



НАЦІОНАЛЬНЕ
АГЕНТСТВО
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Освітня програма	39792 Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	61
Повна назва ЗВО	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Ідентифікаційний код ЗВО	02071240
ПІБ керівника ЗВО	Петришин Роман Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.chnu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/61>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	39792
Назва ОП	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра географії та менеджменту туризму
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Географічний факультет (кафедра економічної географії та екологічного менеджменту), Факультет іноземних мов (кафедра іноземних мов для природничих факультетів), Економічний факультет (кафедра економічної теорії, менеджменту і адміністрування, кафедра фінансів і кредиту, кафедра бізнесу та управління персоналом, кафедра обліку, аналізу і аудиту), Факультет історії, політології та міжнародних відносин (кафедра історії України, кафедра сучасних іноземних мов та перекладу), Філологічний факультет (кафедра історії та культури української мови, кафедра філософії та культурології), Факультет фізичної культури та здоров'я людини (кафедра фізичної культури), Факультет архітектури, будівництва та декоративно-прикладного мистецтва (кафедра архітектури та збереження об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), Факультет педагогіки, психології та соціальної роботи (кафедра психології)
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	58002, Україна, місто Чернівці, вулиця Коцюбинського, 2, корпус №4, Географічний факультет
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	99078
ПІБ гаранта ОП	Круль Галина Ярославівна
Посада гаранта ОП	доцент

Корпоративна електронна адреса гаранта ОП **g.kruł@chnu.edu.ua**

Контактний телефон гаранта ОП **+38(050)-608-08-02**

Додатковий телефон гаранта ОП **+38(096)-781-45-60**

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Кафедра географії та менеджменту туризму створена 10.02.2003 р. (<http://surl.li/mnbsw>). У 2004 р. кафедра отримує ліцензію на підготовку фахівців за спеціальністю «Туризм». У 2005 р. в межах 242 «Туризм» запроваджена спеціалізація «Міжнародний туризм» (акредитована до 01.07.2028 р., сертифікат № 4138 від 28.04.2023 <http://surl.li/mnbvv>).

3-поміж нормативних дисциплін професійної підготовки за ОП «Міжнародний туризм» вагоме місце завжди посідав блок ОК готельно-ресторанного спрямування, який впродовж 20 років викладає Круль Г.Я. За цей період були видані конспекти лекцій «Готельна справа» (у 2-х ч., 2006, 2008 р.), «Ресторанна справа» (2008 р.), навчальні посібники: «Основи готельної справи» (гриф МОНУ; 2011 р., перевидається щодва роки, останнє видання 2021 р.; 217 цитувань за Google Scholar, <http://surl.li/ndyva>), «Основи ресторанної справи» (2020 р., укл. Круль Г.Я.), «Організація і технологія надання послуг гостинності» (2022 р., Круль Г., Заячук О.). (<http://surl.li/nvumi>).

Для підвищення рівня викладання дисциплін готельно-ресторанного спрямування Круль Г.Я. та Заячук О.Г. (2019 р.) пройшли стажування на кафедрі технології і організації ресторанного господарства ЧТЕІ КНТЕУ (<http://surl.li/oruaq>, <http://surl.li/optzx>), Король О.Д., Іванунік В.О. (2021) – на кафедрі туризму і готельно-ресторанної справи Кам.-Подільського нац. ун-ту ім. І.Огієнка.

Зростання інтересу до цього блоку дисциплін, успішні набори та подальше працевлаштування випускників за ОП «Міжнародний туризм» у сфері гостинності (<http://surl.li/mnbsw>) сприяли запровадженню ОП «Готельно-ресторанний сервіс і туropolерейтинг» (Наказ №352 від 27.11.2019 р.; <http://surl.li/movxd>) в межах спеціальності «Туризм». Перший набір на дану ОП здійснений 1.09.2020 р. ісклав 27 осіб.

22.11.2022 р. для вдосконалення змісту даної ОП було ініційовано внесення змін до ОП (<http://surl.li/mncan>) та оголошена процедура перегляду. Упродовж місяця відбулись зустрічі оновленої проєктної групи (<http://surl.li/mncbz>; <http://surl.li/mncsi>), зі здобувачами (<http://surl.li/mncdl>; <http://surl.li/mncft>), стейкхолдерами та працівниками сфери гостинності (<http://surl.li/mncoi>; <http://surl.li/mncpb>).

29.12.2022 р. на підсумковому засіданні проєктної групи були обговорені, узагальнені і внесені до оновленої ОП всі побажання та пропозиції (<http://surl.li/mncqn>), представлені в Проєкті нової редакції ОП (<http://surl.li/nuykl>). Зміни до ОП були затверджені на засіданнях кафедри географії та менеджменту туризму (<http://surl.li/mncsb>; Прот. № 8, 29.12.2022; <http://surl.li/mncft>), навч.-метод. ради фак-ту (№5, 25.01.2023; <http://surl.li/mncur>), навч.-метод. комісії при Вченій раді (№1, 25.01.2023; <http://surl.li/mncvt>), Вченої ради географ. фак-ту (№7, 26.01.2023; <http://surl.li/mncxv>), Вченої ради ЧНУ (№2, 27.02.2023 р.; п. 6.5.2, с. 35-36; <http://surl.li/mndbu>). Оновлена ОП (<http://surl.li/mndcx>) і Навчальний план (<http://surl.li/mncyn>) введени в дію наказом № 83 від 28.02.2023 р. (<http://surl.li/mndga>, §3) з 1.09.2023 р.

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	ОД
1 курс	2023 - 2024	23	23	0
2 курс	2022 - 2023	14	14	0
3 курс	2021 - 2022	13	13	0
4 курс	2020 - 2021	27	27	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	39792 Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг 3180 Міжнародний туризм 2932 Туризмознавство
другий (магістерський) рівень	3069 Туризмознавство 56510 Міжнародний туризм і туроперейтинг
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	123622	32909
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	126304	30535
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	7318	2374
Приміщення, здані в оренду	1284	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>Program_HRS&Tour.pdf</i>	2YPcibb/WWRo4w7IV/b70XZm5+NLWslUwekC8KFAGG8 =
Навчальний план за ОП	<i>Plan hotel-restor & T0 2023.pdf</i>	vjT0YyettCzrsTuXqmmoV16ZyK/1GR9hiHddfghfMVY =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziya_Merkur.pdf</i>	3EctS9wdQIqI0imCbIAR51zP1cp0M6rtkDWgPGE6+Us =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziya_hotel_Tui_blue_nev is.pdf</i>	5e9wk8KkQVzcg0D1+orCMYHP10s2MHZQ7kVTsv5+BJA =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziya_Turkey.pdf</i>	Yqhykd81euGfPkWLJg08wYDbe2ngyQoe/TTnae/BJUU =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziya_Ujhorod.pdf</i>	qJCSFs fWYJktWd8W7bIpsjXLauwPb5jcmNmd8F8zvRA =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziya_Kyiv_univer.pdf</i>	9xA0wStk0XIimNWyUgZcy/2y9epQerlfn50pcIMb2RA =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

МЕТА ОП полягає у підготовці фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність щодо організації готельно-ресторанного обслуговування у складі туристичного продукту, який розробляється, просувається та реалізується туристичними операторами, відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій. ОСОБЛИВІСТЬ ОП побудована на вдалому поєднанні складових предметної області 242 Туризм, що за Стандартом містить «знання... з організації готельної та ресторанної справи, ... туроперейтингу...». Полягає у розгляді організації послуг гостинності в комплексі туристичного обслуговування на тлі рекреаційної спеціалізації туристичної дестинації. Програма охоплює лише сервісну складову готельно-ресторанного обслуговування в туризмі, а інженерно-технічна складову послуг гостинності та харчові технології не розглядаються.

Водночас в повному обсязі забезпечуються фахові компетентності туризму та рекреації. Такий фокус освітньої програми забезпечується збалансованим набором нормативних навчальних дисциплін туристично-рекреаційного та готельно-ресторанного спрямування. Програма зорієнтована на професії, представлені контактним персоналом у готельно-ресторанному сервісі, їхніми супервайзерами та менеджерами; також охоплює фахові компетентності, необхідні для працевлаштування на туристичних підприємствах, діяльність яких пов'язана з організацією, реалізацією та просуванням туристичних продуктів. Таке поєднання фахових компетентностей формує УНІКАЛЬНІСТЬ цієї ОП.

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

Місія ЗВО розкрита в Стратегічному плані розвитку ЧНУ на 2019-2026 роки (<http://surl.li/harkt>), у Статуті ЧНУ (<http://surl.li/kinhr>) та Концепції розвитку ЧНУ на 2023-2026 роки (<http://surl.li/harki>). Сформульована основна ціль ОП – підготовка високопрофесійних, конкурентоспроможних фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність щодо організації готельно-ресторанного обслуговування у складі турпродукту, який розробляється, просувається та реалізується туроператорами, та активно діяти в умовах ринкової економіки і соціального партнерства – повністю відповідає місії та стратегії розвитку ЧНУ імені Юрія Федьковича, яка передбачає «інновативність, збалансованість, успіх» і «реалізується через розвиток системи освіти та наукової діяльності шляхом підготовки високопрофесійних, конкурентоспроможних фахівців, здатних активно діяти в умовах ринкової економіки та соціального партнерства; розвиток наукових пріоритетів, наукових шкіл, інноваційної складової».

В Концепції Університету зазначено (п. 2.5), що пріоритетами його розвитку є запровадження у ньому новітніх та інноваційних методів, підходів, форм і технологій навчання із доступом до сучасної техніки й інфраструктури; забезпечення ефективної взаємодії та співпраці із стейкхолдерами; а також стимулювання науково-дослідної роботи здобувачів. Всі ці пріоритети реалізуються через фахові та загальні компетентності у відповідних освітніх компонентах, через процедуру перегляду та внесення змін до ОП.

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

При обговоренні змін до ОП (19.12.22 р.; <http://surl.li/mncdl>) здобувачі схвально сприйняли зростання кількості освітніх компонент професійного спрямування, висловили побажання стосовно збільшення годин іноземної мови та виробничої практики на підприємствах готельного, ресторанного та туристичного обслуговування, що і було враховано в оновленій редакції ОПП (Протокол № 2 від 19.12.22 р. (<http://surl.li/mnclt>), таблиця пропозицій і внесених змін від 29.12.22 р. (<http://surl.li/moyni>)).

- роботодавці

До оновленої проєктної групи (<http://surl.li/kinhr>, §3), що працювала над внесенням змін до ОП, були долучені стейкхолдери: дир. турагенції «Buktravel» Андрусяк Н.С., випускник кафедри, співвласник понад 10 закладів рестор. госп-ва «ОЗЗІ», «ІОКІ», «П'яте підземелля», кер. ТОВ «ОЗЗІ ГРУП» Назаров О.О., випускник фак-ту, дир. тур. комплексу ТОВ «Карпати Мигово» Рудейчук Р.М., здобувач вищої освіти 2-го рівня, співвласник садиби «Газдівська хата» Гурчик А.В.. Їхні пропозиції обговорювалися на зустрічі 5.12.22 р. в центральному офісі компанії «ОЗЗІ» (<http://surl.li/mncbz>, <http://surl.li/ejatq>) та включені до ОП (<http://surl.li/mncsi>; Таблиця пропозицій <http://surl.li/mooyd>). 22.12.22 р. відбулась зустріч членів проєктної групи зі стейкхолдерами (<http://surl.li/mncsi>) за участі директорки ТО «Агора тур» Горенчук А.О, старшої адміністраторки ГРК «Rivoli City Club» Дмитрюк І. (випускниці спеціальності «Туризм»), співвласниці ГРК «Allure Inn» Жадан Д., власниці кафе «Contento» (Хмельницький) Балюк А., співвласниці турагенції «Bultravel» Аніпко Н.П. Ними запропоновані нові ОК «Готельні комплекси курортів світу», «Управління персоналом...» та «Психологія у сфері гостинності», поглиблене вивчення іноз. мов і практ. складова (<http://surl.li/mncrb>, <http://surl.li/moyni>), що враховані в новій редакції ОПП (<http://surl.li/mndcx>). На оновлену ОП надійшли схвальні рецензії від HR-менеджера готелю «Tui Blue Nevis Resort» (Bulgaria) Б.Манева (<http://surl.li/mozob>), директора «Академії проф. освіти «Меркур» Я.Брецько (<http://surl.li/mozok>)).

- академічна спільнота

Аналіз взаємодії учасників освітнього процесу (здобувачів і викладачів), досвід, набутий при підвищенні кваліфікації, на стажуваннях, тренінгах, курсах в інших ЗВО та на фахових платформах, гостьових та бінарних лекціях за участі стейкхолдерів та фахівців-практиків, спричинили необхідність перегляду даної ОПП (<http://surl.li/ejatq>). Це позначилося на уточненні компетентностей та програмних результатів, редагуванні змісту окремих освітніх

компонент, запровадженні нових, відповідно до реалій сьогодення. За ініціативи робочої групи були скориговані компетентності та програмні результати, ОПП доповнена освітніми компонентами, які забезпечуватимуть формування фахових компетентностей, збільшена кількість кредитів на іноземну мову та практику (прот. № 1 від 5.12.22 (<http://surl.li/mnccci>), табл. пропозицій проектної групи (<http://surl.li/mouyd>). На засіданні кафедри географії та менеджменту туризму членами групи забезпечення було запропоновано сформувати Каталог вибіркового навчальних дисциплін та, згідно з постановою КМУ №1392 від 16.12.22 р. (<http://surl.li/mqara>) щодо зміни назви спеціальності 242 «Туризм» на «Туризм і рекреація», доповнити назви окремих освітніх компонент відповідно до їхнього змісту (прот. №4 від 29.12.22, (<http://surl.li/mncsqn>, п. 16), табл. пропозицій та змін (<http://surl.li/moyni>). На ОП надійшли рецензії від ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<http://surl.li/mqatn>) та Київського національного університету технологій та дизайну (<http://surl.li/mqauo>).

- інші стейкхолдери

На географічному факультеті діє Рада стейкхолдерів (<http://surl.li/kquju>, <http://surl.li/mprxm>), на регулярних засіданнях якої обговорюються питання виробничих практик, підсилення прикладної складової ОПП, можливостей запровадження дуальної освіти в навчальний процес, питання підготовки фахівців на ОП (в т.ч. «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг») та ін. відповідно до плану роботи (<http://surl.li/nihvx>).

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

Цілі та програмні результати навчання ОП спрямовані на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного сервісу у складі турпродукту, створеного туроператорами, здатних активно діяти в сучасних ринкових умовах. Доказом підвищеного попиту на фахівців сфери обслуговування є підписані договори про співпрацю з ТОВ «ОЛДІ ТРЕВЕЛ» (<http://surl.li/egsfk>), ТОВ «TRAVEL STUDY WORK» (2021: <http://surl.li/egsfx>, 2023: <http://surl.li/mrdvs>), Академією професійної освіти «Меркур» (Словаччина) (<http://surl.li/mrtyw>), ALGOOS STUDY WORK & TRAVEL (Romania) (<http://surl.li/mrebg>), згідно з якими здобувачі можуть стажуватися в готельно-ресторанних комплексах Болгарії, Словаччини і на трансферах в Туреччині, Греції. Потребу у кваліфікованих фахівцях підтверджують і угоди про співробітництво із гот.-рестор. і турист. закладами регіонального рівня: ФОП Щербаном І.Б. (мережа кав'ярень Vasara, <http://surl.li/mreer>), ФОП Рудейчуком Р.М. (готель «Карпати Мигово», <http://surl.li/mrefy>), ФОП Климом І. (готель «Allure Inn», <http://surl.li/mregz>), ФОП Кириком В. (готель «Chalet Carpat Dream», <http://surl.li/mreiq>), ТОВ «033І ГРУП» (<http://surl.li/mrejp>), ФОП Ковальчуком І.Я. (кав'ярня «Синя пташка», <http://surl.li/mreki>) та ін. Важливість підготовки фахівців за даною ОП засвідчують відгуки стейкхолдерів (<http://surl.li/mqsrd>, <http://surl.li/mozob>, <http://surl.li/mozok>). Моніторинг вакансій на ринку праці підтверджує підвищений попит на професії сфери гостинності (<http://surl.li/mvbw>).

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

Саме галуз. та регіон. контекст первісно визначили необхідність запровадження даної ОП, оскільки акценти в економ. розвитку Чернів. обл. змістилися на користь турист. галузі, що відображено в «Стратегії розвитку... до 2027 року» (<http://surl.li/affpb>; серед розробників – д.г.н. Бучко Ж.І., <http://surl.li/pcozr>, с.5, <http://surl.li/pfaid>). Стратег. ціллю є підвищення конкурентоспро-сті регіону шляхом сталого розвитку... туризму ...та інфраструктури регіону, що можливо через реалізацію операт. цілей 1.3, 1.4; 4.1 передбачає підвищення якості освіти, в т.ч. для підготовки фахівців у сфері гост-сті. При перегляді ОП увага була приділена практ. проф. складовій, що відображено у додаткових ПРН24, ПРН25, ПРН26, ПРН27, що забезпечуються відповідними ОК8, ОК12, ОК14, ОК15, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ОК32, ОК33 циклу проф. підготовки. Виходячи з регіон. контексту, акцент у програмі робиться на видах туризму і рекреації, для яких є ресурсна база в Чернівцях (істор. середмістя із пам'яткою ЮНЕСКО) і Чернів. обл., що належить до Карпат. регіону, які представлено низкою нормативн. і вибірк. ОК (<http://surl.li/mquqc>). Галуз. і регіон. контекст відображені у темат. напрямках кваліф. і наук. робіт (<http://surl.li/fgosz>, <http://surl.li/msdtr>), в проведенні навч. краєзнавчої, турист.-інфраструкт. (нов. 18.06-30.06.2023, <http://surl.li/mrggb>) та виробн. практик на підпр-вах сфери гост-сті Чернів. обл. через низку підписаних угод про співпрацю (<http://surl.li/ehatu>).

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

При розробці ОПП у 2019 р. за основу була взята ОПП «Міжнародний туризм»

(<http://surl.li/pcrfo>), започаткована на кафедрі 2005 р., та врахований досвід викладання дисциплін готельно-ресторанного профілю, що дозволило чітко структурувати її на нормативні гуманітарні дисципліни, обов'язкові дисципліни професійної підготовки та блок дисциплін вільного вибору студента.

Перегляду змісту ОП передувало ознайомлення з подібними освітніми програмами 242 "Туризм" «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес» Одеського національного морського університету (<http://surl.li/oruqc>), «Готелярство і гастрономія» в Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu (<http://surl.li/mramf>) та «Гастрономія і готелярство» у Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (<http://surl.li/mraog>). При формулюванні цілей і програмних результатів ОП членами проєктної групи були враховані складові вказаних освітніх програм у сфері готельно-ресторанного обслуговування і туропереїтингу (запропоновані ОК «Гастрономічний туризм», «Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі», «Управління персоналом»). Проте, до уваги не брались дисципліни поглибленого технологічного та інженерного змісту, що передбачені спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Аналіз змісту вказаних освітніх програм дозволив розширити вибіркові освітні компоненти, наведені в Каталозі (<http://surl.li/mquqc>).

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

Для спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти був розроблений Стандарт вищої освіти, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1068 від 04.10.2018 р. (<http://surl.li/ehmsw>). Освітня програма «Готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг» була повністю адаптована до нього.

Об'єкт, ціль навчання, теоретичний зміст і предметна область, інтегральна компетентність відповідають Стандарту. Перелік загальних (ЗК1-ЗК14) та спеціальних (фахових) (СК1-СК16) компетентностей аналогічні до переліку, визначеного Стандартом. Додатково сформульовані спеціальні компетентності СК17-СК21, що відображають специфіку даної ОП. Програмні результати навчання ПРН1-ПРН22 передбачені Стандартом; додатково визначені ПРН23-ПРН27 також розкривають специфіку ОП (<http://surl.li/mndcx>).

Досягнення програмних результатів навчання забезпечується через вивчення обов'язкових освітніх компонент, перелік яких є невід'ємною складовою освітньої програми. Відповідність обов'язкових освітніх компонент компетентностям показує «Матриця узгодженості ОК і програмних компетентностей», а відповідність обов'язкових дисциплін програмним результатам демонструє «Матриця узгодженості освітніх компонент і програмних результатів» (<http://surl.li/mndcx>). Усі визначені Стандартом програмні результати навчання досягаються опануванням 35 обов'язкових освітніх компонент і практичної складової даної ОП. Курсова та кваліфікаційна роботи демонструють результати власних наукових вишукувань у сфері готельно-ресторанного сервісу та туропереїтингу.

Загалом, сукупність освітніх компонент цієї ОП дозволяє забезпечити теоретичну і практичну підготовку здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня та вміння застосовувати набуті знання у професійній діяльності, пов'язаній із готельно-ресторанним і туристичним обслуговуванням.

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?

-

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЕКТС)?

240

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

179

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

61

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

Освітні компоненти, які відображають зміст даної ОП (<http://surl.li/mndcx>), відповідають предметній області спеціальності 242 Туризм, визначеній Стандартом вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня (<http://surl.li/ehmsw>), що, зокрема, спрямована на поглиблення знань з географії та історії туризму, організації туризму і туропереїтингу, організації готельної та ресторанної справи, транспортного обслуговування, інформаційних систем і технологій в туризмі, економіки, менеджменту та маркетингу туризму і готельно-ресторанного сервісу, правового регулювання та безпеки туристичної діяльності і надання послуг гостинності. ОК, включені до освітньої програми, формують чітку, послідовну, логічно взаємопов'язану систему, що дозволяє досягти основних цілей та програмних результатів, передбачених ОП, у сфері організації готельно-ресторанного обслуговування у складі турпродукту, який розробляється, просувається та реалізується туроператорами, необхідних для працевлаштування на управлінсько-адміністративних посадах відповідних підприємств.

ОК сформовані у два блоки дисциплін – загальної та професійної підготовки (<http://surl.li/mncun>). До першого – включено 7 обов'язкових ОК (26,5 кредитів): ОК1-ОК7, які покликані формувати загальні компетентності, передбачені Стандартом і ОП.

Блок обов'язкових фахових дисциплін представлений 28 ОК, КРС, НПР, ВПР КАЕ, ДПЛ (152,5 кред.). Перелік нормативних фахових дисциплін ОП включає дисципліни, які повністю відповідають заявленій в Стандарті предметній області: ОК8, ОК10, ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК19, ОК20, ОК21, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34. Складову ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг» формують такі нормативні дисципліни: ОК9, ОК15, ОК18, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27, ОК28, ОК35, Курсова робота, Навчальна та Виробничі практики, Комплексний екзамен та Кваліфікаційна робота. Обов'язкові ОК циклу загальної та професійної підготовки становлять 179 кред. (74,6% від загального обсягу ОП). Вибірковий блок навчальних дисциплін складає 9 кред. на ОК з циклу загальної підготовки та 52 кред. на ОК професійної підготовки (25,4% від загального обсягу ОП) та відповідає предметній області спеціальності 242 Туризм. Фахові вибіркові ОК впорядковані в Каталог (39 ОК), що дозволяє розширити здобувачам вищої освіти вибір між запропонованими ОК.

Цикл загальної підготовки охоплює 35,5 кред. (14,5% від обсягу ОП); професійної підготовки – 204,5 кред. (85,5%), в т.ч. на практичну підготовку (практики, курсову, кваліфікаційну роботи) припадає 19,5 кред. (8,1% від загального обсягу ОП).

Послідовність опанування ОК даної ОП відображена у структурно-логічній схемі (<http://surl.li/mndcx>). Вивчення обов'язкових ОК, запропонованих в ОП, передбачає досягнення ПРН, що відображено в матриці (табл. 3).

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

Можливість формування індивід. освіт. траєкторії в ЧНУ регламентується «Положенням про порядок реалізації студентами права на вибір навчальних дисциплін» (<http://surl.li/jdfsb>, <http://surl.li/jysgl>). Вибіркові ОК професійної підготовки покликані поглибити фак. теорет. знання та практ. навички у сфері гостинності і туропереїтингу, ОК заг. підготовки – вдосконалити заг. компетентності, що формує конкурентоздатного фахівця на сучасному ринку праці.

На вибіркові ОК припадає 25,4% від заг. обсягу ОП. 39 ОК проф. підготовки впорядковані за семестрами в Каталог (<http://surl.li/mquqc>). Кількість вибір. компонент складає не менше 3-х альтерн. дисциплін на один вибір, які представлені в Каталозі. Відповідно до Навч. плану (<http://surl.li/mncun>) здобувач обирає визначену кількість ОК. Також на 3-й семестр здобувачі можуть обрати ОК із Загальноуніверситетського каталогу (<http://surl.li/lzxoq>). Індивід. траєкторія простежується у виборі тематики наук. досліджень і реалізується через написання тез, курсової і кваліф. (бак.) робіт (<http://surl.li/fgosz>, <http://surl.li/pdtyx>). Тематика останніх (<http://surl.li/pkcgq>) затверджується (Прот. 2, 13.09.2023 р., п. 6; <http://surl.li/msdxq>) і перезатверджуються зміни до них (прот. 5, 24.11.2023, п. 5; <http://surl.li/pjkox>) Вченою радою факультету.

Студенти під час проходження виробничих практик на 2-3 курсах обирають бази практик, у т.ч. з-поміж тих підприємств, з якими укладені угоди (<http://surl.li/ehatu>).

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

Відповідно до «Положення про порядок реалізації студентами права на вибір навчальних дисциплін» (<http://surl.li/jysgl>) вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін передбачає чітко окреслену процедуру, яка складається з шести етапів.

Студенти реалізують своє право вибору навчальних дисциплін (окрім першого курсу) у період весняного семестру (лютий-квітень), який передує навчальному року, в якому передбачене їх вивчення. Перший курс обирає дисципліни на другий семестр на початку навчання (у вересні-жовтні). Вибір здійснюється в 1-му семестрі на 2-й, в 2-му на 3-4-й, в 4-му на 5-6-й, в 6-му на 7-8-й семестри, згідно з процедурою Положення.

На першому етапі відбувається доведення до відома здобувачів процедури та термінів вибору навчальних дисциплін (куратори груп, деканат). Ознайомлення з нормативними документами підтверджується щорічними опитуваннями щодо вибору ОК (<http://surl.li/apsuf>, <http://surl.li/msejp>, <http://surl.li/msejr>).

Наступний етап передбачає ознайомлення здобувачів із Каталогом (<http://surl.li/mquqc>)

вибіркових дисциплін та їхніми силабусами, які розміщені на сайті кафедри (<http://surl.li/fhlvq>) та з Каталогу загальноуніверситетських вибіркових дисциплін (<http://surl.li/lzxoq>). Організуються зустрічі з представниками кафедри чи робочої групи освітньої програми.

На третьому етапі здобувачі заповнюють заяви-анкети щодо вибору ОК (<http://surl.li/pdugw>, <http://surl.li/pduhp>, <http://surl.li/pduik>) для формування індивідуальної освітньої траєкторії. Тривалість етапу не може перевищувати два тижні.

