



НАЦІОНАЛЬНЕ  
АГЕНТСТВО  
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

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

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

### 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	<b>50955</b>
Назва ОП	<b>Готельно-ресторанна справа</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Магістр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>кафедра туризму та готельно-ресторанної справи</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>кафедра іноземної та української філології, навчальна лабораторія Study ON</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська 75</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<b>відсутня</b>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>356254</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Сидорук Світлана Володимирівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Викладач</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b><a href="mailto:s.sidoruk@lntu.edu.ua">s.sidoruk@lntu.edu.ua</a></b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(066)-923-12-83</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(066)-923-12-83</b>

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» 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 Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa, ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування, ОК 06 Управління проектами у сфері гостинності, ОК 07 Управління якістю готельно-ресторанних послуг, ОК 8 Виробничо-організаційна практика, ОК 09 Переддипломна практика, ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи (<https://bit.ly/44YdCjQ>). Під час введення ОП в дію у 2021/2022 н.р. відбувся її перегляд та удосконалення: розширено перелік ОК, назви та зміст окремих компонент змінено із урахуванням пропозицій стейкхолдерів, здобувачів освіти, науково-педагогічних працівників та затвердженням програми ЄДКІ (наказ МОН від 5.01.2021 р. №26). Діюча ОП затверджена протоколом Вченої ради ЛНТУ №8 від 31.03.2022 р.

До освітнього процесу залучені викладачі кафедри іноземної та української філології, кафедри маркетингу, кафедри цивільної безпеки, кафедри фінансів, банківської справи та страхування, кафедри технологій і обладнання переробних виробництв, а також провідні практики галузі регіону. Серед викладачів – 3 доктори наук, 6 кандидатів наук, які також мають практичний досвід у веденні готельно-ресторанного бізнесу.

Лепкий Михайло Іванович ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності

Киселюк Наталія Павлівна ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою

Чепурда Лариса Михайлівна ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування

Сидорук Світлана Володимирівна ОК 04 Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa

Лютак Олена Миколаївна ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування

Матвійчук Людмила Юріївна ОК 06 Управління проектами у сфері гостинності

Матвійчук Людмила Юріївна ОК 07 Управління якістю готельно-ресторанних послуг

Громик Оксана Миколаївна ОК 08 Виробничо-організаційна практика

Сидорук Світлана Володимирівна ОК 09 Переддипломна практика

Сидорук Світлана Володимирівна ОК 10 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи

а також гостьові лектори – Корсак В.І., Гусак Н.Б., Теліпська К.В., Чигринюк Ж.О.

Гарантом ОП Готельно-ресторанна справа є Сидорук Світлана Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

#### 5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	14	6	8	0	0
2 курс	2022 - 2023	30	25	5	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	<b>33011 Готельно-ресторанна справа</b>
другий (магістерський) рівень	<b>50955 Готельно-ресторанна справа</b>
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	<b>Загальна площа</b>	<b>Навчальна площа</b>
Усі приміщення ЗВО	41456	29620
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	41456	29620
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	293	182

*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**

<b>Документ</b>	<b>Назва файла</b>	<b>Хеш файла</b>
Освітня програма	<i>ОП_Готельно_ресторанна_справа_магістр_2023(2).pdf</i>	LcroDycM+OgTFTRoksWjHZG5NSbumKR52XKilph8kBg=
Навчальний план за ОП	<i>1-2к_ГРСм_вступ_23 д.ф.pdf</i>	voyLGrAkXs4ujZC25C1Y7NBOxm65bXx/yzwebicBgVY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія-відгук (Арт-хостел готель Адреналін) (1).pdf</i>	LP+NdCxPFMMrhtddyo51Ajd4D6m7mLRQm6RDGHpA9o=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія-відгук (Гостинний експрестір ПікНік) (1).pdf</i>	D1hCfrTrC44Z1B8jNEZnAoAWeU4ZTorqItdTL0/Bghg=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія-відгук (ГРК Респарк) (1).pdf</i>	QmEow51lbPr9FkpqVEDTLMZ4oHLqie/P4dsQ5ZFOPyE=

**1. Проектування та цілі освітньої програми**

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

ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які здатні успішно вести професійну діяльність в індустрії гостинності на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей, аналізувати процеси і тенденції розвитку індустрії гостинності, розуміти потреби ринку готельно-ресторанних послуг та забезпечувати їх сталий розвиток, а також вирішувати професійні завдання інноваційно-комунікативного характеру в індустрії гостинності. Особливість ОП орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням особливостей функціонування та здійснення підприємницької діяльності на засадах партнерських відносин щодо розширення горизонту можливостей готельно-ресторанного бізнесу на вітчизняному та міжнародному ринках праці.

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

Цілі ОП повністю відповідають місії та стратегії розвитку ЛНТУ. Зокрема, місією університету є формування високоосвіченого і національно свідомого покоління громадян України шляхом забезпечення умов для самореалізації студентів і співробітників у процесі їх спільної освітньої, наукової та інноваційної діяльності, якісної підготовки висококваліфікованих фахівців сфери обслуговування у готельно-ресторанній справі. Мета впровадження ОП відповідає генеральній стратегії розвитку ЛНТУ: створення потужного, висококонкурентного, вільного та комфортного освітньо-наукового простору, інноваційного «полюсу росту» регіону через взаємодію освіти, науки, бізнесу та влади. Політикою забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ є впровадження та дотримання високих стандартів ВО – забезпечення підприємств HoReCa, організацій кваліфікованими фахівцями, що відповідають сучасним вимогам ринку праці щодо розширення горизонту можливостей готельно-ресторанного бізнесу. ОП сприяє досягненню стратегічних цілей університету <http://surl.li/dkabw>.

**Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:**  
**- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

До колективного обговорення ОП завідувачем кафедри та викладачами були залучені здобувачі ВО (Протокол кафедри № 2 від 16.03.2022). Здобувачам були представлені цілі ОП та особливості реалізації, можливості для індивідуалізації траєкторії навчання (вибіркові дисципліни, можливості академічної мобільності). Під час обговорення цілей та програмних результатів навчання ОП здобувачі висловили свої пропозиції, які були враховані при формуванні вибіркового компонента. Опитування здобувачів ГРС: анкета (<https://bit.ly/3PtUKTU>); результати (<https://bit.ly/44YZZAQ>).

До формування цілей та визначення програмних результатів ОП «Готельно-ресторанна справа» були залучені здобувачі освіти, з них Чиж І., яка запропонувала до вибіркової частини професійних дисциплін ввести ОК, що враховує «Європейський досвід забезпечення безпеки праці» (<https://bit.ly/3sYzVsu>).

У 2023 році, за результатами обговорення ОП та опитування стейкхолдерів, групою забезпечення було прийнято рішення удосконалити ОП шляхом введення ОК Підприємницькі рішення сфери обслуговування замість ОК Креативні рішення сфери обслуговування (у ОП 2023 р. ця пропозиція реалізована). ОП «Готельно-ресторанна справа» була посилена навчальною дисципліною ОК 07 Управління якістю готельно-ресторанних послуг. ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності була посилена ліцензійним програмним забезпеченням - Poster, J-solution. Інтереси здобувачів враховано, що забезпечило досягнення РН 01, РН 05, РН 08, РН 09, РН 10 (у ОП 2023 р. ця пропозиція реалізована).

### **- роботодавці**

В процесі роботи над ОП проводилися зустрічі з представниками сфери готельно-ресторанного бізнесу, серед них – голова правління Volwest Group Корсак В., менеджер КП «ТІЦ Володимирської міської ради», Булавчук В., менеджер ЦТІ «ZHYDYCHYN CENTER», Бондарук М., директор Еко-простору «ПікНік» Сидорук О. При формуванні ОП було проведено опитування роботодавців, а саме представників готельно-ресторанного бізнесу - гостинний еко-простір «Пікнік»; ресторан «Не Про Хліб»; Art хостел-готель «Адреналін»; ФОП Климчук А.М.; ПП «Світ подорожей»; ТОВ «Кітчен»; кафе «4x4»; рекреаційний комплекс «Рестпарк» та ін. До розробки ОП залучаються провідні фахівці в галузі: (Гусак Н., рекреаційний комплекс «Рестпарк», рекреаційний комплекс «Срібні Лелеки»; департамент економічного розвитку, зовнішніх зносин та з питань туризму та курортів усі ОП проходять обов'язкове рецензування роботодавцями.

Гусак Н., директор рекреаційного комплексу «Рестпарк», подав пропозицію вдосконалити ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти шляхом введення до каталогу дисциплін вільного вибору таку як: «Tourist branding of communicaties and territories» (анг.мовою) (<https://bit.ly/44X7V76>). Стейкхолдери можуть надсилати свої пропозиції щодо проекту ОП, який розміщується на сайті ЛНТУ (<https://bit.ly/3rpwTwT>).

### **- академічна спільнота**

В процесі формування ОП обговорення відбувалось на засіданнях кафедри, науково-методичній раді та Вченій раді університету. Під час формування цілей та РН ОП, оновленні ОП, наповненні її освітніх компонентів враховувалися пропозиції від академічної спільноти (<https://bit.ly/3roIpIP>). Наприклад, проф. завідувач кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки, Ільїн Л. В., дав пропозицію активізувати міжнародні стажування викладачів; проф. завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського державного технологічного університету Чепурда Л. М., подала пропозицію розкрити більш детально ресторанны тренди, які будуть популярними у перспективі. Лужанська Т. Ю. к.г.н, доц. кафедри географії та суспільних наук Мукачівського державного університету у процесі обговорення запропонувала активізувати проходження практик студентами у закладах, що впроваджують цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності. До освітнього процесу долучаються провідні вчені економісти-практики, готельєри, ресторатори. Для вивчення практичного досвіду на ОП «Готельно-ресторанна справа» залучали представника з бізнесу д.е.н., проф. Корсака В. (голова Ради директорів компанії «VolWest Group»), як тренера з інтенсив-навчання по управлінню конкурентоспроможністю малого та середнього підприємництва на Волині у сфері гостинності шляхом підвищення кваліфікації майбутніх фахівців індустрії гостинності (<https://bit.ly/3rjTJpx>).

### **- інші стейкхолдери**

Результати та перспективи розвитку ОП обговорювались під час участі гаранта ОП, викладачів кафедри на міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях і семінарах, де, крім представників роботодавців та академічної спільноти, були присутні й інші стейкхолдери, зокрема, слухачі аналогічних програм інших університетів, представники підприємств сфери обслуговування, органів місцевого самоврядування, громадських організацій: Центр туристичної інформації та послуг, КП «Туристично-інформаційний центр Володимирської міської ради», Центр ЦТІ «ZHYDYCHYN CENTER», Департамент «Академія інтелектуальної власності»/«IP connecting students», партнерськими готелями та ресторанами регіону, ГО «Ресторанна Гільдія».

Випускники першого (бакалаврського) рівня вищої освіти висловили пропозиції щодо відкриття в ЛНТУ ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти та підтримували орієнтацію на ведення підприємницької діяльності у готельно-ресторанному бізнесі шляхом введення ОК «Підприємницькі рішення сфери обслуговування».

Це дозволило залучити їх на різних етапах розробки, удосконалення та реалізації ОП і суттєво розширити можливості провадження освітньої діяльності. Важливою складовою такої співпраці є залучення представників цих закладів до відстеження тенденцій розвитку ОП та визначення пріоритетних завдань у підготовці майбутніх магістрів; запровадження нових методик навчання та використання доступних матеріально-технічних і кадрових ресурсів (<https://bit.ly/3Pq98gf>).

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

Фахівці з готельно-ресторанного бізнесу необхідні для економічного розвитку України як під час так і після закінчення воєнних дій на території країни, бо розвиток індустрії гостинності надасть можливість існування малого і середнього бізнесу, залучить додаткові інвестиції в громади та регіони. ОП регулярно переглядається з метою її відповідності до мінливих умов ринку праці. В західних регіонах України, де й реалізується ОП, спостерігається сприятливий тренд у сфері гостинності, відомий як HoReCa.

Ключовими вимогами для сучасного фахівця з готельно-ресторанної справи є здатність здійснювати комплексний аналіз функціонування індустрії гостинності на різних ієрархічних рівнях, прогнозувати тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, вміти приймати ефективні рішення та розробляти і реалізовувати проекти у сфері гостинності на засадах економічної, соціальної і екологічної ефективності. Зазначене враховано при формуванні освітніх компонентів, спроможних забезпечити визначені стандартом РН: РН 01, РН 03, РН 5, РН 07, РН 08, РН 10. Перегляд ОП здійснюється з урахуванням сучасних інформаційних технологій та професійної діяльності на ринку праці, впровадженням інноваційних тенденцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу. У стратегії розвитку вищої освіти в Україні на 2021-2031 роки (<https://cutt.ly/XVTsRH7>) місія вищої освіти – забезпечення сталого інноваційного розвитку України через підготовку висококваліфікованих фахівців. З цією метою, при перегляді ОП, враховано пропозицію стейкхолдерів та впроваджено ОК 05, ОК 07.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП регіональний контекст відіграє вирішальну роль. При розробці ОП було враховано специфіку розвитку готельно-ресторанної справи регіону, тенденцій розвитку спеціальності, вимоги ринку праці, туристичну привабливість регіону. Здобувачі за ОП працевлаштовані: магістр Чиж І., працює адміністратором в Art хостел-готель «Адреналін»; Волошенюк І. у навчальній лабораторії Study ON, магістр-підприємець Сидорук О. директор Еко-простору «ПікНік», започаткував свою діяльність у 2021.

Регіональний контекст враховано та відповідає завданням при досягненні однієї із оперативних цілей Стратегії розвитку Волинської області 2021-2027, а саме підвищення інвестиційної привабливості регіону, нарощення туристично-рекреаційного потенціалу, розвиток малого та середнього бізнесу.

Тематика магістерських робіт формується на актуальні теми, з урахуванням військового стану <http://surl.li/lhqom>.

Базами виробничо-організаційної практики є готельно-ресторанні заклади області (<https://bit.ly/46lHA26>).

Залучення стейкхолдерів до викладання нормативних дисциплін, працевлаштування здобувачів ОП за спеціальністю в закладах готельно-ресторанної сфери, дозволяють удосконалювати ОП з урахуванням галузевого та регіонального контекстів на постійній основі.

Галузевий контекст враховано при формуванні обов'язкових компонентів ОП, а саме: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, програми практик, тематики кваліфікаційних робіт. Регіональний контекст ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, тематики кваліфікаційних робіт.

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

На етапі формування концепції програми та ПРН вивчалися аналогічні ОП: Волинського національного університету імені Лесі Українки (ОП Готельно-ресторанна справа), Львівського торговельно-економічного університету (ОП Готельно-ресторанна справа), Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (ОП Готельно-ресторанна справа), Черкаського державного технологічного університету (ОП Готельно-ресторанна справа), Мукачівського державного університету (ОП Готельно-ресторанна справа).

При впровадженні ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування перейняли досвід Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (ОК Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі).

Під час формулювання цілей і ПРН проводився аналіз сайтів закордонних університетів, що здійснюють підготовку фахівців за аналогічними програмами: Instituto Politécnico de Viana do Castelo (Португалія), Swiss Hotel Management School та Hotel Institute Montreux (Швейцарія), International Hellenic University, Silesian University (Чеська республіка), The University of Sheffield (Греція).

Результати проведеного аналізу було враховано при формуванні ОП, в процесі розробки робочих програм навчальних дисциплін (ОК 06 Управління проектами у сфері гостинності, ОК 07 Управління якістю готельно-ресторанних послуг), відбору тем для практичних занять та самостійної роботи.

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

Програмні результати навчання за ОП відповідають Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН від 5.01.2021 р. №26. Діюча ОП затверджена протоколом Вченої ради ЛНТУ №8 від 31.03.2022 р

ПРН досягаються шляхом викладання 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 (Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa), ОК 05 (Підприємницькі рішення сфери обслуговування), ОК 06 (Управління проектами у сфері гостинності), ОК 07 (Управління якістю готельно-ресторанних послуг), ОК 08 (Виробничо-організаційна практика), ОК 09

(Переддипломна практика), ОК 10 (Підготовка та захист кваліфікаційної роботи). Завдяки ОК здобувачі набувають навиків щодо управління ринком готельно-ресторанних послуг, а також розкривають процес прийняття підприємницьких рішень у готельно-ресторанній сфері в сучасних умовах, проводять моніторинг заходів щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на підприємствах індустрії гостинності, формують інноваційні-інформаційні продукти у готельно-ресторанній сфері.

Отже, підготовка фахівців за цією ОП відповідає вимогам сучасного ринку праці, забезпечуючи здобувачам не тільки системні теоретичні знання для розуміння функціонування готельно-ресторанного бізнесу різних ієрархічних рівнів, й дає навички аналізувати, формулювати і реалізовувати політику розвитку індустрії гостинності, вдосконалювати відповідні механізми управління на національному, регіональному та локальному рівнях.

Отже, ОП повністю дозволяє досягти програмних результатів навчання, визначених Стандартом спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня ВО.

### **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?**

В основу розробки ОП «Готельно-ресторанна справа» покладено стандарт ВО за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня ВО, затвердженого наказом МОН України № 26 від 5.01.2020р. ОП затверджена протоколом Вченої ради ЛНТУ №8 від 31.03.2022 р.

Програмні результати відповідають вимогам 7-го рівня Національної рамки кваліфікацій (<https://bit.ly/3roPrxm>).

Інтегральна компетентність відповідає компетентності 7-го рівня НРК. Знання «здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи» відповідають РН 03, РН 05, РН 09, РН 11.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

### **Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

90

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

65

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

25

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

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ОП включає 10 освітніх компонент, у т. ч.: 7 навчальних дисципліни, виробничо-організаційна практика, переддипломна практика, підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра. Включення в ОП зазначених ОК обумовлено пропозиціями роботодавців, здобувачів вищої освіти, отриманих при проведенні опитувань (<https://bit.ly/3roIpIP>).

Теоретичному змісту предметної області відповідають такі обов'язкові компоненти ОП: ОК 02 Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою, ОК 03 Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування, ОК 04 Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa, ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування, ОК 06 Управління проектами у сфері гостинності, ОК 07 Управління якістю готельно-ресторанних послуг, ОК 10 Кваліфікаційна робота магістра (1-2 розділ).

Практичному змісту предметної області відповідають такі обов'язкові компоненти ОП: ОК 01 Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності, ОК 04 Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa, ОК 06 Управління проектами у сфері гостинності, ОК 08 Виробничо-організаційна практика, ОК 09 Переддипломна практика, ОК 10 Кваліфікаційна робота магістра (2 і 3 розділи, висновки).

