 320 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13779>
5. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Видання шосте. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2020. 320 с.
<https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/13779>
6. Туристичне краєзнавство Волинської області: підручник / за редакцією проф. Матвійчук Л.Ю., доц. Лепкого М.І. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2019. 228 с.

П.4 пункту 38
Ліцензійних умов - наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць

загальною кількістю три найменування;
1. Управління якістю та проектами в готельно-ресторанному господарстві: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад.: Л.Ю. Матвійчук. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 100 с.
2. Методологія та організація наукових досліджень сфери обслуговування. конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад.: Л.Ю. Матвійчук. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 100 с.
3. Управління проектами в туризмі: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 242 Туризм денної та заоч. форми навч. / уклад. Л.Ю. Матвійчук. Луцьк : ЛНТУ, 2021. 84 с.
4. Управління якістю туристичних послуг: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 242 Туризм денної та заоч. форми навч. / уклад.: Л.Ю. Матвійчук, І.В. Турський. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 88 с.
5. Дослідження світового та регіональних туристичних ринків: конспект лекцій для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти освітньо-наукової програми «Індустрія туризму та гостинності» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм денної та заочної форми навчання /укладач: Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 48 с.
6. Дистанційний курс «Управління якістю продукції та послуг в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» (рекомендовано науково-методичною радою ВНУ до використання у навчальному процесі) URL: Протокол № 4 від 16.12.2020)

П.6 пункту 38
Ліцензійних умов
1. Смаль Борис

Анатолійович дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії з економіки на тему: «Регіональний вимір забезпечення конкурентоспроможності індустрії гостинності», захист відбувся 25 липня 2023 р. в Луцькому національному технічному університеті.

2. Тишук Інна Володимирівна, дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук на тему: «Регіональні механізми стимулювання підприємництва у сфері сільського зеленого туризму», захист відбувся 28 лютого 2018 р. в Мукачівському державному університеті.

П.7 пункту 38
Ліцензійних умов – участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад

1. Член спецради Д 32.075.03 Спеціальність 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка в ЛНТУ (2017-2021)

2. Офіційний опонент докторської дисертації Костинець В.В. Назва дисертації: «Державне регулювання економічним розвитком сфери туризму та гостинності». Шифр та назва спеціальності – 08.00.03 – економіка та управління національним господарством. Захист відбувся 24 вересня 2021 року в Національній академії управління (м. Київ);

3. Офіційний опонент кандидатської дисертації Думенкова Т.Г. Тема дисертації «Вдосконалення системи обслуговування споживачів в аутсорсинговому колл-центрі». Захист відбувся 20.12.2019 р. в Львівському регіональному інституті державного управління.

П.8 пункту 38
Ліцензійних умов – виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах
1. Керівник НДР
0120U105661

«Дослідження туристично-ресурсного потенціалу Західного Полісся», (22.12.2020-31.12.2024)
2. Керівник НДР (за договором ВНУ ім. Л. Українки «119-4Ф від 15.05.2021 р. «Формування проекту програми розвитку туризму м. Ковель» (15.05.2021-31.12.2024)
3. Член редколегії збірника наукових праць «Економічні науки» ЛНТУ (2015-по теперішній час)

П.9 пункту 38
Ліцензійних умов – робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта
Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісії Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю).
1. Член галузевої експертної ради Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для проведення акредитації освітніх програм серед науково-педагогічних працівників), галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (з 2023 р. по теперішній час).
2. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 23 грудня 2019 р., додаток до реєстру експертів для проведення акредитації освітніх програм серед науково-педагогічних працівників), за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 Туризм» (2019-2023).
3. Експерт у конкурсі держбюджетних робіт серед молодих вчених при МОН України у секції «Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин;

хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування» (наказ МОН України № 545 від 20.05.2016 р) (2016-2021).

П.10 пункту 38
Ліцензійних умов – участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»
1. Учасник міжнародного проекту «Промоція та захист природної спадщини міських та прибережних територій Жешува та Луцька» (2021-2022 рр).
2. Учасник міжнародного проекту академічної мобільності «СЕРУС» (індивідуальна стипендія, липень 2022 рр).