На наступному етапі відбувається опрацювання заяв відповідальними працівниками групи забезпечення відповідно до Положення, перевірка контингенту і попереднє формування груп. За результатами етапу студентам, вибір яких не може бути задоволений з причин, зазначених у Положенні, повідомляється про відмову (із зазначенням причини) і пропонується зробити вибір із скоригованого переліку. Тривалість етапу не перевищує 5 робочих днів.

П'ятий етап передбачає повторний запис здобувачів впродовж тижня на вивчення навчальних дисциплін, згідно з правилами, наведеними у Положенні.

Заключний етап – остаточне опрацювання заяв здобувачів вищої освіти. Після перевірки і погодження деканатом, списки груп за вибірковими дисциплінами затверджуються розпорядженням декана факультету (<http://surl.li/azzwi>, <http://surl.li/msfcb>, <http://surl.li/msfco>, <http://surl.li/kkrag>), копії затверджених списків груп подаються до навчального відділу та оприлюднюються на сайті факультету (<http://surl.li/alsdf>). Обрані студентами дисципліни вносяться ними до їх індивідуальних планів. Заяви здобувачів зберігаються на кафедрі (приклади: <http://surl.li/ndqav>, <http://surl.li/ndqba>; <http://surl.li/ndqda>, <http://surl.li/ndqda>; <http://surl.li/nddom>, <http://surl.li/nddov>; <http://surl.li/nddpu>, <http://surl.li/nddqa>).

За результатами опитувань (<http://surl.li/msejp>, <http://surl.li/msejr>) понад 95% здобувачів ознайомлені з процедурою вільного вибору дисциплін.

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

У навч. плані передбачені такі види практич. підготовки здобувачів: лабораторні (7 кред.), практичні (40 кред.) заняття, що складає 52,8% від аудиторних занять; навчальна (4,5 кред.), виробничі (9 кред.) практики, курсова і бакалаврська роботи (по 3 кред.). Сукупно на практич. підготовку припадає 66,5 кред., що складає майже 1/3 від заг. обсягу.

Проведення практик регламентується Положенням (<http://surl.li/lfxpu>). На 1 курсі передбачена навч. краєзнавча, турист.-інфраструкт. практика (<http://surl.li/ehatu>), де студенти знайомляться з турист. ресурсами та інфраструктурою зах. част. України (<http://surl.li/pduzs>; новини 10.07.2021, 18-30.06.2023 р. <http://surl.li/mrggb>). На 2-3 курсах під час виробничої практики (<http://surl.li/pdvbg>) здобувачі стажуються на підприємств сфери гостинності та туризму, відповідно до угод (<http://surl.li/ehatu>). Базу практики обирають із запропонованого переліку або за бажанням – інш. заклад. Виробн. практики дозволяють здобути як загальні (ЗК1-ЗК3, ЗК9-ЗК12, ЗК14), так і фахові (СК2, СК6-СК8, СК10, СК11, СК13-СК16) компетентності, необхідні при подальшому працевлаштуванні.

На основі багаторічної співпраці з «TRAVEL STUDY WORK» (<http://surl.li/ncehb>, <http://surl.li/mrdvs>) та укладених угод (<http://surl.li/egsfk>, (<http://surl.li/mrdyw>, <http://surl.li/mrebg> та ін.) студенти здобувають практич. навички транспортного супроводу на курортах Туреччини (<http://surl.li/ehatu>), а також готельно-ресторанного обслуговування в закладах гостинності Болгарії, Словаччини.

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 забезпечує підготовку кваліфікованих фахівців сфери гостинності із повним набором soft skills, що відображено в набутті загальних компетентностей (ЗК1-14) та досягненні ПРН (ПРН11-22). Зокрема, комунікативні навички із вмінням слухати, встановлювати зв'язки, переконувати, спілкуватися українською та іноземними мовами на достатньому для професійної діяльності рівні, тощо, забезпечуються переважною більшістю ОК: 1, 3-5, 7, 9, 11, 14, 16, 18-21, 24-39, 31, 32, 34, 35, КРС, НПР, ВПР, ДПЛ (ПРН11, 12, 13, 14, 15).

Здатність до критичного мислення (вміння вирішувати проблеми, спостерігати, креативно мислити, адаптовуватись до умов) передбачено ОК 4, 6, 7, 11, 17, 20, 21, 26-29, 31, 34, 35, НПР, ВПР (ПРН18, 19, 20, 21, 22)

Виховання лідерських якостей, що проявляються у вмінні вирішувати конфлікти, домовлятися, делегувати обов'язки, управляти зустрічами тощо) забезпечується при викладанні ОК 3, 4, 11, 17, 19-21, 24-27, 32, 34, 35, НПР, ВПР (ПРН 13, 16, 18, 19, 20, 21, 22)

Здатність до самоорганізації (управління часом, робота з інформацією, бажання вчитися і розвиватися) забезпечується ОК 4, 11, 14, 20, 21, 26-28, 31, КРС, ВПР, ДПЛ (ПРН17).

Навички стресостійкості, позитивного мислення та вміння працювати в команді забезпечуються НПР і ВПР, стажуванням в Болгарії, Словаччині, Туреччині, відповідно до угод про співпрацю, позанавчальними заходами: Посвятами першокурсників (<http://surl.li/osmwl>), екскурсіями вихідного дня, роботою гуртка «Сім пагорбів» (<http://surl.li/nbyqo>).

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)?

Планування освітнього процесу в ЧНУ регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в університеті» (прот.№ 9, 30.09.19 р., <http://surl.li/hikof>) і «Додатком до Положення у частині проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів ...із застосуванням дистанційних технологій навчання» (<http://surl.li/ltqhn>). Обсяг ОП та її ОК відповідає фактичному навантаженню здобувачів і забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання.

Обов'язкові навчальні дисципліни складають від 50% до 75%, а вибіркові – не менше 25% від загальної кількості кредитів ЄКТС.

Загальний обсяг навантаження за чотири роки складає 240 кредитів. На навчальний рік заплановано 60 кредитів – по 30 кредитів на семестр. Структура 1 кредиту ECTS: від 1/3 до 1/2 припадає на аудиторне навантаження (лекції, практичні/семінарські/лабораторні заняття); решта – самостійна робота студента (СРС). Розподіл аудиторних занять на ОП відображено в навч. плані (<http://surl.li/mncyn>) та силабусах/робочих програмах дисциплін (<http://surl.li/fhlvq>).

Тривалість семестрів, відповідно до навчального плану (<http://surl.li/mncyn>): 1, 3, 5, 7 сем. – 20 тиж. (15 теор. + 2 інд. + 3 сесія), 2, 4, 6 сем. – 23 тиж. (15 теор. + 2 інд. + 3 сесія + 3 НПР/ВПР), 8 сем. – 21 тиж. (15 теор. + 2 інд. + 2 сесія + 1 держіспит + 1 захист бакалавр. роботи). Кількість аудиторних годин на тиждень коливається по семестрах в межах 19-25 год., не більше 8 на семестр форм підсумкового контролю, з них 3-4 іспити.

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

Підготовка здобувачів освіти за дуальною формою не здійснюється.

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://www.chnu.edu.ua/abiturientu/>

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

У «Правилах прийому до Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<http://surl.li/khwvu>) (пункт 2.1) зазначено, що на навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою, тобто за наявності атестата про ПЗСО. У 2020-2021 рр. обов'язковими предметами ЗНО для вступу на спеціальність «Туризм» були Іноземна мова (ваговий коефіцієнт 0,2), Географія (на вибір з-поміж інших предметів – 0,5), відповідно до Правил 2023 року обов'язковими предметами НМТ були Українська мова (0,4), Математика (0,3), Іноземна мова (на вибір, ваговий коефіцієнт 0,5), що відповідає профілю ОП.

Згідно з цим же пунктом 2.1, на навчання для здобуття ступеня бакалавра зі скороченим строком навчання з урахуванням вимог стандартів вищої освіти до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітніми програмами відповідної спеціальності та обсягу кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття відповідного ступеня вищої освіти, можуть прийматися особи на основі ОКР молодшого спеціаліста (НРК5).

Згідно з ОП на базі ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст») визнаються та зараховуються ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 242 «Туризм» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти, регулюється «Положенням про порядок переведення, відрахування, поновлення та переривання навчання студентів у ЧНУ» (Протокол № 2, 24.02.2020 р., <http://surl.li/lhwgc>) та «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти ЧНУ» (Протокол № 6, 30.06.2020 р., <http://surl.li/hikko>).

Відповідно до першого з них (<http://surl.li/lhwgc>), визнання результатів навчання, отриманих у інших ЗВО, здійснюється на підставі копії документа, що містить інформацію про здобуті результати навчання (пункт 3.2).

У другому «Положенні» (<http://surl.li/hikko>) визначено організаційне забезпечення академічної мобільності здобувачів вищої освіти, порядок визнання та перезарахування результатів навчання у ЗВО-партнері, порядок звітування та оформлення документів за результатами навчання за програмою академічної мобільності. У ньому зазначено, що ЧНУ визнає еквівалентними та перезараховує результати навчання здобувача вищої освіти у ЗВО-партнері. Визнання здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS (пункт 3.2). Перезарахування здійснюється на підставі представленого здобувачем вищої освіти документа з переліком та результатами навчальних здобутків з навчальних дисциплін, кількістю кредитів, інформацією про систему оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, завіреного в установленому порядку партнері ЗВО (пункт 3.4).

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

На період дії даної ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» прикладів визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО не було, що можна пояснити обмеженнями під час пандемії коронавірусу COVID-19 та воєнним станом в Україні.

Однак, у 2017-2018 рр. за іншою ОП (Міжнародний туризм) спеціальності 242 «Туризм» були приклади зарахування результатів навчання за програмою академічної мобільності: Галичук О.Я., Яремчук І.Я., Волощук В.В., Мельничук М.С. та ін. (2017 р., Поморська академія (м. Слупськ, Польща), Козак Ю.Р. (2017, Яський університет, Румунія), Гриник М.І. (2017, Університет Масарика м. Брно, Чехія), Вінтоняк В.Я. (2018 р., Лодзький університет, Польща).

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється «Положенням про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної в системі формальної освіти) у ЧНУ ім. Ю. Федьковича» (Протокол № 4, 28.03.2022 р., <http://surl.li/kbbpn>).

Реалізація Положення можлива для дисциплін, викладання яких починається з 2-го семестру. Визнання результатів проводять у семестрі, який передує тому семестру, в якому, згідно з навчальним планом ОП, передбачено вивчення ОК. Обмеження враховує ймовірність здобувача не підтвердити свої результати навчання у неформальній освіті. Гарант, робоча група ОП, зав. кафедри, викладачі тощо повідомляють інформацію про можливість неформальної освіти у даному ЗВО.

Університет приймає рішення про зарахування заявнику певного ОК, якщо за підсумками визнання результатів неформального та/або інформального навчання визнаються усі результати навчання, передбачені цим ОК, і зараховується відповідна кількість кредитів ECTS. Оцінка за таким ОК визначається за підсумками вимірювання визнаних результатів навчання. Якщо ж визнається тільки частина результатів навчання, заявнику зараховуються окремі види навчальної роботи за таким ОК. Загальний обсяг ОК освітньої програми, що зараховуються здобувачу освіти за підсумками визнання результатів неформального та/або інформального навчання, не може перевищувати 25% відповідної ОП.

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

Здобувачів вищої освіти ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» інформують про наявні можливості неформальної/інформальної освіти (безкоштовні дистанційні курси, тренінги, вебінари, стажування тощо) в межах змісту обов'язкових освітніх компонент. Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання» (<http://surl.li/kbbpn>), у робочих програмах фахових дисциплін прописана можливість отримання додаткових балів чи зарахування навчальних елементів за результатами неформальної освіти за умови отримання безкоштовного сертифікату, що підтверджує участь студента.

Прикладом використання елементів неформальної освіти на даній ОП може слугувати успішне проходження студенткою 212 групи онлайн-курсу «Академія готельного господарства» (17.11.2021-15.12.2021 р.) Георгійчук О. (<http://surl.li/orvco>) і отримання нею додаткових балів під час вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» (<http://surl.li/osnlb>).

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

«Положення про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/hikof>) регламентує основні форми та методи навчання і викладання на даній ОП. Форма навчання на ОП – денна, а основними видами навчання є аудиторні заняття (лекції, практичні, семінарські, лабораторні).

На даній ОП на досягнення ПРН спрямовані такі методи навчання і викладання: 1) словесні (лекція, бесіда, дискусія, консультація, проблемна ситуація тощо); 2) наочні (презентації, демонстрації); 3) практичні (ситуаційні задачі, розрахунки); 4) проєктів; 5) інтерактивні (робота в групах); 6) контролю (тести, усне та письм. опитування); 7) інтегровані (бінарні лекції, практ. заняття); 8) дистанційні тощо. Їх застосуванню сприяють навч. лабораторії кафедри (<http://surl.li/ejatq>). Позааудиторній роботі (навч. екскурсії, у т.ч. на підп-ва, консультації, наук. та сам. робота) кафедри сприяють Навч.-наук. лабораторія (<http://surl.li/fgosz>) та гурток «Сім пагорбів» (<http://surl.li/nbyqo>). Використання дистанційних технологій регулюється Додатком до Положення (<http://surl.li/ltqhn>). Всі навч. дисципліни представлені на платформі Moodle (<http://surl.li/nqses>).

Для досягнення ПРН і формування знань, умінь і навичок, необхідних для проф. діял-сті у сфері гостинності, в межах окремих ОК здійснюється вибір методів, що визначаються метою, завданнями і результатами навчання. Форми і методи навчання зазначені в силабусах і робочих програмах ОК (<http://surl.li/fhlvq>) (табл. 3)

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?

Згідно з «Положенням про систему внутр. забезпечення якості освітньої діял-сті та якості вищої освіти» (<http://surl.li/hjahp>), провідною технологією навчання здобувачів вищої освіти є студентоцентроване навчання, що передбачає врахування їхніх пріоритетів через формування індивід. освітніх траєкторій завдяки вільному вибору ОК, тем наук. досліджень, баз практик; участь студент. спільноти у перегляді та внесенні змін до ОП.

Результати регулярних опитувань здобувачів на географ. фак-ті (<http://surl.li/apsuf>), в яких беруть участь студенти даної ОП, свідчать про задоволеність методами навчання і викладання та високий рівень підготовки викладачів ОП (<http://surl.li/dkryf>, <http://surl.li/nazdr>). Результати опитувань обговорюються на засіданнях кафедри (напр., 5.12.2023 р., прот. № 5, п. 3 <http://surl.li/pdymm>), Вченої ради фак-ту (<http://surl.li/dkqdd>, <http://surl.li/khxex>, <http://surl.li/fegwc>) з метою підвищення якості викладання та задоволеності здобувачів методами і формами навчання.

Студенти можуть впливати на формування переліку дисциплін ОП через процедуру внесення змін до ОП (Зустріч 19.12.2022, <http://surl.li/mncdl>; Протокол № 2, <http://surl.li/mnclt>)

На факультеті діє канал зворотного зв'язку зі студентами – скринька довіри (<http://surl.li/aeufc>). Створені Комісії з питань етики та акад. доброчесності (<http://surl.li/pdyvh>) та забезпеч. якості вищої освіти (<http://surl.li/otljk>), інститут кураторства та зустрічі з деканатом. До складу науково-метод. ради ЧНУ входить здобувач Іващук К. (<http://surl.li/grcjk>).

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

Відповідно до Статуту ЧНУ (<http://surl.li/kinhr>), одним із основоположних принципів діяльності університету є гарантування академічних свобод учасників навчально-освітнього та науково-інноваційного процесів.

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (30.09.2019 р., <http://surl.li/hikof>) науково-педагогічні працівники мають право обирати методи та засоби навчання для забезпечення високої якості навчання. При складанні робочих програм, силабусів, наповненні платформи дистанційного навчання Moodle та у професійній діяльності викладачі реалізують своє право на академічну свободу. Вони обирають форми, методи і засоби навчання із врахуванням рівня підготовки здобувачів освіти, їхніх психологічних особливостей та інтересів. Думка студентів також враховується за підсумками регулярних опитувань (<http://surl.li/apsuf>) та при перегляді освітньої програми.

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 *

Повну інформацію учасникам освітнього процесу щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів ОП надають викладачі, які забезпечують реалізацію ОК, на першому занятті. З цією інформацією можна ознайомитися в силабусах і робочих програмах на сайті кафедри (<http://surl.li/fhlvq>) і факультету (<http://surl.li/affxl>) та платформі електронного навчання Moodle (<https://moodle.chnu.edu.ua>), призначеній для об'єднання педагогів, адміністраторів і

студентів у цілісне інформаційно-комунікаційне навчальне середовище. Здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до інформаційних ресурсів, які стосуються усіх форм освітньої діяльності.

Інформація щодо порядку та критеріїв оцінювання, зокрема окремих видів робіт у межах конкретних освітніх компонент міститься в робочих програмах, на платформі Moodle та доводиться до відома студентів викладачем під час занять.

Упродовж семестру викладачі інформують здобувачів вищої освіти про результати поточної успішності та підсумки модульного контролю з дотриманням норм конфіденційності та академічної етики, що сприяє об'єктивності, систематичності та системності, прозорості оцінювання, стимулює студентів до вчасного виконання навчальних завдань

На сайтах географічного факультету (<http://surl.li/fmsby>) та кафедри (<http://surl.li/ejatq>) висвітлено інформацію про організацію освітнього процесу.

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/hikof>), організація освіт. д-сті ЧНУ передбачає інтеграцію освіти та наук. досліджень. Основними її видами є індивід. завдання різного рівня складності, курсові та кваліф. роботи, науково-дослідні роботи, що забезпечують поєднання навч. і дослід. складової освітнього процесу. Основні наук. дослідження здійснюються студентами при написанні курсової (6 сем.) і випуск. кваліф. роботи (8 сем.), і передбачають теоретичні та аналітичні узагальнення або розв'язання практик. задачі у сфері готельно-ресторанного сервісу та туropolрейтингу із застосуванням теорій та методів туризмознавства.

На 3 курсі здобувачі обирають наукову тематику курсових робіт із запропонованих викладачами тем відповідно до напрямків їхніх наук. досліджень (<http://surl.li/fgosz>). При цьому тема наукової роботи за бажанням студента може бути змінена.

Можливості для поєднання навчання і наук. д-сті реалізуються і при проходженні виробн. практик, які є обов'язковою складовою практик. підготовки здобувачів вищої освіти ОП, що регламентується «Положенням про проведення практики...» (<http://surl.li/lfxpu>).

На 4 курсі на основі зібраних матеріалів здійснюється заключний етап наук. дослідження, яке оформлюється як кваліфікаційна робота і захищається перед ЕК. Тематика кваліф. робіт затверджується на засіданнях Вченої ради географ. фак-ту (Прот. 2 від 13.09.2023 р., п. 6.; <http://surl.li/msdxq>; Прот. 5, 24.11.2023, п. 5; <http://surl.li/pjkoх>) і розміщується на сайті кафедри (<http://surl.li/fgosz>, <http://surl.li/pkcqg>).

Здобувачі ОП апробовують результати своїх наук. досліджень на щорічних наук.-практик. студ. конференціях ЧНУ (<http://surl.li/afyib>) з опублікуванням тез (Холявчук М., Чорна Б., <http://surl.li/nbymf>), Міжнар. наук.-практик. конф. «Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції» (<http://surl.li/nbyze>), присвяченій 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму (Георгійчук О., Патра Л., <http://surl.li/owqjj>).

Для забезпечення наук.-дослід. роботи студента на кафедрі функціонує Навч.-наук. лабораторія регіон. дослідження тур. інфраструктури та рекреац. ресурсів (<http://surl.li/peyvt>), яка використовується для роботи разом із наук. керівниками для написання курсових і кваліф. робіт, для розробки інформ.-тур. ІТ-проектів студентів та ін. (<http://surl.li/fgosz>). Кафедра є розробником та адмініструє тур.-інформ. проект «Чернівці – тур. путівник», що є WEB-сайтом (www.trip.cv.ua) – провідним інтернет-ресурсом у своїй ніші, до якого долучаються студенти (Бойчук О. «Інтерактивна карта»).

На кафедрі функціонує навч.-прикладн. тур.-екскурс. гурток «7 ПАГОРБІВ»

(<http://surl.li/nbyqo>), де студенти поєднують навчання й дослідження. Здобувачі вищої освіти долучаються до різноманітних практик., факультат. заходів, тренінгів (<http://surl.li/mrggb>: 20.04.2023 р., 28.06.2023), що дозволяє формувати мислення та розкрити наук. потенціал та успішно поєднувати навчання з наук.-дослідницькою роботою.

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

Система перегляду та оцінки змісту освітніх компонентів ОП регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» (<http://surl.li/hjahp>).

Викладачі відслідковують останні наукові досягнення і сучасні практики в індивідуальній науковій діяльності, яка заохочується через щорічну рейтингову оцінку викладачів (<http://surl.li/kpzoу>), на семінарах, курсах, тренінгах та ін. За їхніми результатами викладачами запроваджуються зміни до відповідних робочих програм.

Після проходження онлайн-курсу «Академія готельного господарства» (<http://surl.li/pezkj>) доц. Круль Г.Я. внесла зміни до структури лекційних занять та змісту лабораторних робіт ОК: «Організація готельної справи», «Технологія послуг гостинності», «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування». У зв'язку із переглядом ОП і запровадженням нової ОК «Барна справа, мистецтво баристи та сомельє», були внесені зміни до тематики лекційних занять ОК «Технологія послуг харчування», а проходження онлайн-курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (<http://surl.li/pezlh>) дозволило запропонувати НЕ «Принципи та стандарти системи НАССР в закладах ресторанного господарства».

За результатами участі доц. Аніпко Н.П. в рекламно-інформаційних турах до курортів

Туреччини, Болгарії, Єгипту та стажування за програмою Erasmus+ в Людвігсбурзькому педуніверситеті (Німеччина) (сертифікати на персональній сторінці <http://surl.li/ncsybi>) було оновлено навчальний курс "Туристично-рекреаційне країнознавство" та запропоновано нову ОК «Гастрономічний туризм».

Практична діяльність в турагенції «БУКТРЕВЕЛ» доц. Андрусак Н.С. та доц. Аніпко Н.П., що є її співвласницями, участь у щорічних рекламно-інформаційних турах дозволили їм запропонувати вибіркові дисципліни до Загальноуніверситетського каталогу «Курорти та готельна база Туреччини, Болгарії, Єгипту» (<http://surl.li/ndcei>), «Туристичний агент» (<http://surl.li/ndceu>). Андрусак Н.П. був оновлений зміст ОК «Організація транспортних послуг і туристичний супровід», а під час перегляду ОП запропонована ОК професійної підготовки «Готельні комплекси курортів світу».

У результаті стажування за програмою ERASMUS+ у Сучавському університеті «Штефана чел Маре» (Румунія, 2022 р., <http://surl.li/ncssy>) Скутар Т.Д. доповнила зміст ОК «Міжнародний туризм» темою «Міжкультурна комунікація в міжнародному туризмі та діловий етикет».

Наповнення змісту навч. дисц. на платформі Moodle у 2020 р. відбулося завдяки проходженню викладачами Круль Г.Я., Бучко Ж.І., Івануном В.О., Скутар Т.Д. онлайн-курсу «Основи користування Moodle» (сертифікати та персональних сторінках викладачів, <http://surl.li/ncbvc>).

Брик С.Д., Бучко Ж.І., Андрусак Н.С. є виконавцями госпдоговірної теми 45.700 «Розробка картограф. моделей ПЗФ Чернівецької області».

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

Викладачі ОП долучаються до програм реалізації міжнар. акад. мобільності, які популяризуються ЗВО (<http://surl.li/llbkt>) та регламентуються Положенням (<http://surl.li/hikko>).

Скутар Т.Д. за програмою Еразмус+ пройшла міжнар. стажування в ун-ті «Штефан чел Маре» (Румунія, 2022р., <http://surl.li/ncssy>), Аніпко Н.П. – у Людвігсбурзькому пед. ун-ті (Німеччина, 9-13.10.2023 р., <http://surl.li/ncdpm>, <http://surl.li/npqqt>). Андрусак Н. брала участь у тижні акад. мобільності International staff training week (Польща; нов. 30.05.2023 р., <http://surl.li/mrggb>; <http://surl.li/ncycq>). Бучко Ж.І. неодноразово була учасницею Програм ЄС Еразмус+, є членкинею Україн. нац. комітету ІКОМОС (сертиф. на персон. стор. <http://surl.li/klcku>).

Для міжнар. визнання наук. досліджень, викладачі публікуються у виданнях, що індексуються БД Web of Science та БД Scopus (персон. стор. <http://surl.li/ncbvc>).

Інтернаціоналізація навчання для здобувачів відбувається відповідно до підписаних угод з Тревел Стаді Ворк (<http://surl.li/egsfx>, <http://surl.li/mrdvs>) та ін. роботодавцями (<http://surl.li/ehatu>) через стажування на курортах Болгарії (Георгійчук О., Патра Л. (новина 8.11.2022 р., <http://surl.li/mrggb>, <http://surl.li/ndczq>), Чорна Б., Холявчук М., Вишнеvsька Д. (<http://surl.li/nddcx>), Туреччини (Мартишина Н., <http://surl.li/ndddh>), (<http://surl.li/ncehb>), Словаччини, Греції тощо. Укладені угоди про співпрацю з Академією проф. освіти «Меркур» (Словаччина, <http://surl.li/pfbik>, <http://surl.li/mrdyw>).

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?

Контрольні заходи та система оцінювання визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу в ЧНУ ім. Ю. Федьковича» (<http://surl.li/hikof>), «Додатком до Положення... в частині проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів із застосуванням дистанційних технологій навчання» (<http://surl.li/ltqhn>), «Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ» (<http://surl.li/mcwvi>), які передбачають здійснення таких видів контролю: поточного, модульного, підсумкового (семестрового) і підсумкової атестації здобувачів. Форми контролю – усний та письмовий, який включає тестування.

Основними формами поточного контролю на даній ОП є усний контроль (індивідуальне та фронтальне опитування, захист лабораторних і практичних робіт, оцінка творчих проєктів і творчих завдань, розробка та представлення мультимедійних презентацій, аналіз презентацій); письмовий контроль (контрольні роботи, практичні роботи, розрахункові задачі, ситуаційні завдання); тестування, що здійснюються під час проведення аудиторних та інших видів занять і передбачають систему накопичення балів за кожен вид робіт.