Вибіркова складова ОП відповідає запитам здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти. Вибір здійснюється з каталогу вибіркових дисциплін (<https://cutt.ly/IVo9ABw>).

Зміст ОП чітко структурований, освітні компоненти, включені до ОП, логічно взаємопов'язані та в сукупності дають можливість досягти цілей ОП, інтегральної компетентності.

Відповідність предметній області забезпечують обов'язкові освітні компоненти програми (10 ОК - 65 кредитів), включаючи практики, підготовку і захист кваліфікаційної роботи.

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

В ЛНТУ розроблена і діє низка Положень, які створюють необхідні умови для формування індивідуальної освітньої

траєкторії здобувачів вищої освіти:

- №710 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 03» (<https://cutt.ly/qVWiu4a>);
  - №573 «Про індивідуальний навчальний план здобувача» (<https://cutt.ly/89TcXoW>);
  - №775 «Про формування, затвердження та впровадження навчальних планів та робочих навчальних планів підготовки здобувачів за першим (бакалаврським), другим (магістерським) та третім (освітньо-науковим) рівнями вищої освіти у ЛНТУ» (<http://surl.li/kmzmd>);
  - №692 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у Луцькому навчальному технічному університеті» (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>);
  - «Порядок реалізації права на академічну мобільність» (<https://cutt.ly/r9Tc3gV>).
- Обсяг вибіркового компоненту у структурі навчальних планів повинен становити не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, процедура вибору регламентується відповідним Положенням №692 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» <http://surl.li/edcvl>. Що стосується вибіркового освітнього компонента за ОП, то їх обсяг охоплює навчальні дисципліни у 25 кредитів ЄКТС, що становить 27,8% кредитів ЄКТС від загального обсягу ОП.
- Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії реалізується через індивідуальний вибір навчальних дисциплін з переліку рівня факультету (випускової кафедри)

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

Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти своє право на вибір компонентів за ОП «Готельно-ресторанна справа» реалізують:

- завдяки вибору навчальних дисциплін у ЛНТУ (Положення №692 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ», (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>);
- шляхом вибору додаткових дисциплін у закладі вищої освіти, що є партнером ЛНТУ (п. 4.6 «Положення про міжнародну академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ» <https://cutt.ly/3Vo3lN8>).

Слід відзначити, що дотримання принципу вільного вибору надає право кожному студенту вивчати ті дисципліни, які безпосередньо формують його уподобання, інтереси та плани на майбутнє працевлаштування.

Реалізація прав здобувачами вищої освіти на вибір навчальних дисциплін забезпечується наступним чином. На першому етапі відбувається формування Каталогів загальних та професійних дисциплін вільного вибору (<https://cutt.ly/iVo33Re>), де розміщуються силабуси дисциплін на електронному освітньому порталі університету (<https://mdl.lntu.edu.ua>). Крім того, декан факультету митної справи, матеріалів та технологій, гарант ОП і куратор 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>), інформує про можливість їх вибору з відповідних Каталогів. На наступному етапі студенти реалізують свій вибір шляхом запису на обраний ними навчальний курс. Перелік обраних дисциплін і списки здобувачів за вибраними дисциплінами оприлюднюються на сайті та електронному порталі ЛНТУ. Процедура вільного вибору дисциплін здійснюється через особистий електронний кабінет студента в АСУ. У кабінеті відображені каталоги дисциплін загальноуніверситетського і професійного вибору, а також виставлені обмеження на кількість дисциплін, серед яких студент здійснює вільний вибір. Інформація про вибрані дисципліни також з'являється в особистому кабінеті здобувача вищої освіти в АСУ. Силабуси вибіркового вибору дисциплін подано на сайті (<https://bit.ly/3reeowV>)

Відтак, вся процедура реалізації здобувачами другого (магістерського) рівня ВО права на вибір компонентів за ОП «Готельно-ресторанна справа», є відкритою та прозорою.

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

Практична підготовка здобувачів за ОП регламентується Положенням №659 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/QV04EuX>) та визначається змістом ОК, що відповідають практичному змісту предметної області ОП, забезпечуючи набуття необхідних компетентностей й відображаються в навчальному плані. ОП та навчальним планом на 2022/2023 н.р. передбачено практичну підготовку здобувачів, зокрема виробничо-організаційна практика (3 семестр, 5 кредитів ЄКТС) та переддипломну практику (3 семестр, 15 кредитів ЄКТС). Практична підготовка є обов'язковою складовою ОП. Практична підготовка сприяє формуванню у здобувачів таких компетентностей, як Інтегральна компетентність, ЗК 02, ЗК 03, ЗК 05, ЗК 06, ЗК 07, СК 01, СК 09, СК 12.

Цілі та завдання практичної підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» встановлюються та поглиблюються на основі взаємодії з стейкхолдерами, підписантами договорів про співпрацю згідно програми практики, узгодження тематики кваліфікаційних робіт на їх вимогу. Практичну підготовку здобувачі вищої освіти здійснюють в готельно-ресторанних закладах області.

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

ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання. Освітні компоненти ОП (ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10) сприяють набуттю соціальних навичок, а саме: лідерство, професійна комунікація, креативність, здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, вміння працювати в команді та ін. Окремі soft skills формуються завдяки використанню таких форм навчання як групова, та індивідуальна, які передбачають активну взаємодію між здобувачами, вимагають самоорганізації. Формуванню soft skills здобувачів сприяє також 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, 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.

### **Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт відсутній.

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

У ЛНТУ дотримуються принципу пропорційності співвідношення при розподілі обсягу окремих ОК ОП між собою (у кредитах ЄКТС) та з фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (в.т.ч. самостійна робота). Обсяг кредитів ЄКТС, за даною ОП становить 90. Відведений на різні види аудиторної та позааудиторної робіт, у т.ч. самостійної, навчальний час, їх обсяги та співвідношення регламентуються (Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/eVWpR9Z>), Положення №550 «Про навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавр, магістр, доктор філософії у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/9Vo7KZR>). Згідно Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ», тижневий бюджет часу на виконання індивідуального навчального плану здобувача становить 45 академічних годин (1,5 кредита ЄКТС) за денною формою навчання, з яких 18 годин припадає на аудиторне навантаження, а усі інші години призначені для виконання поза аудиторних видів робіт (самостійної роботи, підготовки до практичних занять, модульного контролю тощо). Під час формування аудиторного навантаження здобувачів вищої освіти на кожен ОК виділяється від 25% до 50% годин (п. 3.7.6. Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ»). Це відображається в навчальних планах і робочих програмах дисциплін.

З розкладом занять та графіком навчального процесу можна ознайомитися за посиланням: <https://cutt.ly/iVo75Y9>.

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

Дуальна форма здобуття ВО в ЛНТУ передбачає адаптацію здобувача до першого робочого місця, що відповідає його ОП та кваліфікації, а також регулюється такими документами: «Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНТУ» (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/iVo5xei>); Положення №660 «Про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЛНТУ» <https://cutt.ly/pV05nV1>. Протягом 2021-2022 н.р. ННЦ «Volyn Business Hub» були розроблені первинні документи щодо підготовки фахівців за дуальною формою, серед яких програма, індивідуальний план здобувача, договір про співпрацю щодо організації дуальної форми здобуття вищої освіти та 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), Волошенюк І. (ГРСм-21) та Будько Д.(ГРСм-11). Чиж І. навчається з елементами дуальної формою освіти на Art-хостел-готель «Адреналін»; Волошенюк І. – у навчальній лабораторії StudyON; Будько Д. - у закладі мобільного харчування «М'яско».

## **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<https://lntu.edu.ua/uk/abituriyentu/pravyla-pryyomu-2023>

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

Для здобуття ступеня вищої освіти «магістр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється на основі конкурсу, участь у якому можуть приймати особи, що здобули освітній ступінь «бакалавр» або «магістр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліста»). 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» <https://cutt.ly/hVWaIcE>. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала, який розраховується відповідно до Правил прийому (у 2023 році вагові коефіцієнти: ЄВІ (Іноземна мова – 0,2; ЄВІ (ТЗНК) – 0,2; фахове випробування – 0,6). Форма фахових вступних іспитів у ЛНТУ та порядок їх проведення затверджуються кожного року у Правилах прийому. Вступники мають можливість вільного доступу до програми фахових вступних випробувань, яка розміщується на сайті ЛНТУ (<https://bit.ly/3LsoCvJ>). Перегляд програми фахових вступних випробувань проводиться щорічно.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється:

- Положенням №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ», введеного в дію наказом № 30/01-02 від 27.01.2022 року (<https://cutt.ly/sVWaVGo> – розділ 6. Трансфер кредитів та визнання результатів формальної та неформальної освіти. стор. 36);

- Положенням №745 Редакція 03 «Про неформальну та інформальну освіту у ЛНТУ», що введено в дію наказом 911/01-02 від 24.11.2022 року » (<http://surl.li/exrmy>);

- Положенням №496 «Про порядок перезарахування результатів навчання за кордоном у ЛНТУ», затвердженого наказом № 162-05-35 від 27.03.2018 р (<https://cutt.ly/wVpq8sC>).

Супровід зовнішньої академічної мобільності здійснюється відділом міжнародних зв'язків, 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

(<https://bit.ly/3EPTsoR>, електронної пошти та соціальних мереж (<https://www.facebook.com/inter.lntu>, <https://www.facebook.com/groups/1260025217491978>).

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

За час існування ОП прикладів визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО не було.

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

Дане питання регулюється Положенням №745 Редакція 03 «Про неформальну та інформальну освіту у ЛНТУ», що введено в дію наказом 911/01-02 від 24.11.2022 року (<http://surl.li/exrmy>).

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 поширюється на нормативні та вибіркові освітні компоненти ОП «Готельно-ресторанна справа». Інформування здобувачів стосовно порядку визнання результатів навчання здобутих у неформальній освіті здійснюється наступним чином: інформація про процеси визнання результатів навчання у неформальній освіті розміщується у відкритому доступі на офіційному сайті університету; на момент вступу гарант ОП ознайомлює здобувачів із поняттям «індивідуальна освітня траєкторія», надає роз'яснення щодо можливостей використання засобів неформальної освіти.

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

Приклади застосування вказаних правил на ОП «Готельно-ресторанна справа», зокрема зарахування результатів навчання в неформальній освіті, було застосовано у рамках дисциплін ОК 04 Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa та ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування на базі платформи Prometheus (було зараховано по одному з завдань у відповідних ОК), Ukraine Global Faculty, Campster, Дія-бізнес (<https://bit.ly/3EKuLCS>).

#### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

**Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи**

Підготовка фахівців за ОП «Готельно-ресторанна справа» проводиться згідно затвердженого Положенням ЛНТУ №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» від 27.01.2022 року, з урахуванням рекомендацій МОН України щодо організації освітнього процесу в умовах воєнного стану (<https://cutt.ly/qVWiu4a>).

ПРН ОП «Готельно-ресторанна справа» рівня магістр забезпечується за рахунок використання різноманітних форм і методів навчання, включають теоретичну та практичну підготовку. Освітній процес в Університеті, реалізовується за: традиційною, дистанційною, дуальною, змішаною та мережевою моделями. Форми здобуття освіти поєднуються шляхом організації навчання здобувачів освіти за різними ОП за денною,мза заочною/дистанційною формами (паралельне навчання), через системи ZOOM, Google Meet, Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua/>). В межах викладання дисциплін ОП «Готельно-ресторанна справа» використовуються такі методи навчання, як мультимедійні засоби ОК 01 - ОК 07, інтерактивні методи навчання ОК 01 - ОК 07, ділові ігри, тренінги, кейси ОК 04, ОК 05, ОК 06 тощо. Зазначене сприяє досягненню РН1-РН5, РН7-РН10, набуттю здобувачами компетентностей. Методи креативного мислення, використовуються при викладанні навчальних дисциплін ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, проходженні практик ОК 8 та ОК9 і виконанні кваліфікаційної роботи ОК 10. Досягненню заявлених ПРН сприяють виконання індивідуальних завдань, презентація доповідей і результатів самостійної роботи на практичних заняттях, залучення до наукових заходів кафедри та університету.

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

Здобувач є повноправним учасником освітнього процесу, думка та інтереси якого враховуються при реалізації ОП. В університеті форми і методи відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Індивідуальні навчальні плани здобувачів розробляються на основі НП з включенням принципів академічної свободи. Кожен здобувач має право вибирати ОК із вибіркового блоку згідно Положення №692 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>), Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/qVWiu4a>).

Навчання і викладання за ОП здійснюється з урахуванням студентоцентрованого підходу: гнучке використання педагогічних методів; регулярне коригування способів подачі матеріалу; наявність належних процедур реагування на студентські скарги. Факультет, кафедра разом з куратором організують систему взаємовідносин в академічній групі, надають кваліфіковані консультації щодо формування та реалізації їх індивідуальних навчальних планів, організації освітнього процесу, вибору тем кваліфікаційних робіт на базі власних професійних пріоритетів. З метою забезпечення доступу здобувачів до навчальних матеріалів використовується платформа Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua>).

Опитування здобувачів показує високий рівень задоволеності навчання на ОП. Опитування, які були проведені серед здобувачів за результатами першого року навчання показали, що загалом вони задоволені методами навчання і викладання (<https://bit.ly/3roIpIP>).

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

Згідно з Положенням №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/qVWiu4a>), що введене в дію наказом № 30/01-02 від 27.01.2022 року науково-педагогічні працівники вільні у виборі методів, форм та способів викладання, змісту робочих програм навчальних дисциплін, а також тем наукових досліджень та методів досліджень, які повністю відповідають принципам академічної свободи. Академічна свобода здобувачів досягається шляхом надання їм права відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів: вільно обирати вибіркові дисципліни (в обсязі не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, Положення №692 «Про організацію вибору навчальних дисциплін та формування вибіркової складової навчальних і робочих навчальних планів у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/2Vo3SwR>), форми і методи навчання, бази проходження практик, теми кваліфікаційних робіт магістра, форми позанавчальних занять, брати участь у формуванні індивідуального навчального плану, удосконалювати ОП. Під час навчання здобувачі можуть вільно висловлювати свої думки щодо окресленої проблематики, обговорювати дискусійні питання в галузі готельно-ресторанного напрямку на різноманітних всеукраїнських та міжнародних конференціях, круглих столах.

Здобувачам надано можливість брати активну участь у формуванні ОП. Зокрема, обговорено ОП «Готельно-ресторанна справа» та враховано їх пропозиції щодо удосконалення ОП (<https://bit.ly/3roIpIP>).

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 \***

В ЛНТУ діє Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/qVWiu4a>), який регламентує процес ознайомлення з освітнім процесом здобувачів. Крім цього в університеті діє Положення №760 «Про освітню програму», від 27.12.2022 р. (<https://cutt.ly/727QW1s>).

Про критерії оцінювання під час виховних годин розказують куратори, викладачі на першому занятті, містяться в РП. На сайті бібліотеки у віртуальних навчальних середовищах (<https://bit.ly/3EOacFA>) висвітлено повнотекстові електронні документи: посібники, методичне забезпечення викладачів ЛНТУ.

Перед початком навчання учасник освітнього процесу ознайомлюється з цілями, змістом та очікуваними результатами навчання (<https://bit.ly/45ZHv4q>), критеріями оцінки у межах ОК (<https://mdl.lntu.edu.ua>), графіком організації освітнього процесу (<https://bit.ly/3PuiUOo>), розкладом (<https://bit.ly/48ms4Fe>) у профілі освітньої програми, викладачем на першому занятті з дисципліни, у робочих програмах та методичних рекомендаціях. Діє портал дистанційної освіти (<https://mdl.lntu.edu.ua>). Додатково кафедрою ТГРС створено власне хмарне середовище, яке містить повну інформацію щодо дисциплін ОП та надає змогу студентам вільно розподіляти час самостійної роботи (<https://bit.ly/3RuwoOj>). Доступ здобувачів ОП до сервісу безкоштовний, за паролем. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання доступна здобувачам ВО в друкованому та електронному вигляді.

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

Науково-дослідна робота здобувачів ОП є одним із напрямів самостійної роботи, важливим чинником підготовки висококваліфікованих фахівців. Науково-дослідна діяльність студентів включає в себе два взаємопов'язаних елементи: навчання студентів елементам дослідної діяльності, організації та методики наукової діяльності; наукові дослідження, що здійснюють студенти під керівництвом викладачів. Навчальна науково-дослідна робота визначається навчальними планами і робочими програмами навчальних дисциплін. В межах дисципліни Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування здобувачі проводили дослідження, в результаті чого були опубліковані наукові праці студентів ОП «Готельно-ресторанна справа» Наприклад, у Студентському науковому віснику ЛНТУ (Гулько В., Волощенко І., Сидорук О., Коханюк В.) (<https://bit.ly/48BCr8r>). Здобувач другого року навчання Баула В. у співавторстві з науковим керівником підготував фахову статтю у науковому журналі: Актуальні проблеми розвитку регіональної економіки (<https://bit.ly/3Pt5vG3>).

На кафедрі ТГРС діє студентський науковий гурток «Туризм та гостинність, як тренд життя сучасної молоді» (науковий керівник: к.е.н., доц. Сидорук С.В.) (<https://bit.ly/3rmpnT3>).

Студент прийняв участь у I Всеукраїнській науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Розвиток туристичного бізнесу, економіки та підприємництва: виклики сьогодення» (вересень 2023 р.). (ст.гр.ГРСмз-21 Йонік А.)

Здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», системно підвищують свою кваліфікацію за допомогою курсів на платформі Prometheus, зокрема здобувачі першого року навчання (Ціпан Р., Кулініч А., Шаула О.) успішно пройшли курси за напрямом: Підприємництво, Проекти, Власна справа, Сталий розвиток та представили сертифікати з вказаними результатами <http://surl.li/ljthf>.

Практикується участь здобувачів вищої освіти ОП в наукових дослідженнях кафедри та їх презентації у форматі круглих столів. Можливості для наукової роботи здобувачі вищої освіти отримують також при проходженні переддипломної практики. Переддипломна практика передбачає проведення досліджень за обраною тематикою для написання кваліфікаційної роботи магістра.