П.11 пункту 38
Ліцензійних умов – наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)
1. Наукове консультування Арт хостел «Адреналін» з 2021 року по теперішній час.
2. Довідка про наукове консультування ПП «Світ подорожей» з 2021 року по теперішній час.
3. Наукове консультування КП «Центр туристичної інформації та послуг» з 2017 р. по теперішній час.

П.12 пункту 38
Ліцензійних умов – наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій.
1. Матвійчук Л.Ю., Жадько О.А., Смаль Б.А. Тренди конкурентоспроможності індустрії гостинності. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 28 квітня 2023 р., Дніпро, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. С. 115-116.
2. Матвійчук Л., Йонік А. Особливості ресторанного обслуговування туристів в регіонах України в сучасних умовах. Матеріали II Міжнародного науково-практичного семінару «Альтернативний туризм». 21 вересня 2023 р., Львів, ЛДУФК ім. І. Боберського.

3. Матвійчук Л.Ю., Жадько О.А., Смаль Б.А. Європейський досвід забезпечення сталого розвитку туризму в сучасних умовах. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», яка відбудеться 23-24 березня 2023 року.

4. Матвійчук Л.Ю., Жадько О.А., Смаль Б.А. Інтеграційні процеси індустрії гостинності Волинської області в умовах війни Міжнародний форум «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни». 19-21 квітня 2023 р., Львів Національний університет «Львівська політехніка».

5. Матвійчук Л., Смаль Б., Панасюк А. Проектний підхід в розвитку замкового туризму на польсько-українському прикордонні. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Замки та палаци в туризмі» (Київ, 28 листопада 2023 р.).

6. Мисливець І. В., Матвійчук Л. Ю. Перспективи розвитку готельного господарства в сучасних умовах. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.: колектив авторів; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. 1268 с. 740. С. 1052-155.
https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

7. Шевчук Р.М., Матвійчук Л.Ю. Основні виклики для агро-туристичних проєктів у громадах України під час військового стану. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.: колектив авторів; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. 1268 с. 740-744.
https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

8. Матвійчук Л., Лепкий М., Смаль Б. Конкуренентоздатність індустрії туризму Волинського регіону в умовах війни. Війна та

туризм: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 11 листопада 2022 року). Геопронт. С. 20-23. 9. Матвійчук Л.Ю., Ступницька М.М., Смаль Б.А. Аналіз конкурентних переваг індустрії гостинності Волинського регіону Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. 156 с. 10. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Карпук І.В. Формування еногастрономічних туристичних маршрутів на базі географічних зазначень. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський нац. у-т міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. 232 с., С. 108-110.

П.14 пункту 38 Ліцензійних умов – керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі

						<p>значених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу Старший суддя дистанції «Смуга перешкод» ділянки А у 4-ому відкритому Чемпіонаті Волинської області серед юнаків з пішохідного туризму у закритих приміщеннях (2023)</p> <p>П.19 пункту 38 Ліцензійних умов – діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях. Член ГО «Ресторанна гільдія» з 2023 р. Член ГО «Всеукраїнська асоціація гідів» з 2020 р. Член ГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму» з 2020 р.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	☒	ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль

			дослідна робота здобувачів вищої освіти. МН8 метод мозкового штурму (мозкової атаки), метод «снігової кулі», моделювання ситуацій, генерування ідей, «круглі столи», опрацювання дискусійних питань; МН9 метод самонавчання (самостійна робота, виконання ІРС); МН10 консультації	
		ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 09 Переддипломна практика	Консультації у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультації у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою
<i>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль

		ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, аnotування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 07 Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, аnotування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 09 Переддипломна практика	Консультації у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультації у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою
<i>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 09 Переддипломна практика	Консультації у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультації у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 08 Виробничо-технологічна практика	Консультації у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, аnotування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
<i>РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль

<p>готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p>			<p>заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	
		<p>OK 04 Strategic management and marketing of Horeca</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>
		<p>OK 08 Виробничо-технологічна практика</p>	<p>Консультавання у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 09 Переддипломна практика</p>	<p>Консультавання у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Консультавання у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
<p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>OK 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>
		<p>OK 08 Виробничо-технологічна практика</p>	<p>Консультавання у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 09 Переддипломна практика</p>	<p>Консультавання у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Консультавання у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>			

<p><i>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i></p>		<p>ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p> <p>ОК 09 Переддипломна практика</p>	<p>Консультавання у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота</p> <p>Консультавання у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p> <p>Захист з оцінкою</p>
		<p>ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);</p> <p>МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття);</p> <p>МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій);</p> <p>МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);</p> <p>МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);</p> <p>МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)</p>	<p>Поточний контроль</p> <p>Модульний контроль</p> <p>Підсумковий контроль</p>
		<p>ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);</p> <p>МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття);</p> <p>МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій);</p> <p>МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);</p> <p>МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);</p> <p>МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань);</p> <p>МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	<p>Поточний контроль</p> <p>Модульний контроль</p> <p>Підсумковий контроль</p>
		<p>ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);</p> <p>МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття);</p> <p>МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій);</p> <p>МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);</p> <p>МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);</p> <p>МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань);</p> <p>МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	<p>Поточний контроль</p> <p>Модульний контроль</p> <p>Підсумковий контроль</p>
<p><i>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</i></p>	<p>☒</p>	<p>ОК 04 Strategic management and marketing of Horeca</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);</p> <p>МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття);</p> <p>МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій);</p> <p>МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);</p> <p>МН5 – відеометод у сполученні з</p>	<p>Поточний контроль</p> <p>Модульний контроль</p> <p>Підсумковий контроль</p>

			новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	
		ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 08 Виробничо-технологічна практика	Консультування у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 09 Переддипломна практика	Консультування у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультування у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою
РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	☒	ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 04 Strategic	МН1 – словесний метод (лекція,	Поточний контроль

		management and marketing of Horeca	дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 09 Переддипломна практика	Консультування у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультування у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою
<i>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i>	☒	ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 07 Технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль

			новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)	
		ОК 08 Виробничо-технологічна практика	Консультавання у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 09 Переддипломна практика	Консультавання у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультавання у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою
<i>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	☒	ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти. МН8 метод мозкового штурму (мозкової атаки), метод «снігової кулі», моделювання ситуацій, генерування ідей, «круглі столи», опрацювання дискусійних питань; МН9 метод самонавчання (самостійна робота, виконання ІРС); МН10 консультації	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти	Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль
		ОК 08 Виробничо-технологічна практика	Консультавання у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 09 Переддипломна практика	Консультавання у керівників практики, самостійна робота	Захист з оцінкою
		ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Консультавання у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота	Захист з оцінкою

<p><i>РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>OK 04 Strategic management and marketing of Horeca</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>
		<p>OK 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>
		<p>OK 06 Управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань)</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>
		<p>OK 08 Виробничо-технологічна практика</p>	<p>Консультації у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 09 Переддипломна практика</p>	<p>Консультації у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Консультації у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Консультації у керівників кваліфікаційних робіт, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
<p><i>РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>OK 09 Переддипломна практика</p>	<p>Консультації у керівників практики, самостійна робота</p>	<p>Захист з оцінкою</p>
		<p>OK 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>

<p>професійної діяльності</p>		<p>заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	
	<p>ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>
	<p>ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою</p>	<p>МН1 – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 – практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 – наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 – відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 – самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 – індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти. МН8 метод мозкового штурму (мозкової атаки), метод «снігової кулі», моделювання ситуацій, генерування ідей, «круглі столи», опрацювання дискусійних питань; МН9 метод самонавчання (самостійна робота, виконання ІРС); МН10 консультації</p>	<p>Поточний контроль Модульний контроль Підсумковий контроль</p>