На ОП, як і в університеті, практикується поточний (модульний) контроль (загальною кількістю 60 балів), що складається принаймні з 2-х модулів упродовж семестру (по 30 балів кожен). Підсумковий контроль (залік, іспит – 40 балів) за всіма ОК проводиться у формі усного чи письмового контрольного опитування, тестування (в т.ч. на платформі Moodle) відповідно до затвердженого графіка освітнього процесу (<http://surl.li/fmsby>). Підсумкова оцінка з ОК є сумою балів, отриманих за окремі види навчальної діяльності впродовж семестру (поточний, модульний і підсумковий контроль) і максимально становить 100 балів. Перевірку цих видів

контролю здійснює кафедра і деканат через заповнення викладачами модульних і підсумкових відомостей за ОК.

Силабуси та робочі програми ОК містять інформацію про контрольні заходи, спрямовані на перевірку досягнення програмних результатів із розподілом балів за кожен вид робіт та критерії їх оцінювання. Щороку вони переглядаються, оновлюються, затверджуються на засіданнях кафедри із подальшим оприлюдненням на сайті кафедри (<http://surl.li/fhlvq>, <http://surl.li/pgseu>) та платформі Moodle (<https://moodle.chnu.edu.ua>).

Хорошим стимулом до активного навчання, самостійної роботи, самовдосконалення, участі у громадській діяльності університету є система рейтингового оцінювання студентів (<http://surl.li/apiif>), що визначається «Положенням про рейтинг студентів ЧНУ ім. Ю.Федьковича» (<http://surl.li/lrusd>).

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

Контроль за якістю знань є обов'язковою складовою освітнього процесу в підготовці фахівців за даною ОП, як і загалом в Університеті. Процедура оцінювання результатів навчання регулюється «Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання» (п. 3, <http://surl.li/mcwvi>).

Чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання навч. досягнень здобувачів забезпечується їх детальним прописуванням у робочих програмах і силабусах (<http://surl.li/fhlvq>). Методичне забезпечення контролю охоплює: перелік теорет. питань і завдань практ. змісту для різних видів контролю; тестові завдання/екзаменаційні білети; критерії оцінювання (<http://surl.li/pgseu>) та ін. Інформація про контрольні заходи і критерії оцінювання доводиться до відома студентів на першому занятті з навч. дисципліни. Результати навчання здобувачів оцінюються систематично і порційно за окремими темами лекцій і семінарських занять, практ. і лаб. роботами, про які він знає з силабусу. Кожен студент знає загальну структуру оцінки, скільки балів може отримати, що здав, і що потрібно ще здати. Всі зароблені поточні бали та результати модульного контролю повідомляються здобувачам. Перевага надається тестуванню, оскільки воно забезпечує чіткість і зрозумілість оцінювання.

Здійснення викладачем контр. заходів контролюється завідувачем кафедри і деканатом, Навч. відділом у вигляді контр. зрізів.

Об'єктивність оцінювання контрольних заходів здійснюється через опитування здобувачів (<http://surl.li/apsuf>).

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

Інформація про форми контрольних заходів, критерії оцінювання різних видів робіт чітко прописані у робочих програмах, силабусах, в т.ч. виставлені на платформі Moodle, і доводиться викладачами до відома здобувачів освіти на першому занятті з навчальної дисципліни. Терміни проведення модульного та підсумкового (заліки, іспити, практики, підсумкові атестації) контролю зазначені у графіку освітнього процесу (<http://surl.li/argph>) та розкладі заліково-екзаменаційної сесії (<http://surl.li/alsdf>), завчасно оприлюднені на офіційній веб-сторінці географічного факультету (<http://surl.li/fmsby>) та кафедри (<http://surl.li/ejatq>). Окрім того, розклад заліково-екзаменаційної сесії розміщують на дошці оголошень географічного факультету за місяць до її початку. У випадку дистанційного чи змішаного формату навчання інформація про контрольні заходи та терміни їх проведення розміщується на навчальній платформі Moodle.

З-поміж питань анкетування «Задоволеність студентів методами викладання навчальних дисциплін...» (<http://surl.li/apsuf>), яке регулярно проводиться на факультеті, є питання про форми контрольних заходів та критерії оцінювання. За результатами опитування 2023-24 н.р. (<http://surl.li/nazdr>) 93,7% здобувачів відповіли, що завчасно озайомлені з критеріями оцінювання, 76% надають перевагу тестам, як формі контролю. Отримана інформація враховується для покращення якості освітнього процесу.

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

Атестація відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня (<http://surl.li/ehmsw>) і здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (з 2022-23 навч. року) та атестаційного екзамену. Кваліфікаційна робота (<http://surl.li/pgsse>) передбачає перевірку на плагіат теоретичних та аналітичних узагальнень або розв'язання практичної задачі у сфері готельно-ресторанного сервісу, туризму і рекреації з використанням теорій та методів туризмознавства (<http://surl.li/mndcx>). Атестаційний екзамен (<http://surl.li/pgsuf>) спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та ОП.

Атестація здійснюється відповідно до розробленого «Порядку проведення атестації здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/fqrru>) екзаменаційною комісією, що затверджується Наказом ректора. До складу комісії залучаються представники роботодавців відповідно до «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи Екзаменаційної комісії (ЕК) в

Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<http://surl.li/mdfif>).

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

Процедура проведення контрольних заходів в ЧНУ регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу» (п. 6; <http://surl.li/hikof>), «Додатком до Положення...» (пп. 2, 3, 4; <http://surl.li/ltqhn>), «Положенням про контроль та систему оцінювання...» (<http://surl.li/mcwvi>), «Положенням про проведення практики...» (п. 4; <http://surl.li/lfxpu>), «Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти...» (<http://surl.li/mdfif>). Ці нормативні документи доступні для учасників освітнього процесу і оприлюднені на офіційній сторінці Університету (<http://surl.li/kiwxb>).

Положенням визначені види контролю (вхідний, поточний; підсумковий (семестровий), атестація), форми контролю (усний, письмовий (різновидом його є тестовий контроль), його методичне забезпечення (перелік питань та завдань практичного змісту для різних видів контролю, тестові завдання, екзаменаційні білети, критерії оцінювання). Види, форми контролю та їх методичне забезпечення зазначаються в робочих програмах ОК. Вимоги до контролю: об'єктивність, систематичність, диференційований та комплексний підхід.

Інформація про контрольні заходи є доступною на сайті факультету (<http://surl.li/apgph>). Проводяться відповідно до графіка освітнього процесу (<http://surl.li/fmsby>) та розкладу (<http://surl.li/alsdf>), а проведення модульного контролю узгоджується деканатом з метою запобігання накладання на один день кількох контрольних заходів. Для уникнення необ'єктивності оцінювання, використовується тестовий контроль та письмові роботи.

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

Об'єктивність екзаменаторів визначається «Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання...» (п. 3.8-3.9; <http://surl.li/mcwvi>), де йдеться про рівні умови для всіх здобувачів, механізм підрахунку балів, єдині критеріальні підходи до оцінювання, єдину процедуру перездачі, оскарження результатів атестації. Об'єктивності оцінювання здобувачів сприяють тестові завдання до ОК з негайним результатом на платформі Moodle.

Конфліктні ситуації щодо результатів підсумкового контролю врегульовуються «Положенням про засади безконфліктних ситуацій та врегулювання спорів учасників освітнього процесу» (<http://surl.li/hilbh>). Студенти можуть повідомити про конфліктні ситуації через електронну скриньку довіри факультету (<http://surl.li/aeufc>), або скриньку, розташовану в його корпусі. За наявності скарг від здобувачів щодо необ'єктивності оцінювання з боку викладача рішенням декана створюється комісія у складі заступника декана, завідувача кафедри та НПП зі складу викладачів кафедри. В разі незгоди здобувача з результатами підсумкового контролю, відповідно до процедури, прописаної в «Положенні про апеляцію на результати підсумкового контролю» (<http://surl.li/lhwgn>), студент упродовж 2-х днів після оголошення результатів може оскаржити їх. Порядок подання і розгляду апеляції оприлюднюється до початку підсумкового семестрового контролю.

За період дії даної ОП конфліктних ситуацій, пов'язаних із необ'єктивністю викладачів при проведенні контрольних заходів, виявлено не було.

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

Процедура врегулювання повторного проходження контрольних заходів визначається «Положенням про організацію освітнього процесу» (Розд. VI, <http://surl.li/hikof>) та «Положенням про контроль і систему оцінювання...» (пп. 3.8-3.9, <http://surl.li/mcwvi>). Студенти, які одержали під час семестрового контролю незадовільні оцінки (FX), можуть ліквідувати заборгованість у визначені деканатом терміни до початку наступного навчального семестру. Перескладання семестрового контролю для покращення позитивної оцінки не допускається.

Повторне складання заліку/іспиту допускається не більше 2-х разів із кожної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яка формується за розпорядженням деканату. При отриманні здобувачем незадовільної оцінки (FX, F) під час складання екзамену комісії, він відраховується з університету або залишається на повторний курс. Рішення комісії є остаточним.

За наявності документально підтвердженої поважної причини затверджується індивідуальний графік для складання семестрового контролю.

Здобувачі, які не склали кваліфікаційний іспит чи не захистили кваліфікаційну роботу, мають право на повторну атестацію в наступний термін роботи ЕК впродовж 3-х років. В разі незгоди здобувача із результатами підсумкового контролю передбачена апеляція згідно з «Положенням про апеляцію...» (<http://surl.li/lhwgn>)

Графіки перескладання, затверджені деканом факультету, оприлюднюються на сайті (<http://surl.li/alsdf>) та інформаційному стенді факультету.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів

проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Відповідно до «Положення про контроль та систему оцінювання результатів навчання студентів» (<http://surl.li/mcwvi>), «Положення про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань» (<http://surl.li/lhwgn>), «Положення про атестацію здобувачів...» (п. 5, <http://surl.li/mcwvi>), здобувачі мають право на оскарження дій органів управління університету та їх посадових осіб, педагогічних і науково-педагогічних працівників. Для вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних із проведенням контрольних заходів, процедурою передбачене подання особисто здобувачем заяви на ім'я декана впродовж 2-х робочих днів після оголошення результатів підсумкового оцінювання. Апеляційна заява, подана не в установлені терміни, розгляду не підлягає. Розглядається вона на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного дня після її подання. У разі надходження письмової заяви від студента, наказом ректора створюється апеляційна комісія у складі проректора, декана, зав. кафедри і викладача кафедри, який не брав участі у проведенні семестрового контролю, та представника студент. самоврядування фак-ту. Рішення апел. комісії приймається більшістю голосів від загального складу комісії. За результатами перескладання на основі прийнятого комісією рішення зміни вносяться до відповідних документів, передбачених Положенням про апеляцію. Рішення комісії є остаточним і не підлягає оскарженню. За період реалізації даної ОП випадків оскарження процедури і результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Політика, стандарти і процедура дотримання академічної доброчесності в ЧНУ ім. Ю. Федьковича регламентуються Статутом ЧНУ (<http://surl.li/kinhr>), Етичним кодексом (<http://surl.li/klphb>; зі змінами <http://surl.li/loggf>), «Правилами академічної доброчесності» (<http://surl.li/klphj>), «Положенням про виявлення і запобігання плагіату» (<http://surl.li/klpho>), «Положенням про постійну комісію з питань академічної доброчесності...» (<http://surl.li/hilgn>).

Інформація щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності систематично передається представниками деканату (<http://surl.li/affzl>), студентської ради, кураторами академічних груп, науковими керівниками курсових і кваліфікаційних робіт до здобувачів вищої освіти даної ОП.

У ЗВО створена Комісія з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту (<http://surl.li/hilgl>), завданнями якої є реалізація заходів і моніторинг дотримання цінностей академічної доброчесності всіма учасниками освітнього процесу. Нею розроблені «Правила академічної доброчесності» (<http://surl.li/klphj>).

На географічному факультеті також сформована Комісія з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/pdyvh>), членом якої є гарант ОП Круль Г.Я. Дотримання Правил академічної доброчесності є обов'язковими для науково-педагогічних, адміністративних та інших працівників ЗВО і здобувачів вищої освіти.

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

«Положенням про виявлення і запобігання академічному плагіату в ЧНУ» (<http://surl.li/klpho>) визначено порядок перевірки (п. 3), умови подання кваліфікаційних робіт та відповідальність, яку несе кожен учасник освітнього процесу за плагіат.

Для підвищення якості навчального процесу рекомендовано перевіряти на унікальність і наявність плагіату курсові та кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня з використанням системи UNICHECK (<http://surl.li/nhess>; <http://surl.li/nhetg>), яка дозволяє виявити запозичений текст, цитати і посилання на використані джерела. Здобувачі заповнюють і підписують заяву, яка підтверджує факт відсутності запозичень та їх поінформованість щодо можливих санкцій при виявленні плагіату. В разі негативного висновку, робота повертається на доопрацювання.

UNICHECK імплементований в систему електронного навчання Moodle, що дозволяє перевіряти на плагіат всі завдання здобувача (тези, реферати, есе, практичні тощо), які туди завантажуються.

Публікація тез і статей здобувачів за результатами проведених досліджень в університетських збірниках наукових праць здійснюється за умови їх перевірки науковими керівниками та науково-редакційним відділом університету.

Важливим інструментом протидії порушенням академічної доброчесності є створена на географічному факультеті Комісія з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/pdyvh>), яка розглядає випадки порушення академічної доброчесності.

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

Популяризація академ. доброчесності серед здобувачів відбувається через інформаційний супровід студента на сторінці «Академічна доброчесність» ЧНУ (<http://surl.li/kiler>). В ЗВО функціонує Комісія з питань академ. доброчесності (<http://surl.li/hilgl>), якою щороку розробляється план заходів з популяризації акад. доброчесності (2023, <http://surl.li/kilxw>).

На факультеті є відповідний інформ. стенд і створена відповідна вкладка на сайті (<http://surl.li/affzl>). Комісія з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/pdyvh>), яка функціонує на факультеті, ініціює зустрічі та вебінари для НПП і здобувачів з питань дотримання акад. доброчесності (<http://surl.li/affzl>). Доц. Бучко Ж.І., Заячук О.Г., Круль Г.Я. пройшли онлайн-курс «Академічна доброчесність» на платформі Prometheus (сертифікати на персон. сторінках <http://surl.li/ncbvc>). НПП на заняттях та семінарах (<http://surl.li/opyhv>, <http://surl.li/obvew>) наголошують на дотриманні акад. доброчесності при виконанні практич., індивід., письм. робіт, написанні тестів, підсумковій атестації. Наукові керівники доводять до відома здобувачів вимоги дотримання акад. доброчесності при підготовці і написанні наукових публікацій, курсових і кваліфікаційних робіт.

Щорічно серед студентів проводиться анонімне опитування «Молодь проти корупції» (<http://surl.li/apsuf>, <http://surl.li/nhlii>), в якому здобувачі висловились щодо обізнаності з поняттям «корупційні дії», проявів хабарництва на даній ОП, ставлення до них та ін.

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

Відповідно до Етичного кодексу (<http://surl.li/klphb>; зі змінами <http://surl.li/loggf>) в ЧНУ передбачена відповідальність за порушення академічної доброчесності (розділ 4) для здобувачів освіти і НПП.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне вивчення відповідного ОК ОП; відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати за навчання. З метою дотримання правил академічної доброчесності в ЧНУ діє Комісія з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту (<http://surl.li/hilgl>), склад якої, принципи і методи діяльності, порядок прийняття нею рішень передбачені «Положенням про постійну комісію з питань академічної доброчесності» (<http://surl.li/hilgn>). Комісія розглядає кожне порушення правил академічної доброчесності та приймає рішення. Компетенція її зводиться до підтвердження чи спростування факту порушення членом університетської спільноти правил академічної доброчесності. Формою роботи комісії є відкриті засідання, рішення приймаються простою більшістю присутніх. Рішення Комісії вручається особі, щодо якої воно виносилося, та адміністрації університету для вжиття необхідних заходів і оприлюднюється на веб-сайті університету.

За період реалізації даної ОП відповідних ситуацій не було. Проте на ОП "Туризмознавство" (другого (магістр.) рівня вищої освіти) була.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів ОП здійснюється відповідно до Положення (<http://surl.li/kpvyu>). Звертається увага на відповідність вищої освіти, спеціальності, за якою здобутий наук. ступінь (11.00.02 «Економічна та соціальна географія» має таку відповідність), теми дисертації, вченого звання, отриманого на профільній кафедрі, спеціальності 242 «Туризм». Береться до уваги наявність навч. посібників, наук. статей та ін. публікацій, релевантних навч. дисциплінам, фах. стажування. Усі вимоги до кандидатів, що претендують на подальші трудові відносини, зазначені в Розпорядженні (<http://surl.li/nhzbv>). Реалізацію даної ОП забезпечують 12 викладачів кафедри (<http://surl.li/ncbvc>), з них: проф., д.г.н. Кілінська К.Й. – розробник Стандарту «Туризм», Король О.Д. і Бучко Ж.І. (експерт НАЗЯВО «Туризм») – захистили докт. дисертації на туристичну тематику. 9 канд. наук, половина з яких за спец. 11.00.02; Іванунік В.О., Скутар Т.Д. – дисерт. на турист.-рекреац. тематику. Брик С.Д., Іванунік В.О., Скутар Т.Д. мають вищу економічну освіту за спец. «Менеджмент організацій», Андрусак Н.С. – «Туризм». Андрусак Н.С., Аніпко Н.С. є співвласниками турбізнесу. Круль Г.Я. – автор навч. посібників з готельно-ресторанних дисциплін, у т.ч. посібник, який перевидається щодва роки націон. видавцем, – «Організація готельної справи». Також залучені викладачі інших фак-тів ЧНУ для забезпечення відповідних ОК. Усі мають значний навч.-метод. доробок за дисциплінами, які викладають (див. дод. 2).

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

Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу в рамках даної ОП відбувається через розробку, вдосконалення (<http://surl.li/mncbz>, <http://surl.li/mncci>), рецензування ОП (<http://surl.li/mqsrd>, <http://surl.li/mozob>, <http://surl.li/mozok>), проведення занять, виробничі практики і стажування (<http://surl.li/ehatu>), підсумкову атестацію (участь в роботі ЕК).

До складу проект. групи при внесенні змін до ОП були включені власники готельного, ресторанного, туристичного бізнесу Назаров О., Рудейчук Р., Гурчик А., Андрусак Н. (<http://surl.li/mndcx>; <http://surl.li/pgusy>, §3). Рекомендації роботодавців при обговоренні змін до ОП, спрямовані на підсилення практ. складової ОП (<http://surl.li/mncoi>, <http://surl.li/mncspb>), були враховані в оновленій ОП (2023) через внесення окремих ОК проф. блоку, збільшення кредитів на практ. підготовку. Співпраця із роботодавцями проявляється через виробничі практики, під час яких здобувачі стажуються на підприємствах готельно-ресторанного і туристичного профілю Чернівців і за місцем проживання, відповідно до угод (<http://surl.li/ehatu>). В ЧНУ створена Рада стейкхолдерів (<http://surl.li/jdiin>, <http://surl.li/lrvvo>) задля забезпечення якості ОП для підготовки фахівців. На георг. фак-ті діє Рада стейкхолдерів (<http://surl.li/kquju>, <http://surl.li/mpxrm>), на засіданнях якої обговорюються питання виробничих практик, підсилення прикладної складової ОП, можливостей запровадження дуальної освіти в навчальний процес (<http://surl.li/nihvx>).

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

Згідно зі Статутом ЧНУ (<http://surl.li/kinhr>, п. 8.3) до освіт. процесу можуть залучатись фахівці-практики і представники роботодавців. Для підсилення профспрямування на даній ОП на аудиторні заняття запрошуються професіонали сфери готел.-ресторан. сервісу та туроперейтингу, що висвітлюється в Новинах кафедри (<http://surl.li/mrggb>) і фак-ту (<http://surl.li/afktt>).

За період реалізації ОП було проведено понад 20 спільних із фахівцями-практиками занять: з ОК «Технологія послуг харчування» (1.03.2021), «Організація ресторанної справи» (20.10.2023) з ресторатором, співвласником ОЗЗІ ГРУП Назаровим О., шеф-кухарем ресторану при готелі Wellnesshotel Linde (Austria) Графом Р. (4.11.2022), адміністраторками готелів «Allure Inn» (Чернівці) Заячук А. (26.09.2022), «Vilson» (Буковель) Матюніною Д. (20.03.2023), співвласником мережі ресторанів YOKI Бельмегою Д. (20.11.2023) та ін.

(<http://surl.li/nrhrz>). Були проведені заняття на підприємствах готельно-ресторанного і тур. профілю (новини кафедри (<http://surl.li/mrggb>) і факультету (<http://surl.li/afktt>)).

Брик С., Іванунік В., Круль Г., Бучко Ж., Аніпко Н., Андрусак Н., Заячук О. є членами проф. ГО (<http://surl.li/nlyme>, <http://surl.li/ehisu>, <http://surl.li/nlytc>, <http://surl.li/nrhvu>), Іванунік В., Круль Г. – філансери гіді-екскурсоводи (<http://surl.li/pguxp>), Аніпко Н., Андрусак Н. – власниці турагенції «Буктревел» (<http://surl.li/nrhtd>).

Стейкхолдери є головами ЕК при проведенні атестації здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/otmpw>).

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

Можливості для проф. розвитку викладачів регулюються «Положенням про підвищення кваліфікації» (<http://surl.li/hiljn>). Підвищення наук.-педагогічної і наук. кваліфікації НПП здійснюється через стажування щоп'ять років на споріднених за спеціальністю кафедрах інших ЗВО (Круль Г.Я., Заячук О.Г. – кафедрі технол. та орг-ції рестор. госп-ва; Кілінська К.Й., Андрусак Н.С., Аніпко Н.П. – менеджменту і туризму ЧТЕІ КНТЕУ, Король О.Д., Іванунік В.О. – каф. туризму та готел.-рестор. справи Кам.-Поділ. націон. ун-ту ім. І. Огієнка) (на персон. стор. викладачів <http://surl.li/ncbvc>). Проходженню міжнар. стажувань сприяє відділ міжнар. відносин ЗВО. За програмою ERASMUS+ Скутар Т.Д. стажувалась у Сучавському ун-ті «Штефана чел Маре» (Румунія, 2022; <http://surl.li/ncssy>), Андрусак Н.С. – в «Staff Training Week» у Вроцлавському ун-ті (Польща, 2023; <http://surl.li/ncsqc>), Аніпко Н.П. – в Людвігсбурзькому пед. ун-ті (Німеччина, 2023; <http://surl.li/nrqqt>), Бучко Ж.І. брала участь у міжнар. літній школі Жана Моне (2021; <http://surl.li/digju>), Брик С.Д. – у Вищій школі туризму та екології в м. Суха Бескидська (Польща, 2021; <http://surl.li/pguzs>).

Проф. розвиткові НПП сприяє участь у фахових тренінгах, курсах, вебінарах, що підтверджено сертифікатами на стор. викладачів (<http://surl.li/ncbvc>).

Важливими проф. потребами НПП є забезпечення користування бібліотечними, інформ. ресурсами різних підрозділів ЗВО. ЧНУ організований доступ до наукометричних і інформ. баз даних (Scopus, Web of Science).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У ЧНУ діє система заохочення науково-педагогічного персоналу за досягнення, що регулюється Статутом (Р. 7; <http://surl.li/kinhr>) і Колективним договором (пп. 1.7, 1.21, Додаток 5; <http://surl.li/kpyls>). Якість освітньої діяльності викладачів визначається за результатами рейтингового оцінювання наукової та науково-педагогічної діяльності викладачів, яким передбачено матеріальне стимулювання переможців рейтингу (<http://surl.li/anwld>) нарахуванням доплати до зарплати. Кафедра географії та менеджменту туризму за підсумками рейтингового оцінювання 2020-2022 р. займає 44 позицію із 79 кафедр ЗВО та 3-тє місце серед кафедр факультету.

За результатами рейтингової оцінки кафедр визначається розмір преміювання викладачів. В ТОП-20 на 9 позиції в рейтингу доц. Бучко Ж.І. (<http://surl.li/nqdtq>), високі місця посідають

доценти Круль Г.Я., Король О.Д., Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. (<http://surl.li/kpzoу>, див. Заг. рейтинг).

За досягнення в сфері підготовки фахівців, вагомі наукові здобутки Грамотою університету відзначено Короля О.Д., Подякою – Кілінську К.Й. За поданням університету Почесними грамотами Чернів. облради відзначені Король О.Д., Кілінська К.Й., Круль Г.Я., Брик С.Д., Аніпко Н.П., Подякою від департаменту освіти і науки ЧОДА, Подякою МОНУ – Король О.Д. і Бучко Ж.І., почесною відзнакою Чернівецької ОДА «Вдячна Буковина» та Грамотою МОНУ – Бучко Ж.І., медаллю «За заслуги перед Буковиною» – Явкін В.Г. (див. персон. стор. викладачів <http://surl.li/ncbvc>).

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?

Для забезпечення освіт. діял-ті здобувачів за даною ОП залучені аудиторії географ. фак-ту (корп. 4 площею 2358,1 м²); 2 ауд. заг. площею 60 м² у корп. №1. Є 4 комп. класи на понад 50 комп'ютерів. Функціонують навч. лабораторії: симуляції турист. ситуації (в корп. 1, ауд. 62 <http://surl.li/nqrkv>, <http://surl.li/ejatq>), ресторан. обслуговування та устаткування (корп. 4, ауд. 7 <http://surl.li/nqrk>, <http://surl.li/ejatq>), навч.-наукова лабораторія регіон. дослідження туристичної інфраструктури та рекреаційних ресурсів (корп. 4, ауд. 7а) з відповідним обладнанням (<http://surl.li/pgvjw>, <http://surl.li/peuyt>). У всіх корпусах ЧНУ обладнані точки доступу до Інтернет-мережі EDUROAM. Комп'ютерні класи об'єднані в локальні мережі та в єдину мережу університету.

Практична підготовка забезпечується на базі студентських практик «Мигове»

(<http://surl.li/ehatu>). Під час практики 2023 р. студентами використовувався 1 котедж заг. місткістю 24 місця. На 80% побудований другий котедж.

Дистанційне навч. здобувачів освіти в університеті забезпечується на платформі MOODLE <http://surl.li/nqses>, де містяться навч.-метод. матеріали по всіх ОК.

Інформ. забезпечення представлене науковою бібліотекою ЧНУ (<http://surl.li/nqsjm>) на 500 посадкових місць із загальним фондом 2 724 935 примірників. Кафедра має власну бібліотеку та доступ до літератури на сайті кафедри в електронному варіанті (<http://surl.li/nvumi>, <http://surl.li/nqtbm>). Публікації НПП внесені в репозитарій ЧНУ (<https://archer.chnu.edu.ua>).

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?