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

Перегляд змісту освітніх компонентів НПП здійснюють щорічно планово, відповідно до Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/qVWiu4a>) та Положення №620 «Про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в ЛНТУ» <http://surl.li/lldtq>). Положення позапланово, у зв'язку із змінами у законодавстві, ситуації в країні, на підставі моніторингу ОП та її компонентів, результатів опитувань здобувачів освіти, роботодавців, науково-педагогічних працівників, з урахуванням академічного досвіду інших університетів, обговоренням ОП та ОК з практиками та академічною спільнотою на науково-методичних заходах та науково-технічних заходах. Для оцінки змісту ОК кафедри використовують систему зворотнього зв'язку та опитувальники (<https://bit.ly/3PtUKTU> та <https://bit.ly/3zoIpiP>).

Науково-практичними результатами досліджень викладачів кафедри є:

- організація та проведення наукових конференцій, семінарів та круглих столів, участь співробітників кафедри у всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях, семінарах; <https://bit.ly/3t3xLru>
- робота над держбюджетними та позабюджетними науково-дослідними темами. Так в 2022-2023 році на кафедрі реалізована науково-технічна розробка «Формування системи якості продукції та послуг в туристичному обслуговуванні» на суму 10000 грн (ОК7);
- науково-дослідна розробка «Використання маркетингових інструментів для підвищення конкурентоспроможності мережі кав'ярень «Стріт кафе» (2023 р.) (ФОП Сеґейда Д.С.) (ОК4, ОК8).
- НТР «Проектування інноваційного розвитку підприємств індустрії гостинності Луцька» (кав'ярня «Золотий дукат»), (№ 24-09/23, ФОП Чигиринюк Ж. О.) (ОК1, ОК4, ОК7)
- НДР та міжкафедральна взаємодія між викладачами у сфері реєстрації авторського права на твір свідоцтво «Інформаційно-довідкова система «Lutsk Tourist» та комп'ютерну програму «Нова туристична дестинація Олика»;
- участь науково-педагогічних працівників кафедри у роботі професійних об'єднань за спеціальністю: Асоціації індустрії гостинності України, Ресторанна Гільдія ОК4, Тема 2 розкрито фактори, що впливають на розвиток сфери HoReCa при організації роботи закладів під час повітряних тривог.
- постійна співпраця з відділом туризму Волинської облдержадміністрації (викладачі кафедри співавтори видання «Гастрономічний путівник», Управлінням туризму та промоції міста Луцької міської ради;
- керівництво науково-дослідною студентською роботою.

На стажуваннях викладачі удосконалюють навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін ОП. Наприклад, проф. Матвійчук Л.Ю. пройшла очне стажування на сесії «International Scientific Week». Захід відбувся 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) та використовує отримані знання під час роботи за ОК 06 Управління проектами у сфері гостинності та ОК 07 Управління якістю готельно-ресторанних послуг (<https://bit.ly/3RnWalI>).

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

В університеті діє Цільова програма інтеграції в міжнародний освітній і науковий простір ЛНТУ (<https://bit.ly/3Lw8dtI>). Прийнято «Стратегію інтернаціоналізації ЛНТУ 2021-2025 рр.» (<https://cutt.ly/rVWh7n9>), діють угоди про співпрацю із ЗВО, де здійснюється підготовка за суміжною ОП, зокрема: Університетом А. Стульгінскіса (Литва); Економічним університетом (м. Вроцлав); Католицьким університетом (м. Льовен); Університетом гуманітарних та природничих наук ім. Ян. Длугоша в Ченстохові; Університетом технологій і торгівлі ім. Х. Ходковської (м. Варшава) (<https://bit.ly/46otgfk>).

Гарант ОП доц. Сидорук С.В. міжнародне стажування Міжнародний науково-практичний симпозиум «Освіта, наука та культура України в світі: мобільність, глобалізація» (30 год), №IS-2022/30. Проф. Матвійчук Л.Ю. міжнародний проект «Промоція та захист природної спадщини прибережних територій Жешува та Луцька» (жовтень 2022 р) (<http://surl.li/ltpv>).

Гарант ОП Сидорук С.В. та Матвійчук Л.Ю. «Програма міжнародної академічної мобільності СЕЕРУС» №314/01-02 23.06.2022 р.; прийняли участь підвищення кваліфікації в рамках Весняної Школи Вернадського-2023 за тематикою «Сталий, інклюзивний та смарт розвиток в контексті децентралізації: досвід ЄС» 90 акад. год. (3 кредити ЄКТС) в рамках проекту Jean Monet Chair Sustainable, inclusive and Smart Development. (<https://bit.ly/3PLkf3B>). Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (2023) пройшли Міжнародне онлайн-стажування в Health Resort & Medical Spa Aquapark Panorama Morska (Польща) (<http://surl.li/lIsxq>).

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

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

Основними формами контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП, що дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання, є: поточний, модульний, оцінка виконання ІРС (КПІЗ, ІНДЗ), підсумковий контроль та атестація відповідно до Положення №710 «Про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/JVWkTyw>) та Положення №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/CVWkYBw>). Результати підсумкового контролю проводиться у формі іспиту чи заліку (що визначається НП та відображається у РП), оцінюються за 100 бальною шкалою. У робочих програмах прописано механізм підрахунку балів підсумкової оцінки з освітнього компоненту відповідно до п. 6.3 Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/XVWkInR>). Поточний, модульний контроль, ІНДЗ, екзамен (залік) оцінюється у 100 балів кожний та виводиться підсумкова оцінка як середньозважена величина. Підсумковий контроль проводиться в усній, письмовій формі та з використанням комп'ютерних технологій.

Поточний контроль здійснюється викладачем під час практичних занять. Контрольні заходи під час практичних занять передбачають опитування, перевірку виконання завдань для самостійної роботи, оцінку виконання практичних завдань у процесі заняття тощо. Досягненню РН також сприяють такі контрольні заходи як: підготовка презентації, тез, статті, участь у наукових заходах під час виконання науково-дослідного завдання.

Модульний контроль передбачає виконання завдань, як правило, два рази у семестр, і спрямований на оцінку засвоєння програмних результатів навчання.

В ЛНТУ під час контрольних заходів оцінюється рівень засвоєння здобувачами вищої освіти компетентностей та програмних результатів, що передбачені ОП.

Види навчальної діяльності повністю узгоджені з формами контрольних заходів та критеріями оцінювання. Форми контрольних заходів, критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти та засоби оцінювання програмних результатів навчання визначено в робочій програмі кожної навчальної дисципліни ОП. Формою атестації за ОП визначено публічний захист кваліфікаційної роботи.

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

Чіткість і прозорість забезпечуються системною роботою: роз'яснювальною роботою зі здобувачами освіти через обговорення критеріїв викладачами на першій парі кожним НПП, робочими зустрічами гаранта з здобувачами, куратора під час виховних годин. Прозорість і зрозумілість досягається відкритістю інформації щодо оцінки у балах за правильну відповідь. Форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти прописані у Положенні №710 «Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/qVWkPXI>) та Положенні №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/KVWkSxN>). З графіком навчального процесу здобувач освіти може ознайомитися на сайті (<https://cutt.ly/DVWkFal>).

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться через розклад заліків та екзаменів оприлюднюється в електронному кабінеті студента та на сайті ЛНТУ (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>), графіки атестаційних екзаменів, накази про склад ЕК (<https://cutt.ly/dVWkJAQ>), навчальними планами за посиланням (<https://cutt.ly/7VWkVpk>). Із критеріями оцінювання окремих видів контрольних заходів здобувач вищої освіти має змогу ознайомитися в навчально-методичних матеріалах, що розміщені на платформі Moodle. Графік освітнього процесу визначає календарні терміни семестрів, проведення модульного та підсумкового контролю (екзаменаційних сесій), проведення практик, атестації, канікул.

На основі навчального плану здобувачів затверджуються та розробляються індивідуальний навчальний план студента, який дозволяє сформувати індивідуальну траєкторію навчання. Критерії оцінювання доводяться кураторами та викладачами на першому занятті.

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

Атестація здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем відбувається у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає Стандарту вищої освіти другого (магістерського рівня) галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Кваліфікаційна робота здобувачів вищої освіти спрямована на дослідження теоретичних та вирішення практичних проблем у сфері готельно-ресторанної справи. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозитарії ЗВО (<https://cutt.ly/XVWls3P>).

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням №710 «Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/uVWlfJB>), Положенням №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/SVWlg7i>), 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>). Його доступність забезпечується оприлюдненням на офіційному сайті ЛНТУ.

Проводиться поточний, модульний контроль, контроль ІРС (КПІЗ, ІНДЗ) та підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти. У робочих програмах кожної освітньої компоненти ОП «Готельно-ресторанна справа» відображено проведення контрольних заходів. Доведення необхідної інформації до учасників освітнього процесу щодо процедури проведення контрольних заходів здійснюється НПП та кураторами навчальних курсів та проводиться на постійній основі під час навчальних занять. Також доступність до проведення контрольних заходів для учасників освітнього процесу забезпечена через доступ до платформи MOODLE (<http://mdl.lntu.edu.ua>).

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

Об'єктивне та неупереджене оцінювання проведення контрольних заходів екзаменаторами знань та умінь здобувачів вищої освіти забезпечується Положенням №710 «Про організацію освітнього процесу в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/XVWlZrS>), Положенням №559 «Про організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/lVWlxAV>), Положенням №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти в ЛНТУ», введеного в дію наказом № 182-05-35 від 07.05.2020 року (<https://cutt.ly/8VWlviv>), також Антикорупційною програмою ЛНТУ (<https://cutt.ly/UVWlbZH>). В університеті прийнято «Кодекс честі ЛНТУ» (Протокол №9 від 24.04.2018 р.) <https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>. Конфлікти вирішуються на підставі Положення про вирішення конфліктних ситуацій в ЛНТУ (<https://cutt.ly/uVEvzqz>), Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності в ЛНТУ (<https://cutt.ly/wVWlWhD>). Процедура звернення до уповноваженого про корупцію описана на сайті <https://bit.ly/3LxpfXU>.

Прикладів застосування процедур на даній ОП не було.

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

Порядок урегулювання повторного проходження контрольних заходів в ЗВО регламентується положеннями: Положення №710 «Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/nVWlReu>), Положення №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/2VWlT12>). При виникненні поважних причин, здобувачу вищої освіти може бути надана академічна відпустка чи представлена можливість повторного вивчення освітніх компонент. Повторне проходження здобувачем вищої освіти атестації з освітньої компоненти при незадовільній оцінці допускається два рази: перший раз – лектору навчальної дисципліни; другий раз – спеціальній комісії. Якщо студент за підсумковий контроль отримав оцінку «незадовільно» (від 35 до 59 балів), не з'явився на екзамен, може ліквідувати академічну заборгованість викладачу та комісії. Для цього студент після завершення сесії подає заяву декану факультету та перездає екзамен чи інші контрольні заходи відповідно до графіку ліквідації академзаборгованості. Студенти, які отримали оцінку «незадовільно» (від 1 до 34 балів) повинні пройти повторний курс навчання на умовах діючих Положень. Ліквідація академічної заборгованості можлива після завершення сесії за заявою, поданою в деканат та згідно графіку ліквідації академзаборгованості. Здобувачі, які не ліквідували академічну заборгованість, відраховуються з університету.

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

Згідно Положення №551 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/4VWlDKN>), у випадку незгоди з оцінюванням за модульний контроль здобувач вищої освіти може звернутися з відповідною заявою до декана факультету на якому навчається апелянт, у письмовій формі протягом двох днів після оголошення результату підсумкового контролю знань. Апеляційна заява розглядається на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня з дати призначення складу комісії. Рішення апеляційної комісії є остаточним та оскарженню не підлягає. Прикладів застосування цих правил на ОП не було.

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

Політика, стандарти і процедура дотримання академічної доброчесності прописана у «Кодекс честі ЛНТУ» (<https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>), Політиці забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛНТУ (<https://cutt.ly/OVWlHgZ>), Положенні №500 «Про комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті» (<https://cutt.ly/bVWlKw4>), Положенні №553 «Про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проєктах здобувачів вищої освіти у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/lVWlLkd>), Порядку проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт/проєктів здобувачів вищої освіти, рукописів дисертацій та рукописів статей поданих до

опублікування у періодичних виданнях у ЛНТУ (<https://bit.ly/46mAgmT>).

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

Технологічними інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є спеціалізована програма Unicheck. ЛНТУ №13-09/04 від 13.09.2022 р. уклав чергову угоду про співпрацю із компанією «Антиплагіат» щодо використання онлайн-сервісу пошуку плагіату «Unicheck (<https://cutt.ly/vVWzejH>). В ЛНТУ діє практика оприлюднення результатів інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат на сайті ЛНТУ.

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

Популяризація академічної доброчесності в ЛНТУ здійснюється через тренінги (<https://bit.ly/3PpuV7O>) семінари, зустрічі (<https://cutt.ly/xVWz1ou>). В ЛНТУ є Положення №500 «Про комісію з питань етики та академічної доброчесності в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/1VWzoNt>), Положення №553 «Про протидію та запобігання академічному плагіату у кваліфікаційних роботах-проєктах здобувачів освіти у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/9VWzaRz>), Порядок проведення інструментальної перевірки на академічний плагіат текстів рукописів кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/mVWzs9c>).

Розроблено буклет-календар «Правила академічної доброчесності першокурсника» у формі календаря з використанням ігрового елементу pop-up та порадами доброчесності. Проводиться інформаційно-просвітницька кампанія серед студентів «Щеплення від плагіату» (<https://bit.ly/3RtXfso>). Найвний сервіс перевірки на академічний плагіат (<https://cutt.ly/1VWzjU2>), систематично проводяться зустрічі щодо принципів доброчесності та запобігання плагіату (<https://bit.ly/3ZoeI7p>). ЛНТУ є учасником проєкту Academic IQ (<https://academiq.org.ua/>) та організатор-засновник Національного осередку від керівництва Коаліції з розвитку оцінювання наукової діяльності (Coalition for Advancing Research Assessment, CoARA).

ЛНТУ є учасником Американської Ради з міжнародної освіти, яка реалізує проєкт «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» за підтримки Посольства США в Україні, МОН України та НАЗЯВО (<https://bit.ly/3EKwBUi>).

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

Результати інструментальної перевірки кваліфікаційних робіт на плагіат висвітлюються на сайті (<https://bit.ly/3ZoeI7p>).

Положення №500 «Про Комісію з питань етики та академічної доброчесності в Луцькому національному технічному університеті» регламентує такі ситуації (<https://cutt.ly/PVWz1qw>).

У випадках порушення принципів академічної доброчесності до здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа», можуть застосовуватися ряд заходів: попередження; повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування із університету. В університеті дотримання принципу академічної доброчесності передбачає, що здобувачі під час навчання не займаються академічним плагіатом, самоплагіатом, фабрикацією, фальсифікацією, списуванням.

ЛНТУ є учасником проєкту Американської Ради з міжнародної освіти, які реалізують проєкт «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» за підтримки Посольства США в Україні, Міністерства освіти і науки України та Національного агентства з забезпечення якості вищої освіти (<https://bit.ly/3EKwBUi>)

Приклади таких ситуацій щодо здобувачів вищої освіти на ОП Готельно-ресторанна справа не були виявлені.

## **6. Людські ресурси**

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

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/Y7kdfhu>) і Положенням ЛНТУ №653 «Про порядок проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників» (<https://cutt.ly/I7kdVpe>). До участі у конкурсі допускаються науково-педагогічні працівники, котрі мають відповідну кваліфікацію, кількість і якість показників активності викладача, рівень публікаційної активності, наявність відповідного стажування та підвищення кваліфікації, високий фахових рівень, відповідають ліцензійним вимогам, здійснюють наукову або проєктну діяльність у відповідній сфері. Процедура проведення конкурсу відбувається у декілька етапів, основними з яких є обговорення відповідності кандидатур п.38 Ліцензійних умов та їх затвердження на заміщення вакантних посад на засіданнях кафедри, факультету та Вченої ради університету. Вчена рада університету приймає рішення (шляхом таємного голосування) щодо обрання на вакантні посади завідувачів кафедри, професорів, доцентів. Рішення (шляхом таємного голосування) щодо обрання за конкурсом на вакантні посади асистентів, старших викладачів, викладачів приймає вчена рада факультету.

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

ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу за даною ОП у формах: безпосереднього залучення до освітнього процесу (голова правління Volwest Group, д.е.н., проф. Корсак В. надання баз практики (<https://cutt.ly/57kfq6g>); спільного проведення наукових заходів; <https://cutt.ly/47kgQMA>; громадського обговорення проєктів ОП (<https://cutt.ly/i7kgL63>; рецензування ОП; опитування щодо якості процедур реалізації ОП (<https://cutt.ly/K5xr5Hj>); головування на ЕК для захисту кваліфікаційних робіт; працевлаштування випускників (<https://cutt.ly/p7khxuN>; <https://cutt.ly/R5xt50E>), підготовки спільних промоцій них та наукових матеріалів (<https://cutt.ly/N5z34fu>)

В ЛНТУ функціонує Навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/u7khGMA>), серед основних завдань якого є активізація співпраці з роботодавцями, зокрема сприяння працевлаштуванню здобувачів. За організаційної підтримки кафедри укладено договори та меморандуми про співпрацю з потенційними роботодавцями (<https://cutt.ly/B7kh27Z>).

Співпраця здійснюється у вигляді:

- керівництво практикою здобувачів;
- залучення до обговорення тематики кваліфікаційних магістерських робіт;
- організація семінарів, майстер-класів, екскурсій, зустрічей представників підприємств галузі зі здобувачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;
- рецензування кваліфікаційних робіт;
- виконання обов'язків голови екзаменаційної комісії для захисту кваліфікаційних робіт;
- залучення фахівців до обговорення змісту ОП та її рецензування.

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

В ЛНТУ за ОП на системній основі здійснюється залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до аудиторних занять, зокрема проведено цикл відкритих лекцій: власниці кав'ярні «Золотий дукат» Чигринок Ж., про франчайзинг у ресторанній сфері (<https://cutt.ly/o7kjan0>), викладач кулінарної академії, голова технологічного департаменту ТОВ «Мамаміа» Сабіров О., про технології заморожених десертів (<https://cutt.ly/A7kjl4u>), Кронда О., к.ю.н, доц., професіонал з інтелектуальної власності Департаменту «Академія інтелектуальної власності» УКРНОІВІ про сучасні виклики та перспективи у сфері інтелектуальної власності (<https://cutt.ly/J5zGbd4>), Гусак Н., власник рекреаційного комплексу «Респарк» про винний етикет та майстерність бармена (<https://cutt.ly/I5z6BUo>), 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; Теліпська К., начальник управління туризму та промоції міста Луцької міської ради про розвиток індустрії гостинності та сектору туризму Луцька (<https://cutt.ly/b5z7Ppz>), Дирко К., власниці Cafe de Vino та технічне бюро Технічне бюро "A-Skill" про правові основи системи НАССР у ресторанному господарстві (<https://cutt.ly/V5z5DeO>).

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

В ЛНТУ використовуються форми сприяння професійному розвитку викладачів. Кожні 5 років НПП підвищують рівень своєї кваліфікації, що регулюється Положенням №549 «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників» (<https://cutt.ly/5VWxpyz>) та Колективним договором ЛНТУ (<https://cutt.ly/oVWxscW>). ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/qNKwK8v>) підвищує кваліфікації НПП, шляхом організації програм професійного розвитку. Викладачі кафедри проходять підвищення кваліфікації (стажування)(ВНУ ім. Л. України, ЛНУВМБ ім. С. Гжицького,) (<http://surl.li/frevj>),(<https://cutt.ly/e5zBf7U>). Матвійчук Л., Сидорук С. «СЕЕРУС» (2022). (<https://lntu.edu.ua/uk/media/ceerpus>); Матвійчук Л. «Промоція та захист природної спадщини міських річок і прибережних територій Жешува та Луцька» (<https://cutt.ly/g5zJHFZ>); Дащук Ю., була учасником програми ERASMUS+KA2 (Португалія, 2023) (<http://surl.li/ltpv>). ЗВО приймає участь у реалізації програми ERASMUS+KA2 щодо виконання проєкту «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання» / UTTERLY, результатом чого стане створення сертифікованого центру щодо професійного розвитку викладачів (<https://cutt.ly/y5zZj8y>). Викладачі кафедри пройшли Міжнародне онлайн-стажування в Health Resort & Medical Spa Aquapark Panorama Morska (<https://cutt.ly/g5zJdBb>); курс підвищення кваліфікації в рамках Весняної Школи Вернадського-2023 «Сталий, інклюзивний та смарт розвиток в контексті децентралізації: досвід ЄС» № 101047894 (<https://cutt.ly/85zZodO>).

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

В ЛНТУ реалізується проєкт ERASMUS+KA2 «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання». Діє прозора та об'єктивна система матеріального та морального заохочення, яка регламентується Положенням №730 «Про порядок преміювання, встановлення доплат і надбавок, надання матеріальної допомоги працівникам ЛНТУ» (<https://cutt.ly/iVOSE2N>) та Положенням №677 «Про рейтингове оцінювання науково-педагогічних працівників в ЛНТУ» (<https://cutt.ly/kVWxO4j>).

Викладачі нагороджуються грамотами та подяками: (<https://cutt.ly/V5z2abF>; <https://cutt.ly/65z2qwj>; <https://cutt.ly/r5zoDbE>; <https://cutt.ly/5VODooU>).

НПП приймають участь у заходах, що організуються регіональними та місцевими органами влади: Дащук Ю.Є. в ролі спікера приймала участь у засіданні проєктного офісу Digital Volyn, Волинської ОДА, 03.03.2023 (<https://cutt.ly/O5zNT6T>); Сидорук С.В. у ролі спікера у форумі «Модель розвитку територій на основі ефективного використання культурних та рекреаційних ресурсів», Волинської ОДА, 21.02.23 (<https://cutt.ly/e5xifiV>)

У Колективному договорі (<https://cutt.ly/ZVWxCZ4>) передбачено стимулювання високопрофесійного виконання працівниками службових обов'язків, порядок матеріального стимулювання працівників за зразкове виконання



посадових обов'язків.

В ЛНТУ проводиться серія тренінгів «Школа гаранта», що передбачає курс професійного розвитку для НПП у рамках гнучких шляхів підвищення якості вищої освіти в часи змін. (2020, травень) (<http://surl.li/llvmf>).

## 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

**Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?**

Матеріально-технічна база ЛНТУ дозволяє ефективно, якісно організувати навчальний процес з підготовки здобувачів вищої освіти і сприяє досягненню цілей і РН ОП.

В ЗВО наявна достатня матеріально-технічна база (<https://cutt.ly/ZVOG42p>) модернізовані учбово-лабораторні корпуси, спортивний комплекс, басейн (<https://cutt.ly/aVY8XOa>), стадіон (<https://cutt.ly/GVEnGZX>), ідальня, бібліотека, середовище арт-релаксації «ART-TELL-IYA» (<https://cutt.ly/fVd2lbL>).

Електронна бібліотека ЛНТУ (репозитарій) складає понад 1914 повнотекстових документів, є безкоштовний доступ до баз даних Scopus та Web of Science. Відкрито доступ до BioOne Research Evolved; надано безкоштовний доступ до повнотекстових електронних ресурсів в межах проекту Research4Life.

Електронний освітній портал ЛНТУ містить платформу Moodle для доступу до методичного та навчального забезпечення дисциплін (<https://mdl.lntu.edu.ua>).

В ЛНТУ є два гуртожитки (<https://cutt.ly/IVEmrou>). Крім того, за кошти Північної екологічної фінансової корпорації НЕФКО буде модернізовано один із корпусів у гуртожиток для здобувачів освіти ЛНТУ, в т.ч. з числа ВНО.

Підготовка здобувачів здійснюється з використанням ліцензійного програмного забезпечення: Microsoft Office 365, системи електронної взаємодії органів виконавчої влади sev.dir.gov.u, IACU-P, програмного забезпечення для проведення вебконференції - Microsoft Teams, BlueButton, ZOOM, система управління закладами гостинності - Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан).

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

Освітнє середовище ЗВО задовольняє потреби та інтереси здобувачів освіти ОП: оновлена інфраструктура, доступ до інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та наукової діяльності, функціонують студентські СКТБ, гуртки, секції. У ЗВО розроблений перспективний та річний плани розвитку матеріально-технічної бази, цільова програма розвитку інфраструктури на 2020-2025 роки (<https://cutt.ly/8VEEtUI>).

У спорткомплексі функціонує оновлений басейн, навчальна лабораторія Study ON, тренажерна та ігрові зали, функціонують спортивні секції (<https://cutt.ly/aVY8XOa>; <https://cutt.ly/6VOCONh>).

У ЗВО є бібліотека, читальна зала, є можливість користування електронними каталогами, доступний безкоштовний WI-FI. Аудиторії ЛНТУ оснащені проекторами для проведення занять. ЛНТУ (<https://cutt.ly/VVOC9pW>; <https://cutt.ly/WVOVwHm>; [http://www.instagram.com/lntu\\_lutsk](http://www.instagram.com/lntu_lutsk); <https://cutt.ly/3VRaebO>).

Для зростання творчого потенціалу, мистецьких здібностей студентів, реалізації творчих уподобань функціонує відділ молодіжної політики та соціокультурної роботи (<https://cutt.ly/vVEEih8>).

У гуртожитках університету є доступ до WI-FI. Функціонують бази відпочинку «Орбіта» та «Технічний» (<https://cutt.ly/tVEWGT9>). Для виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів ЛНТУ проводяться опитування здобувачів, НПП (<https://lntu.edu.ua/uk/yakist-osviti>), результати яких дозволяють удосконалювати освітнє середовище у ЗВО. На кафедрі є лабораторія організації ресторанного обслуговування, лабораторія організації готельного обслуговування.

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

ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів ВО. Студенти мають усі умови для якісного навчання, проживання, відпочинку та самореалізації. Так, у ЛНТУ діє багатофункціональне середовище арт-релаксації «ART-TELL-IYA» (<https://cutt.ly/fVd2lbL>), мета якого – відновлення соціально психологічної стабільності арт-терапевтичними заняттями та проведення занять за програмою індивідуальних консультацій зацікавленим особам, в тому числі і здобувачам вищої освіти. Надається консультативна та психологічна підтримка (<https://cutt.ly/gVERoUv>). Діє сучасний басейн (<https://cutt.ly/TVERaGV>), бібліотека (<http://library.lntu.edu.ua>) з доступом до BioOne Research Evolved, SCOPUS, Web of Science. Перед початком кожного навчального року здійснюється перевірка готовності університету до нового навчального року <https://cutt.ly/mVY6uv8>. Є укриття для перебування людей (<https://bit.ly/3ZGnuXP>) у всіх корпусах ЛНТУ на випадок повітряної тривоги. Аудиторний фонд відповідає усім необхідним умовам з їх експлуатації. У корпусах працюють пункти харчування. У корпусах діє пропускна система. Працюють медичні кабінети. Проводяться інструктажі з питань охорони праці та забезпечення безпеки здобувачам і НПП. Є відділ консультативних послуг та психологічної підтримки здоров'я і соціального благополуччя студентів та НПП (<http://surl.li/lhqom>). У рамках підтримки ментального здоров'я для здобувачів ОП «Готельно-ресторанна справа» провели тренінг, про арт-терапію та відновлення внутрішнього ресурсу (<https://bit.ly/3POYJw4>).

**Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної**

## **підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?**

Механізм освітньої підтримки містить студентоцентроване навчання й викладання, що спрямоване на залучення здобувачів до освітнього процесу, регламентоване відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації (<https://lntu.edu.ua/uk/yakist-osviti>). Освітня підтримка здійснюється шляхом комунікативної взаємодії між НПП, кураторами та здобувачами в процесі проведення занять, вільного доступу здобувачів до електронного репозитарію, платформи Moodle (<https://mdl.lntu.edu.ua>).

Організаційний механізм реалізується через підсистему управління освітнім процесом, яку здійснюють декани, куратори академічних груп, навчально-методичний відділ (<https://cutt.ly/IVTosn4>). Організацією виховної роботи зі здобувачами, координацією роботи студентської ради займається Відділ молодіжної політики та соціо-культурної роботи (<https://cutt.ly/IVW9mcc>), заступники декана з молодіжної роботи та профорієнтації.

Інформаційна підтримка реалізується інформаційно-обчислювальним центром (<https://cutt.ly/yVW9Agy>) та відділом іміджу та промоції (<https://cutt.ly/UVW9Grb>) через систему інформаційної підтримки здобувачів вищої освіти та стейкхолдерів щодо наукової, педагогічної, виховної, організаційної діяльності ЛНТУ.

Валентина Сьомак, була обрана до складу галузевої експертної ради НАЗЯВО, за результатами роботи конкурсної комісії і рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» з боку здобувачів вищої освіти. Вона приймала неодноразово участь у моніторингу якості здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» рівня магістр (Протокол №3, 19.10.2022) <https://bit.ly/3PNtckU>.

В ЛНТУ діє автоматизована система управління освітнім процесом (АСУ), (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). В університеті розроблено програмне забезпечення доступу до розкладу занять (<https://cutt.ly/JV0oHwj>). Інформація про особливості та результати реалізації ОП, навчальні плани, методичне забезпечення, траєкторія наукового розвитку кафедри відображена на сторінці кафедри (<https://bit.ly/44YdCjQ>)

Консультаційний механізм представляє собою консультативну допомогу здобувачу вищої освіти через органи студентського самоврядування (<https://cutt.ly/UVToDko>): студентська рада ЛНТУ, студради факультетів, студради гуртожитків (<https://bit.ly/3ZoRsWE>).

Рівень задоволеності здобувачів освітою за ОП становить 95% за інформаційною, освітньою, консультативною складовою (<https://cutt.ly/gVETlMK>), по університету від 54 % до 96 % (<https://cutt.ly/pVT7dbD>).

## **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. Данишина, 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 персоніфікованого 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.

## **Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?**

У ЛНТУ діє 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 (<https://cutt.ly/5VTppxg>); Положенням №539 «Про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в ЛНТУ» (<https://bit.ly/3LxpfXU>); розроблено Комплексний план заходів щодо поширення антикорупційних знань серед працівників, студентів, аспірантів та докторантів ЛНТУ на 2021- 2022 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>). Всі положення є загальнодоступними на сайті ЗВО. Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій не виникало.

Запобігання соціальних конфліктів, контролювання соціальної ситуації, регулюються Кодексом честі ЛНТУ (<https://lntu.edu.ua/uk/kodeks-chesti>). Є скриньки довіри та звернень. Куратори академічних груп проводять із здобувачами роз'яснювальну роботу щодо використання, за необхідності, телефонів довіри та звернень до адміністрації університету, Скриньок довіри, «Антикорупційної лінії прямого зв'язку». Гарантується конфіденційність звернень та нерозголошення анкетних даних осіб, котрі надають відповідну інформацію. У кожного здобувача є можливість звернутись до гаранта ОП, куратора, викладачів, проректорів, ректора, 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 дискримінації, зокрема за ознакою статі, утиску та сексуальних домагань, забезпечувати створення в університеті безпечного освітнього середовища, вільного від насильства та булінгу

Серед студентів через органи студентського самоврядування проводиться активна роз'яснювальна робота з питань запобігання можливим проявам корупції, хабарництва та нестатутним відносинам під час навчального процесу. 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 корупції та корупційних правопорушень на ОП не виникало. Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій не виникало. Результати опитування наведені (<https://cutt.ly/AVW2dTq>).

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду (удосконалення) ОП регулюються Положенням Про освітню програму у Луцькому національному технічному, яке знаходиться за посиланням (<http://surl.li/elgpi>). Відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації проводяться семінари з моніторингу ОП (<http://surl.li/eerlq>), видається розпорядження про моніторинг, здійснюється звіт з моніторингу (<https://cutt.ly/jVTpKSR>). Перегляд ОП в ЛНТУ передбачає такі етапи: моніторинг ОП, розміщення проектів ОП для громадського обговорення на сайті університету (<https://bit.ly/3PjazNa>), обговорення та затвердження ОП на Вченій раді університету, оприлюднення на сайті ОП (<https://bit.ly/3RqzaTb>).

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

Інформація про моніторинг якості ОП розміщено у вільному доступі <https://cutt.ly/jVTpKSR>.

ОП переглядається щонайменше 1 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 навчальних дисциплін, ін.). ОП «Готельно-ресторанна справа» була вперше розроблена у 2021 році, після розгляду групою забезпечення рекомендацій стейкхолдерів щодо удосконалення ОП, а також в ході громадського обговорення, відбувався перегляд ОП. Зокрема, було модернізовано ОК, практичні навички та програмні результати. Актуальна ОП була схвалена протоколом Вченої ради ЛНТУ №8 від 31.03.2022 р.

За результатами останнього перегляду, групою забезпечення ОП, було прийнято рішення:

1. Врахувати пропозицію директора РК «Рестпарк» Гусака Н. щодо вдосконалення ОП шляхом введення до каталогу дисциплін вільного вибору таку як: «Tourist branding of communicaties and territories» (анг.мовою).
2. Врахувати пропозицію здобувача (Чиж І.), яка запропонувала до вибіркової частини професійних дисциплін ввести ОК, що враховує «Європейський досвід забезпечення безпеки праці».
3. Врахувати пропозицію стейкхолдера Гостинного еко-простору ПікНік (Сидорук О.) щодо представлення в навчальному процесі в ОК 05 Підприємницькі рішення сфери обслуговування, теми, які були б спрямовані на започаткування власної справи.

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

Здобувачі вищої освіти залучаються до періодичного перегляду ОП, приймаючи участь в обговоренні (<https://bit.ly/3PjazNa>), засіданнях, в опитуваннях щодо якості викладання та надання освітніх послуг. Вони безпосередньо та через органи студентського самоврядування/куратора академічної групи/гаранта ОП/декана факультету залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур, що спрямовані на забезпечення її якості. Позиція здобувачів вищої освіти, їх рекомендації та запити беруться до уваги при щорічному перегляді ОП. Сьомак В., була обрана до складу галузевої експертної ради НАЗЯВО, за результатами роботи конкурсної комісії рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» з сторони здобувачів вищої освіти. Вона приймала неодноразово участь у моніторингу якості здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» рівня магістр (Протокол №3, 19.10.2022) <https://bit.ly/3PNtcKU>. Крім того, Сьомак В. приймала активну участь в обговоренні питань якості освітнього процесу на рівні факультету від кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. На факультетах є координатори з якості (<https://lntu.edu.ua/uk/yakist-oslvti>), які входять в раду з якості ЛНТУ (<https://cutt.ly/hVTar3v>). У Положенні №674 «Про Раду з якості вищої освіти у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/MVTarDQ>) визначено, що координатори з якості обговорюють створення ОП, аналізують їх, формують рекомендації із забезпечення якості ОП. Моніторинг ОП подано за посиланням <https://cutt.ly/KVTafcF>.

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

Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом участі у Раді з якості, комісіях з якості факультетів та Вченої ради а також – через мотивування здобувачів вищої освіти до участі у опитуваннях.

Положення №674 «Про Раду з якості вищої освіти у ЛНТУ» (<https://cutt.ly/ZVTs3Pz>).

Координатори з якості на факультетах ініціюють зустрічі з студентським самоврядуванням з метою визначення запитів студентства щодо якості ОП (<https://cutt.ly/rVTaAUe>). Відділ забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації, систематично спілкується та проводить зустрічі з студентським самоврядуванням (<https://cutt.ly/LVТаHer>). Представники студентського самоврядування долучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти шляхом участі у засіданнях групи забезпечення, комісії з якості факультету (<http://surl.li/gtwgq>), ради з якості ЛНТУ (<http://surl.li/ehtmt>), вченої ради ЛНТУ (<http://surl.li/ehtoo>) та мотивуючи здобувачів до участі в опитуваннях щодо реалізації ОП (<http://surl.li/eerlq>).

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

В університеті, згідно положення №668 «Про Раду роботодавців факультету ЛНТУ» (<https://cutt.ly/4VRsBRN>) діє рада роботодавців, яка залучена до процесу періодичного перегляду ОП. Окрім того, відбувається регулярний процес оцінки якості ОП на семінарах, проведення публічних лекцій провідними фахівцями-практиками, засіданнях за круглими столами, надання роботодавцям ОП на рецензування громадських обговореннях (<https://bit.ly/3tb4f2Q>). Процедурою такої оцінки є опитування роботодавців, (анкетування, інтерв'ювання, рецензування ОП) (<https://cutt.ly/LVТаHer>). За результатами анкетування вносилися зміни до переліку баз практик, до методичних вказівок з практики. Перелік роботодавців формує кафедра та укладає договори про співпрацю. Крім того, на факультеті є рада роботодавців, що діє відповідно до Положенням «Про раду роботодавців факультету ЛНТУ» (<https://cutt.ly/4VRsBRN>), яка залучена до процесу періодичного перегляду ОП.