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/hikof>) здобувачам освіти забезпечується право на безпечні умови навчання та побуту; трудову діяльність у позанавч. час; безоплатне користування бібліотеками, навч., наук., спорт., виробн., культ.-освітньою, побут., оздоровчою базами ЗВО; забезпечення гуртожитком на період навчання. У всіх корпусах є доступ до мережі безпечного Інтернету EDUROAM (<http://surl.li/dlhxl>). Для відпочинку та фіз. розвитку студентів в ЧНУ діє фізкультурно-оздоровчий комплекс (5 спорт.-тренажер. залів на 2028 м², зал лікув. фізкультури, 2 волейб. майданчики, баскетбольний, гандбольний, 2 футбольні поля та тенісний корт) з відповідним сучасним інвентарем і спорядженням.

У студмістечку (<http://surl.li/lrttu>) є 6 гуртожитків на 2800 ліжко-місць, діє медпункт, стоматкабінет, кафе, 4 актові зали, студ. клуб.

В ЧНУ діє профспілкова організація студентів (<http://surl.li/lruvq>), студпарламент (<http://surl.li/leedx>), волонтерський штаб (<http://surl.li/mdhvj>), Центр культури і дозвілля (<http://surl.li/kirwc>).

На географ. фак-ті створено студ. простір «Екватор», де здобувачі у позанавчальний час відпочивають, спілкуються, проводять студентські заходи (<http://surl.li/nbyqo>; Студ. побут). Деканат, НПП забезпечують контакт між здобувачами освіти щодо їхніх потреб, проводять регулярні опитування (<http://surl.li/apsuf>).

На кафедрі діє навчально-прикладний туристично-екскурсійний гурток «7 пагорбів» (<http://surl.li/nbyqo>, <http://surl.li/pgwrl>).

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

Відповідно до Статуту (<http://surl.li/kinhr>) університет забезпечує здобувачам вищої освіти безпечні та нешкідливі умови навчання, праці та побуту. Учасники освітнього процесу повинні дотримуватись норм безпеки життєдіяльності та охорони праці відповідно до існуючих правил та інструкцій. На початку кожного навчального року студенти проходять інструктаж щодо дотримання правил техніки безпеки, зокрема на лабораторних і практичних заняттях, під час

навчальних і виробничих практик, про що є відповідні записи у спеціальних журналах. В усіх аудиторіях і лабораторіях витримані необхідні санітарні умови, температурний режим, освітлення, проводиться вологе прибирання і провітрювання. У студмістечку є медпункт, в деканаті, на кафедрах, в укриттях – аптечки, в корпусі факультету – пожежний щит, на кафедрах і в загальнодоступних місцях – вогнегасники. Наявні укриття.

У «Правилах внутрішнього трудового розпорядку в ЧНУ» регламентується право на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насилля (п. 5 <http://surl.li/lrucu>). На сайті університету та на інфостендах у доступних місцях наведені Пам'ятки щодо дій учасників освітнього процесу під час надзвичайних ситуацій (<http://surl.li/lruge>). В ЗВО функціонує Служба охорони праці та радіаційної безпеки (<http://surl.li/kswvt>); Соціально-психологічний центр (<http://surl.li/grbxs>), куди можна звернутися за потреби.

Безпека корпусів і території університету контролюється камерами спостереження, службою охорони, черговими на території корпусів.

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?

На підставі Закону України «Про вищу освіту», Статуту ЧНУ, Етичного кодексу, та інших нормативних документів в університеті розроблений та діє комплекс механізмів щодо всебічної підтримки здобувачів вищої освіти. Освітню та консультативну підтримку здобувачів здійснюють: деканат, через надання у вільному доступі необхідної інформації щодо організації освітнього процесу (<http://surl.li/fmsby>) у рубриках «Навчальний процес» (<http://surl.li/mkzlb>) та «Студенту» (<http://surl.li/argph>) на сайті фак-ту та на інфостенді; викладачі, надаючи навчально-методичні матеріали, доступ до електронних курсів, репозитарію, електронної бібліотеки кафедри та залучаючи їх до наукової роботи. За кожною академгрупою закріплені наставники (куратор) (<http://surl.li/ehxlk>), який інформує здобувачів про їх права, обов'язки, можливості, роз'яснює питання, які виникають під час освітнього процесу, надає емоційну підтримку, мотивує, згуртовує, допомагає.

Інформаційно-освітня підтримка здійснюється через бібліотеку ЧНУ (<http://surl.li/nqsjm>), платформу MOODLE (<http://surl.li/nqses>). Необхідна інформація розміщена на офіційних сайтах університету (<https://www.chnu.edu.ua>), факультету (<http://geo.chnu.edu.ua>), кафедри (<http://www.geotour.chnu.edu.ua>). Створені сторінки в соцмережах Facebook (<http://surl.li/kthwb>, <http://surl.li/ntkfs>, <http://surl.li/afkyu>, <http://surl.li/ntkfy>) та Instagram (<http://surl.li/ntkhp>, <http://surl.li/ntkjs>), офіційні канали комунікації зі студентами (https://t.me/chnu_1875, https://t.me/geo_family_prof) та групи із викладачами у Viber і Telegram, що забезпечують зв'язок між здобувачами і викладачами, керівництвом фак-ту чи ун-ту.

Консульт. та соц. підтримку надають Відділ з виховної роботи та гуманітарної освіти (<http://surl.li/mdjek>) та Соціально-психологічний центр (<http://surl.li/grbxs>) через соц. захист, покращення умов проживання в гуртожитках, надання інформації про можливості працевлаштування. Соц. підтримку також реалізовує профспілка студентів (<http://surl.li/lruvq>) через електронну Скриньку довіри (<http://surl.li/aeufc>) та скриньку, розташовану в корпусі факультету. Органи студ. самоврядування (<http://surl.li/leedx>) долучені до захисту прав та інтересів здобувачів, проблем їх навчання, побуту та дозвілля і забезпечують зворотний зв'язок із адміністрацією ун-ту та фак-ту. Відбуваються регулярні зустрічі деканату зі здобувачами та їх представниками (<http://surl.li/otnry>, <http://surl.li/otnuf>, <http://surl.li/otnwm>).

Для з'ясування думки здобувачів щодо рівня їхньої задоволеності підтримкою з боку ЗВО проводяться щосеместрові опитування (<http://surl.li/apsuf>). За підсумками опитування «Задоволеність студентів...» у 2023-2024 н.р. (<http://surl.li/nazdr>) більшість здобувачів (понад 76%) задоволені освітньою підтримкою, а понад 90% опитаних студентів оцінили рівень викладання на факультеті як високий та достатній. За період реалізації даної ОП скарг та нарікань від здобувачів не надходило.

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)

У Статуті ЧНУ (п. 7.13; <http://surl.li/kinhr>) передбачене створення необхідних умов для здобуття вищої освіти особами з особливими освітніми потребами. Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/hikof>) вони мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я. Для цих осіб у «Правилах прийому до ЧНУ у 2023 р.» (розділ 7, <http://surl.li/khwvu>) прописані спеціальні умови вступу. Розроблений «Порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп, а також надання їм соціально-психологічної допомоги» (<http://surl.li/lrvdz>).

В університеті функціонує платформа дистанційного навчання MOODLE (<https://moodle.chnu.edu.ua>) з наповненням всіх дисциплін. Приміщення ЗВО доступні для осіб з інвалідністю та представників маломобільних груп населення, що підтверджено Технічним висновком (<http://surl.li/lrveo>).

Для осіб з обмеженими можливостями пересування на географ. фак-ті доступ забезпечений

встановленими пандусами (<http://surl.li/obvij>). Для незрячих осіб на поверхах є таблички з використанням шрифту Брайля (<http://surl.li/obvit>). На даній ОП немає осіб з обмеженими можливостями.

Для осіб, які мають дітей, передбачений індивід. графік навчання з використанням платформи MOODLE. Яворська К. (412 гр.) навчається за індивід. графіком впродовж 2-х років (<http://surl.li/oqdqr>, <http://surl.li/oqdql>).

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?

Основні принципи політики та процедури врегулювання конфліктних ситуацій прописані в Етичному кодексі ЧНУ (<http://surl.li/klphb>; зі змінами <http://surl.li/loggf>), у «Правилах академічної доброчесності» (<http://surl.li/klphj>), у «Положенні про засади безконфліктних комунікацій та врегулювання спорів учасників освітнього процесу в ЧНУ ім. Ю. Федьковича» (<http://surl.li/hilbh>).

Відповідно до нормативних документів, поза увагою не залишається жоден випадок порушення загальнолюдських цінностей, етики, моралі, правил академічної доброчесності. В університеті функціонує Комісія з питань академічної доброчесності (<http://surl.li/hilgl>), на географічному факультеті – комісія з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/affzl>), до складу якої входить гарант даної ОП Круль Г.Я. (<http://surl.li/pdyvh>). Обов'язком цих комісій є розгляд аморальних та неетичних діянь або бездіяльності членів університетської спільноти.

В ЗВО діє «Антикорупційна програма на 2023-2025 рр.» (<http://surl.li/mcxam>). На офіційній сторінці ЧНУ у вкладці Запобігання корупції (<http://surl.li/lofzv>) зазначені контакти уповноваженого з питань запобігання та виявлення корупції, куди можна повідомити про факти порушення антикорупційного законодавства за наявності обґрунтованого переконання про достовірність інформації. На географічному факультеті є фізична «Скринька довіри», яка забезпечує анонімність звернення. Діє також електронна «Скринька довіри» (<http://surl.li/aeufc>), з контактами декана і голови Комісії з питань етики та академічної доброчесності, яка забезпечує конфіденційність, до яких можна звернутись у випадку виникнення конфліктних ситуацій (в т.ч. пов'язаних із корупцією, дискримінацією, сексуальним домаганням).

Проводиться систематичний моніторинг корупційних проявів, дискримінації, сексуальних домагань шляхом опитування здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/apsuf>: «Молодь проти корупції», «Викладач очима студентів») (<http://surl.li/nhlii>, <http://surl.li/fqcto>). Результати анкетування свідчать про поінформованість здобувачів (понад 77%) щодо їхніх дій у разі виникнення конфліктних ситуацій чи проявів недоброчесності.

Також в ЗВО функціонує Соціально-психологічний центр (<http://surl.li/grbxs>), фахівці якого займаються вирішенням проблем, пов'язаних із запобіганням чи розв'язанням конфліктів, наданням консультацій і просвітницькою діяльністю щодо запобігання конфліктних ситуацій. На сторінці факультету також міститься відповідна інформація про контакти працівників центру (<http://surl.li/aeufc>).

За період реалізації ОП, що акредитується, не виникало випадків застосування зазначених процедур.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП в ЧНУ регулюються «Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» від 27.04.2020 р., протокол № 4 (<http://surl.li/iswbj>), що оприлюднене на офіційному сайті університету в розділі Нормативні документи (<http://surl.li/kiwxb>).

В ЧНУ створено й функціонує Центр забезпечення якості вищої освіти (<http://surl.li/jdget>) задля запровадження і розбудови системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти та підготовки конкурентоспроможних фахівців на сучасному ринку праці. Внутрішній моніторинг факультету за кафедрами був проведений в жовтні-листопаді 2023 р.. Його результати обговорювались на засіданні Вченої ради факультету (13.12.2023, <http://surl.li/otoku>) та університету (Прот. №14 від 27.11.2023, п. 1, <http://surl.li/pjgyo>).

При Вченій раді географічного факультету діє комісія з питань забезпечення якості вищої освіти (<http://surl.li/otljk>).

Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені

до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Згідно з «Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм» (<http://surl.li/iswbj>) внесення змін до ОП ініціюється керівником робочої групи. Пропоновані зміни обговорюються та узгоджуються з членами робочої групи, здобувачами вищої освіти, стейкхолдерами, академічною спільнотою, навчально-методичною радою факультету, Вченою радою географ. факультету, навч. відділом ЧНУ, комісією Вченої ради з навчально-методичної роботи і затверджуються Вченою радою ун-ту. Вводяться в дію наказом ректора.

Внесення змін до ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» було обґрунтоване проходженням акредитації паралельної ОП «Міжнародний туризм» за спеціальністю 242 «Туризм» (що реалізуються кафедрою географії та менеджменту туризму) у 2020 р. і внесенням змін до неї відповідно до зауважень ГЕР.

Зміни до даної ОП були ініційовані в листопаді 2022 р. (<http://surl.li/ejatq>), з 22.11. розпочата процедура громадського обговорення (<http://surl.li/mncan>). Обговорення пропорованих змін із подальшим затвердженням відбулось на засіданні робочої групи (<http://surl.li/mncbz>, <http://surl.li/mncsi>). Пропозиції групи сформульовані у Таблиці <http://surl.li/mouyd> (розміщені на сайті <http://surl.li/ejatq>).

До обговорення були долучені здобувачі вищої освіти 2-го та 3-го курсів (<http://surl.li/mncdl>, <http://surl.li/mnclt>), представники стейкхолдерів, фахівці-практики (<http://surl.li/mncoi>, <http://surl.li/mncpb>).

Підсумкове обговорення і затвердження пропорованих змін і пропозицій із залученням акад. спільноти відбулось на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму 29.12.2022 р. (<http://surl.li/mncsb>; протокол № 8 від 29.12.2022 р. <http://surl.li/mnctf>)

Запропоровані зміни зачепили практично всі пункти освітньої програми: до робочої групи долучено стейкхолдерів, доповнені освітня кваліфікація, формулювання цілі навчання, фокусу ОП, прописано особливості ОП, відповідно до класифікатора професій уточнено придатність до працевлаштування, переглянуто й оптимізовано фахові компетентності та програмні результати; внесено зміни до освітніх компонент, запропоровано нові ОК, переглянуто кількість кредитів, запропоровано Каталог вибіркових навчальних дисциплін, змінено вид практики в 4-му семестрі тощо (всі зміни відображені в Таблиці <http://surl.li/mouyi>; <http://surl.li/ejatq>). Проект оновленої ОП (<http://surl.li/nuykl>) був розміщений на сайті кафедри (<http://surl.li/ejatq>). Запропоровані зміни до ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» були розглянуті на комісії з питань забезпечення якості вищої освіти при Вченій раді географічного факультету, та затверджені на засіданні НМР (протокол № 5, 25.01.2023; <http://surl.li/mncur>), Вченої ради (протокол № 7, 26.01.2023; <http://surl.li/mncxv>) географічного факультету. Оновлена ОП була затверджена Вченою радою ЧНУ (протокол № 2, 27.02.2023, п. 6.5.2; <http://surl.li/mndbu>) та введена в дію наказом ректора № 83 від 28.02.2023 р. (п. 3, <http://surl.li/mndga>) і запроваджена в навчальний процес з 1.09.2023 р.

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

Здобувачі вищої освіти були безпосередньо долучені до процесу перегляду та моніторингу ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг». При внесенні змін враховувалася думка студентів, яка висловлюється в ході освітнього процесу та під час опитувань, зокрема стосовно дублювання деяких тем в різних освітніх компонентах. Наприклад, в ОП-2019 в обов'язкових ОК «Організація туризму», «Технологія туристської діяльності», «Ініціативний туроперейтинг», «Рецептивний туроперейтинг», варіативних ОК «Основи сфери гостинності» та «Основи сервісу» простежувалось часткове дублювання тем. При перегляді ОП цей факт врахований: в новій ОП відсутні «Основи сервісу», «Організація туризму», а два види туроперейтингу об'єднані в одну ОК «Туроперейтинг».

При внесенні змін 19.12.2022 р. відбулась зустріч зі здобувачами 2-го і 3-го курсів даної ОП (<http://surl.li/mncdl>). Пропозиції Деліцой Є., та Кошари В. щодо заміни навчальної практики (2 курс) на виробничу та Пенюка А. стосовно збільшення кредитів на іноземну мову були враховані (<http://surl.li/mnclt>).

Під час опитування здобувачів даної ОП (<http://surl.li/nmcyi>) 46% респондентів зазначили, що подавали пропозиції щодо змін. Майже 85% вважають, що навчальні дисципліни ОП необхідні для професійної діяльності, а 92% - навчання за даною ОП забезпечує високваліфіковану підготовку фахівців та їх конкурентоспроможність на ринку праці. Побажання здобувачів до залучення фахівців-практиків реалізовується в освітньому процесі (<http://surl.li/nhrz>).

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

Реалізація освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті відбувається на засадах рівноправного партнерства та активного залучення студентів до навчальної діяльності. Одним із проявів цього є участь здобувачів вищої освіти, як членів студентського самоврядування, в розробці ОПП та внесенні змін до неї (п. 3.7 «Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм», <http://surl.li/iswbj>). Преставники студентської спільноти є членами Вченої ради ЧНУ (<http://surl.li/kttwy>), Науково-методичної ради ЧНУ (<http://surl.li/grcjk>), Вченої ради географічного факультету (<http://surl.li/phzgj>), комісії

з питань науки, інновацій та міжнародної діяльності та з гуманітарних питань і студентського самоврядування (<http://surl.li/otljk>), що дозволяє їм на підставі делегованих повноважень озвучувати від імені студентства всіх курсів та ОП і вносити побажання та пропозиції щодо покращення якості вищої освіти, брати участь в обговоренні та ухваленні відповідних рішень. В ЧНУ функціонує Центр забезпечення якості вищої освіти, за ініціативи якого щосеместрово проводяться опитування здобувачів (<http://surl.li/kxynu>) «Викладач очима студентів», «Задоволеність методами навчання» та ін. з використанням Google-форм, які поширюються через парламентарів у студентських групах. Результати опитувань висвітлені на сторінці географічного факультету (<http://surl.li/apsuf>), обговорюються на засіданнях Вченої ради факультету, на кафедрах і враховуються в освітньому процесі.

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

До складу роб. групи, що вносила зміни до даної ОП, увійшли дир. ТА «Буктревел» Андрусак Н., кер. ТОВ ОЗЗІ ГРУП Назаров О., дир. ТОВ Карпати Мигово Рудейчук Р., співвласник садиби «Газдівська хата» Гурчик А. (магістр ОП «Туризмознавство»). Їхні пропозиції обговорювалися на засадничій зустрічі 5.12.2022 р. (<http://surl.li/mncbz>) та включені до ОП (<http://surl.li/mouyd>).

До перегляду ОП долучені стейкхолдери, фахівці-практики сфери гот.-рестор. сервісу та туропереїтингу (22.12.2022 р., (<http://surl.li/mncoi>): Горенчук А. (дир. ТО "Агора тур"), Дмитрук І. (ст. адмін. ГПК "Rivoli City Club"), Жадан Д. (співвласн. ГПК "Allure Inn"), Балюк А. (власн. ресторану "Contento"), Аніпко Н. (співвласн. турагенції "Bultravel"). Завдяки їм ОК «Управління персоналом», «Готельні комплекси курортів світу», «Психологія у сфері гостинності» запроваджені в оновленій ОП (<http://surl.li/mncpb>).

На факультеті існує Рада стейкхолдерів (<http://surl.li/mrxrm>), засідання якої відбуваються регулярно (<http://surl.li/kquju>).

Викладачі кафедри задіяні в дорадчих органах – Бучко Ж.І. (<http://surl.li/klcku>; член Координ. ради з питань туризму при ЧОВА, <http://surl.li/nlytc>; Укр. нац. комітету ІКОМОС; є розробником Стратегії розвитку Чернів. обл. (<http://surl.li/pfaid>, <http://surl.li/otrax>), Заячук О.Г. (член Ів.-Франків. спілки сприяння розвитку туризму, <http://surl.li/nrhvu>) та поєднують викладання із підприємн. д-стю в туризмі – Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. (власниці ТА «Буктревел», <http://surl.li/nrhtd>).

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

Збирання і врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників загалом відбувається як на рівні університету (створена Асоціація випускників ЧНУ, <http://surl.li/lqopk>), географічного факультету (<http://surl.li/aflde>) під час традиційних зустрічей випускників у День географа (<http://surl.li/nvgek>), так і кафедри географії та менеджменту туризму (<http://surl.li/mvbw>).

Географічний факультет підтримує зв'язки зі своїми випускниками, які працюють на туристичних підприємствах як особисто, так і формально, направляючи до них на виробничу практику студентів. 3-поміж випускників кафедри, які працюють за фахом і досягли успіхів в сфері туризму, є менеджери туристичних агенцій, директори та власники, адміністратори готельно-ресторанних закладів, туристичних комплексів. Вони долучаються до проведення гостьових та бінарних занять (<http://surl.li/nrhrz>).

Випускників за даною ОП ще немає.

На сторінці кафедри і факультету публікуються вакансії у сфері готельно-ресторанного сервісу і туропереїтингу (<http://surl.li/mvbw>, <http://surl.li/fmgpk>).

Активне спілкування з випускниками кафедри відбувається в соцмережах, в телефонному режимі, електронною поштою, на зустрічах (під час презентацій, форумів, тренінгів тощо).

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?

В ЧНУ діє система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<http://surl.li/jdget>), завданням якої є дотримання принципів забезпечення якості вищої освіти, забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти, сприяння підвищенню майстерності науково-педагогічного персоналу, проведення внутрішнього моніторингу якості діяльності структурних підрозділів Університету тощо. За реалізацію цих завдань відповідає Центр забезпечення якості вищої освіти (<http://surl.li/jdget>) відповідає.

Порядок здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості ОП регламентовано «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» (<http://surl.li/hjahp>). Процедура моніторингу та удосконалення ОП в університеті забезпечується «Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм» (<http://surl.li/iswbj>). Освітні програми регулярно переглядаються і удосконалюються робочими групами із залученням студентів і стейкхолдерів. Зібрана інформація аналізується й освітня

програма адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. Відповідно до Розпорядження по ЧНУ №50-р від 29.09.2023 р. (<http://surl.li/orpqr>) та плану роботи Вченої ради університету з 15.10.2023 по 17.11.2023 р. відбувся комплексний моніторинг якості провадження освітньої діяльності з підготовки фахівців на географічному факультеті, в рамках якого – моніторинг кафедри географії та менеджменту туризму. Результати перевірки були обговорені на засіданні Вченої ради факультету (Прот. 5 від 24.11.2023, п. 1, <http://surl.li/pjkox>).

Впродовж листопада 2023 р. був проведений внутрішній моніторинг й опитування здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти щодо якості змісту та шляхів реалізації ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг», результати яких обговорювались на засіданні науково-методичної ради ЧНУ (п. 3.1 протоколу № 4 від 23.11.2023 р.; <http://surl.li/orqlp>). Експертом було висловлено низку побажань, зокрема стосовно зворотного зв'язку зі стейкхолдерами, що було втілено в розроблену анкету (<http://surl.li/obvlq>) та її розміщення на сайті кафедри (<http://surl.li/mvbw>). У проведеному опитуванні студентів щодо якості освітнього процесу (<http://surl.li/nmsyi>) серед пропозицій є побажання стосовно збільшення кількості зустрічей із фахівцями-практиками та підсилення практичної складової. Результати обидвох моніторингів обговорювались на засіданні кафедри 5.12.2023 (протокол № 5, <http://surl.li/phzww>).

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 враховані під час удосконалення цієї ОП?

ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг» за спеціальністю 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти акредитується вперше. З огляду на це, для покращення її якості до уваги брались пропозиції з акредитації ОП «Міжнародний туризм» (2020, 2023 рр. <http://surl.li/nvvas>) та інших ОП, які акредитувались на географічному факультеті. При перегляді даної ОП були враховані рекомендації щодо вдосконалення змісту ОП «Міжнародний туризм», череззапровадження обов'язкових і вибіркових ОК, предметною областю яких є готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг (<http://surl.li/mncyn>); були оновлені рекомендовані джерела базової літератури в навчальних програмах і силабусах (<http://surl.li/fhvlvq>); оновлені та видані навчальні та навчально-методичні посібники з фахових дисциплін (<http://surl.li/nvumi>); переглянуто підхід до формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів шляхом запровадження Каталогу вибіркових дисциплін спеціальності 242 «Туризм» (<http://surl.li/mquqc>); зі здобувачами вищої освіти проводяться зустрічі, години спілкування, під час яких відбувається інформування щодо їх прав і процедур врегулювання будь-яких конфліктних ситуацій; у 2023 р. правом на академічну мобільність в рамках програм ЕРАЗМУС+ скористалися Аніпко Н.П. (<http://surl.li/ncdpm>, <http://surl.li/npqqt>), Андрусак Н.С. (<http://surl.li/ncyscq>); в ОП прописано особливості та фокус ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг».

У 2021 року акредитувались спеціальність 014.07 «Середня освіта (Географія)» та ОП «Регіональний розвиток і просторове планування» спеціальності 106 «Географія» другого (магістерського) рівня, за результатами яких враховано побажання щодо організації гостьових, бінарних лекцій, залучення фахівців-практиків до аудиторних занять чи дистанційної участі в освітньому процесі (<http://surl.li/nhrhz>).

Рекомендації, висловлені під час акредитації ОП «Географія» першого (бакалаврського) рівня у 2022 р., були враховані при формуванні блоку вибіркових дисциплін, починаючи з 2-го семестру.

Оновлюється вкладка «Абітурієнту та випускнику» (<http://surl.li/mvbw>) на сторінці кафедри з актуальними вакансіями у сфері готельно-ресторанного сервісу та туропереїтингу.

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

Учасники академічної спільноти (адміністрація ЗВО, науково-педагогічні працівники, здобувачі вищої освіти, роботодавці) залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП (відповідно до Положення <http://surl.li/hjahp>) через участь у зустрічах із обговорення змін до ОП (5.12.2022, <http://surl.li/mncbz>; 19.12.2022, <http://surl.li/mncdl>; 22.12.2022, <http://surl.li/mncoi>; 16.02.2023, <http://surl.li/nvvvn>). Серед здобувачів проводяться опитування в рамках моніторингу університетом (<http://surl.li/nmsyi>), факультетом (<http://surl.li/apsuf>). На засіданнях кафедри географії та менеджменту туризму (<http://surl.li/mnctf>) та Вченій раді факультету (<http://surl.li/mncxv>) обговорюються питання якості освіти, процедури її забезпечення, внесення змін до ОП задля її покращення. Представники академічної спільноти транслювали свої пропозиції у робочому порядку через завідувача кафедри Короля О.Д. та мали змогу вносити зміни до ОП до 29 грудня 2022 р. (затвердження змін до ОП на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму, Прот. № 8, <http://surl.li/piajm>). ОП отримала позитивні відгуки від колег з інших ЗВО, зокрема кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства факультету туризму та міжнародних комунікацій УжНУ (<http://surl.li/mqatn>), кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну (<http://surl.li/mqauo>) та від працеводців (<http://surl.li/mqsrd>, <http://surl.li/mozob>, <http://surl.li/mozok>).

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

За здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти в ЧНУ відповідають такі структурні підрозділи:

- на рівні університету: Навчальний відділ (<http://surl.li/mdaec>); Науково-методична рада (<http://surl.li/hjagv>); Комісії з навчально-методичної роботи та з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту при вченій раді (<http://surl.li/otljck>); Центр забезпечення якості вищої освіти (<http://surl.li/jdget>);
- на рівні факультету: науково-методична рада; комісія з питань забезпечення якості вищої освіти при Вченій раді (<http://surl.li/fexoe>); Вчена рада факультету (<http://surl.li/diivc>), Рада стейкхолдерів (дорадчий орган) (<http://surl.li/kquju>);
- на рівні кафедри: завідувач, гаранті ОП, викладачі кафедри, представники постійнодіючих комісій факультету;
- на рівні здобувачів вищої освіти: члени студентського самоврядування факультету (<http://surl.li/apgph>).

Центр забезпечення якості вищої освіти проводить опитування здобувачів, науково-педагогічних працівників, випускників, роботодавців щодо якості змісту підготовки фахівців, що відповідають сучасному ринку праці (<http://surl.li/kxynu>). Щосеместрово проводяться опитування, ініційовані деканатом географічного факультету (<http://surl.li/apsuf>).

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?

Основними документами, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в ЧНУ, є: «Статут університету» (<http://surl.li/kinhr>; Розділ 3. Правосуб'єктність університету; Розділ 7. Права й обов'язки науково-педагогічних, наукових, педагогічних та інших працівників, а також осіб, які навчаються в Університеті; Розділ 8. Організація освітнього процесу та ін.); «Колективний договір ЧНУ на 2022-2025 роки» (<http://surl.li/kpyls>), які відповідають чинним нормативно-правовим актам. «Правила внутрішнього трудового розпорядку ЧНУ» (<http://surl.li/lrucu>) регламентують внутрішній розпорядок в ЗВО.

Окремі аспекти прав та обов'язків регулюються Положеннями: «Про організацію освітнього процесу» (<http://surl.li/hikof>), «Про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» (<http://surl.li/hjahp>), «Про порядок переведення, відрахування, поновлення та переривання навчання студентів» (<http://surl.li/lhwgc>), «Про порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін» (<http://surl.li/jysgl>), та ін. Всі нормативні документи є у вільному доступі на офіційному сайті університету у вкладці «Нормативні документи» (<http://surl.li/kiwxb>), факультету (у вкладці «Деканат» (Нормативні документи) (<http://surl.li/arkgf>), кафедри географії та менеджменту туризму (Навчання та освітні програми, <http://surl.li/ejatq>).

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

Вся інформація розміщена на сторінці кафедри географії та менеджменту туризму - <http://surl.li/ejatq>.

Оголошення про перегляд та внесення змін до ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти було оприлюднено (22.11.2022 р.) в Новинах на сайті географічного факультету (<http://surl.li/mncan>) та на сторінці «Новини» кафедри географії та менеджменту туризму (22.11.2022; <http://surl.li/mrggb>). До обговорення Проекту (<http://surl.li/nuykl>) були долучені всі учасники освітнього процесу, стейкхолдери. Таблиця пропозицій (<http://surl.li/mouni>), рецензії, протоколи засідань та обговорень оприлюднені на сторінці кафедри (<http://surl.li/ejatq>).

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

Інформацію про затверджену ОПП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» (2023) оприлюднено на сайті географічного факультету в розділах «Абітурієнту» (<http://surl.li/affps>) «Спеціальності та освітні програми» (<http://surl.li/affjb>) та на офіційній сторінці кафедри географії та менеджменту туризму (<http://surl.li/ejatq>). Там доступна також редакція ОП 2019 р.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Конкурентними перевагами освітньої програми є збалансований зміст підготовки фахівців у сфері гостинності та туризму з кваліфікованим викладанням за всіма складовими блоками: туризм і рекреація, готельно-ресторанне обслуговування. До її сильних сторін віднесемо змістовну оригінальність, що передбачає сервісну складову без заглиблення у інженерно-технологічні процеси готельного обслуговування чи харчові технології. Водночас в повному обсязі забезпечуються фахові компетентності туризму та рекреації. Такий підхід розширює сфери працевлаштування випускника, робить його конкурентоздатнішим на сучасному ринку праці. Програма зорієнтована на професії, представлені контактним персоналом у готельно-ресторанному сервісі, їхніми супервайзерами та менеджерами; також охоплює фахові компетентності, необхідні для працевлаштування на туристичних підприємствах, діяльність яких пов'язана з організацією, реалізацією та просуванням туристичних продуктів.

До сильних сторін ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» варто віднести:

- розгляд готельно-ресторанного обслуговування як сервісної складової тур. продукту, що дозволяє розглядати внутрішнє середовище готельно-ресторанних підприємств в контексті зовнішнього середовища тур. дестинацій. Це забезпечується збалансованим набором нормативних навчальних дисциплін туристично-рекреаційного та готельно-ресторанного спрямування;
- взаємодія зі стейкхолдерами, залучення фахівців-практиків до освітнього процесу, проведення занять на підприємствах готельно-ресторанного і тур. обслуговування дозволяють реагувати на вимоги часу й оновлювати ОК чи вносити зміни до ОП з урахуванням галузевого та регіонального аспекту;
- для якісного викладання фахових дисциплін залучені фахівці, що є практиками та/або мають значний досвід і навчально-методичний доробок, зокрема є авторами навч. посібників, в т.ч. гарант ОП – автор навч. посібн. з готельної справи з грифом МОНУ, що витримав численні перевидання національним видавцем (<http://surl.li/orqvc>), власники туристичної агенції (<http://surl.li/nrhtd>), сертифіковані гіді-екскурсоводи з багаторічним досвідом практичної роботи (<http://surl.li/pguxp>);
- для поліпшення практичної підготовки укладені угоди про співробітництво (<http://surl.li/egsfk>, <http://surl.li/egsfx>, <http://surl.li/pibko>, <http://surl.li/mrdvs>, <http://surl.li/mrebg> та ін.), за якими студенти отримали можливість стажуватися в готелях Болгарії та Словаччини, здобувати навички туристичного супроводу в Туреччині.

До слабких сторін можна віднести:

- відсутність реалізації можливостей академічної мобільності здобувачів вищої освіти, зумовленої карантинними обмеженнями та воєнним станом в Україні впродовж 2020-2023 рр.;
- низьку публікативну активність НПП у фахових журналах і в журналах із баз даних Scopus та Web of Science;
- недостатню реалізацію здобувачами можливостей неформальної освіти;
- відсутність дуальної форми навчання на ОП.

Колектив кафедри на чолі з гарантом спрямовує свої зусилля на подолання цих недоліків.

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

Зважаючи на значну затребуваність фахівців у сфері готельно-ресторанного та туристичного обслуговування, особливо в західному регіоні України, підготовка здобувачів за даною ОП має хороші перспективи розвитку на найближчий період. Участь роботодавців, експертів, практиків у процесі обговорення, внесення змін до ОП, приведенні її до сучасних викликів і вимог ринку праці підвищує конкурентоспроможність випускників.

Серед перспектив варто зазначити:

- активізацію промоційно-агітаційних заходів для збільшення обсягів набору на навчання за даною ОП із використанням популярних соціальних мереж;
- підсилення навчально-методичного забезпечення електронними курсами;
- активізацію академічної мобільності здобувачів та викладачів;
- завершення будівництва бази польових практик «Мигове», що дозволить залучати здобувачів даної ОП до обслуговування туристів на гірськолижному курорті «Мигове».

Пріоритетними напрямками розвитку ОП повинні стати:

- систематичний моніторинг та перегляд ОП із врахуванням пропозицій усіх зацікавлених у підготовці високопрофесійних фахівців у сфері готельно-ресторанного сервісу і туроперейтингу;
 - періодичне оновлення навчально-методичного, матеріально-технічного, програмного забезпечення для провадження освітньої діяльності;
- Удосконалювати перелік та зміст вибіркового освітніх компонент, як для реагування на запити часу, так і для збільшення можливостей здобувачів обирати індивідуальну траєкторію навчання. Зокрема, через запровадження механізму оновлення переліку вибіркового дисциплін: вилучення непопулярних дисциплін і заміну новими, запропонованими студентами, викладачами, стейкхолдерами.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Петришин Роман Іванович

Дата: 25.01.2024 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	
OK24. Готельні комплекти курортів світу	навчальна дисципліна	<i>OK24_Hotelni_kompleksy_kurortiv_svitu.pdf</i>	xL3K7WMte6zMbK0OxNTAjWcc2Z4cdQP+nqEUxKaQJSM=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - картографічний матеріал; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK25. Психологія у сфері гостинності	навчальна дисципліна	<i>OK25_Psykholohii_a_u_sferi_hostynnosti.pdf</i>	zCFygJCR8lhLX72LkE9J7qgQ+o4B3Aa0ArhMhJWsQ6g=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - картографічний матеріал; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK22. Економіка і ціноутворення в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	навчальна дисципліна	<i>OK22_Ekonomika_i_tsinoutvorennia_v_haluzi_HRH.pdf</i>	KNxZmcLYqG2XGTRaG9uJnHiMl8S5BB4bbtfqCvWpes8=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK23. Бухгалтерський облік та аналіз діяльності готельно-ресторанних і туристичних підприємств	навчальна дисципліна	<i>OK23_Bukhhalterskyi_oblik_ta_analiz_dialnosti_hotelno-restorannykh_pidpryiemstv.pdf</i>	jJPM+/7J5R28jTgDuJKBjC4P+KBn43S1BQKAWBJ9wca=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - картографічний матеріал; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK26. Технологія послуг гостинності	навчальна дисципліна	<i>OK26_Tekhnolohii_a_posluh_hostynnosti.pdf</i>	vcqn5RPHzjWsabxPi90ktc66SFa2HvngUQ+/X1sEtso=	Гуртожиток № 13 ЧНУ готельного типу (вул. Конституційна) Номерний фонд, доступний для проведення занять: - 2 номери «напівлюкс» двокімнатний з двоспальним ліжком і розкладним диваном, обладнані приліжковими тумбами, шафами для одягу, письмовим/обіднім столами, стільцями біля письмових столів, вішалками для верхнього одягу в передпокої, міні-холодильниками. Зона прийому і розміщення: - стійка реєстрації, обладнана столом робочим, комп'ютером, стільцем, комірками для зберігання ключів від номерів. - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi;

				- онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK27. Технологія послуг харчування	навчальна дисципліна	OK27_Tekhnolohii_a_poslul_kharchuvannia.pdf	N2sUDxjdosjRGde eS+y+hYgBFc/6PB BMmV47MsyzQBo=	Лабораторія «Ресторанного обслуговування та устаткування» (4 корпус, ауд. 7): - барна стійка; - полиця з тримачами для келихів; - барне обладнання та інвентар (кавова машина, блендер, шейкери та ін. інвентар); - столи столові (2 шт.) зі стільцями (8 шт.); - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - демонстраційний сервант зі скляним посудом; - набори скляного посуду (келихи, склянки, чарки та ін.); - тумба дводверна для зберігання посуду та доготівельного кухонного обладнання; - набори посуду з порцеляни та фаянсу (тарілки різних розмірів і призначення, чашки, вази для фруктів і десертів тощо); - тумба з шухлядами для зберігання столового приладдя та столової білизни; - столова білизна (скатертини, ранери); - столове приладдя (ножі, виделки, ложки, спеціалізований інвентар тощо); - комп'ютер із монітором і колонками; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - дошка для крейди; - екран; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	навчальна дисципліна	OK28_Barna_sprava.pdf	6wyuSLVbTVBxIDm 2L826l2gDb0Q1om L/SHCJ+NZiVlQ=	Лабораторія «Ресторанного обслуговування та устаткування» (4 корпус, ауд. 7): - барна стійка; - полиця з тримачами для келихів; - барне обладнання та інвентар (кавова машина, блендер, шейкери та ін. інвентар); - столи столові (2 шт.) зі стільцями (8 шт.); - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - демонстраційний сервант зі скляним посудом; - набори скляного посуду (келихи, склянки, чарки та ін.); - тумба дводверна для зберігання посуду та доготівельного кухонного обладнання; - набори посуду з порцеляни та фаянсу (тарілки різних розмірів і призначення, чашки, вази для фруктів і десертів тощо);

				<ul style="list-style-type: none"> - тумба з шухлядами для зберігання столового приладдя та столової білизни; - столова білизна (скатертини, ранери); - столове приладдя (ножі, виделки, ложки, спеціалізований інвентар тощо); - комп'ютер із монітором і колонками; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - дошка для крейди; - екран; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	навчальна дисципліна	<i>OK29_Orhaniz_tr ansport_poslüh.pdf</i>	rdgJvms90Anv6wLoD58cW2Sk9df2Ev5WG+vAkcg630=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK30. Маркетинг туризму та готельно-ресторанного сервісу	навчальна дисципліна	<i>OK30_Marketynh_t uryzmu_ta_HRS.pdf</i>	P334bEZGWPoV1KFpBSjUtvdmEUVMLw0vooc23snyJc=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	навчальна дисципліна	<i>OK31_Manegment_t uryzmu_ta_HRS.pdf</i>	UhmKlgIFbN6KfxFahY5btBuA83SjNHv7wEvVRL03Uis=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.;

				<ul style="list-style-type: none"> - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK32. Міжнародний туризм	навчальна дисципліна	<i>OK32 Mizhnarodny i_turyzm.pdf</i>	uFZqLYbvcuDcudnCTN3IuoSMZs5jldWT86bomHzzhu0=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - картографічний матеріал; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK33. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)	навчальна дисципліна	<i>OK33 Tur_rekreat_kraïnoznavstvo_(Ukraina).pdf</i>	E2T01Y7K12HY0ZvP1RUhY6H/1kRSQ6l9IPkvutdV7Tw=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - картографічний матеріал; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	навчальна дисципліна	<i>OK34 Pravove reh uliuвання bezpeka_ta_strakhuvannya.pdf</i>	rJ7srfMmAh554F8VTG+2bFikI2+iH+4onZz55aKC418=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	навчальна дисципліна	<i>OK35 Upravlinnia_personalom_HRS.pdf</i>	/dXlyroFAsLkAuILT4F0aA/8lTVDiylXFHWgmN9uxVQ=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
КРС. Курсова робота	курсова робота (проект)	<i>Kursovi_roboty_HRS_2023.pdf</i>	ySZdLQCNQeWEppPjjSNT0kbzetAsJPGDB0HB1kU7SD8=	<p>Навчально-наукова лабораторія регіонального дослідження туристичної інфраструктури та рекреаційних ресурсів (4 корпус, ауд. 8а):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 комп'ютери з програмним забезпеченням; - маршрутизатор; - сканер; - принтер; - графічний планшет; - інформаційний (сенсорний) кіоск; - атласи та картографічні матеріали; - мережа Wi-fi.
НПР. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	практика	<i>Navchalna_praktyka_HRS_2023.pdf</i>	9uLTkhL4BTyBJp4LeCNC0bX5WrfZLVKUQSYTJFRT0Kc=	<ul style="list-style-type: none"> - намети; - спальники; - інвентар для приготування їжі в польових умовах; - Польова база практик «Мигово», с. Мигово
ВПР. Виробнича практика	практика	<i>Vyrobn_praktyka_HRS_2023.pdf</i>	VxeYaty+ZV6ffakcBUk3LW3oRCNrjre0+diSuC1x2w=	Договори про співпрацю із закладами готельно-ресторанного і туристичного сервісу.
OK21. Організація ресторанної справи	навчальна дисципліна	<i>OK21 Orhanizatsiia_restorannoï_spravy.pdf</i>	sYl1Qe09DU3wM6QBQAZk81gLqKY0F6brHo97NSy9API=	<p>Лабораторія «Ресторанного обслуговування та устаткування» (4 корпус, ауд. 7):</p> <ul style="list-style-type: none"> - барна стійка;

				<ul style="list-style-type: none"> - полиця з тримачами для келихів; - барне обладнання та інвентар (кавова машина, блендер, шейкери та ін. інвентар); - столи столові (2 шт.) зі стільцями (8 шт.); - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - демонстраційний сервант зі скляним посудом; - набори скляного посуду (келихи, склянки, чарки та ін.); - тумба дводверна для зберігання посуду та доготівельного кухонного обладнання; - набори посуду з порцеляни та фаянсу (тарілки різних розмірів і призначення, чашки, вази для фруктів і десертів тощо); - тумба з шухлядами для зберігання столового приладдя та столової білизни; - столова білизна (скатертини, ранери); - столове приладдя (ножі, виделки, ложки, спеціалізований інвентар тощо); - комп'ютер із монітором і колонками; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - дошка для крейди; - екран; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	підсумкова атестація	<i>Bakalavr_roboty_HRS_2023.pdf</i>	DYVH/x1vuRnao68p0Kjb/007JSRr7n1ShT1er+SXfsA=	<p>Навчально-наукова лабораторія регіонального дослідження туристичної інфраструктури та рекреаційних ресурсів (4 корпус, ауд. 8а):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 комп'ютери з програмним забезпеченням; - маршрутизатор; - сканер; - принтер; - графічний планшет; - інформаційний (сенсорний) кіоск; - атласи та картографічні матеріали; - мережа Wi-fi.
OK20. Організація готельної справи	навчальна дисципліна	<i>OK20_Orhanizatsiia_hotelnoi_spravy.pdf</i>	8IA3rAKoo9SAuKY YCMa0x50Gel0Yir dTbb0w8t3IQ04=	<p>Гуртожиток № 13 ЧНУ готельного типу (вул. Конституційна) Номерний фонд, доступний для проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 номери «напівлюкс» двокімнатний з двоспальним ліжком і розкладним диваном, обладнані приліжковими тумбами, шафами для одягу, письмовим/обіднім столами, стільцями біля письмових столів, вішалками для верхнього одягу в передпокої, міні-холодильниками. <p>Зона прийому і розміщення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стійка реєстрації,

				<p>обладнана столом робочим, комп'ютером, стільцем, комірками для зберігання ключів від номерів.</p> <ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)	навчальна дисципліна	<i>OK14_Orhanizatsiia_rekreatsiinykh_poslugh.pdf</i>	UnIK/8L++qPRaMB yD55na1Y0ndFJKk /WBGtnwIGSagc=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK15. Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів	навчальна дисципліна	<i>OK15_Dyzain_i_plan-prost. orhanizatsiia.pdf</i>	9idivE3I09sfqQ1 vMXsA+JH6ID5EYV 1EECXfDzclQ5c=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - картографічний матеріал; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK18. Гастрономічний туризм	навчальна дисципліна	<i>OK18_Hastronomic_hnyi_turyzm.pdf</i>	K4RzXDaCkCb7jV3 acRmx0\LI0BPr6A PymF5+iDJY0tU=	<p>Лабораторія «Ресторанного обслуговування та устаткування» (4 корпус, ауд. 7):</p> <ul style="list-style-type: none"> - барна стійка; - полиця з тримачами для келихів; - барне обладнання та інвентар (кавова машина, блендер, шейкери та ін. інвентар); - столи столові (2 шт.) зі стільцями (8 шт.); - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - демонстраційний сервант зі скляним посудом; - набори скляного посуду (келихи, склянки, чарки та ін.); - тумба дводверна для зберігання посуду та доготівельного кухонного обладнання; - набори посуду з порцеляни та фаянсу (тарілки різних розмірів і призначення, чашки, вази для фруктів і десертів тощо); - тумба з шухлядами для зберігання столового приладдя та столової білизни; - столова білизна

				(скатертини, ранери); - столове приладдя (ножі, виделки, ложки, спеціалізований інвентар тощо); - комп'ютер із монітором і колонками; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - дошка для крейди; - екран; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK1. Актуальні питання історії та культури України	навчальна дисципліна	<i>OK1_Akt.pytannia_istorii_ta_kultury.pdf</i>	+4QIcY1MlqnEsiPqzaYnVLNaggWxDLF9ufv0cF0onG4=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK2. Економічна теорія	навчальна дисципліна	<i>OK2_Ekonomichna_Teoriia.pdf</i>	XvxIb0fozEFd69fWAUxw/SVAJNjeQWw4s4o9CYV9Ia8=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK3. Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>OK3_Ukrainska_mova.pdf</i>	3KRZbfrhFG6YH5zNg18akVRH7hGvJtMWE58WXhx4yFQ=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>OK4_Inozemna_mova_PS.pdf</i>	+X7wtbW7HLv4Itza3HjrBS/ymMe9k/qCl4UavukXmh0=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK5. Філософія	навчальна дисципліна	<i>OK5_Filosofia.pdf</i>	109N3P1nNCRjqda96NGbmKYxnMD9P0Nvw8ngSYFCLbg=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK6. Економіка та фінанси підприємств	навчальна дисципліна	<i>OK6_Ekonomika_ta_finansy_pstv.pdf</i>	pzd9a3hgCDaNLk9S8pzHhVmNWY/j4w1UeuGnrySgj/M=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK7. Основи менеджменту	навчальна дисципліна	<i>OK7_Osnovy_menedzhmentu.pdf</i>	E4N+JKv2ZDsqVQ9PFkHSGNM/EqrHRz7ha1a1+G9fIyU=	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK8. Рекреаційна географія	навчальна дисципліна	<i>OK8_Rekreatsiina_heohrafiia.pdf</i>	AbWsDE0eqWEtoTe eeHrFbqtoof/JXp	- мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.;

			Twizafcq1QJJE=	<ul style="list-style-type: none"> - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK9. Основи сфери гостинності	навчальна дисципліна	<i>OK9_Osnovy_sfery_hoštynnosti.pdf</i>	GlxRFUBZXAZGG7c2m+dZPoSA3Z03CwLQYShwJ0neD0Q=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK10. Історія туризму і рекреації	навчальна дисципліна	<i>OK10_Istoriia_turizmu_i_rekreacii.pdf</i>	lwKSXoSjtvvg+69m dCMj7J6ohaxycfS+t6m3vv18yWXM=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK11. Організація екскурсійних послуг	навчальна дисципліна	<i>OK11_Orhanizatsiia_ekskursiinykh_posluh.pdf</i>	NSDk1g2/oK8H8Wo8+5KpITR/11e4y8crgJk0Kij0Urk=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK12. Основи туризму і рекреації	навчальна дисципліна	<i>OK12_Osnovy_tourism_recreac.pdf</i>	MvIxVv/2WxFMJM2U5RS89eaVxGMImH0Ne8wkXaF95A=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - картографічний матеріал; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK13. Технологія туристської діяльності	навчальна дисципліна	<i>OK13_Tekhnolohiia_tur_d-sti.pdf</i>	3/ehjWUJbiurGuDo/+qcnX93rfsqJaWudv7uZ8oUL6g=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.

OK16. Туристично-рекреаційне країнознавство	навчальна дисципліна	<i>OK16_Tur-rekr_kraïnoznavs tvo.pdf</i>	hTn837f/LI4Hi80 UbIyil+IQTsqr20 Nn5/h2G2lypw=	<ul style="list-style-type: none"> - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - екран; - картографічний матеріал; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK17. Туроперейтинг	навчальна дисципліна	<i>OK17_Turopereity nh.pdf</i>	JEWHof7UJN01UA7 05gsYUsSOU15kvi 1nX032EKj1/xQ=	<p>Лабораторія симуляції туристичної ситуації (1 корпус, ауд. 62):</p> <ul style="list-style-type: none"> - столи аудиторні (парти) зі стільцями; - кутовий стіл офісний; - викладацький стіл з кафедрою; - дошка для крейди; - екран настінний; - офісні шафи; - спортивно-туристичне спорядження; - мультимедійний проектор – Epson EB-X31, 2017 р.; - ноутбук – Lenovo V15-ADA, 2021 р.; - багатофункціональний принтер; - мережа Wi-fi; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet.
OK19. Інформаційні системи і технології в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	навчальна дисципліна	<i>OK19 Inf._system y_i tekhnolohii v_turyzmi_ta_hot elno- restorannomu_ser visi.pdf</i>	dWnZBK1wHcLjDNC k0vn38AexyqV94 CxVjuHjJnH4Ec=	<p>Комп'ютерний клас (4 корп., 26 ауд., 30 м2), обладнаний 14 комп'ютерами з програмним забезпеченням;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дошка; - мережеве устаткування; - онлайн платформи MOODLE, Google Meet. <p>- Навчально-наукова лабораторія регіонального дослідження туристичної інфраструктури та рекреаційних ресурсів (4 корпус, ауд. 8а):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 комп'ютери з програмним забезпеченням; - маршрутизатор; - сканер; - принтер; - графічний планшет; - інформаційний (сенсорний) кіоск; - атласи та картографічні матеріали; - мережа Wi-fi.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
99078	Круль Галина	доцент, Основне	Географічний факультет	Диплом спеціаліста,	30	OK21. Організація	Кандидат географічних наук

	Ярославівна	місце роботи		<p>Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення: 1992, спеціальність: 0705 Географія, Диплом кандидата наук ДК 039177, виданий 18.01.2007, Атестат доцента ДЦ 026711, виданий 20.01.2011</p>	ресторанної справи	<p>(ДК №039177 від 18.01.2007), 11.00.02 – економічна та соціальна географія, Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ №026711 від 20.01.2011).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 12, 14, 15, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький націон. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. 2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.</p> <p>Статті: 1. Vitalii Ivanunik, Halyna Krul, Stepan Bryk. Assessment of the impact and interrelation of UNESCO World Heritage on the tourism attractiveness of the country. / Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego [Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 35(3), 186–204. 2021. (Web of Science). 2. Korol, O., Krul, H., Zaiachuk, O., & Kostash, M. (2023). Methodical</p>
--	-------------	--------------	--	--	--------------------	---

approaches and statistical analysis of tourist arrivals to the centers of sightseeing tourism (on the example of Chernivtsi, Ukraine). Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society, 37(2), 84–104. (Web of Science)

З. Круль Г., Матюніна Д. Маркетингові дослідження у створенні концепції закладу ресторанного господарства // Науковий вісник ЧНУ. Вісник: Географія. Збірник наукових праць. Чернівці ЧНУ, 2020. Вип. 826. 103 с. С. 67-75.

Тези конференцій:

1. Круль Г.Я. Аналіз розвитку ринку ресторанних послуг України в пострадянський період // Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку. Матеріали II міжн. наук.-практ. конференції з нагоди 80-річчя Волинського національного університету імені Лесі Українки (28 жовтня 2020 року). Луцьк. 2020. С. 145-149.

2. Yavkin V., Krul H. Hospitality market of intensive and recreational rural areas of the Prykarpattia // Multidisciplinary academic research, innovation and results. Proceedings of the XIII International Scientific and

Practical
Conference.
Prague, Czech
Republic. 2022.
831 p. P. 813-
817.

3. Криницький
В.Я., Круль Г.Я.
Сучасні тенденції
створення і
просування
концептуальних
закладів
ресторанного
господарства (на
прикладі бару в
м. Чернівці) //
Technology and
Science.

Abstracts of the
43th
International
scientific and
practical
conference. Myśl
Naukowa, Poland,
Warsaw. 2022. P.
54-59.

4. Круль Г.,
Калінін М.
Застосування
застарілих
активів у сфері
гостинності.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
36. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
98-100.

5. Круль Г.,
Бабій Т. Еко-
тренди у сфері
гостинності.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
36. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
101-103.