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

В ЛНТУ створено ННЦ «Volyn Business Hub» (<https://cutt.ly/TVTsuFP>), у функції якого, крім реалізації процесів дуальної освіти здобувачами, входять функції зі сприяння працевлаштуванню здобувачів та випускників ЗВО, а також збір, систематизація та аналіз інформації для моніторингу кар'єрного шляху випускників. Це здійснюється через Центр ділового студента (<https://cutt.ly/CVRfkWY>), який при створенні ННЦ «Volyn Business Hub» перейшов у його підпорядкування (<https://bit.ly/3rmvrvb>).

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

Під час здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відділом забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації рекомендовано вдосконалити робочі програми освітніх компонентів (доповнено тематику лекційних та семінарських занять); доповнити методи навчання з відповідних дисциплін (зокрема, застосування комплексного індивідуального завдання студента, проведення тренінгів); перейти на процес вибору дисциплін через переведення процесів в АСУ (<https://web-dk.lntu.edu.ua/login>). Також, виявлено, що не всі здобувачі приймали участь у неформальній освіті, реакцією стала активізація їх інформування щодо таких можливостей. Усі пропозиції і зауваження обговорюються і враховуються у процесі подальшої діяльності із забезпечення якості освіти.

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

Оскільки акредитація є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруться до уваги під час удосконалення ОП, немає. Проте, враховано зауваження та пропозиції з останньої акредитації ОП “Готельно-ресторанна справа” рівня бакалавр (<http://surl.li/lmbeh>).

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

Академічна спільнота ЛНТУ змістовно залучена до процедур внутрішнього забезпечення якості через участь у розробці ОП, обговоренні змісту ОП та окремих освітніх компонентів на засіданнях і методичних семінарах кафедри, факультету та університету.

В університеті створено сучасну розгалужену інформаційну інфраструктуру, що дозволяє своєчасно вдосконалювати ОП, яка акредитується, зокрема через відкрите обговорення проектів документів на Вченій та Навчально-методичній радах, залучення представників студентського самоврядування до складу Вченої ради університету, проведення опитувань здобувачів вищої освіти, а також систематичне проведення робочих нарад з питань забезпечення якості освітньої діяльності.

До процедур внутрішнього забезпечення якості в ЛНТУ, залучаються НПП, які викладають ОК на ОП та зовнішні учасники академічної спільноти (<http://surl.li/eerlq>; <http://surl.li/gudrh>). З метою підвищення якості освітнього процесу в Університеті регулярно проводяться відкриті заняття та існує практика взаємовідвідування занять НПП

кафедри.

Академічна спільнота активно приймає участь у громадських обговореннях проєктів документів (<https://bit.ly/3roIpIP>).

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

Структура відділу забезпечення якості ОП в ЛНТУ включає декілька рівнів: 1) організаційний: гарант ОП, група забезпечення, завідувач кафедри: своєчасна та повна реалізація ОП (<https://bit.ly/3PMdMq3>); декан, координатор забезпечення якості на факультеті: інформаційно-методична підтримка, координація, контроль впровадження (<https://bit.ly/48qejFk>); НМВ комплекс рішень з організації, планування, координації та контролю навчального процесу (<https://cutt.ly/2VTdRAE>); відділ забезпечення якості ОП: вивчення досвіду та інновацій, забезпечення функціонування процедур з якості вищої освіти, забезпечення публічності інформації, розробка технологій і проведення освітнього моніторингу, організація заходів (<https://bit.ly/3t543Cw>); ННЦ «Volyn Business Hub»: супровід здобувачів за дуальною формою навчання, забезпечення практики, підтримку з працевлаштування (<https://bit.ly/3rmvrvb>); відділ міжнародних зв'язків: траєкторія руху в напрямку забезпечення провадження програм академічної мобільності (<https://bit.ly/3ZsoMvV>); проректор: розробка політики ВСЗЯО, координація діяльності організаційних підрозділів (Ковальчук Н. В. перший проректор); (Лютак О. М. проректор з науково-педагогічної роботи та досліджень); (Грудецький Р. Я. проректор з науково-педагогічної роботи та цифрової трансформації); (Вахович І. М. 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 регулюється 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 Розділом 5 «Права, обов'язки університету, наукових, науково-педагогічних, педагогічних працівників та осіб, які навчаються в університеті» Статуту ЛНТУ, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.07.2021 року № 814 (<https://cutt.ly/cVRjMyZ>). Розділом 3 Кодексу честі ЛНТУ, введеного в дію наказом № 225-05-35 від 26.04.2018 р., передбачено норми етичної поведінки учасників освітнього процесу та співробітників Університету (<https://cutt.ly/YVTfdqc>). Положення №710 «Про організацію освітнього процесу. Редакція 03» (<https://cutt.ly/qVWiu4a>) Положення №711 «Про освітню програму у ЛНТУ. Редакція 4». (<https://cutt.ly/ZVWhhQ1>)

Доступність учасників освітнього процесу до Статуту ЛНТУ забезпечується наступним посиланням: <https://cutt.ly/PVTfbQ6>

Доступність учасників освітнього процесу до Кодексу честі ЛНТУ забезпечується наступними посиланнями: <https://cutt.ly/YVTfdqc>  
<https://cutt.ly/IVRlH4C>

ЛНТУ створює та розвиває освітнє середовище для забезпечення сприятливих умов щодо навчальної та викладацької діяльності, підтримки студентів у соціальних інтернет мережах

Facebook - <http://surl.li/ellqm>; Instagram - <http://surl.li/ellqp>; YouTube - <https://youtube.com/@user-tm7cn2hq2l>; TikTok - <https://bit.ly/45WyFo8>

Сторінка кафедри в Facebook - <https://bit.ly/3RxCJH4>

Сторінка кафедри в Instagram - [https://www.instagram.com/tgrs\\_lntu](https://www.instagram.com/tgrs_lntu)

### **Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проєкту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки**

(<https://bit.ly/3PMdMq3>)

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

(<https://bit.ly/3RqzaTb>)

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Сильні сторони:

-узгодженість і відповідність загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання ОП Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, а також сучасним потребам стейкхолдерів;

- формування висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи відповідно до потреб ринку праці на основі комплексного та системного застосування студентоцентрованого, компетентнісного, динамічного, інтегративного й інтерактивного підходів в освітньому процесі;
- до процесів розробки, оцінки, модернізації та удосконалення ОП залучаються стейкхолдери, представники бізнесу, академічна спільнота, адміністративно-управлінський персонал ЛНТУ, здобувачі вищої освіти;
- кадровий склад, що реалізує ОП, відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності;
- освітній процес забезпечується висококваліфікованими науково-педагогічними працівниками, а також залучаються професіонали-практики, зокрема, представники центральних і регіональних органів влади, місцевого самоврядування, інші представники публічного сектору, що у сукупності створює освітній осередок міжособистісної комунікації, забезпечує професійну підготовку висококваліфікованих кадрів нового покоління;
- НПП кафебри активно долучається до процесів інтернаціоналізації ЗВО і розширення кооперації, зокрема, й за галузю знань 24 Сфера обслуговування (участь в міжнародних проєктах в рамках програм ERASMUS +, «U-LEAD з Європою»);
- орієнтація ОП на розширення й освоєння здобувачами вищої освіти нових soft skills та формування затребуваних часом hard-skills;
- підтримка наукової діяльності та професійного розвитку викладачів з боку ЗВО, шляхом впровадження різноманітних програм підтримки, стимулювання професійних досягнень та розвитку. НПП ОП постійно беруть участь у міжнародних конференціях, круглих столах та інших наукових заходах, проходять стажування (підвищення кваліфікації), публікуються у періодичних наукових виданнях, зокрема індексованих у наукометричних базах Scopus і Web of Science;
- орієнтація ОП на набуття фахових компетентностей із застосуванням спеціалізованих інформаційних систем, комп'ютерних технологій та програм;
- участь в реалізації ОП фахівців-практиків;
- запровадження зворотного зв'язку та співпраця з підприємствами, установами, організаціями за сприяння створеного у ЗВО «Volyn Business Hub» та укладених договорів про співпрацю;
- можливість вибору здобувачами вищої освіти спеціалізованих англомовних освітніх компонент з циклів загальних дисциплін вільного вибору і професійних дисциплін вільного вибору.

**Слабкі сторони:**

- недостатній рівень залучення здобувачів вищої освіти до внутрішньої та зовнішньої академічної мобільності;
- потреба активізації участі здобувачів вищої освіти у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт тощо.

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

- систематично модернізувати ОП та оновлювати перелік її освітніх компонент 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;
- підвищення рівня володіння НПП іноземною мовою із отриманням сертифікату підтвердженням навичок володіння іноземною мовою на рівні B2;
- викладання окремих нормативних освітніх компонент англійською мовою;
- розширення практики використання інноваційних методик викладання освітніх компонент із використанням передового досвіду вітчизняних і зарубіжних ЗВО;
- активізація залучення здобувачів вищої освіти до внутрішньої та зовнішньої академічної мобільності;
- активізація участі здобувачів вищої освіти у конкурсах студентських наукових робіт;
- 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

**ПБ: Вахович Ірина Михайлівна**

Дата: 25.09.2023 р.

**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	навчальна дисципліна	<i>OK 02 РП Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою.pdf</i>	YddIQp9Y2yiXNjh03A2eISz2qP/HYaoH1gEkDe+ruDQ=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор BenqMX525-1 од., ПК- 1 од., Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан)
Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	навчальна дисципліна	<i>OK 03 РП Методологія та організація наукових досліджень сфери обслуговування (1).pdf</i>	XNa5wez7I5eP+AEyL2YxR4LcV8oVcpdYSvdIYTOhYZQ=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор SONY VPL DX102- 1 од., ПК- 1 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан)
Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	навчальна дисципліна	<i>OK 04 РП Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa.pdf</i>	uKAqMsFuebeuYBPvd/vuMof2choCcoKkUwgsMhdYrGo=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор BenqMX525-1 од., ПК- 1 од., Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан) Навчальна лабораторія Study ON, спорткомплекс ЛНТУ
Підприємницькі рішення сфери обслуговування	навчальна дисципліна	<i>OK 05 РП Підприємницькі рішення сфери обслуговування (1).pdf</i>	yvFV8oDqsoEA7rt/JGeRtVTVoWkvfWpQ3xwbbF+Y05U=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор SONY VPL DX102- 1 од., ПК- 1 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан)
Управління проектами у сфері гостинності	навчальна дисципліна	<i>OK 06 РП Управління проектами у сфері гостинності.pdf</i>	ca4VJvCnDTe4+InlQWvoJtVX8DcG1i7U7jcOGcrsUA=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор Benq MX522 -1 од., ПК- 1 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан) Навчальна лабораторія Study ON, спорткомплекс ЛНТУ
Управління якістю готельно-ресторанних послуг	навчальна дисципліна	<i>OK 07 РП Управління якістю готельно-ресторанних послуг (1).pdf</i>	X7vW7uzdtupNsjVtvLv5EOwPCVioj+AV1Acw+qMFzzM=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор SONY VPL DX102- 1 од., ПК- 1 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан) Навчальна лабораторія Study ON, спорткомплекс ЛНТУ
Виробничо-	практика	<i>OK 08 РП</i>	N+zPkDMTAVwBOQ	Пакет Microsoft Office 365



організаційна практика		<i>Виробничо-організаційна практика.pdf</i>	7g6Zdgkbopl3Q2GH ZbMPoN69rTPiM=	доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор Benq MX522 –1 од., ПК- 11 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан) Навчальна лабораторія Study ON, спорткомплекс ЛНТУ
Переддипломна практика	практика	<i>ОК 09 РП Переддипломна практика (1).pdf</i>	Qz6D+3tXMNbs/4Q1 hRlRjZKT54FRk3D UnUb7dX9+as=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор Benq MX522 –1 од., ПК- 11 од. Платформа Moodle система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан)
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>ОК 10 РП Кваліфікаційна робота.pdf</i>	SnaKy4xEcAFxkKSL Fntc45SJetDzHnArz bhSqWAtG7U=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор Benq MX522 –1 од., ПК- 11 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан)
Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	навчальна дисципліна	<i>ОК 01 РП Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності (1).pdf</i>	5hdGKyZqG4CO5jR/ EBpl/7sfgfKW1rl3Ob IvCiYvdpo=	Пакет Microsoft Office 365 доступний через Інтернет за «хмарними технологіями». "Мультимедійний проектор Benq MX522 –1 од., ПК- 11 од. Платформа Moodle Система управління закладами гостинності -Poster, J-solution (Блок1.Готель, Блок 2. Ресторан) Навчальна лабораторія Study ON, спорткомплекс ЛНТУ

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

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
169151	Лепкий Михайло Іванович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Луцький державний педінститут, рік закінчення: 1994, спеціальність: географія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 021957, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 018811, виданий 24.11.2007	24	Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	пп. 1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов П.1 пункту 38 Ліцензійних умов 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  
Matviichuk L., Lepkyi M., Lysiuk T., Tereshchuk O., Podolak, V. (2021). A 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)

3. Лисюк Т.В., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. (2021). Інноваційні інформаційні технології туристичних підприємств. Економічний форум: науковий журнал. №3. С. 78-87.

4. Лепкий М.І. (2019). Регіональна політика структурної модернізації рекреаційно-туристичного господарства. Економічний форум: науковий журнал. Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2019. № 1. С.65-71.

5. Matviichuk, L., Lepkyi, M., Dashchuk, Y., Sydoruk, 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>  
(Web of Science Core Collection)

6. Матвійчук Л., Лепкий М. (2019). Організаційно-інституційне забезпечення розвитку регіональних туристичних ринків // Актуальні проблеми економіки. №9 (219). С. 106-118.

7. 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.

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

9. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Жадько О.А. (2023). Інтеграційні процеси суб'єктів індустрії гостинності України в сучасних умовах. Товарознавчий вісник, 1(16), 255-262. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-21>

10. Смочко Н.М., Лужанська Т.Ю., Лепкий М.І. (2022). Коворкінг – центр як інновація в умовах нових викликів суспільства. Міжнародний науковий журнал «ОСВІТА І НАУКА». Випуск 2(33). С. 348-365.

11. Matviichuk L., Barsky Yu., Lepkiy M., Karpyuk I., Podolak V. Financial assurance aspects of the tourism sector development in Ukraine in the conditions of COVID-19. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії і практики. 2021 № 4 (39). Режим доступу: <https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3355/3339>. (Web of Science Core Collection)

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

13. 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.

<http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/issue/view/11>  
П.2 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Авторське свідоцтво №87858  
«Комп'ютерна програма «Довідник «Туристичні ресурси України з атласом туристичних мандрівок», 2019 р. (автори Волошин І.М., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.)  
2. Авторське свідоцтво №119261 Комп'ютерна програма «Нова туристична дестинація Олика» від 24 травня 2023 р. (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.)  
3. Авторське свідоцтво №119263 Комп'ютерна програма «Інформаційно-довідкова система Lutsk Tourist» від 24 травня 2023 р. (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.)  
4. Авторське свідоцтво №71003 Комп'ютерна програма «Панорамний путівник туристично-рекреаційних ресурсів Західного регіону України» від 20 березня 2017 р. (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Тищук І.В.)  
5. Авторське свідоцтво №71003 Комп'ютерна програма «Науково-довідкова геоінформаційна система «Туристично-рекреаційні об'єкти Волинської області» від 20 березня 2017 р. (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Тищук І.В.)  
П.3 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Лепкий М.І., Подоляк В.М.  
Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності. 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. – С.213-254

Лепкий М.І., Подоляк В.М. Аспекти дослідження розвитку туристичної інфраструктури Волинської області. 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. С. 298-312.

2. 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 [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Видання сьоме. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2021. С. 127-148.

3. Лепкий М.І., Мілашовська О.І., Мезенцева І.В. Розвиток гастрономічного бренду регіону на основі формування конкурентоспроможних туристичних продуктів // 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.245-262.

4. Чепурда Л.М., Дашук Ю.Є., Лепкий М.І. Концептуальні засади формування регіональної політики розвитку рекреаційного потенціалу регіону. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. С.84-93.

5. Лепкий М.І.,

Колісник Б.І., Дашук Ю.Є. Оцінка ресурсного потенціалу велосипедного туризму Волинської області. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. С.253-277.

6. Туристичне краєзнавство Волинської області: підручник / за редакцією проф. Матвійчук Л.Ю., доц. Лепкого М.І. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2019. – 228 с. П.4 пункту 38

Ліцензійних умов

1. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанної справи» 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. 44 с.

2. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанної справи» 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. 48 с.

3. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності. Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанної справи» 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. 44 с.\

4. 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.

5. 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 госпдоговірної науково-технічної розробки «Формування системи якості продукції та послуг в туристичному обслуговуванні» (Договір № 15-12/22 з ФОП Давидюк Тетяна Миколаївна «Імперія-Тур» від 20.12. 2022 р.)

2. Керівник НДР 0116U001953 «Теоретичні основи методології створення і використання 3D технологій», початок 01.01.2016 р., закінчення – 28.12.2019 р.

3. Виконавець НДР 0116U001935 «Дослідження перспективи розвитку туризму в Україні та світі», початок

01.01.2016 р.,  
закінчення -  
28.12.2019 р.  
4. Виконавець НДР  
0120U105661  
«Дослідження  
туристично-  
ресурсного потенціалу  
Західного Полісся»,  
початок 22.12.2020 р.,  
закінчення –  
31.12.2024 р.  
5. Член редколегії  
збірника наукових  
праць «Інновації та  
технології в сфері  
послуг і харчування».  
Черкаси: ЧДТУ. pISSN  
2708-4949; eISSN  
2709-9776.  
[http://itsf.chdtu.edu.ua  
/about/editorialTeam](http://itsf.chdtu.edu.ua/about/editorialTeam)  
П.9 пункту 38  
Ліцензійних умов  
Експерт  
Національного  
агентства з  
спеціальностей 106 -  
Географія, 241 -  
Готельно-ресторанна  
справа, 242 – Туризм  
(Затверджено  
Національним  
агентством із  
забезпечення якості  
вищої освіти «23»  
лютого 2021 р.)  
П.11 пункту 38  
Ліцензійних умов  
Наукове  
консультування Арт-  
хостел «Адреналін»  
Наукове  
консультування КП  
«Центр туристичної  
інформації та послуг»,  
довідка № 161/8  
від 02.03.2023.  
Наукове  
консультування  
Центру туристичної  
інформації та  
паломництва  
«Zhyduchun Center»,  
довідка №18/2 від  
27.04.2023 р.  
Наукове  
консультування:  
Гостинний еко-  
простір «Пік-Нік»  
с.Забороль, вул.  
Володимирська 119а.  
Довідка №25/01 від  
25.05.2023  
П.12 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Матвійчук Л.Ю.,  
Лепкий М.І.  
Інформаційне  
забезпечення  
розвитку туристичної  
індустрії / Л.Ю.  
Матвійчук, М.І.  
Лепкий // Збірник тез  
доповідей III  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції «Сучасні  
тенденції розвитку  
науки і освіти в умовах  
поглиблення євро



інтеграційних процесів» - МДУ, 16-17 травня 2019 року – С.542-544.

2. Лепкий М.І., Хомяк М.Ю. Огляд переваг та недоліків не реляційних баз даних // Тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології в освіті, науці і виробництві (ІТОНВ-2019)» ( 23-25 травня 2019 року). – Луцьк: інф.-вид. відділ Луцького НТУ, 2019. - С. 197-200.

3. Лепкий М.І., Хлуд О.С Використання 3-D турів, як основа формування туристичного іміджу області / М.І.Лепкий, О.С.Хлуд // Тези III факультетської студентської наукової конференції «Сучасні аспекти ресурсозбереження» (Факультет екології, туризму та електроінженерії) – Луцьк, 2019. – С.73-75.

4. Matviichuk L.Yu., Lepkiy M.I., Karpuk I.V. THE INFLUENCE OF GEOINFORMATION TECHNOLOGIES ON THE DEVELOPMENT OF TOURIST AND RECREATIONAL AREAS / Contemporary information's issues in management, economics, education and overcoming consequences of the Chernobyl catastrophe and COVID-19 [Proceeding of the XVIII international scientific seminar] / for science. ed. DcS. Ec., Prof. M.M. Yermoshenko. – Kyiv: NAM, 2020. – 88 p. – С. 11-13.

5. Лепкий М.І., Хлуд О.С., Гордійчук О.О. Особливості розробки довідника туристичних ресурсів // Тези IV факультетської студентської наукової конференції «Сучасні аспекти ресурсозбереження» (Факультет екології, туризму та електроінженерії) – Луцьк, 2020. – С.52-54.

6. Матвійчук Л.Ю., Барський Ю.М., Лепкий М.І. Роль інформаційних

технологій в розвитку індустрії гостинності в умовах пандемії. XX-том міжнародного наукового семінару «Сучасні проблеми інформатики в управлінні, економіці, освіті, подоланні наслідків чорнобильської катастрофи та COVID-19» (5-7 липня 2021 р., Світязь)

7. Лисюк Т.В., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Інноваційне управління підприємствами сфери послуг. Збірник матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, студентів та аспірантів «Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук» (11 листопада 2021 року). Луцьк: ВНУ імені Лесі Українки, 2021. С. 612-615.

8. Лисюк Т.В., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Інноваційно-інформаційні технології в туризмі. Збірник матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, студентів та аспірантів «Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук» (11 листопада 2021 року). Луцьк: ВНУ імені Лесі Українки, 2021. С. 615-618.

9. Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Дащук Ю.Є., Сидорук С.В. Інноваційні технології в підвищенні кваліфікації персоналу сфери обслуговування. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики: збірник наукових праць Міжн. наук.-практ. конференції, 15-16 квітня 2021 р. Дніпро: Біда К.О., 2021. С. 48-51. 5

10. 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.

11. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Дашук Ю.Є. Сучасні тренди та перспективи розвитку індустрії гостинності. «ІННОВАЦІЇ, ТРЕНДИ ТА ВИКЛИКИ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ» Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (4-5 травня 2023 р.). Львів, 2023. С.124-126.

12. Лепкий М.І., Дашук Ю.Є. Особливості та перспективи розвитку інноваційних технологій ресторанного бізнесу / Лепкий М.І., Дашук Ю.Є. // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2019. - С.45-47.

13. Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Дашук Ю.Є., Сидорук С.В. Інноваційні технології в підвищенні кваліфікації персоналу сфери обслуговування. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики: збірник наукових праць Міжн. наук.-практ. конференції, 15-16 квітня 2021 р. Дніпро: Біда К.О., 2021. С. 48-51.

14. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І. Інноваційні управлінські підходи в сфері сталого розвитку туризму регіону. IX Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах

						<p>євроінтеграції» (29 жовтня 2021 року). Мукачево, Мукачівський державний університет. Режим доступу: <a href="https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/10">https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/10</a></p> <p>П.14 пункту 38 Ліцензійних умов 1. 1 місце з Міжнародної науково-освітньої олімпіади з туризму (02.12-06.12.2020 р.). Дніпро. НТУ «Дніпровська політехніка».</p> <p>3. Член журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з туризмознавства по спеціальності «Туризм», 2019 рік</p> <p>4. Член журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з туризмознавства по спеціальності «Туризм», 2020 рік</p> <p>П.19 пункту 38 Ліцензійних умов Член Асоціації індустрії гостинності України з 01.03.2017 р. (Затверджено рішенням Правління громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України від 01.12.2016 р. 03155 м. Київ, вул. А. Петрицького, 4, Код ЄДРПОУ 39407922, <a href="http://aigu.org.ua">aigu.org.ua</a>, <a href="mailto:spilka.aigu@gmail.com">spilka.aigu@gmail.com</a>)</p> <p>Член громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з 2020 року, посвідчення №0128 (Зареєстрована як Всеукраїнське професійне об'єднання 20.05.2016 року, Код ЄДРПОУ 40497218, <a href="https://uaguides.com/">https://uaguides.com/</a>)</p> <p>Член ВГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» з 2020 року, сертифікат №444 (Зареєстрована як ГО Спілка СЗТ України 20.08.1996 року, Код ЄДРПОУ 21655662, <a href="https://www.greentour.com.ua/en">https://www.greentour.com.ua/en</a>).</p>	
46461	Киселюк Наталя Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет цифрових, освітніх та соціальних технологій	Диплом спеціаліста, Волинський національний університет,	24	Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	<p>пп. 1, 3, 4, 7, 8, 12, 14 п. Ліцензійних умов П.1 пункту 38 Ліцензійних умов 1. Kyseljuk N., Hubina</p>

рік закінчення:  
1996,  
спеціальність:  
англійська та  
французька  
мова, Диплом  
кандидата наук  
ДК 058308,  
виданий  
28.07.2010,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
025490,  
виданий  
01.07.2011

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.  
Екологічні та емоційні  
аспекти етичних норм  
комунікації у  
англомовному  
дискурсі. Науковий  
журнал "Наукові  
записки  
Національного  
університету  
"Острозька академія"".  
Острог, 2019. випуск  
5(73). С.32-35.(0.4  
др.арк.)  
doi.org/10.25264/2519-  
2558-2019-5(73)-32-34

3. Киселюк Н. П.,  
Реалізація  
амбівалентного  
потенціалу лексичних  
одиниць в полярних  
комунікативних  
ситуаціях (на  
матеріалі  
англомовного  
художнього дискурсу)  
. Науковий вісник  
Міжнародного  
гуманітарного  
університету. Серія:  
Філологія. Одеса. :  
Гельветика, 2019 .  
Вип. 43. С. 117-4.  
<https://doi.org/10.32841/2409-1154.2019.43.2.30>

5. 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.) DOI:  
10.25264/2519-2558-  
2020-9(77)-64-66

6. 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. <https://doi.org/10.24919/2308-4863/35-8-207>. 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).

8. 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>

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

10. 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>.

П. 3 пункту 38 Ліцензійних умов

1. Киселюк Н.П., Приходько В.Б. Англійська мова [Текст] : Навчальний посібник / уклад.: Н.П. Киселюк, В.Б. Приходько. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 275 с.

2.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).  
3.Киселюк Н.П.  
Англійська мова.  
Навчальний посібник  
/ уклад.:Н.П.  
Киселюк,В.Б.  
Приходько. – Луцьк :  
Луцький НТУ, 2019. –  
275 с.  
4.. 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. 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  
екзамен: Методичні  
вказівки для  
підготовки до  
державної атестації  
для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
Філологія (Прикладна  
лінгвістика) галузі  
знань о3 Гуманітарна  
освіта спеціальності  
о35 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.Войченко. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 72 с4.

5. 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.

6. Киселюк Н.П. Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою [Текст] : Методичні вказівки до практичних занять та 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 / уклад. Н.П.Киселюк. Луцьк : ЛНТУ, 2023. 49 с.

П.7 пункту 38 Ліцензійних умов Була офіційним опонентом на захисті дисертаційних досліджень:  
- 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  
1. 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.  
2. 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.  
3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

П. 14 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Участь у складі  
організаційного  
комітету IV  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції “Сучасні

						<p>проблеми германського та романського мовознавства”(15 лютого 2019 року) Рівне, РДГУ.</p> <p>2. Участь у складі організаційного комітету V Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні проблеми германського та романського мовознавства”(15 лютого 2020 року) Рівне, РДГУ.</p> <p>3. Участь у складі організаційного комітету міжвузівської науково-методичної конференції «Іншомовна комунікативна культура: специфіка, традиції, інновації», 27 квітня 2017 року, Луцьк, Луцький НТУ.</p> <p>4. 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>5. 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>6. Участь у складі організаційного комітету студентської науково-практичної конференції «Мова і наука XXI століття: виклики, пріоритети, перспективи».</p> <p>7. Керівник студентського наукового гуртка при кафедрі української та іноземної лінгвістики (2018-2021р.)</p>	
444473	Чепурда Лариса Михайлівна	Професор, Сумісництво	Факультет митної справи, матеріалів та технологій	Диплом спеціаліста, Київський торговельно-економічний	26	Методологія і організація наукових досліджень сфери	пп. 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов П.1 пункту 38 Ліцензійних умов

				інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: Товарознавство і організація торгівлі продовольчим и товарами, Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1993, спеціальність: Організація і планування зовнішніх зв'язків, Диплом доктора наук ДД 003622, виданий 23.09.2014, Диплом кандидата наук ДК 001074, виданий 25.06.1998, Атестат доцента ДЦ 002840, виданий 20.11.2001, Атестат професора 12ПР 011653, виданий 25.02.2016	обслуговування	<p>1. Чепурда Л.М., Луцький І.М. Теоретико-методологічні засади контрактного управління готельними мережами. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. №2(6). С. 15–19. URL: <a href="https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/article/view/62">https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/article/view/62</a>.</p> <p>2. Матвійчук Л. Ю., Чепурда Л. М., Чепурда Г.М. Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. №2(6). С. 9–14. URL: <a href="https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/article/view/61">https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/article/view/61</a></p> <p>3. Andrii Polishchuk, Tetiana Kotenko, Larysa Chepurda. Methodological approach to assessing the level of development of the economic space of the regions. Baltic Journal of Economic Studies, Vol. 8. № 3. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. P. 154–165. Індексуються в Web of Science.</p> <p>4. Baula O., Liutak O., Chepurda L., Chepurda G., Zelinska O. Financial levers and consequences implementation of world experience of business activity in domestic tourism market. Financial and credit activity: problems of theory and practice, 2020. Vol. 4. № 35. P. 476–485. URL: <a href="file:///C:/Users/6145~1/AppData/Local/Temp/222495-Article%20Text-505103-1-10-20210111.pdf">file:///C:/Users/6145~1/AppData/Local/Temp/222495-Article%20Text-505103-1-10-20210111.pdf</a> (дата звернення: 24.08.2021). Індексуються в Web of Science.</p> <p>5. Koev Stoyan Radev, Chepurda Larysa, Sardak Sergii, Zhylynska Lyudmila, Naboka Yuriy. Smart-entrepreneurship Education in Training of the Hotel Business Specialists. Journal of</p>
--	--	--	--	--	----------------	---

Entrepreneurship Education. Volume 22. Issue 4. 2019. P. 1–5. URL: <https://www.abacademies.org/articles/Smart-entrepreneurship-education-in-training-1528-2651-22-4-409.pdf> (дата звернення: 24.08.2021).  
Індексується в Scopus.

6. Chepurda Larysa, Koev Stoyan Radev, Smahliuk Anna, Nadochii Alla, Dubas Rostyslav. Determination of the Quality of Human Resources in Strategic Company Management. Academy of Strategic Management Journal. Volume 18. Issue 4. 2019. P. 1–6. URL: <https://www.abacademies.org/articles/determination-of-the-quality-of-human-resources-in-strategic-company-management-8386.html> (дата звернення: 24.08.2021).  
Індексується в Scopus.

7. Chepurda Larysa, Chepurda Ganna, Bezugliy Igor. Essence of Innovative Policy of Recreation-tourism Sphere Development. Scientific bulletin of Polissia. 3 (15). 2018. P. 59–67. URL: <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/17231> (дата звернення: 24.08.2021).  
Індексується в Web of Science.

8. Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М. Регіональні аспекти забезпечення якості продукції та послуг індустрії гостинності. Економічні науки: збірник наукових праць Луцького національного технічного університету. Серія «Регіональна економіка». – Випуск 18 (71). Редкол.: відп. ред. д.е.н., професор Л.Л. Ковальська. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2021. – С. 112–123. URL: [http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni\\_nauky/article/view/98](http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/article/view/98) (дата звернення: 01.12.2021).

9. Чепурда Л. М. Формування доступного середовища

інклюзивного туризму / Л. М. Чепурда, Л. Ю. Матвійчук // Економічний форум. – 2020. – Т. 1. – № 2. – С. 74–81.

10. Чепурда Л.М., Юрченко С.О. Теоретичні аспекти формування системи управління якістю на туристичних підприємствах. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. №1(7). С. 32–35. URL: <https://journals.chdtu.c k.ua/index.php/itsf/article/view/75>

11. Чепурда Л.М., Дубіновський Д.В. Інноваційні підходи до розвитку франчайзингових мереж туристичної галузі. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. №1(7). С. 27–31. URL: <https://journals.chdtu.c k.ua/index.php/itsf/article/view/74>

П.3 пункту 38  
Ліцензійних умов

1. Чепурда Л.М. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія / Л.М. Чепурда. Видання сьоме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. – Луцьк: ВІП Луцького НТУ, 2021. – 448 с.

2. Чепурда Л.М. Особливості застосування бад у харчуванні різних верств населення / Л. М. Чепурда, Л. Л. Івашина: Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. – С. 111-116.

3. Чепурда Л. М. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі / Л.М. Чепурда : колективна монографія. Вид. шосте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю.

– Луцьк : IBV  
Луцького НТУ, 2020.  
– 332 с.

4. Чепурда Л. М.  
SWOT-аналіз  
туристичної галузі  
Черкаської області :  
колективна  
монографія Стан та  
перспективи розвитку  
туристичного та  
готельно-  
ресторанного бізнесу /  
Л.М. Чепурда. –  
Черкаси : видавець  
ФОП Пономаренко Р.  
В., 2019. – 157 с.

5. Чепурда Л. М.  
Концептуальні засади  
формування  
регіональної політики  
розвитку  
рекреаційного  
потенціалу регіону:  
колективна  
монографія  
«Перспективи  
розвитку туризму в  
Україні та світі:  
управління,  
технології, моделі» /  
Л. М. Чепурда. –  
Луцьк : видавець IBV  
Луцький НТУ., 2019. –  
С. 84-92.

П.4 пункту 38  
Ліцензійних умов

1. Чепурда Л.М.,  
Корнілова Н.В.,  
Івашина Л.Л., Куракін  
О.Б. Методичні  
рекомендації до  
підготовки  
кваліфікаційної  
роботи бакалавра для  
здобувачів освітнього  
ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа» усіх форм  
навчання  
[Електронний ресурс]  
/ упоряд.: Л.М.  
Чепурда, Н.В.  
Корнілова, Л.Л.  
Івашина, О.Б. Куракін  
; М-во освіти і науки  
України, Черкас.  
держ. технол. ун-т. –  
Черкаси : ЧДТУ,  
2020. – 53 с.

2. Чепурда Л.М.,  
Корнілова Н.В.,  
Івашина Л.Л., Куракін  
О.Б. Методичні  
рекомендації до  
проходження  
наскрізної практики  
для здобувачів  
освітнього ступеня  
«бакалавр»  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа» усіх форм  
навчання  
[Електронний ресурс]  
/ упоряд. : Л.М.  
Чепурда, Н.В.  
Корнілова, Л.Л.  
Івашина, О.Б. Куракін  
; М-во освіти і науки

України, Черкас.  
держ. технол. ун-т. –  
Черкаси : ЧДТУ,  
2020. – 37 с.

3. Чепурда Л.М.  
Конспект лекцій з  
дисципліни  
«Маркетинг в  
готельно-  
ресторанному  
господарстві» для  
здобувачів освітнього  
ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа всіх форм  
навчання  
[Електронний ресурс]  
/ упоряд. Л.М.  
Чепурда ; М-во освіти  
і науки України,  
Черкас. держ. технол.  
Ун-т. – Черкаси :  
ЧДТУ, 2020. – 342 с.

4. Чепурда Л.М.  
Методичні  
рекомендації до  
виконання курсової  
роботи з дисципліни  
«Товарознавство» для  
здобувачів освітнього  
ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна  
справа» всіх форм  
навчання  
[Електронний ресурс]  
/ упоряд. Л.М.  
Чепурда,  
Л.Г.Бишовець ;  
М-во освіти і науки  
України, Черкас.  
держ. технол. ун-т. –  
Черкаси : ЧДТУ, 2020.  
– 36 с.

5. Чепурда Л.М.  
Методичні  
рекомендації до  
виконання курсової  
роботи з дисципліни  
«Туристсько-  
рекреаційне  
країнознавство» для  
здобувачів освітнього  
ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна  
справа усіх форм  
навчання  
[Електронний ресурс]  
/ упоряд. Л.М.  
Чепурда, Н.В.  
Корнілова ; М-во  
освіти і науки  
України, Черкас.  
держ. технол. ун-т. –  
Черкаси : ЧДТУ, 2020.  
– 34 с.

6. Чепурда Л.М.  
Методичні  
рекомендації до  
практичних занять з  
дисципліни  
«Маркетинг в  
готельно-  
ресторанному  
господарстві» для  
здобувачів освітнього  
ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241  
Готельно-ресторанна



справа денної форми навчання  
[Електронний ресурс] / упоряд. Л.М. Чепурда ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – 13 с.

7. Чепурда Л.М. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання  
[Електронний ресурс] / упоряд. Л.М. Чепурда ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – 13 с.

8. Чепурда Л.М. Конспект лекцій з дисципліни «Бухгалтерський облік та аналіз діяльності підприємств сфери обслуговування» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа усіх форм навчання  
[Електронний ресурс] / упоряд.: Л.М. Чепурда, І.В. Герман ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – 221 с.