Закінчила курси
навчально-

курсового центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і курортів. Свідоцтво про підвищення кваліфікації за спеціальністю „Екскурсовод” СПКМ.101634 від 12.11.2015 р. по 19.05.2016 р. Онлайн-курс «Академія готельного господарства» (Сертифікат 15.12.2021) Онлайн-курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» на платформі Ptometeus (Сертифікат від 21.10.2023 р.) Членкиня Чернівецької обласної громадської організації «Асоціація працівників туристичного супроводу Буковини», практикуючий гід-екскурсовод з 2012 р. Членкиня Громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з лютого 2021 року. Членкиня конкурсної комісії з визначення кращої тематичної екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)

Стажування: ЧТЕІ КНТЕУ, кафедра технологій і організації ресторанного господарства (03.12.2018-03.06.2019).
Тема: «Організація готельно-ресторанного господарства в Україні». Довідка

							(сертифікат) № 300/01-04 від 03.06.19 р. https://scholar.google.com/citations?hl=ru&user=ZR-d-WUAAAAJ
13499	Заячук Оксана Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Географія, Диплом кандидата наук ДК 003292, виданий 22.12.2011, Атестат доцента ДЦ 039683, виданий 26.06.2014	21	ОК9. Основи сфери гостинності	Кандидат географічних наук (ДК № 003292 від 22.12.2011), 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (ДЦ № 039683 від 26.06.2014). Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 12, 14, 15, 19. Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Заячук О., Круль Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. Статті: 1. Korol, O., Krul, H., Zayachuk, O., Kostash, M. (2023). Methodical approaches and statistical analysis of tourist arrivals to the centers of sightseeing tourism (on the example of Chernivtsi, Ukraine). Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego [Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 37(2), 84–104. (Web of Science). 2. Заячук О.,

Проскурова Н.
Сучасні тенденції
використання
інформаційних
ресурсів та
впровадження ІТ у
туристичній
галузі України //
Науковий вісник
ЧНУ. Вісник:
Географія.
Збірник наукових
праць. Чернівці
ЧНУ, 2019. Вип.
808. С. 118-122.
3. Оксана
Галичук, Оксана
Заячук Урочище
Терношори як
перспективний
об'єкт туризму
Косівського
району Івано-
Франківської
області //
Науковий вісник
Чернівецького
університету :
збірник наукових
праць. Чернівці :
Чернівецький нац.
ун-т, 2020. Вип.
826 : Географія.
С. 89-94.

Тези конференцій,
семінарів:
1. Заячук М.Д.,
Заячук О.Г.,
Заячук А.М.
Перспективи
інтенсифікації
міжнародних
відносин у
прикордонних
територіях (на
прикладі
Чернівецької
області) // Місце
України в
європейському
просторі:
геопросторові
рисни та
європейська
уніфікація:
Матеріали
всеукраїнського
семінару,
присвяченого Дню
Європи – 2021 (18
травня 2021 р.).
Тернопіль:
Вектор, 2021. С.
13-20.
2. Заячук О.,
Заячук А.
Сучасний стан та
перспективи
розвитку
медичного
туризму.
«Суспільно-
географічні
чинники розвитку
регіонів»:
Матеріали V
Міжнар. наук.-
практ. Інтернет-
конференції (8-9
квітня 2021 р.).

Луцьк. 2021. 148 с. С. 77-79.
3. Заячук О.Г., Брик С.Д. Інвестиційна рекреаційно-туристична привабливість Карпатського регіону України // Географічні діалоги на перехресті практики і теорії: Матер. I регіон. науково-практ. конференції (18 червня 2021 р.). Івано-Франківськ: ПРИНТ-ДІАС, 2021. С. 22-27.
4. Zayachuk O., Krul H. Analysis of excursion activities of UNESCO World Heritage Site (on the example of the Residence of the Metropolitans of Bukovina and Dalmatia) / The 11 th International scientific and practical conference "Modern scientific research: achievements, innovations and deve) MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2022. P. 175-180.
5. Заячук О., Талавера А. Діяльність лоукост-авіакомпаній на ринку міжнародних туристичних перевезень Європи. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 49-52

Науковий керівник студентки-переможниці Міжнародної

						<p>науково-практичної олімпіади з туризму у Києві 2 місце (14-16 травня 2019 р.) та у Дніпрі 1 місце (04-11 лютого 2019 р.) (Проскурова Надія). Членкиня Івано-Франківської обласної організації Спільки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні</p> <p>Стажування: ЧТЕІ КНТЕУ, кафедра технології і організації ресторанного господарства (03.12.2018-03.06.2019). Тема: «Організація готельно-ресторанного господарства в Україні». Довідка (сертифікат) № 298/01-04 від 03.06.19 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=QI5ZD14AAAAJ</p>
32927	Аніпко Наталія Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 1997, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 017273, виданий 15.01.2003, Аттестат доцента 02ДЦ 011260, виданий 15.12.2005</p>	25	<p>OK18. Гастрономічний туризм</p> <p>Кандидат географічних наук (ДК № 017273 від 15.01.2003), 11.00.01 – фізична географія, геофізика, геохімія ландшафтів. Доцент кафедри економічної географії та екологічного менеджменту (ДЦ № 011260 від 15.12.2005).</p> <p>Співвласниця туристичної агенції Vuktravel: ФОП Аніпко Наталія Петрівна, КВЕД «Діяльність туристичних агентств».</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19, 20.</p> <p>Основні</p>

публікації:
Навчальні
посібники:
1. Аніпко Н.П.
Країнознавство:
навчальний
посібник у 4 ч.
Чернівці: ЧНУ,
2009. Ч. 1. 48 с.
2. Аніпко Н.П.
Країнознавство:
навчальний
посібник у 4 ч.
Чернівці: ЧНУ,
2010. Ч. 2. 76 с.
3. Аніпко Н.П.
Країнознавство:
навчальний
посібник у 4 ч.
Чернівці: ЧНУ,
2011. Ч. 3. 84 с.
4. Аніпко Н.П.
Туристичне
країнознавство:
навчальний
посібник у 2 ч.
Чернівці: ЧНУ,
2011. Ч. 1. 120
с.
5. Аніпко Н.П.,
Андрусак Н.С.
Туристичний
путівник «Що
обов'язково
потрібно зробити
у Чернівцях».
Чернівці, 2020.
40 с.
6. Правове
регулювання
туристичної
діяльності :
навчальний
посібник / укл.
О.Д. Король, Т.Д.
Скутар, Н.П.
Аніпко, О.В.
Руденко. Чернівці
: Чернівецький нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2022. 217 с.
7. Аніпко Н.П.
Туристичне
країнознавство.
Західна та
Північна Європа.
навчальний
посібник
Чернівці:
Чернівецький
націон. ун-т ім.
Ю. Федьковича,
2022. 228 с.

Статті:
1. Андрусак Н.С,
Аніпко Н.П, Смик
О.С. Аналіз
попиту туристів
за напрямком
Єгипет у 2020
році // Географія
та туризм. Київ.
2020. №59. С.45-
50.
2. Андрусак Н.,
Аніпко Н.
Діяльність
туристичних
агентств та

гуроператорів м. Чернівці за напрямком Єгипет// Науковий вісник Чернівецького університету: зб. наук. праць. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2020. Вип. 826: Географія. С. 82-88.

3. Андрусак Н., Аніпко Н. Туризм в умовах війни: особливості туристичних пріоритетів, пошуку та пропозицій // Науковий вісник Чернівецького університету: зб. наук. праць. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2022. Вип. 839: Географія. С.31-39

4. Andrusiak N., Anipko N. The importance of the architectural ensemble of the Metropolitans Residence of Bukovina and Dalmatia in the formation tourist image of Chernivtsi. Часопис соціально-економічної географії: міжрегіон. зб. наук. праць. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022. Вип. 32. С.45-51.

Тези конференцій:

1. Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. Програма екскурсійного туру з дегустаціями Буковинської кухні/ консультативно-дорадча публікація до звіту відділу туризму департаменту розвитку ЧМР, листопад 2020 р.

2. Аніпко Н., Андрусак Н. Зацікавленість іноземних туристів Україною: особливості післявоєнного туризму / Управління розвитком сфери

гостинності:
регіональний
аспект :
матеріали Міжнар.
наук.-практ.
онлайн-
конференції, м.
Чернівці, 5
травня 2022 р.
Чернівці:
Технодрук, 2022.
323-326 с.
3. Andrusiak N.,
Anipko N. The
importance of the
architectural
ensemble of the
Metropolitans
Residence of
Bukovina and
Dalmatia in the
formation tourist
image of
Chernivtsi.
Часопис
соціально-
економічної
географії:
міжрегіон. зб.
наук. праць.
Харків, ХНУ імені
В.Н. Каразіна,
2022. Вип. 32.
С.45-51.
4. Аніпко Н.,
Джура М.
Екскурсійні тури
в Європу:
пропозиції
туристичних
операторів на
українському
туристичному
ринку в період
війни. Сучасні
виклики та
трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
24-26
5. Аніпко Н.,
Бойчук Т.
Пропозиції
туроператорів по
екзотичних
країнах на
українському
туристичному
ринку у 2023
році. Сучасні
виклики та
трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-

практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
34-36.

Закінчила курси
навчально-
курсого центру
туристичної
освіти Інституту
професійного
росту фахівців
туризму і
курортів.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації за
спеціальністю
„Екскурсвод”
СПКМ.101674 від
19.05.2016 р.
Практикуючий
екскурсовод.
Членкиня
«Асоціації
представників
туристичного
супроводу
Буковини»,
асоціації
працівників
туристичної сфери
«Туристична
Буковина»,
громадської
спілки
«Всеукраїнська
асоціація гідів»,
мандрівничого
клубу
«Буковинська
дефіляда».
Участь в
рекламно-
інформаційному
турі (огляд
готельної бази та
курортів)
туроператора
"Apex Tour" за
напрямом
Анталійське
узбережжя
Туреччини (Кемер,
Сіде, Білек,
Анталія, Аланія)
12.05.21-
19.05.2021
Участь в
рекламно-
інформаційному
турі (огляд
готельної бази та
курорту)
туроператора
"Coraltravel" за
напрямом
Хургада, Єгипет
21.09.21-
28.09.2021
Участь в

						<p>рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "JoinUP" за напрямком Туреччина - 27.11.21-04.12.2021</p> <p>Участь по програмі Erasmus+ в освітніх заходах в Людвігсбурському педагогічному університеті (Німеччина) (09.10.2023-13.10.2023)</p> <p>Стажування: Чернівецький торгово-економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 96/01-04 від 10.02.2020 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=9ATL-ocAAAAJ</p>	
99078	Круль Галина Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення: 1992, спеціальність: 0705 Географія, Диплом кандидата наук ДК 039177, виданий 18.01.2007, Атестат доцента ДЦ 026711, виданий 20.01.2011</p>	30	<p>OK20. Організація готельної справи</p>	<p>Кандидат географічних наук (ДК №039177 від 18.01.2007), 11.00.02 – економічна та соціальна географія, Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ №026711 від 20.01.2011).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 12, 14, 15, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, перевид. 2021. 368 с. (Гриф МОНУ, 2011) 2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія</p>

надання послуг
гостинності :
навч. посіб. 2-ге
вид., перероб. і
доп. Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022.
488 с.

Статті:

1. Vitalii
Ivanunik, Halyna
Kruľ, Stepan
Bryk. Assessment
of the impact and
interrelation of
UNESCO World
Heritage on the
tourism
attractiveness of
the country. /
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
186–204. 2021.
(Web of Science).
2. Korol, O.,
Kruľ, H.,
Zaiachuk, O., &
Kostash, M.
(2023).
Methodical
approaches and
statistical
analysis of
tourist arrivals
to the centers of
sightseeing
tourism (on the
example of
Chernivtsi,
Ukraine). Studies
of the Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society, 37(2),
84–104. (Web of
Science)
3. Круль Г.,
Матюніна Д.
Маркетингові
дослідження у
створенні
концепції закладу
ресторанного
господарства //
Науковий вісник
ЧНУ. Вісник:
Географія.
Збірник наукових
праць. Чернівці
ЧНУ, 2020. Вип.
826. 103 с. С.
67-75.

Тези конференцій:

1. Yavkin V.,
Kruľ H.

Hospitality market of intensive and recreational rural areas of the Prykarpattia // Multidisciplinary academic research, innovation and results. Proceedings of the XIII International Scientific and Practical Conference. Prague, Czech Republic. 2022. 831 p. P. 813-817.

2. Круль Г., Калінін М. Застосування застарілих активів у сфері гостинності. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 98-100.

3. Круль Г., Бабій Т. Еко-тренди у сфері гостинності. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 101-103.

Закінчила курси навчально-курсогового центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і

курортів.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації за
спеціальністю
„Екскурсовод”
СПКМ:101634 від
12.11.2015 р. по
19.05.2016 р.
Онлайн-курс
«Академія
готельного
господарства»
(Сертифікат
15.12.2021)
Онлайн-курс
«Безпечність
харчових
продуктів:
сучасне
законодавство,
сумлінний
виробник,
відповідальний
споживач» на
платформі
Ptometeus
(Сертифікат від
21.10.2023 р.)
Членкиня
Чернівецької
обласної
громадської
організації
«Асоціація
працівників
туристичного
супроводу
Буковини»,
практикуючий гід-
екскурсовод з
2012 р.
Членкиня
Громадської
спілки
«Всеукраїнська
асоціація гідів»
з лютого 2021
року.
Членкиня
конкурсної
комісії з
визначення кращої
тематичної
екскурсії
(Рішення
виконавчого
комітету міської
ради № 550/18 від
29.08.2023)

Стажування: ЧТЕІ
КНТЕУ, кафедра
технології і
організації і
ресторанного
господарства
(03.12.2018-
03.06.2019).
Тема:
«Організація
готельно-
ресторанного
господарства в
Україні». Довідка
(сертифікат) №
300/01-04 від
03.06.19 р.

<https://scholar.google.com.ua/cita>

						<p>tions? hl=ru&user=ZR-d- ЩААААА</p>	
21481	Іванунік Віталій Олександрович	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 059692, виданий 26.05.2010, Атестат доцента ДЦ 031559, виданий 17.05.2012</p>	19	<p>OK22. Економіка і ціноутворення в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі</p>	<p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з менеджменту (РН № 23429493 від 30.06.2003) Кандидат географічних наук (ДК № 059692 від 26.05.2010); 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів, Тема дисертації: «Оцінка рекреаційно-туристичної атрактивності території (на прикладі Чернівецької області)». Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ № 031559 від 17.05.2012).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 14, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Економіка і управління в готельно-ресторанному сервісі та туроперейтингу: метод. вказівки до практ. робіт / уклад. : В.О. Іванунік., С.Д. Брик Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т, 2023. 52 с. 2. Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанному сервісі : метод. вказівки до лаб. робіт / уклад. : С.Д. Брик, В.О. Іванунік. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т, 2023. 60 с. 3. Інноваційний менеджмент готельного курортного і туристичного сервісу: Метод.</p>

вказівки до
практ. занять /
Укл.: В.О.
Іванунік.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2011. 20 с.
4. Іванунік В.О.,
Явкін В.Г.
Атрактивність
рекреаційно-
туристичних
територій: Навч.
посібник, 2-ге
вид. Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2021. 248
с.
5. Іванунік В.О.
Туристичний
менеджмент :
Навч. посібник.
Чернівці :
Чернівецький нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022,
240 с.

Статті:
1. Ivanunik V.,
Kruł H., Bryk S.
Assessment of the
impact and
interrelation of
UNESCO World
Heritage on the
tourism
attractiveness of
the country. /
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
186–204. 2021.
(Web of Science).

Тези конференцій:
1. Ivanunik V.,
Chubenko O.
Аналіз сучасних
тенденцій
розвитку
розважальних
водних атракцій
// Problems of
science and
practice, tasks
and ways to solve
them. Proceedings
of the XX
International
Scientific and
Practical
Conference.
Warsaw, Poland.
2022. P. 844-849.
2. Іванунік В.,
Легуняк І. Вплив
зміни клімату на
міжнародний
туризм. Сучасні
виклики та

трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.- практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 7-10.

З. Іванунік В. О., Чубенко О. В. Розвиток аквапарків як штучних атрактивних локацій Американського туристичного регіону/ Актуальні проблеми економіки, обліку, фінансів та права в умовах сучасних викликів: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 16 грудня 2023 р.). Ізмаїл: ЦФЕНД, 2023. 75 с. С.34-36.

Член Громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з лютого 2021 року, практикуючий гід-екскурсовод з 2010 р.

Стажування: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Тема: «Теоретико-методичні аспекти викладання дисциплін туристичного напрямку». Довідка 83/21 від 27.08.2021 р.

https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=fyP8_0EAAAAJ

2439	Кудлаєва Наталія Вікторівна	асистент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 1995, спеціальніс- ть: Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 011149, виданий 25.01.2013, Атестат доцента АД 007598, виданий 15.04.2021	30	OK23. Бухгалтерськ ий облік та аналіз діяльності готельно- ресторанних і туристичних підприємств	Кандидат економічних наук (ДК № 011149 від 25.01.2013 р.), 08.00.03 – економіка та управління національним господарством; Тема дисертації: «Інституціональні основи реформування житлово- комунального господарства». Асистент кафедри обліку, аналізу і аудиту. Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 8, 11, 14, 19, 20. Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Облік на підприємствах малого бізнесу: Навчальний посібник для студентів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Укл. Кудлаєва Н.В. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2020.183 с. Статті: 1. Mamatova T., Chykarenko I., Moroz E., Yepifanova I., Kudlaieva N.. Management of enterprises and organizations under the conditions of sustainable development. International Journal of Management. 2020. 11 (4). P. 151- 159. (Scopus). 2. Dmytrenko O., Yarmoliuk O., Kudlaieva N., Sysoieva I., Borkovska V., Demianyshyna O. Application of modern software for improving the economic analysis accounting efficiency at enterprises. Journal of Management Information and Decision Sciences. 2020.
------	-----------------------------------	---	--------------------------	--	----	---	--

Vol. 23, Issue 5.
ISSN 1524-7252
(Scopus).

3. Кудлаєва Н.В.,
Круць С.В.
Особливості
калькулювання
собівартості
програмного
продукту//
Причорноморські
економічні
студії. Вип. 47.
Ч.2. Одеса. 2019.
С.138-144.

4. Dmytrenko O.,
Yarmoliuk O.,
Kudlaieva N.,
Sysoieva I.,
Borkovska V.,
Demianyshyna O.
Organizational
and Managerial
Aspects of
Automation in the
Internal
Accounting of an
Enterprise //
International
Journal of
Economics and
Business
Administration,
Volume VIII,
Special Issue 1,
2020. P. 154-165.

5. Прокопова
О.М., Кудлаєва
Н.В.
Бухгалтерський
облік в умовах
воєнного стану:
ключові
характеристики та
проблемні аспекти
// Інвестиції:
практика та
досвід. 2022.
Вип. 9-10. С.38-
43.

6. Маліков В.,
Плекан М.,
Кудлаєва Н.
Екологічні
аспекти бухобліку
в управлінні
підприємством //
Економіка та
суспільство.
2022. № 44.

Стажування:
Informācijas
sistēmu
menedžmenta
augstskola, Riga,
Latvia
(Університет
менеджменту
інформаційних
систем, Рига,
Латвія), з
28.09.2020 р. до
06.11.2020 р.
CERTIFICAT №1-
22/67-20 6
кредитів (180
год.)

<https://scholar.google.com.ua/cita>

							tions? hl=ru&user=7dTA8k EAAAAJ
58463	Андрусяк Наталія Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Чернівецьким національним університето м імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальніс ть: , Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2017, спеціальніс ть: 8.14010301 туризмознав ство, Диплом кандидата наук ДК 051975, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 038058, виданий 14.02.2014	17	OK24. Готельні комплекти курортів світу	Вища освіта за спеціальністю 242 «Туризм»; кваліфікація – магістр з Туризмознавства (М17 №011034 від 31.01.2017 р.) Кандидат біологічних наук (ДК № 051975 від 28.04.2009), 03.00.16 – екологія Доцент кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористуван ня (ДЦ № 038058 від 14.02.2014). Співвласниця туристичної агенції Vuktravel: ФОП Андрусяк Наталія Степанівна, КВЕД «Діяльність туристичних агентств». Участь в рекламно- інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "Apex Tour" за напрямом Анталійське узбережжя Туреччини (Кемер, Сіде, Білек, Анталія, Аланія) 12.05.21- 19.05.2021 Участь в рекламно- інформаційному турі (огляд готельної бази та курорту) туроператора "Coraltravel" за напрямом Хургада, Єгипет 21.09.21- 28.09.2021 Сертифікат на знання іноземної (англійської) мови B2 Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 14, 19, 20. Основні публікації: Навчальні посібники,

монографії:
1. Теоретичні та прикладні аспекти рекреаційного природокористування в Україні: монографія / К.Й. Кілінська, Н.П. Аніпко, Н.С. Андрусяк та ін. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т. 2010. 248 с.
2. Кілінська К., Андрусяк Н. Парки-пам'ятки садово-паркового мистецтва: просторова організація та рекреаційно-туристична оцінка (на прикладі території Чернівецької області) : Монографія. Чернівці, Вид-во Черн. нац. унів. 2020. 176 с.
3. Аніпко Н.П., Андрусяк Н.С. Туристичний путівник «Що обов'язково потрібно зробити у Чернівцях». Чернівці, 2020. 40 с.

Статті:
1. Ababneh H, Borisova V, Zakharzhevskaya A, Tkachenko P, Andrusiak N. Performance of Artificial Intelligence Technologies in Banking Institutions. WSEAS Transactions on Business and Economics. Volume 20, 2023, Art. #29, p.307-317. (Scopus)
2. Андрусяк Н.С., Аніпко Н.П., Смик О.С. Аналіз попиту туристів за напрямком Єгипет у 2020 році // Географія та туризм. 2020. № 59. С.45-50.
3. Андрусяк Н., Аніпко Н. Діяльність туристичних агентств та туроператорів м. Чернівці за напрямком Єгипет// Науковий вісник Чернівецького університету:

збірник наукових праць. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2020. Вип. 826: Географія. С. 82-88.

4. Андрусак Н.С. Туризм в умовах війни: особливості туристичних пріоритетів, пошуку та пропозицій // Том 839 (2022): Науковий вісник Чернівецького університету : Географія. С. 31-39.

5. Andrusiak N., Anipko N. The importance of the architectural ensemble of the Metropolitans Residence of Bukovina and Dalmatia in the formation tourist image of Chernivtsi. Часопис соціально-економічної географії: міжрегіон. зб. наук. праць. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022. Вип. 32. С.45-51.

Тези конференцій:

1. Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. Програма екскурсійного туру з дегустаціями Буковинської кухні/ консультаційно-дорадча публікація до звіту відділу туризму департаменту розвитку ЧМР, листопад 2020 р.
2. Андрусак Н.С., Аніпко Н.П. Роль архітектурного ансамблю Резиденції Митрополитів Буковини у формування туристичного іміджу міста Чернівці // Матер. Міжнар. наук.-практ. конф.

«Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах

євроінтеграції» / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: РВВ МДУ, 2021. С. 59-62.

З. Аніпко Н., Андрусак Н. Зацікавленість іноземних туристів Україною: особливості післявоєнного туризму / Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. 323-326 с.

Закінчила курси навчально-курсогового центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і курортів. Свідоцтво про підвищення кваліфікації за спеціальністю „Екскурсовод”. СПК № 101601 від 19.05.2016 р. Практикуючий екскурсовод. Членкиня мандрівничого клубу «Буковинська дефіляда», «Асоціації представників туристичного супроводу Буковини», асоціації працівників туристичної сфери «Туристична Буковина», громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів». Членкиня конкурсної комісії з визначення кращої тематичної екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)

						<p>Стажування: Чернівецький торгово- економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 95/01- 04 від 10.02.2020 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=fRf6jNcAAAAJ</p>	
37007	Гаркавенко Ніна Власіївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет педагогіки, психології та соціальної роботи	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Ю. Федьковича, рік закінчення: 1999, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 032242, виданий 15.12.2003, Атестат доцента 12ДЦ 025223, виданий 01.07.2011</p>	29	<p>OK25. Психологія у сфері гостинності</p>	<p>Кандидат психологічних наук (ДК № 032242 від 15.12.2003 р.), 19.00.06 – юридична психологія; Тема дисертації: «Соціально- психологічні особливості формування особистості неповнолітнього правопорушника» Доцент кафедри психології (12ДЦ №025223 від 01.07.2011 р.)</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 12, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Статті: 1. Гаркавенко Н.В. Компоненти психічного і психологічного здоров'я підлітка як чинники його особистісного здоров'я // Теорія і практика сучасної психології. №6, Т2, 2019. С.27- 31. 2. Гаркавенко, Н. (2019). Екзистенційно- психологічний аналіз духовності. Молодий вчений, (5 (69)), 62-65. 3. Гаркавенко Н.В., Доскач С.В. Професійна свідомість як фактор особистісного становлення майбутнього фахівця // Науковий журнал «Габітус». Випуск</p>

14. Гельветика, 2020. С. 175-179.
4. Гаркавенко Н.В., Доскач С.С. Вплив карантинних обмежень на соціалізацію сучасних підлітків // Молодий вчений. 2021. №4 (92), С. 162-170.

5. Harkavenko, N., Bihun, N., Malyna, O., Doichyk, M. (2021). Psychological Conditions for Correction and Optimization of Personal Development of Adolescents with Depressive Disorders / BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. 12(3), С. 25-43.

Тези конференцій:
1. Harkavenko N.V., Doskach S.S. Influence of coping-strategies on the mental well-being of an individual // International scientific conference «The role of psychology and pedagogy in the spiritual development of modern society» : conference proceedings, July 30–31, 2022. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2022. 364, С. 23-27.

2. Гаркавенко Н.В., Доскач С.С. Значення психодрами у розв'язанні конфліктів в умовах війни // Міждисциплінарні дослідження: гуманітарні та природничі науки. Матеріали науково-практичної конференції (м. Одеса, 22-23 липня 2022 р.). Одеса: Молодий вчений, 2022. 136 с. С. 77-81.

Стажування:
1. Вищий

						<p>навчальний державний заклад України «Буковинський державний медичний університет», 9.12.2020-21.02.2020., Посвідчення № 03/06</p> <p>2. Курс теоретичної та практичної підготовки з медіації конфліктів (16 год.) 17-18 листопада 2022 року (за моделлю гуманістичної медіації Жаклін Морено)</p> <p>https://scholar.google.com/citations?hl=ru&user=5nUC1UAAAAJ</p>	
99078	Круль Галина Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення: 1992, спеціальність: 0705 Географія, Диплом кандидата наук ДК 039177, виданий 18.01.2007, Аттестат доцента ДЦ 026711, виданий 20.01.2011</p>	30	<p>OK26. Технологія послуг гостинності</p>	<p>Кандидат географічних наук (ДК №039177 від 18.01.2007), 11.00.02 – економічна та соціальна географія, Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ №026711 від 20.01.2011).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 12, 14, 15, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, перевид. 2021. 368 с. (Гриф МОНУ, 2011) 2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.</p> <p>Статті: 1. Vitalii</p>

Ivanunik, Halyna Krul, Stepan Bryk. Assessment of the impact and interrelation of UNESCO World Heritage on the tourism attractiveness of the country. / Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego [Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 35(3), 186–204. 2021. (Web of Science).

2. Korol, O., Krul, H., Zaiachuk, O., & Kostash, M. (2023). Methodical approaches and statistical analysis of tourist arrivals to the centers of sightseeing tourism (on the example of Chernivtsi, Ukraine). Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society, 37(2), 84–104. (Web of Science)

3. Круль Г., Матюніна Д. Маркетингові дослідження у створенні концепції закладу ресторанного господарства // Науковий вісник ЧНУ. Вісник: Географія. Збірник наукових праць. Чернівці ЧНУ, 2020. Вип. 826. 103 с. С. 67-75.

Тези конференцій:
1. Yavkin V., Krul H. Hospitality market of intensive and recreational rural areas of the Prykarpattia // Multidisciplinary academic research, innovation and results.

Proceedings of the XIII International Scientific and Practical Conference. Prague, Czech Republic. 2022. 831 p. P. 813-817.

2. Круль Г., Калінін М. Застосування застарілих активів у сфері гостинності. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 98-100.

3. Круль Г., Бабій Т. Еко-тренди у сфері гостинності. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 101-103.

Закінчила курси навчально-курсогового центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і курортів. Свідоцтво про підвищення кваліфікації за спеціальністю „Екскурсовод” СПКМ:101634 від 12.11.2015 р. по 19.05.2016 р. Онлайн-курс «Академія готельного

						<p>господарства» (Сертифікат 15.12.2021) Онлайн-курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» на платформі Ptometeus (Сертифікат від 21.10.2023 р.) Членкиня Чернівецької обласної громадської організації «Асоціація працівників туристичного супроводу Буковини», практикуючий гід- екскурсовод з 2012 р. Членкиня Громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з лютого 2021 року. Членкиня конкурсної комісії з визначення кращої тематичної екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)</p> <p>Стажування: ЧТЕІ КНТЕУ, кафедра технології і організації ресторанного господарства (03.12.2018- 03.06.2019). Тема: «Організація готельно- ресторанного господарства в Україні». Довідка (сертифікат) № 300/01-04 від 03.06.19 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=ru&user=ZR-d-WIAAAAJ</p>	
99078	Круль Галина Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення:	30	OK27. Технологія послуг харчування	Кандидат географічних наук (ДК №039177 від 18.01.2007), 11.00.02 – економічна та соціальна географія, Доцент кафедри

1992,
спеціальність:
0705
Географія,
Диплом
кандидата
наук ДК
039177,
виданий
18.01.2007,
Атестат
доцента ДЦ
026711,
виданий
20.01.2011

географії та
менеджменту
туризму (12ДЦ
№026711 від
20.01.2011).

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 3, 4, 12, 14,
15, 19, 20.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники:
1. Основи
ресторанної
справи:
навчальний
посібник / укл.
Г.Я. Круль.
Чернівці:
Чернівецький
націон. ун-т ім.
Ю. Федьковича,
2020. 495 с.
2. Круль Г.,
Заячук О.
Організація і
технологія
надання послуг
гостинності :
навч. посіб. 2-ге
вид., перероб. і
доп. Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022.
488 с.

Статті:
1. Vitalii
Ivanunik, Halyna
Krul, Stepan
Bryk. Assessment
of the impact and
interrelation of
UNESCO World
Heritage on the
tourism
attractiveness of
the country. /
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
186–204. 2021.
(Web of Science).
2. Korol, O.,
Krul, H.,
Zaiachuk, O., &
Kostash, M.
(2023).
Methodical
approaches and
statistical
analysis of
tourist arrivals
to the centers of
sightseeing
tourism (on the

example of Chernivtsi, Ukraine). Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society, 37(2), 84–104. (Web of Science)
3. Круль Г., Матюніна Д. Маркетингові дослідження у створенні концепції закладу ресторанного господарства // Науковий вісник ЧНУ. Вісник: Географія. Збірник наукових праць. Чернівці ЧНУ, 2020. Вип. 826. 103 с. С. 67-75.

Тези конференцій:
1. Круль Г.Я. Аналіз розвитку ринку ресторанних послуг України в пострадянський період // Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку. Матеріали II міжн. наук.-практ. конференції з нагоди 80-річчя Волинського національного університету імені Лесі Українки (28 жовтня 2020 року). Луцьк. 2020. С. 145-149.
2. Yavkin V., Krul H. Hospitality market of intensive and recreational rural areas of the Prykarpattia // Multidisciplinary academic research, innovation and results. Proceedings of the XIII International Scientific and Practical Conference. Prague, Czech Republic. 2022. 831 p. P. 813-817.
3. Криницький

В.Я., Круль Г.Я.
Сучасні тенденції
створення і
просування
концептуальних
закладів
ресторанного
господарства (на
прикладі бару в
м. Чернівці) //
Technology and
Science.

Abstracts of the
43th
International
scientific and
practical
conference. Myśl
Naukowa, Poland,
Warsaw. 2022. P.
54-59.

4. Круль Г.,
Калінін М.
Застосування
застарілих
активів у сфері
гостинності.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
36. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
98-100.

5. Круль Г.,
Бабій Т. Еко-
тренди у сфері
гостинності.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
36. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
101-103.

Закінчила курси
навчально-
курсогового центру
туристичної
освіти Інституту
професійного
росту фахівців
туризму і
курортів.

Свідоцтво про підвищення кваліфікації за спеціальністю „Екскурсовод” СПК №101634 від 12.11.2015 р. по 19.05.2016 р. Онлайн-курс «Академія готельного господарства» (Сертифікат 15.12.2021) Онлайн-курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» на платформі Ptometeus (Сертифікат від 21.10.2023 р.) Членкиня Чернівецької обласної громадської організації «Асоціація працівників туристичного супроводу Буковини», практикуючий гід-екскурсовод з 2012 р. Членкиня Громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з лютого 2021 року. Членкиня конкурсної комісії з визначення кращої тематичної екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)

Стажування: ЧТЕІ КНТЕУ, кафедра технології і організації ресторанного господарства (03.12.2018-03.06.2019).
Тема: «Організація готельно-ресторанного господарства в Україні». Довідка (сертифікат) № 300/01-04 від 03.06.19 р.

<https://scholar.google.com.ua/citations?>

							hl=ru&user=ZR-d-WIAAAA]
13499	Заячук Оксана Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Географія, Диплом кандидата наук ДК 003292, виданий 22.12.2011, Аттестат доцента ДЦ 039683, виданий 26.06.2014	21	ОК28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	<p>Кандидат географічних наук (ДК № 003292 від 22.12.2011), 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (ДЦ № 039683 від 26.06.2014).</p> <p>Стажування: ЧТЕІ КНТЕУ, кафедра технології і організації ресторанного господарства (03.12.2018-03.06.2019). Тема: «Організація готельно-ресторанного господарства в Україні». Довідка (сертифікат) № 298/01-04 від 03.06.19 р.</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 12, 14, 15, 19.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Заячук О., Круль Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.</p> <p>Статті: 1. Korol, O., Krul, H., Zayachuk, O., Kostash, M. (2023). Methodical approaches and statistical analysis of tourist arrivals to the centers of sightseeing tourism (on the example of Chernivtsi, Ukraine). Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego</p>

[Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 37(2), 84–104. (Web of Science).

2. Заячук О., Проскурова Н. Сучасні тенденції використання інформаційних ресурсів та впровадження ІТ у туристичній галузі України // Науковий вісник ЧНУ. Вісник: Географія. Збірник наукових праць. Чернівці ЧНУ, 2019. Вип. 808. С. 118-122.

3. Оксана Галичук, Оксана Заячук Урочище Терношори як перспективний об'єкт туризму Косівського району Івано-Франківської області // Науковий вісник Чернівецького університету : збірник наукових праць. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2020. Вип. 826 : Географія. С. 89-94.

Тези конференцій, семінарів:

1. Заячук М.Д., Заячук О.Г., Заячук А.М. Перспективи інтенсифікації міжнародних відносин у прикордонних територіях (на прикладі Чернівецької області) // Місце України в європейському просторі: геопросторові риси та європейська уніфікація: Матеріали всеукраїнського семінару, присвяченого Дню Європи – 2021 (18 травня 2021 р.). Тернопіль: Вектор, 2021. С. 13-20.

2. Заячук О., Заячук А. Сучасний стан та перспективи розвитку медичного

туризму.
«Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів»:
Матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (8-9 квітня 2021 р.). Луцьк. 2021. 148 с. С. 77-79.

3. Заячук О.Г., Брик С.Д. Інвестиційна рекреаційно-туристична привабливість Карпатського регіону України // Географічні діалоги на перехресті практики і теорії: Матер. I регіон. науково-практ. конференції (18 червня 2021 р.). Івано-Франківськ: ПРИНТ-ДІАС, 2021. С. 22-27.

4. Zayachuk O., Krul H. Analysis of excursion activities of UNESCO World Heritage Site (on the example of the Residence of the Metropolitans of Bukovina and Dalmatia) / The 11 th International scientific and practical conference "Modern scientific research: achievements, innovations and deve) MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2022. P. 175-180.

5. Заячук О., Талавера А. Діяльність лоукост-авіакомпаній на ринку міжнародних туристичних перевезень Європи. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року:

						<p>електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 49-52</p> <p>Науковий керівник студентки-переможниці Міжнародної науково-практичної олімпіади з туризму у Києві 2 місце (14-16 травня 2019 р.) та у Дніпрі 1 місце (04-11 лютого 2019 р.) (Проскурова Надія). Членкиня Івано-Франківської обласної організації Спільки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=QI5ZD14AAAAJ</p>	
58463	Андрусяк Наталя Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.14010301 туризмознавство, Диплом кандидата наук ДК 051975, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 038058, виданий 14.02.2014</p>	17	<p>OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід</p>	<p>Вища освіта за спеціальністю 242 «Туризм»; кваліфікація – магістр з Туризмознавства (М17 №011034 від 31.01.2017 р.) Кандидат біологічних наук (ДК № 051975 від 28.04.2009), 03.00.16 – екологія Доцент кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористування (ДЦ № 038058 від 14.02.2014).</p> <p>Співвласниця туристичної агенції Buktravel: ФОП Андрусяк Наталя Степанівна, КВЕД «Діяльність туристичних агентств». Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "Anex Tour" за напрямком Анталійське узбережжя Туреччини (Кемер,</p>

Сіде, Білек,
Анталія, Аланія)
12.05.21-
19.05.2021
Участь в
рекламно-
інформаційному
турі (огляд
готельної бази та
курорту)
туроператора
"Coraltravel" за
напрямком
Хургада, Єгипет
21.09.21-
28.09.2021

Закінчила курси
навчально-
курсогового центру
туристичної
освіти Інституту
професійного
росту фахівців
туризму і
курортів.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації за
спеціальністю
„Екскурсовод”.
СПК № 101601 від
19.05.2016 р.
Практикуючий
екскурсовод.

Членкиня
мандрівничого
клубу
«Буковинська
дефіляда»,
«Асоціації
представників
туристичного
супроводу
Буковини»,
асоціації
працівників
туристичної сфери
«Туристична
Буковина»,
громадської
спілки
«Всеукраїнська
асоціація гідів».
Сертифікат на
знання іноземної
(англійської)
мови B2

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 1, 3, 4, 9,
10, 11, 12, 14,
19, 20.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
монографії:
1. Теоретичні та
прикладні аспекти
рекреаційного
природокористуван
ня в Україні:
монографія / К.Й.
Кілінська, Н.П.
Аніпко, Н.С.
Андрусак та ін.

Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т. 2010. 248
с.
2. Кілінська К.,
Андрусяк Н.
Парки-пам'ятки
садово-паркового
мистецтва:
просторова
організація та
рекреаційно-
туристична оцінка
(на прикладі
території
Чернівецької
області) :
Монографія.
Чернівці, Вид-во
Черн. нац. унів.
2020. 176 с.
3. Аніпко Н.П.,
Андрусяк Н.С.
Туристичний
путівник «Що
обов'язково
потрібно зробити
у Чернівцях».
Чернівці, 2020.
40 с.

Статті:
1. Ababneh H,
Borisova V,
Zakharzhevskaya A,
Tkachenko P,
Andrusiak N.
Performance of
Artificial
Intelligence
Technologies in
Banking
Institutions.
WSEAS
Transactions on
Business and
Economics. Volume
20, 2023, Art.
#29, p.307-317.
(Scopus)
2. Андрусяк Н.С,
Аніпко Н.П, Смик
О.С. Аналіз
попиту туристів
за напрямком
Єгипет у 2020
році // Географія
та туризм. 2020.
№ 59. С.45-50.
3. Андрусяк Н.,
Аніпко Н.
Діяльність
туристичних
агентств та
туроператорів м.
Чернівці за
напрямком
Єгипет// Науковий
вісник
Чернівецького
університету:
збірник наукових
праць. Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2020. Вип.
826: Географія.
С. 82-88.
4. Андрусяк Н.С.
Туризм в умовах
війни:
особливості

туристичних пріоритетів, пошуку та пропозицій // Том 839 (2022): Науковий вісник Чернівецького університету : Географія. С. 31-39.

5. Andrusiak N., Anipko N. The importance of the architectural ensemble of the Metropolitans Residence of Bukovina and Dalmatia in the formation tourist image of Chernivtsi.

Часопис соціально-економічної географії: міжрегіон. зб. наук. праць. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022. Вип. 32. С.45-51.

Тези конференцій:

1. Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. Програма екскурсійного туру з дегустаціями Буковинської кухні/ консультативно-дорадча публікація до звіту відділу туризму департаменту розвитку ЧМР, листопад 2020 р.

2. Андрусак Н.С., Аніпко Н.П. Роль архітектурного ансамблю Резиденції Митрополитів Буковини у формування туристичного іміджу міста Чернівці // Матер. Міжнар. наук.-практ. конф.

«Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції» / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: РВВ МДУ, 2021. С. 59-62.

3. Аніпко Н., Андрусак Н. Зацікавленість іноземних

						<p>туристів Україною: особливості післявоєнного туризму / Управління розвитком сфери гостинності; регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково- практичної онлайн- конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. 323-326 с.</p> <p>Членкиня конкурсної комісії з визначення кращої тематичної екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)</p> <p>Стажування: Чернівецький торгово- економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 95/01- 04 від 10.02.2020 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=fRf6jNcAAAAJ</p>
199479	Король Олександр Дмитрович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення: 1995, спеціальність: 0705 Географія, Диплом доктора наук ДД 010689, виданий 09.02.2021, Диплом кандидата наук ДК 005000, виданий 10.11.1999, Атестат доцента ДЦ 008804, виданий</p>	27	<p>OK30. Маркетинг туризму та готельно- ресторанного сервісу</p> <p>Доктор географічних наук (ДД № 010689 від 09.02.2021 р.), 11.00.02 – економічна та соціальна географія; Тема дисертації: «Міжнародні туристичні потокі: суспільно- географічні аспекти формування та геопросторовий розподіл». Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ № 008804 від 23.10.2003).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам:</p>

23.10.2003

П. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 14.

Основні публікації:
Навчальні посібники, монографії:
1. Король О.Д. Основи туристського маркетингу. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. 140 с.
2. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник / укл. О.Д. Король, Т.Д. Скутар, Н.П. Аніпко, О.В. Руденко. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2022. 217 с.
3. Король О., Крачило М., Менеджмент туризму: Навч. посібник (Гриф МОНУ). Чернівці: Рута, 2008. 240 с.
4. Король О.Д. Міжнародні туристичні потоки: суспільно географічні аспекти формування та геопросторовий розподіл: монографія. Чернівці: ЧНУ ім. Ю. Федьковича, 2018. 512 с.

Статті:
1. Korol O., Skutar T. Comparative Analysis of International (Inbound) Tourism Development within Ukraine and Poland // Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego: Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, Vol 32, № 2. Kraków, 2018. С. 338-355 (Web of Science).
2. Korol O., Skutar T. Theoretical Approaches in the

Research of
Inbound Tourism:
the Case of
Bulgaria.
GeoJournal of
Tourism and
Geosites. Oradea,
2019. Year XII,
Vol 26, № 3. P.
887-904 (Scopus).

3. Korol, O. Krul
V. Classification
of Countries of
Destination by
Gross and
Relative Values
of International
(Inbound) Tourism
and its Factors
// Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society // Prace
Komisji Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego 34
(3). Krakow 2020.
P.130-149. (Web
of Science).

4. Korol, O.,
Krul, H.,
Zaiachuk, O., &
Kostash, M.
(2023).
Methodical
approaches and
statistical
analysis of
tourist arrivals
to the centers of
sightseeing
tourism (on the
example of
Chernivtsi,
Ukraine). Studies
of the Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society, 37(2),
84-104. (Web of
Science)

5. Король О.
(2021). Концепція
туристичних
потоків і
географія
туризму. Часопис
соціально-
економічної
географії. 31. С.
19-36.

Тези конференцій:
1. Король О. Д.
Методичні підходи
до розробки
маршруту та
програми
екскурсійного
туру на прикладі
Буковини //
Матеріали
Міжнародної
науково-

практичної конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи» (18-19 квітня 2019., м. Суми): 36. наук. праць. Суми: ФОП Цьома С.П., 2019. С. 25-29.

2. Король О., Бучко Ж. Історія кафедри географії та менеджменту туризму та становлення спеціальності Туризм. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 7-10.

2. Король О. Резиденція митрополитів Буковини і Далмації: використання в туризмі та проблеми просування. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 77-78.

Впродовж 2012-2015 рр. був менеджером за напрямом науково-практичного міжнародного румунсько-українського проекту «Історична та

етнографічна спадщина – частина сталого розвитку туризму на Буковині» HERITAGE MIS-ETC Code: 829, який фінансувався Європейським Союзом через програму сусідства Румунія-Україна 2007-2013.
Опонент кандидатських дисертацій на туристичну тематику: Жураєва К.А. (2015 р.), Топорницька М.Я. (2016 р.).
Член журі конкурсу “Стежками Назарія Яремчука” (2021 р.)
Адміністратор сайту «Чернівці – туристичний путівник» <http://www.trip.cv.ua> (Web-дизайн і програмування, контент-менеджмент).
Керівник дослідно-прикладного туристично-екскурсійного гуртка «7 пагорбів» студентів географічного факультету спеціальності “Туризм”
Науковий керівник кафедральної науково-дослідної роботи «Інтеграція туристичних дестинацій (локацій) Чернівецької області в міжнародний туризм» (2021-2025 рр.)

Стажування:
Камянець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи.
Тема: «Теоретико-методичні аспекти викладання дисциплін туристичного напрямку».
Довідка 83/21 від 27.08.2021 р.

						https://scholar.google.com.ua/citations?user=oy4UnbIAAAAJ&hl
21481	Іванунік Віталій Олександрович	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 059692, виданий 26.05.2010, Атестат доцента ДЦ 031559, виданий 17.05.2012	19	<p>OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу</p> <p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з менеджменту (РН № 23429493 від 30.06.2003) Кандидат географічних наук (ДК № 059692 від 26.05.2010); 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів, Тема дисертації: «Оцінка рекреаційно-туристичної атрактивності території (на прикладі Чернівецької області)». Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ № 031559 від 17.05.2012).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 14, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Іванунік В.О. Туристичний менеджмент : Навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022, 240 с. 2. Економіка і управління в готельно-ресторанному сервісі та туроперейтингу: метод. вказівки до практ. робіт / уклад. : В.О. Іванунік., С.Д. Брик Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т, 2023. 52 с. 3. Інноваційний менеджмент готельного курортного і туристичного сервісу: Метод. вказівки до</p>

практ. занятъ /
Укл.: В.О.
Іванунік.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2011. 20 с.
4. Іванунік В.О.,
Явкін В.Г.
Атрактивність
рекреаційно-
туристичних
територій: Навч.
посібник, 2-ге
вид. Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2021. 248
с.3
5. Інформаційні
системи і
технології в
туризмі та
готельноресторанн
ому сервісі :
метод. вказівки
до лаб. робіт /
уклад. : С.Д.
Брик, В.О.
Іванунік.
Чернівці :
Чернівец. нац.
ун-т, 2023. 60 с.

Статті:
1. Ivanunik V.,
Kruł H., Bryk S.
Assessment of the
impact and
interrelation of
UNESCO World
Heritage on the
tourism
attractiveness of
the country. /
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
186–204. 2021.
(Web of Science).

Тези конференцій:
1. Ivanunik V.,
Chubenko O.
Аналіз сучасних
тенденцій
розвитку
розважальних
водних атракцій
// Problems of
science and
practice, tasks
and ways to solve
them. Proceedings
of the XX
International
Scientific and
Practical
Conference.
Warsaw, Poland.
2022. P. 844-849.
2. Іванунік В.,
Легуняк І. Вплив

зміни клімату на міжнародний туризм. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.- практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 7-10.

3. Іванунік В. О., Чубенко О. В. Розвиток аквапарків як штучних атрактивних локацій Американського туристичного регіону/ Актуальні проблеми економіки, обліку, фінансів та права в умовах сучасних викликів: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 16 грудня 2023 р.). Ізмаїл: ЦФЕНД, 2023. 75 с. С.34-36.

Член Громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з лютого 2021 року, практикуючий гід-екскурсовод з 2010 р.

Стажування: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Тема: «Теоретико-методичні аспекти викладання дисциплін туристичного напрямку». Довідка 83/21 від 27.08.2021 р.

<https://scholar.g>

							oogle.com.ua/citations?hl=uk&user=fyP8_0EAAAAJ
159074	Скутар Тетяна Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 018202, виданий 21.11.2013, Аттестат доцента АД 002480, виданий 23.04.2019	17	OK32. Міжнародний туризм	<p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з економіки (РН № 27854266 від 30.06.2005)</p> <p>Кандидат географічних наук (ДК № 018202 від 21.11.2013), 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів;</p> <p>Тема дисертації: «Рекреаційно-туристична різноманітність Чернівецької області: сучасний стан, оцінка та перспективи»</p> <p>Доцент кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористування (АД № 002480 від 23.04.2019). Сертифікат на знання іноземної (англійської) мови B2</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 10, 14, 19.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники, монографії: 1. Міжнародний туристичний бізнес: методичні рекомендації до семінарських занять / уклад.: Т.Д. Скутар. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2018. 32 с. 2. Кілінська К.І., Скутар Т.Д. Рекреаційно-туристична різноманітність Чернівецької області: сучасний стан, оцінка та перспективи. Монографія. Чернівці: Чернів. націон. ун-т, 2013. 287 с.</p>

3. Технологія туристичної діяльності : лабораторний практикум / укл. Т.Д. Скутар. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020. – 64 с.

4. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник / укл. О.Д. Король, Т.Д. Скутар, Н.П. Аніпко, О.В. Руденко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2022. 217 с.

Статті:

1. Korol O., Skutar T. Comparative Analysis of International (Inbound) Tourism Development within Ukraine and Poland // Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego: Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, Vol 32, № 2. Kraków, 2018. С. 338-355 (Web of Science).

2. Korol O., Skutar T. Theoretical Approaches in the Research of Inbound Tourism: the Case of Bulgaria // GeoJournal of Tourism and Geosites. Oradea, 2019. Year XII, Vol 26, №3. P. 887-904 (Scopus)

3. Buchko Zh., Skutar T. Cultural Heritage Objects of Ukraine in the Conditions of War. Turism și spațiu rural în context național și internațional: XXIV Conferința științifică, 27 mai 2022, Vatra Dornei. P. 26.

Тези конференцій:

1. Скутар Т.Д.

Крафтові тури як форма солідарного туризму. Сталій розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (23-24 листопада 2023 р.) / За ред. М. Барна, Й. Раковська. Львів: ЛТЕУ, 2023. С.129-131.

Закінчила курси навчально-курсогового центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і курортів. Свідоцтво про підвищення кваліфікації за спеціальністю „Екскурсвод” СПКМ.101684 від 19.05.2016 р. Семінар-тренінг „Перспективи розвитку туризму в Чернівецькій області” для державних службовців ОДА та РДА, посадових осіб ОМС (25.06.2018) Науковий керівник студентки - Паламарчук Дарії (Диплом за просування інклюзивного туризму). Студентський стипендіальний конкурс наукових робіт „Майбутнє туристичної галузі України” Дніпровський нац. ун-тет (2018 р.) Науковий керівник студентки – Паламарчук Дарії – відзнака в конкурсі туристичних маршрутів «Слідами «Букової землі» за романом Марії Матіос «Букова земля» (вересень 2021р.) Стипендіат програми ERASMUS+ (Сучавський Університет «Штефана чел Маре» (Румунія, липень 2022 р.) Участь у

						<p>міжнародному освітньому проєкті „Digital Umbrella for Ukrainian Foreign Language Teachers“ (квітень-травень 2023 р.).</p> <p>Стажування: За сукупністю кредитів навчання на курсах іноземних мов у Лінгвістичному центрі ЧНУ (1.10.2017-30.05.2018), за програмою курсу „Основи користування Moodle“ (лютий 2020 р.) та ін. Університет «Штефан чел Маре», м. Сучава, Румунія, факультет історії та географії (05.07. - 09.07.2022р.) в рамках програми ERASMUS +.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=p92EkkcAAAAJ</p>	
126981	Кілінська Клавдія Йосифівна	професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1982, спеціальність: Географія, Диплом доктора наук ДД 006896, виданий 08.10.2008, Диплом кандидата наук КН 006084, виданий 14.06.1994, Атестат доцента ДЦАР 005866, виданий 29.05.1997, Атестат професора З/01-П, виданий 29.03.2012, Атестат професора 12ПР 007784, виданий</p>	38	<p>ОКЗЗ. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)</p>	<p>Доктор географічних наук (ДД № 006896 від 08.10.2008), 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів; Тема: «Еколого-прогнозна оцінка природно-господарської різноманітності Карпато-Подільського регіону України» Професор кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористування (ПР № 007784 від 29.03.2012).</p> <p>Членкиня науково-методичної підкомісії № 242 „Туризм“ науково-методичної комісії № 14 з транспорту та сервісу (Наказ МОНУ № 375 від 06.04.2016 р. (розробник стандарту вищої освіти України,</p>

29.03.2012

перший бакалаврський рівень, магістерський рівень, доктор філософії, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм»
Неодноразова голова експертної комісії з акредитації, першого магістерського рівня вищої освіти, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 242 Туризм
Маріупольського державного університету (2018 р.).

Науковий керівник 3-х кандидатських дисертацій на туристично-рекреаційну тематику Скутар Т.Д. (2012 р.), Павлюк С.М. (2018 р.), Лопушняк Л.В. (2019 р.).
Неодноразовий опонент кандидатських дисертацій на туристичну тематику: Іваненка Є.І. (2017 р.), Денисика Б.Г. (2018 р.), Ничаї О.О. (2019 р.); докторської дисертації: Сича В.А. (2021 р.)