9. Чепурда Л.М. Методичні рекомендації до підготовки дипломного магістерського проекту для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання  
[Електронний ресурс] / [упоряд. Л.М. Чепурда, Г.М. Чепурда, Н.В. Корнілова, Л.Л. Івашина, О.А. Старинець]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 47 с.

10. Чепурда Л.М. Програма і методичні рекомендації для

проходження переддипломної практики для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання [Електронний ресурс] / [упоряд. Л.М. Чепурда, Г.М. Чепурда, Н.В. Корнілова, Л.Л. Івашина, О.А. Старинець]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 15 с.

11. Чепурда Л.М. Програма і методичні рекомендації для проходження виробничої практики для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» [Електронний ресурс] / [упоряд. Л.М. Чепурда, Г.М. Чепурда, Н.В. Корнілова, Л.Л. Івашина, О.А. Старинець]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 17 с.

12. Чепурда Л.М. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання [Електронний ресурс] / [упоряд. Л. М. Чепурда, І. В. Герман]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 189 с. – Назва з титульного екрана.

13. Чепурда Л.М. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / [упоряд. Л. М. Чепурда,

І. В. Герман]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 27 с. – Назва з титульного екрана.

14. Чепурда Л.М. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / [упоряд. Л. М. Чепурда, І. В. Герман]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 30 с. – Назва з титульного екрана.

15. Чепурда Л.М. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт з дисципліни «Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа усіх форм навчання [Електронний ресурс] / упоряд. : І. В. Герман, Л. М. Чепурда ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 25 с.

П.7 пункту 38 Ліцензійних умов

1. Офіційний опонент на захисті дисертації Заячківської Галини Адамівни на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук. Назва дисертації: «Маркетингове забезпечення розвитку в'їзного туризму в Україні: теорія та методологія». Шифр та назва спеціальності – 08.00.03 – економіка та управління національним господарством. Спецрада – Д 35.840.01 Львівського торговельно-економічного університету (2021).

2. Член

спеціалізованої вченої ради Д 73.052.02, спеціальність 08.00.05 «Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка» (Черкаський державний технологічний університет), діє по теперішній час.  
П.8 пункту 38 Ліцензійних умов  
1. Відповідальний виконавець наукової теми «Стратегія розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі», державний реєстраційний номер 0120U000228, 2020 р.  
П.9 пункту 38 Ліцензійних умов  
1. Член галузевої експертної ради з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти.  
2. Постійний член експертних комісій МОНУ з ліцензування та акредитації спеціальностей «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа» з 2004 р.:  
3. Член експертної комісії з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Приватному вищому навчальному закладі «Київський університет культури». Наказ № 908-Л від 22.05.2018 р.  
П.10 пункту 38 Ліцензійних умов Сертифікат BG/VUZF/514-2019, University of Finance, Business and Entrepreneurship, Sofia, Bulgaria, червень – серпень 2019 р. 180 год./ 6 кред.  
П.11 пункту 38 Ліцензійних умов Наукове консультування приватного підприємства «Туроператор НАМІ» з 2010 року з розробки

екскурсійних програм Черкаської області.  
П.12 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Shepurda H. M.,  
Shepurda L. M.  
Tourism and  
intercultural  
communication:  
innovative aspect.  
Інновації та технології  
в сфері послуг і  
харчування. 2020. №  
1. С. 6–13.  
2. Чепурда Л. М.  
Перспективи розвитку  
туризму в Україні та  
світі: управління,  
технології, моделі /  
Л.М. Чепурда :  
колективна  
монографія. Вид.  
шосте / за наук. ред.  
проф. Матвійчук Л.Ю.  
– Луцьк : ІВВ  
Луцького НТУ, 2020.  
– 332 с.  
3. Чепурда Л. М.  
SWOT-аналіз  
туристичної галузі  
Черкаської області :  
колективна  
монографія «Стан та  
перспективи розвитку  
туристичного та  
готельно-  
ресторанного бізнесу»  
/ Л.М. Чепурда. –  
Черкаси : видавець  
ФОП Пономаренко Р.  
В., 2019. – 157 с.  
4. Чепурда Л. М.  
Концептуальні засади  
формування  
регіональної політики  
розвитку  
рекреаційного  
потенціалу регіону:  
колективна  
монографія  
«Перспективи  
розвитку туризму в  
Україні та світі:  
управління,  
технології, моделі» /  
Л. М. Чепурда. –  
Луцьк : видавець ІВВ  
Луцький НТУ., 2019. –  
С. 84–92.  
5. Чепурда Л.М.  
Особливості  
застосування бад у  
харчуванні різних  
верств населення / Л.  
М. Чепурда, Л. Л.  
Івашина: Стратегії  
сталого розвитку в  
туризмі та готельно-  
ресторанному бізнесі:  
можливості і  
проблеми  
запровадження в  
Україні : кол.  
монографія / за ред.  
д-ра іст. наук, проф.  
Чепурди Г. М.; Черкас.  
держ. технол. ун-т. –  
Черкаси : ЧДТУ, 2021.  
– С. 111-116.  
П.14 пункту 38  
Ліцензійних умов

						<p>1. Чепурда Л.М. – член журі у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (15–17.05.2019 р., Одеський національний університет харчових технологій), наказ МОНУ №363/01 від 02.05.2019 р.</p> <p>2. Свиридчук В.Д. – III місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (15–17.05.2019 р., Одеська національна академія харчових технологій). Науковий керівник – Чепурда Л.М. П.19 пункту 38 Ліцензійних умов</p> <p>1. Чепурда Л.М. – член комісії обласної державної адміністрації Черкаської області з розвитку туристичної галузі. Наказ № 1247 від 07.11.2017.</p> <p>2. З 2011 року – член Науково-технічної ради Держтуризмкурорту (наказ від 29.12.2011 №53), на теперішній час – Міністерства економічного розвитку і торгівлі України (Наукової ради з туризму та курортів). П.20 пункту 38 Ліцензійних умов</p> <p>1. Директор туристичної агенції «Лікорн» з 2010 р. – по теперішній час. Наказ № 1 від 5 листопада 2010.</p> <p>2. Засновник та організатор обласних фестивалів «KAVAFEST», співорганізатор та учасник фестивалів «Багата кутя», «Козацька сила», «Полуниця – насолода смаку», Писанковий рай» та ін.</p>	
356254	Сидорук Світлана Володимирівна	Викладач, Основне місце роботи	Випускаюча циклова комісія "Менеджмент"	Диплом бакалавра, Луцький національний технічний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502	7	Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	<p>пп. 1, 3, 4,8, 9,10, 11, 12, 14, 15, 19,20 п. Ліцензійних умов Сидорук С.В. , Матвійчук Л.Ю., Лепкий М. І. Особливості стратегічної діагностики сфери Ногеса у військовий</p>

Менеджмент,  
Диплом  
магістра,  
Луцький  
національний  
технічний  
університет,  
рік закінчення:  
2010,  
спеціальність:  
0502  
Менеджмент  
організацій,  
Диплом  
магістра,  
Приватне  
акціонерне  
товариство  
"Вищий  
навчальний  
заклад  
"Міжрегіональ  
на Академія  
управління  
персоналом",  
рік закінчення:  
2019,  
спеціальність:  
073  
Менеджмент,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 017695,  
виданий  
21.11.2013,  
Атестат  
доцента АД  
000967,  
виданий  
05.07.2018

період. "Інновації та  
технології в сфері  
послуг і харчування"  
Випуск № 2 (8), 2023,  
5-11.  
Сидорук, С. (2023).  
Стратегічний вектор  
організації доступних  
подорожей для людей  
з обмеженими  
можливостями в сфері  
обслуговування.  
Товарознавчий  
вісник, 1(16), 274-285.  
<https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-23>  
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>  
Matviichuk, L., Lepkyi,  
M., Dashchuk, Y.,  
Sydoruk, S., &  
Mezentseva, I. (2023).  
Approach to formation  
of enogastronomic  
tourism based on the  
geographical indication  
system. *Journal of  
Geology, Geography  
and Geocology*, 31(4),  
689-701.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112265>  
(Web of Science Core  
Collection)  
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.)  
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., Теслиук, 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/fcaptr.v3i38.237479> (Web of Science).

Дашук Ю.Є., Лепкий М.І., Сидорук С.В. (2020). CECHY 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. Współczesne problemy finansowe w wymiarze krajowym i międzynarodowym. Kielce: Drukarnia Cyfrowa COMPUS. P. 101-113.

9. 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.

П. 3 пункту 38 Ліцензійних умов Сидорук С.В. Стратегічний менеджмент та маркетинг HORECA. 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., Дащук  
Ю.С. – Луцьк: РВВ  
Луцького НТУ, 2023. –  
356 с. – С.75-135  
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.  
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.  
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.  
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.  
П.4 пункту 38  
Ліцензійних умов  
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.

Стратегічний менеджменті 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.

Стратегічний менеджменті 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.

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. С. В. Сидорук С. В., Матвійчук Л.Ю. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 24с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра 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, Матвійчук Л.Ю.– Луцьк : Луцький НТУ, 2023. – 50 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 «SEEPUS» (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: Львівського міжнародного форуму індустрії туризму та гостинності в рамках якого проходила XXI Міжнародна виставка-ярмарок «ТурЕКСПО-2020», XIV Спеціалізована виставка «Готельний та ресторанний бізнес», (20-22 жовтня) м. Львів, 2020, Довідка, сертифікат, подяка.  
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. П.12 пункту 38 Ліцензійних умов 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.  
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.  
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>.  
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](http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/%D0%B3%D0%BE%D1%82_%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82_2020.pdf).

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.

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.

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.

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.

Сидорук С.В. Коваль З.В., Ребрендинг як елемент популяризації зеленого туризму у Волинській області. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської

науково-практичної конференції. – Мукачєво: РВВ МДУ, 2023.С. 65-69.  
П. 14 пункту 38 Ліцензійних умов Кардаш Олена Миколаївна, диплом III 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.  
П. 15 пункту 38 Ліцензійних умов Баденчук Дарина, диплом I ступеня за участь у Міжнародній науково-освітній олімпіаді з туризму. НТУ «Дніпровська політехніка», грудень 2020 року  
Бондар Анастасія, диплом II 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 Член громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» кваліфікований туристичний гід до 31.03.2021 року (№ 0126) Посвідчення. Член громадської спілки «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні». Керівник відокремленого

						<p>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>	
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, Аттестат доцента 12ДЦ 023777, виданий 09.11.2010, Аттестат професора АП 000725, виданий 05.03.2019</p>	15	Підприємницькі рішення сфери обслуговування	<p>пп. 1, 3, 4,7,8,9,12 п. Ліцензійних умов П. 1 Ліцензійних умов 1. Баула О.В., Лютак О.М. Напрями підвищення інституційної ефективності вітчизняної політики залучення іноземних інвестицій у сфері бізнес-діяльності. Актуальні проблеми економіки. (EBSCOhost, EconLit, ABI/Inform by ProQuest, ERIH PLUS). № 8 (218). 2019. С.16-28. 2. 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 3. 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: EBSCO host; Ulrich's PeriodicalsDirectory; Econ Lit; Cabell's Directories; ABI/Inform (by Pro Quest), ERIH PLUS]. 4. Stoliarchuk Ya.M., Liutak O.M., Baula O.V., Lisovska L.S., Voitovych S.J.</p>

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/fcaptp.4.45.2022.3669>

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>

#### П. 3 Ліцензійних умов

1. 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.

2. Лютак О.М., Дащук Ю.Є Підприємницькі рішення сфери обслуговування. 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., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с. – С.305-353

П. 4 Ліцензійних умов Підприємницькі рішення сфери обслуговування. 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 форм навчання. / укладачі: Лютак О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 76 с.

Підприємницькі рішення сфери обслуговування. 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 форм навчання. / укладачі: Лютак О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 24с.

Підприємницькі рішення сфери обслуговування. Методичні вказівки до виконання 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 форм навчання. / укладачі: Лютак О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 19 с.

Міжнародний туризм [Текст]: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Міжнародні економічні відносини» галузь знань 29 Міжнародні економічні відносини спеціальності 292 Міжнародні економічні відносини денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Лютак. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 32 с.

Міжнародний туризм [Текст] : конспект лекцій для здобувачів

першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Міжнародні економічні відносини» галузь знань 29 Міжнародні відносини спеціальності 292 Міжнародні економічні відносини денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Лютак. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 168 с.  
Міжнародний туризм [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Міжнародні економічні відносини» галузь знань 29 Міжнародні відносини спеціальності 292 Міжнародні економічні відносини денної та заочної форм навчання / уклад. О.М. Лютак. – Луцьк : Луцький НТУ, 2019. – 16 с.

П. 7 Ліцензійних умов

-

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 по т.п.  
[https://drive.google.com/file/d/1\\_AWgbCknjKVNf0Jd-XyRq2UjobJFC9Lu/view](https://drive.google.com/file/d/1_AWgbCknjKVNf0Jd-XyRq2UjobJFC9Lu/view)

Член спеціалізованої вченої ради Д 08.893.01(Спеціальність 08.00.04 – економіка та управління підприємствами, (за видами економічної діяльності); Спеціальність 08.00.02 – Світове господарство і міжнародні економічні відносини), Університет митної справи та фінансів

(Наказ №1188 від 24.09.2020 р.).  
2. Участь в атестації наукових працівників в якості офіційного опонента – 8 здобувачів.

П. 8 Ліцензійних умов  
Член редакційної колегії таких наукових видань  
Економічний форум  
[http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy\\_forum/redkolehiya](http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyy_forum/redkolehiya)  
Регіональна економіка  
[http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni\\_nauky/about/editorialTeam](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

-  
Член експертної групи для проведення оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині провадження ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковими напрямами («Суспільні науки»), наказ МОНУ №1111 від 07.09.2020 р.  
П. 12 Ліцензійних умов ;  
Лютак О.М., Хамаза А. О., Шевчук О.Д.  
Аналіз інфраструктурного та логістичного забезпечення санаторно-курортного туризму в сучасних умовах. Економічні науки. Серія «Економічна теорія та економічна історія». Збірник наукових праць. Луцький НТУ. Луцьк, 2019. Випуск 16 (64). С.90-99.  
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

						<p>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.</p> <p>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.)</p> <p>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.</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, Атестат доцента 12ДЦ 023751, виданий 09.10.2010, Атестат професора 12ПР 010993, виданий 15.12.2015</p>	15	Управління проектами у сфері гостинності	<p>пп. 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19 п.</p> <p>Ліцензійних умов П.1 пункту 38 Matviichuk L., Korsak V., Small B. (2023) Project approach as a tool for ensuring the competitiveness of the hospitality industry of Ukraine. Том 1 № 3 (2023): Економічний форум. <a href="http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyu_forum/issue/view/41">http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyu_forum/issue/view/41</a></p> <p>Сидорук С., Матвійчук, Л., Лепкий М. (2023). Особливості стратегічної діагностики сфери Ногеса у військовий період. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2(8), 5-11. <a href="https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.1">https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.1</a></p> <p>Матвійчук, Л., Чепурда, Л., &amp;</p>

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. <http://www.journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/61>

Matviichuk, L., Karpiuk, I. The factors of influence on the quality of tourist services in the region. Global Prosperity, 1(1-2), 32-39. 2021 <http://www.gprosperity.org/index.php/journal/article/view/15>

Matviichuk, L. Criteria for providing the quality of tourist services in the region. International Journal of New Economics, Public Administration and Law № 2 (4) 2019.

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. DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v6i41.251512> (Web of Science)

Matviichuk, L., Smal, B. (2022) Integration directions to improve the competitiveness of the hospitality industry. Three Seas Economic Journal, 3(1), 123-128. <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). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-28>

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 Луцького НТУ, С. 169-179. URL:

region.lutsk-  
ntu.com.ua/index.php/  
ekonomichni\_nauky/iss  
ue/view/4/5.  
Матвійчук Л.Ю.,  
Смаль Б.А (2022).  
Стратегічні засади  
підвищення  
конкурентоспроможн  
ості продукції та  
послуг індустрії  
гостинності регіону.  
Товарознавчий  
вісник, №1 (15), 7-20.  
[http://tovvisnik.lutsk-  
ntu.com.ua/index.php/  
tovvisnik/article/view/1  
92](http://tovvisnik.lutsk-<br/>ntu.com.ua/index.php/<br/>tovvisnik/article/view/1<br/>92).  
Matviichuk, L., Lepkyi,  
M., Dashchuk, Y.,  
Sydoruk, S. i  
Mezentseva, I. (2023)  
Підхід до формування  
еногастрономічних  
туристичних  
маршрутів на базі  
системи географічних  
зазначень, Журнал з  
геології, географії та  
екології, 31(4), pp 689-  
701. doi:  
[https://doi.org/10.1542  
1/112265](https://doi.org/10.1542<br/>1/112265).  
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  
[https://fkd.ubs.edu.ua/  
index.php/fkd/article/v  
iew/3355/3339](https://fkd.ubs.edu.ua/<br/>index.php/fkd/article/v<br/>iew/3355/3339) (Web  
of Science).  
П.2 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Авторське свідоцтво  
№87858  
«Комп'ютерна  
програма «Довідник  
«Туристичні ресурси  
України з атласом  
туристичних  
мандрівок», 2019 р.  
(автори Волошин І.М.,  
Матвійчук Л.Ю.,  
Лепкий М.І.).  
2. Авторське свідоцтво  
№71003 Комп'ютерна  
програма  
«Панорамний  
путівник туристично-  
рекреаційних ресурсів  
Західного регіону  
України» (автори  
Волошин І.М.,  
Матвійчук Л.Ю.,  
Лепкий М.І.).  
3. Авторське свідоцтво  
№ 71004 Комп'ютерна  
програма «Науково-  
довідкова  
геоінформаційна  
система «Туристично-  
рекреаційні об'єкти  
Волинської області».

(автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.).  
4. Авторське свідоцтво № 119261 «Нова туристична дестинація Олика» (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.).  
5. Авторське свідоцтво № 119263 «Інформаційно-довідкова система «Lutsk Tourist» (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.).

П.3 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1.Матвійчук Л.Ю.  
Управління проектами у сфері гостинності. 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., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с. – С.6-42  
2.Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А.  
Управління якістю готельно-ресторанних послуг. 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., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с. – С.136-212  
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.

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.

5. 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.

П.4 пункту 38  
Ліцензійних умов

1. Матвійчук Л.Ю. Управління проектами у сфері гостинності. Конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рівня магістр, 2023, ЛНТУ, 40 с.

2. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Управління якістю готельно-ресторанних послуг. Конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рівня магістр, 2023, ЛНТУ, 90 с.

3. Матвійчук Л.Ю. 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.



4. Матвійчук Л.Ю.  
Дистанційний курс  
«Управління якістю  
продукції та послуг в  
туризмі, готельному та  
ресторанному  
господарстві»  
(рекомендовано  
науково-методичною  
радою університету до  
використання у  
навчальному процесі)  
URL: Протокол № 4  
від 16.12.2020)  
П.6 пункту 38  
Ліцензійних умов

1. 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.

2. Смаль Борис  
Анатолійович,  
дисертація на  
здобуття наукового  
ступеня доктора  
філософії на тему:  
«Регіональний вимір  
забезпечення  
конкурентоспроможн  
ості індустрії  
гостинності», захист  
відбувся 25 липня  
2023 р. в Луцькому  
національному  
технічному  
університеті.

П.7 пункту 38  
Ліцензійних умов

1. 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);

2. Офіційний опонент  
кандидатської  
дисертації Маковей  
Ю.П. Тема дисертації  
«Організаційно-  
економічні механізми  
забезпечення  
конкурентоспроможн  
ості підприємств  
туристичної галузі».  
Захист відбувся 12

жовтня 2017 року в Львівському регіональному інституті державного управління.

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.

4. Член спецради Д 32.075.03  
Спеціальність 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка в ЛНТУ (2017-2021)  
П.8 пункту 38  
Ліцензійних умов

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 1505.2021 р. «Формування проекту програми розвитку туризму м. Ковель» (15.05.2021-31.12.2024)

3. Керівник НДР 0116U001935 «Дослідження перспективи розвитку туризму в Україні та світі» (01.01.2016-28.12.2019)

5. Член редколегії збірника наукових праць «Економічні науки» ЛНТУ (2015-по теперішній час)

6. Член редколегії наукового журналу «Економічний форум» ЛНТУ. (2015-2019)

7. Науковий редактор міжнародного журналу «International Journal of New Economics, Public Administration and Law» (2018-2019)  
П.9 пункту 38  
Ліцензійних умов

1. 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).  
2. З 2019 року 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 спеціальністю 242 Туризм».

П.10 пункту 38  
Ліцензійних умов  
Учасник міжнародного проекту «Промоція та захист природної спадщини міських та прибережних територій Жешува та Луцька» (2021-2022 рр).

Учасник міжнародного проекту академічної мобільності «CEPUS» (індивідуальна стипендія, липень 2022 рр). Тема стажування: «Економічні, екологічні та соціальні аспекти управління харчовими відходами» (Жешувський університет, республіка Польща).

Учасник міжнародного проекту COMUS («Community-Led Urban Strategies in Historic Towns») project (Франція, 2016-2018 рр).  
(Розпорядження ЛМР від 12.07.2016 р. № 381).

П.11 пункту 38  
Ліцензійних умов  
Наукове консультування  
Наукове консультування: Арт хостел-готель «Адреналін», м.Луцьк, вул. Карбишева, 1.  
Наукове консультування КП «Центр туристичної інформації та послуг» з 2017 р. по теперішній час.

П.12 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Матвійчук Л.Ю.,  
Смаль Б.А. Фактори  
впливу на конкурентні  
переваги індустрії  
гостинності України.  
V Міжнародна  
науково-практична  
конференція  
«Інновації та  
перспективи світової  
науки» (Ванкувер,  
Канада, 29-31 грудня  
2021).

2. Смаль Б.А. Якість як  
фактор  
конкурентоспроможн  
ості індустрії  
гостинності регіону.  
Якість та безпечність  
товарів: [матеріали VI  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції,  
(Луцьк,13 травня 2022  
року) / за наук. ред.  
д.т.н., проф. В.В.  
Ткачук. Відділ іміджу  
та промоції ЛНТУ. 216  
с., С. 173-176.

3. Матвійчук Л.Ю.,  
Осипчук Д.С.  
Підвищення рівня  
якості ресторанних  
послуг в Україні.  
Якість та безпечність  
товарів: [матеріали VI  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції,  
(Луцьк,13 травня 2022  
року) / за наук. ред.  
д.т.н., проф. В.В.  
Ткачук. Відділ іміджу  
та промоції ЛНТУ. 216  
с., С. 178-179.

4. 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. Льїн. Луцьк : ІПП  
Іванюк, 2021. 156 с.

5. 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.

6. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Стратегічні підходи підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг індустрії гостинності регіону. Актуальні проблеми управління соціально-економічними системами: матеріали VII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція (Луцьк, 17 грудня 2021 року), Луцьк: ІВВ ЛНТУ. 404 с., С. 118-121.

7. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Фактори впливу на конкурентні переваги індустрії гостинності України. V Міжнародна науково-практична конференція «Інновації та перспективи світової науки» (Ванкувер, Канада, 29-31 грудня 2021).

6. 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

7. 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.

П.14 пункту 38 Ліцензійних умов  
1. Старший суддя дистанції «Смуга перешкод» ділянки А у 4-ому відкритому Чемпіонаті Волинської області серед юнаків з пішохідного туризму у закритих приміщеннях (2023)

						<p>2. Член журі II туру Всеукраїнської студентської олімпіади 2017-2018 н.р. з спеціальності «Туризм» у Національному університеті харчових технологій (2018 р). П.19 пункту 38 Ліцензійних умов Член ГО «Асоціації індустрії гостинності України» з 01.03.2017 р. Член ГО «Всеукраїнська асоціація гідів» з 01.02.2020 р. Член ГО «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму» з 01.01.2020 р. Член ГО «Ресторанна гільдія»</p>	
3878	Матвійчук Людмила Юрівна	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, Атестат доцента 12ДЦ 023751, виданий 09.10.2010, Атестат професора 12ПР 010993, виданий 15.12.2015</p>	15	Управління якістю готельно-ресторанних послуг	<p>пп. 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19 п. Ліцензійних умов П.1 пункту 38 Matviichuk L., Korsak V., Small B. (2023) Project approach as a tool for ensuring the competitiveness of the hospitality industry of Ukraine. Том 1 № 3 (2023): Економічний форум. <a href="http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyu_forum/issue/view/41">http://e-forum.lntu.edu.ua/index.php/ekonomichnyu_forum/issue/view/41</a> Сидорук С., Матвійчук, Л., Лепкий М. (2023). Особливості стратегічної діагностики сфери Ногеса у військовий період. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2(8), 5-11. <a href="https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.1">https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.1</a> Матвійчук, Л., Чепурда, Л., &amp; 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. <a href="http://www.journals.chdtu.ch.ua/index.php/itsf/article/view/61">http://www.journals.chdtu.ch.ua/index.php/itsf/article/view/61</a> Matviichuk, L., Karpiuk, I. The factors of influence on the quality of tourist services in the region. Global Prosperity, 1(1-2), 32-39. 2021 <a href="http://www.gprosperity.org/index.php/journal">http://www.gprosperity.org/index.php/journal</a></p>

/article/view/15  
Matviichuk, L. Criteria  
for providing the  
quality of tourist  
services in the region.  
International Journal of  
New Economics, Public  
Administration and  
Law № 2 (4) 2019.  
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. DOI:  
<https://doi.org/10.18371/fcaptr.v6i41.251512>  
(Web of Science)  
Matviichuk, L., Smal, B.  
(2022) Integration  
directions to improve  
the competitiveness of  
the hospitality industry.  
Three Seas Economic  
Journal, 3(1), 123-128.  
<https://doi.org/10.30525/2661-5150/2022-1-17>  
Матвійчук Л.Ю.,  
Дашук Ю.С. (2022).  
Європейський вектор  
сталого розвитку  
індустрії гостинності  
України. Економіка та  
суспільство, (45).  
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-28>  
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  
Луцького НТУ, С. 169-  
179. URL: [http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni\\_nauky/issue/view/4/5](http://e-region.lutsk-ntu.com.ua/index.php/ekonomichni_nauky/issue/view/4/5).  
Матвійчук Л.Ю.,  
Смаль Б.А. (2022).  
Стратегічні засади  
підвищення  
конкурентоспроможн  
ості продукції та  
послуг індустрії  
гостинності регіону.  
Товарознавчий  
вісник, №1 (15), 7-20.  
<http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/article/view/192>.  
Matviichuk, L., Lepkyi,  
M., Dashchuk, Y.,  
Sydoruk, S. i  
Mezentseva, I. (2023)  
Підхід до формування

еногастрономічних туристичних маршрутів на базі системи географічних зазначень, Журнал з геології, географії та екології, 31(4), pp 689-701. doi: <https://doi.org/10.15421/112265>.  
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 <https://fkd.ubs.edu.ua/index.php/fkd/article/view/3355/3339> (Web of Science).

П.2 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Авторське свідоцтво №87858  
«Комп'ютерна програма «Довідник «Туристичні ресурси України з атласом туристичних мандрівок», 2019 р. (автори Волошин І.М., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.).  
2. Авторське свідоцтво №71003 Комп'ютерна програма «Панорамний путівник туристично-рекреаційних ресурсів Західного регіону України» (автори Волошин І.М., Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.).  
3. Авторське свідоцтво № 71004 Комп'ютерна програма «Науково-довідкова геоінформаційна система «Туристично-рекреаційні об'єкти Волинської області». (автори Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.).  
4. Авторське свідоцтво № 119261 «Нова туристична дестинація Олика» (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.).  
5. Авторське свідоцтво № 119263 «Інформаційно-довідкова система «Lutsk Tourist» (автори Лепкий М.І., Матвійчук Л.Ю., Кабак В.В.).

П.3 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. Матвійчук Л.Ю.  
Управління



проектами у сфері гостинності. 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., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с. – С.6-42

2. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Управління якістю готельно-ресторанних послуг. 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., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с. – С.136-212

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.

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.

5. 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.

П.4 пункту 38 Ліцензійних умов

1. Матвійчук Л.Ю. Управління проектами у сфері гостинності. Конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рівня магістр, 2023, ЛНТУ, 40 с.

2. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Управління якістю готельно-ресторанних послуг. Конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рівня магістр, 2023, ЛНТУ, 90 с.

3. Матвійчук Л.Ю. 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.

4. Матвійчук Л.Ю. Дистанційний курс «Управління якістю продукції та послуг в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» (рекомендовано науково-методичною радою університету до використання у навчальному процесі) URL: Протокол № 4 від 16.12.2020)

П.6 пункту 38 Ліцензійних умов

1. 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.

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

П.7 пункту 38 Ліцензійних умов

1. 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);

2. Офіційний опонент кандидатської дисертації Маковей Ю.П. Тема дисертації «Організаційно-економічні механізми забезпечення конкурентоспроможності підприємств туристичної галузі». Захист відбувся 12 жовтня 2017 року в Львівському регіональному інституті державного управління.

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.

4. Член спецради Д 32.075.03 Спеціальність

08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка в ЛНТУ (2017-2021)  
П.8 пункту 38  
Ліцензійних умов  
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 1505.2021 р. «Формування проекту програми розвитку туризму м. Ковель» (15.05.2021-31.12.2024)  
3. Керівник НДР 0116U001935 «Дослідження перспективи розвитку туризму в Україні та світі» (01.01.2016-28.12.2019)  
5. Член редколегії збірника наукових праць «Економічні науки» ЛНТУ (2015-по теперішній час)  
6. Член редколегії наукового журналу «Економічний форум» ЛНТУ. (2015-2019)  
7. Науковий редактор міжнародного журналу «International Journal of New Economics, Public Administration and Law» (2018-2019)  
П.9 пункту 38  
Ліцензійних умов  
1. 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).  
2. З 2019 року 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 спеціальністю 242 Туризм».

П.10 пункту 38 Ліцензійних умов Учасник міжнародного проекту «Промоція та захист природної спадщини міських та прибережних територій Жешува та Луцька» (2021-2022 рр).

Учасник міжнародного проекту академічної мобільності «СЕРУС» (індивідуальна стипендія, липень 2022 рр). Тема стажування: «Економічні, екологічні та соціальні аспекти управління харчовими відходами» (Жешувський університет, республіка Польща).

Учасник міжнародного проекту COMUS («Community-Led Urban Strategies in Historic Towns») project (Франція, 2016-2018 рр). (Розпорядження ЛМР від 12.07.2016 р. № 381).

П.11 пункту 38 Ліцензійних умов Наукове консультування Наукове консультування: Арт хостел-готель «Адреналін», м.Луцьк, вул. Карбишева, 1. Наукове

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

П.12 пункту 38 Ліцензійних умов 1. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Фактори впливу на конкурентні переваги індустрії гостинності України. V Міжнародна науково-практична конференція «Інновації та перспективи світової науки» (Ванкувер, Канада, 29-31 грудня 2021).

2. Смаль Б.А. Якість як фактор конкурентоспроможності індустрії гостинності регіону. Якість та безпечність товарів: [матеріали VI міжнародної науково-

практичної конференції, (Луцьк, 13 травня 2022 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В.В. Ткачук. Відділ іміджу та промоції ЛНТУ. 216 с., С. 173-176.

3. Матвійчук Л.Ю., Осипчук Д.С. Підвищення рівня якості ресторанних послуг в Україні. Якість та безпечність товарів: [матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, (Луцьк, 13 травня 2022 року) / за наук. ред. д.т.н., проф. В.В. Ткачук. Відділ іміджу та промоції ЛНТУ. 216 с., С. 178-179.

4. 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.

5. 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.

6. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Стратегічні підходи підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг індустрії гостинності регіону. Актуальні проблеми управління соціально-економічними системами: матеріали VII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція

(Луцьк, 17 грудня 2021 року), Луцьк: ІВВ ЛНТУ. 404 с., С. 118-121.

7. Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. Фактори впливу на конкурентні переваги індустрії гостинності України. V Міжнародна науково-практична конференція «Інновації та перспективи світової науки» (Ванкувер, Канада, 29-31 грудня 2021).

6. 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

7. 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.

П.14 пункту 38 Ліцензійних умов

1. Старший суддя дистанції «Смуга перешкод» ділянки А у 4-ому відкритому Чемпіонаті Волинської області серед юнаків з пішохідного туризму у закритих приміщеннях (2023)

2. Член журі II туру Всеукраїнської студентської олімпіади 2017-2018 н.р. з спеціальності «Туризм» у Національному університеті харчових технологій (2018 р).

П.19 пункту 38 Ліцензійних умов

Член ГО «Асоціації індустрії гостинності України» з 01.03.2017 р.

Член ГО «Всеукраїнська асоціація гідів» з 01.02.2020 р.

Член ГО «Співка сприяння розвитку сільського зеленого туризму» з 01.01.2020

**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 01. 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>	☒	Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; модульне тестування та опитування
		Підприємницькі рішення сфери обслуговування	Словесні (розповідь-пояснення, бесіда, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (обговорення, презентації); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Управління проектами у сфері гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Тестування; поточне опитування; модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; іспит
		Виробничо-організаційна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Переддипломна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
<i>РНО2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	☒	Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; залікове модульне тестування та опитування
<i>РНО3 Розробляти,</i>	☒	Виробничо-	Самостійна робота,	Підсумковий контроль у



<i>впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i>		організаційна практика	наставництво, консультації з викладачами	формі захисту
		Управління якістю готельно-ресторанних послуг	Словесні (розповідь-пояснення, бесіда, дискусія); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (обговорення, презентації); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Переддипломна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
<i>РНО4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг в межах своєї професійної компетенції</i>	☒	Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; модульне тестування та опитування
		Управління якістю готельно-ресторанних послуг	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи (метод кейсів (case study), «Коло ідей» «мікрофон»); самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
<i>РНО5 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>	☒	Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; залікове модульне тестування та опитування
		Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання (метод проектів, метод мозкового штурму моделювання професійних ситуацій, проведення «круглих столів»); інтерактивні методи навчання (методи фасилітації, метод case-study); самостійна робота	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; модульне тестування та опитування
		Підприємницькі рішення сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Виробничо-організаційна	Самостійна робота, наставництво, консультації з	Підсумковий контроль у формі захисту

		практика	викладачами	
		Переддипломна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
<i>РНО6.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</i>	☒	Переддипломна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Виробничо-організаційна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; залікове модульне тестування та опитування
		Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
<i>РНО9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	☒	Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
<i>РНО8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	☒	Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання (метод проектів, метод мозкового штурму моделювання професійних ситуацій, проведення «круглих столів»); інтерактивні методи навчання (методи фасилітації, метод case-study); самостійна робота	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; модульне тестування та опитування
		Підприємницькі рішення сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ,

			метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	підсумковий контроль
		Управління проектами у сфері гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда);наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль, тестування у віртуальному середовищі Moodle
		Виробничо-організаційна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Переддипломна практика	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Самостійна робота, наставництво, консультації з викладачами	Підсумковий контроль у формі захисту
<i>РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</i>	☒	Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання (метод проектів, метод мозкового штурму моделювання професійних ситуацій, проведення «круглих столів»); інтерактивні методи навчання (методи фасилітації, метод case-study); самостійна робота	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; модульне тестування та опитування
		Підприємницькі рішення сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Управління проектами у сфері гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда);наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи (метод кейсів (case study), «Коло ідей» «мікрофон»); самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
<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>	☒	Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; залікове модульне тестування та опитування
		Стратегічний менеджмент та маркетинг HoReCa	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання (метод проектів,	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації

			метод мозкового штурму моделювання професійних ситуацій, проведення «круглих столів»); інтерактивні методи навчання (методи фасилітації, метод case-study); самостійна робота	здобувачів та виступи на наукових заходах; модульне тестування та опитування
<i>PH12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	☒	Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ підсумковий контроль
		Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; залікове модульне тестування та опитування
		Управління проектами у сфері гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Тестування; поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; іспит.
<i>PH07 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>	☒	Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Професійна бізнес-комунікація іноземною мовою	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль
		Методологія і організація наукових досліджень сфери обслуговування	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); технології активного навчання	Поточне опитування; тестування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів ІНДЗ; презентації здобувачів та виступи на наукових заходах; залікове модульне тестування та опитування
		Управління проектами у сфері гостинності	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи (метод кейсів (case study), «Коло ідей» «мікрофон»); самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль, презентації результатів виконаних завдань
		Управління якістю готельно-ресторанних послуг	Словесні методи (розповідь-пояснення, дискусія, бесіда); наочні (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); інтерактивні методи; самостійна робота	Опитування (індивідуальне, групове та фронтальне), модульний контроль, ІНДЗ, підсумковий контроль