Відповідність Ліцензійним умовам:
П. 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 19.

Основні публікації:
Навчальні посібники, монографії:
1. Кілінська К.Й., Скутар Т.Д. Рекреаційно-туристична різноманітність Чернівецької області: сучасний стан, оцінка та перспективи. Монографія. Чернівці: Чернів. націон. ун-т, 2013. 287 с.
2. Теоретичні та прикладні аспекти рекреаційного природокористування в Україні:

монографія /
К.Кілінська,
Н.Аніпко,
Н.Андрусак та
ін.; відп. ред.
К.І.Кілінська
Чернівці: Чернів.
нац. ун-т, 2010.
248 с.
З. Кілінська К.
Рекреаційно-
туристичне
природокористуван
ня : Навчально-
методичний
посібник.
Чернівці : Черн.
нац. ун-т ім.
Ю.Федьковича.
2021. 320 с.

Статті:
1. Кілінська К.,
Андрусак Н., Смик
О., Сівак В.
Рекреаційно-
туристичне
природокористуван
ня фізико
географічних
районів
Чернівецької
області //
Сучасні тенденції
розвитку освіти й
науки: проблеми
та перспективи.
Збірник наукових
праць. Львів-
Гомель, 2018.
Випуск 2. С. 286-
293.
2. Kilinskaya K.,
Yavorskaya V.,
Lopushnyak L.
Road landscapes -
recreation and
tourism
sphere segment (on
the example of
Chernivtsi city)
// Journal of
Education, Health
and Sport:
Uniwersytet
Kzimirza
Wielkiego w
Bydgoszczy: Vol.
10, №3 2020.
P.219-229.
3. Kilinska K.,
Yavorska V.,
Kostashchuk V.,
Smyk O.
Recreational and
tourist potential
of the
transnistrian
district of
Ukraine. Journal
of Education,
Health and Sport.
2021. 11(03): P.
283-293.
4. Kilinska K.Y.,
Zaiachuk M.D.,
Suhy P.O., Bryk
S.D., Atamaniuk
Y.D., Smyk O.S.
Tourism and
farming in the

polonynas of the Carpathian region of Ukraine (on the example of Chernivtsi Oblast) // Journal of Geology, Geography and Geoecology. Volume 31 (2), 2022, 311-320. (Web of science)

Тези конференцій:
1. Кілінська К.Й., Заячук М.Д., Сухий П.О., Смик О.С.

Класифікації в туризмі: вітчизняний досвід // Географія та екологія: наука і освіта : зб. матеріалів ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (з міжнар. участю), м. Умань, 9-10 чер. 2022 р. / Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Ін-т педагогіки НАПН України, Умань : Візаві, 2022. С. 55-65.

2. Кілінська К.Й., Смик О.С. Туристична інфраструктура Чернівецької області // Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19-21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. Львів: Камула, 2023. С. 86-93.

3. Кілінська К.Й., Смик О.С. Туристичний імідж рідного краю (на прикладі Садгірського району Чернівецької області) // Туристичний бренд як чинник формування позитивного іміджу територіальних громад: (проводиться в рамках туристичного фестивалю

«GoodoK_Fest») : зб. матеріалів II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Гайворон, 26- 28 трав. 2023 р.) / Гайворонська міська рада, Департамент культури та туризму Кіровоградської обласної державної адміністрації, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань: Візаві, 2023. С. 127-132.

4. Кілінська К. Рекреаційно-туристичне природокористування: теоретичні та методичні підходи. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 53-55.

5. Кілінська К., Смик О. Сучасні виклики рекреації та туризму в Карпато-Подільському регіоні України. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 71-73

Голова журі Всеукраїнської студентської олімпіади з туризму (2014-2016 рр.).

						<p>Стажування: Чернівецький торгово- економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 94/01- 04 від 10.02.2020 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=5XTboUcAAAAJ</p>	
159074	Скутар Тетяна Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 018202, виданий 21.11.2013, Атестат доцента АД 002480, виданий 23.04.2019</p>	17	<p>OK34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно- ресторанному сервісі</p>	<p>Модуль 1. Правове регулювання в туризмі та готельно- ресторанному сервісі</p> <p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з економіки (РН № 27854266 від 30.06.2005) Кандидат географічних наук (ДК № 018202 від 21.11.2013), 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів; Тема дисертації: «Рекреаційно- туристична різноманітність Чернівецької області: сучасний стан, оцінка та перспективи» Доцент кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористуван- ня (АД № 002480 від 23.04.2019). Сертифікат на знання іноземної (англійської) мови B2</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 10, 14, 19.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники, монографії: 1. Правове регулювання туристичної</p>

діяльності :
навчальний
посібник / укл.
О.Д. Король, Т.Д.
Скутар, Н.П.
Аніпко, О.В.
Руденко. Чернівці
: Чернівецьк. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2022. 217 с.
2. Правові засади
туроператорської
та турагентської
діяльності: навч.
посібник у 2 ч.
Чернівецький нац.
ун-т, / [Укл.
О.Д. Король, Т.Д.
Скутар]. Част. I.
2010. 88 с.;
Част. II 2011. 64
с.
3. Кілінська
К.Й., Скутар Т.Д.
Рекреаційно-
туристична
різноманітність
Чернівецької
області: сучасний
стан, оцінка та
перспективи.
Монографія.
Чернівці: Чернів.
націон. ун-т,
2013. 287 с.
4. Міжнародний
туристичний
бізнес: методичні
рекомендації до
семінарських
занять / уклад.:
Т.Д. Скутар.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т ім. Юрія
Федьковича, 2018.
32 с.
5. Технологія
туристичної
діяльності :
лабораторний
практикум / укл.
Т.Д. Скутар. –
Чернівці :
Чернівецьк. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2020. – 64 с.

Статті:
1. Korol O.,
Skutar T.
Comparative
Analysis of
International
(Inbound) Tourism
Development
within Ukraine
and Poland //
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego:
Uniwersytet
Pedagogiczny im.
Komisji Edukacji
Narodowej w
Krakowie, Vol 32,

№ 2. Kraków,
2018. С. 338-355
(Web of Science).
2. Korol O.,
Skutar T.
Theoretical
Approaches in the
Research of
Inbound Tourism:
the Case of
Bulgaria //
GeoJournal of
Tourism and
Geosites. Oradea,
2019. Year XII,
Vol 26, №3. P.
887-904 (Scopus)
3. Buchko Zh.,
Skutar T.
Cultural Heritage
Objects of
Ukraine in the
Conditions of
War. Turism și
spațiu rural în
context național
și internațional:
XXIV Conferința
științifică, 27
mai 2022, Vatra
Dornei. P. 26.

Тези конференцій:
1. Скутар Т.Д.
Крафтові тури як
форма солідарного
туризму. Сталий
розвиток туризму
на засадах
партнерства:
освіта, наука,
практика:
матеріали III
Міжнародної
науково-
практичної
конференції (23-
24 листопада 2023
р.) / За ред. М.
Барна, Й.
Раковська. Львів:
ЛТЕУ, 2023.
С.129-131.

Закінчила курси
навчально-
курсогового центру
туристичної
освіти Інституту
професійного
росту фахівців
туризму і
курортів.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації за
спеціальністю
„Екскурсовод”
СПКМ:101684 від
19.05.2016 р.
Семинар-тренінг
„Перспективи
розвитку туризму
в Чернівецькій
області” для
державних
службовців ОДА та
РДА, посадових
осіб ОМС
(25.06.2018)
Науковий керівник

						<p>студентки - Паламарчук Дарії (Диплом за просування інклюзивного туризму). Студентський стипендіальний конкурс наукових робіт „Майбутнє туристичної галузі України” Дніпровський нац. ун-тет (2018 р.) Науковий керівник студентки – Паламарчук Дарії – відзнака в конкурсі туристичних маршрутів «Слідами «Букової землі» за романом Марії Матіос «Букова земля» (вересень 2021р.) Стипендіат програми ERASMUS+ (Сучавський Університет «Штефана чел Маре» (Румунія, липень 2022 р.) Участь у міжнародному освітньому проекті „Digital Umbrella for Ukrainian Foreign Language Teachers” (квітень-травень 2023 р.).</p> <p>Стажування: За сукупністю кредитів навчання на курсах іноземних мов у Лінгвістичному центрі ЧНУ (1.10.2017-30.05.2018), за програмою курсу „Основи користування Moodle” (лютий 2020 р.) та ін. Університет «Штефан чел Маре», м. Сучава, Румунія, факультет історії та географії (05.07. - 09.07.2022р.) в рамках програми ERASMUS +</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=p92EkKcAAAAJ</p>	
58463	Андрусняк Наталя Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Чернівецьким національним університетом імені Юрія	17	ОК34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та	Модуль 2. Безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі

Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.14010301 туризмознавство, Диплом кандидата наук ДК 051975, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 038058, виданий 14.02.2014

готельно-ресторанному сервісі

Вища освіта за спеціальністю 242 «Туризм»; кваліфікація – магістр з Туризмознавства (М17 М.011034 від 31.01.2017 р.) Кандидат біологічних наук (ДК № 051975 від 28.04.2009), 03.00.16 – екологія Доцент кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористування (ДЦ № 038058 від 14.02.2014).

Співвласниця туристичної агенції Buktravel: ФОП Андрусак Наталя Степанівна, КВЕД «Діяльність туристичних агентств».

Закінчила курси навчально-курсowego центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і курортів. Свідоцтво про підвищення кваліфікації за спеціальністю „Екскурсовод”. СПК № 101601 від 19.05.2016 р. Практикуючий екскурсовод. Членкиня мандрівничого клубу «Буковинська дефіляда», «Асоціації представників туристичного супроводу Буковини», асоціації працівників туристичної сфери «Туристична Буковина», громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів».

Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "Apex Tour" за напрямком Анталійське

узбережжя
Туреччини (Кемер,
Сіде, Білек,
Анталія, Аланія)
12.05.21-
19.05.2021
Участь в
рекламно-
інформаційному
турі (огляд
готельної бази та
курорту)
туроператора
"Coraltravel" за
напрямом
Хургада, Єгипет
21.09.21-
28.09.2021
Сертифікат на
знання іноземної
(англійської)
мови B2

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 1, 3, 4, 9,
10, 11, 12, 14,
19, 20.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
монографії:
1. Теоретичні та
прикладні аспекти
рекреаційного
природокористуван
ня в Україні:
монографія / К.Й.
Кілінська, Н.П.
Аніпко, Н.С.
Андрусяк та ін.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т. 2010. 248
с.
2. Кілінська К.,
Андрусяк Н.
Парки-пам'ятки
садово-паркового
мистецтва:
просторова
організація та
рекреаційно-
туристична оцінка
(на прикладі
території
Чернівецької
області) :
Монографія.
Чернівці, Вид-во
Черн. нац. унів.
2020. 176 с.
3. Аніпко Н.П.,
Андрусяк Н.С.
Туристичний
путівник «Що
обов'язково
потрібно зробити
у Чернівцях».
Чернівці, 2020.
40 с.
4. Андрусяк Н.С.
Корпоративне
управління в
туризмі:
навчальний
посібник. / Н.С.
Андрусяк. -

Чернівці:
Родовід, 2012. –
253 с.

Статті:

1. Ababneh H,
Borisova V,
Zakharzhevskaya A,
Tkachenko P,
Andrusiak N.
Performance of
Artificial
Intelligence
Technologies in
Banking
Institutions.
WSEAS
Transactions on
Business and
Economics. Volume
20, 2023, Art.
#29, p.307-317.
(Scopus)

2. Андрус'як Н.С,
Аніпко Н.П, Смик
О.С. Аналіз
попиту туристів
за напрямком
Єгипет у 2020
році // Географія
та туризм. 2020.
№ 59. С.45-50.

3. Андрус'як Н.,
Аніпко Н.
Діяльність
туристичних
агентств та
туроператорів м.
Чернівці за
напрямком
Єгипет// Науковий
вісник
Чернівецького
університету:
збірник наукових
праць. Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2020. Вип.
826: Географія.
С. 82-88.

4. Андрус'як Н.С.
Туризм в умовах
війни:
особливості
туристичних
пріоритетів,
пошуку та
пропозицій // Том
839 (2022):
Науковий вісник
Чернівецького
університету :
Географія. С. 31-
39.

5. Andrusiak N.,
Anipko N. The
importance of the
architectural
ensemble of the
Metropolitans
Residence of
Bukovina and
Dalmatia in the
formation tourist
image of
Chernivtsi.
Часопис
соціально-
економічної
географії:
міжрегіон. зб.

наук. праць.
Харків, ХНУ імені
В.Н. Каразіна,
2022. Вип. 32.
С.45-51.

Тези конференцій:

1. Аніпко Н.П.,
Андрусак Н.С.

Програма
екскурсійного
туру з
дегустаціями
Буковинської
кухні/
консультаційно-
дорадча

публікація до
звіту відділу
туризму
департаменту
розвитку ЧМР,
листопад 2020 р.

2. Андрусак Н.С.,
Аніпко Н.П. Роль
архітектурного
ансамблю

Резиденції
Митрополитів

Буковини у
формування
туристичного
іміджу міста
Чернівці //

Матер. Міжнар.
наук.-практ.
конф.

«Міжнародний та
національний
досвід суспільно-
географічного
розвитку

туристичної
галузі в умовах
євроінтеграції» /
ред. кол.: Т.Д.

Щербан (гол.) та
ін. Мукачево: РВВ
МДУ, 2021. С. 59-
62.

3. Аніпко Н.,
Андрусак Н.

Зацікавленість
іноземних
туристів

Україною:
особливості
післявоєнного
туризму /

Управління
розвитком сфери
гостинності:
регіональний
аспект :

матеріали
Міжнародної
науково-

практичної
онлайн-

конференції, м.
Чернівці, 5

травня 2022 р.
Чернівці:

Технодрук, 2022.
323-326 с.

Членкиня
конкурсної
комісії з
визначення кращої
тематичної

						<p>екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)</p> <p>Стажування: Чернівецький торгово-економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 95/01-04 від 10.02.2020 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=fRf6jNcAAAAJ</p>
21481	Іванунік Віталій Олександрович	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 059692, виданий 26.05.2010, Атестат доцента ДЦ 031559, виданий 17.05.2012</p>	19	<p>OK35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств</p> <p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з менеджменту (РН № 23429493 від 30.06.2003) Кандидат географічних наук (ДК № 059692 від 26.05.2010); 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів, Тема дисертації: «Оцінка рекреаційно-туристичної атрактивності території (на прикладі Чернівецької області)». Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ № 031559 від 17.05.2012).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 3, 4, 14, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Економіка і управління в готельно-ресторанному сервісі та туроперейтингу: метод. вказівки до практ. робіт / уклад. : В.О.</p>

Іванунік., С.Д.
Брик Чернівці :
Чернівецьк. нац.
ун-т, 2023. 52 с.
2. Інноваційний
менеджмент
готельного
курортного і
туристичного
сервісу: Метод.
вказівки до
практ. занять /
Укл.: В.О.
Іванунік.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2011. 20 с.
3. Іванунік В.О.
Туристичний
менеджмент :
Навч. посібник.
Чернівці :
Чернівецький нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022,
240 с.
4. Іванунік В.О.,
Явкін В.Г.
Атрактивність
рекреаційно-
туристичних
територій: Навч.
посібник, 2-ге
вид. Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2021. 248
с.3
5. Інформаційні
системи і
технології в
туризмі та
готельно-ресторанн
ому сервісі :
метод. вказівки
до лаб. робіт /
уклад. : С.Д.
Брик, В.О.
Іванунік.
Чернівці :
Чернівецьк. нац.
ун-т, 2023. 60 с.

Статті:
1. Ivanunik V.,
Kruł H., Bryk S.
Assessment of the
impact and
interrelation of
UNESCO World
Heritage on the
tourism
attractiveness of
the country. /
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
186–204. 2021.
(Web of Science).

Тези конференцій:
1. Ivanunik V.,

Chubenko O.
Аналіз сучасних
тенденцій
розвитку
розважальних
водних атракцій
// Problems of
science and
practice, tasks
and ways to solve
them. Proceedings
of the XX
International
Scientific and
Practical
Conference.
Warsaw, Poland.
2022. P. 844-849.

2. Іванунік В.,
Легуняк І. Вплив
зміни клімату на
міжнародний
туризм. Сучасні
виклики та
трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
7-10.

3. Іванунік В.
О., Чубенко О. В.
Розвиток
аквапарків як
штучних
атрактивних
локацій
Американського
туристичного
регіону/
Актуальні
проблеми
економіки,
обліку, фінансів
та права в умовах
сучасних
викликів: збірник
тез доповідей
міжнародної
науково-
практичної
конференції
(Ізмаїл, 16
грудня 2023 р.).
Ізмаїл: ЦФЕНД,
2023. 75 с. С.34-
36.

Член Громадської
спілки
«Всеукраїнська
асоціація гідів»
з лютого 2021
року,
практикуючий гід-
екскурсовод з
2010 р.

						<p>Стажування: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Тема: «Теоретико-методичні аспекти викладання дисциплін туристичного напрямку». Довідка 83/21 від 27.08.2021 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=fyP8_0EAAAAJ</p>
65803	Руснак Олександр Валерійович	асистент, Основне місце роботи	Факультет історії, політології та міжнародних відносин	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2007, спеціальність: 030301 Історія, Диплом кандидата наук ДК 066984, виданий 23.02.2011	15	<p>OK1. Актуальні питання історії та культури України</p> <p>Кандидат історичних наук (ДК № 066984 від 23.02.2011 р.), 07.00.01 – історія України. Тема дисертації: «Соціально-економічний розвиток Північної Буковини і Хотинщини в 1918-1940 рр.». Асистент кафедри історії України.</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1,3,4,8,12,15,19,20.</p> <p>Основні публікації: Монографії: 1. Руснак О.В., Ботушанський В.М., Добржанський О.В. Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича-145: колективна монографія / гол. ред. Р. Петришин. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 392 с. 32 с. фото.</p> <p>Статті: 1. Rusnak, O. (2020). The State of the Banking System of Northern Bukovyna and Khotyn Region in the Interwar Period. History Journal of Yuriy Fedkovych Chernivtsi</p>

National University, (2), 107-117

2. Rusnak, O. (2020). The Place of Crimea in the Neo-Emperor Policy of Russia (1991-2020). History Journal of Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University, (1), 48-58.

3. Rusnak O. Main Tendencies of Healthcare System Development of Northern Bukovyna and Khotyn Region during the Interwar Period / Науковий вісник Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича : Історія. Чернівці : Чернівецький університет, 2021. № 1(53). С. 77-89.

4. Rusnak O. Development of food industry of Northern Bukovyna and Khotyn region in the interwar period // Науковий вісник Чернівецького університету імені Юрія Федьковича: Історія. № 1. 2022. С. 60-67.

5. Ignătescu, S., Ilkiv, M., & Rusnak, O. (2022). Ukrainian-romanian stages for student archaeological practice. History Journal of Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University, (56), 87-94.

6. Rusnak O., Ilkiv M., Kalinichenko V. (2023). Seals of the Khotyn county in the interwar period. Historical and sphragistic analysis. Codrui Cosminului, 29(1), 7-29.

Тези конференцій:
1. Rusnak O. Romanian-Ukrainian Expert

						<p>Dialogue on Hybrid Threats in the Region // GeoPolitica. Revistă de Geografie Politică, Geopolitică și Geostrategie. Anul XVII. Nr. 78-79 (2/2019). Marea Neagră – strategii 2020. București, 2019. P. 254.</p> <p>Стажування: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка з 25.11.2020 по 11.01.2021</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=nsP0uloAAAAJ</p>
81394	Грунтковський Володимир Юрійович	асистент, Основне місце роботи	Економічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємство, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 012742, виданий 28.03.2012</p>	18	<p>OK2. Економічна теорія</p> <p>Кандидат економічних наук (ДК 012742 від 28.03.2012 р.), 08.00.01 – економічна теорія та історія економічної думки; Тема дисертації: «Формування та розвиток соціальної відповідальності бізнесу в умовах ринкової трансформації економіки». Асистент кафедри економічної теорії, менеджменту і адміністрування.</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 8, 10, 11, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники, монографії: 1. Економічний та управлінський потенціал економіки: монографія / за заг. ред. З.І.Галушки. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т. ім. Ю. Федьковича, 2020. 408 с. 2. Грунтковський В.Ю. Становлення моделі соціальної</p>

відповідальності у вітчизняних умовах господарювання / Економічний та управлінський потенціал економіки: монографія / за заг. ред. З.І. Галушки. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 408 с. С. 269-280.

3. Менеджмент і адміністрування: підручник для бакалаврів / Колектив авторів: Терлецька Н.М.; Антохов А.А.; Терлецька Ю.О.; Грунтковський В.Ю. та ін. Чернівці: 2022. 684 с.

Статті:

1. Halushka Z., Biloskursky R., Kravets V., Gruntkovskyi V., Stromilova K. Managing the development of microeconomic systems in the face of global challenges. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. Special Issue 12/01-XXV (2022). (Web of Science) (ESCI), ERIH PLUS, CrossRef, EBSCO, Index Copernicus/ Pp. 48-52.

2. Лусте О.О., Грунтковський В.Ю. Entrepreneurship culture as a factor of strategic socio-economic changes // Вчені записки Тавр. націон. ун-ту імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2022, Том 33 (72), № 2. С. 1-8.

3. Gruntkovsky V., Luste O. Brand management as a component of the modern organization's competitiveness. Наука і техніка сьогодні. 2023, № 3(17). С. 84-96.

Стажування:
Міжнародне

						наукове стажування (Польща-Україна) Ягелонський університет 24.04.2023-28.05.2023 https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=ILIPcMIAAAAJ
134489	Брик Степан Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 012482, виданий 01.03.2013, Атестат доцента АД 013351, виданий 20.06.2023	16	OK19. Інформаційні системи і технології в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з економіки (РН № 30288491 від 20.06.2006) Кандидат географічних наук (ДК № 012482 від 1.03.2013 р.), 11.00.02 – економічна та соціальна географія; Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (АД №013351 від 20.06.2023 р.) Сертифікат на знання іноземної (англійської) мови B2 Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 12, 14, 19. Навчальні посібники: 1. Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанному сервісі : метод. вказівки до лаб. робіт / уклад. : С.Д. Брик, В.О. Іванунік. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т, 2023. 60 с. 2. Економіка і управління в готельно-ресторанному сервісі та туропереїтингу: метод. вказівки до практ. робіт / уклад. : В.О. Іванунік., С.Д. Брик Чернівці : Чернівець. нац. ун-т, 2023. 52 с. 3. Заячук О., Брик С. Історія туризму : навч. посіб. Чернівці :

Чернівець. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022.
200 с.

Статті:

1. Ivanunik, V., Krul, H., Bryk, S. (2021). Assessment of the impact and interrelation of UNESCO World Heritage on the tourism attractiveness of the country. Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society, 35(3), 186–204. (Web of Science)
2. Tkachenko T., Pryhara O., Zatsepina N., Bryk S., Holubets I., Havryliuk A. The current state and prospects of travel business development under the COVID-19 pandemic. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.21 №.12, December 2021. pp. 664-674 (Web of science).
3. Пригара, О., Брик, С., Голубець, І. (2021). Розвиток туристично-рекреаційного комплексу в умовах сталого зростання економіки. Економіка та суспільство, (33).
4. Корюгін А. В., Матвеев М. Е., Брик С. Д. Маркетингові інструменти туристичної індустрії: досвід ЄС. Інвестиції: практика та досвід. 2022. № 2. С. 88-94.
5. Kilinska K. Y., Zaiachuk M. D., Suhy P. O., Bryk S. D., Atamaniuk Y. D., Smyk O. S. Tourism and farming in the polonynas of the Carpathian region of Ukraine (on the example of

						<p>Chernivtsi Oblast) // Journal of Geology, Geography and Geoecology. Volume 31 (2), 2022, 311-320. (Web of science)</p> <p>Член Всеукраїнської асоціації гідів (2022р); Член асоціації працівників туристичного супроводу Буковини.</p> <p>Стажування: Міжнародне стажування у Вищій школі туризму та екології в м. Суха Бескидська (Польща) (18.02.-10.03.2021 р.). Тема: «Іноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно-правова реалізація у підготовці фахівців економіки, готельно-ресторанного бізнесу, туризму та державного управління» (Сертифікат №05/NS/2021 від 1.04.2021)</p> <p>https://scholar.google.com/citations?user=NtEkuhEAAAAJ&hl=uk</p>
21481	Іванунік Віталій Олександрович	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 059692, виданий 26.05.2010, Атестат доцента ДЦ 031559, виданий 17.05.2012</p>	19	<p>OK17. Туроперейтинг</p> <p>Модуль 1. Умови та принципи діяльності туристичних підприємств на ринку України Модуль 2. Логістика в туроперейтингу</p> <p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з менеджменту (РН № 23429493 від 30.06.2003) Кандидат географічних наук (ДК № 059692 від 26.05.2010); 11.00.11 – конструктивна географія і</p>

раціональне використання природних ресурсів,
Тема дисертації:
«Оцінка рекреаційно-туристичної атрактивності території (на прикладі Чернівецької області)».
Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (12ДЦ № 031559 від 17.05.2012).

Відповідність Ліцензійним умовам:
П. 3, 4, 14, 19, 20.

Основні публікації:
Навчальні посібники:
1. Іванунік В.О. Туристичний менеджмент : Навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022, 240 с.
2. Іванунік В.О., Явкін В.Г. Атрактивність рекреаційно-туристичних територій: Навч. посібник, 2-ге вид. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. 248 с.
3. Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанному сервісі : метод. вказівки до лаб. робіт / уклад. : С.Д. Брик, В.О. Іванунік. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2023. 60 с.
4. Економіка і управління в готельно-ресторанному сервісі та туроперейтингу: метод. вказівки до практ. робіт / уклад. : В.О. Іванунік., С.Д. Брик Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2023. 52 с.
5. Інноваційний менеджмент готельного курортного і

туристичного
сервісу: Метод.
вказівки до
практ. занять /
Укл.: В.О.
Іванунік.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2011. 20 с.

Статті:
1. Ivanunik V.,
Kruł H., Bryk S.
Assessment of the
impact and
interrelation of
UNESCO World
Heritage on the
tourism
attractiveness of
the country. /
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
186–204. 2021.
(Web of Science).

Тези конференцій:
1. Ivanunik V.,
Chubenko O.
Аналіз сучасних
тенденцій
розвитку
розважальних
водних атракцій
// Problems of
science and
practice, tasks
and ways to solve
them. Proceedings
of the XX
International
Scientific and
Practical
Conference.
Warsaw, Poland.
2022. P. 844-849.
2. Іванунік В.,
Легуняк І. Вплив
зміни клімату на
міжнародний
туризм. Сучасні
виклики та
трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.

						<p>7-10. 3. Іванунік В. О., Чубенко О. В. Розвиток аквапарків як штучних атрактивних локацій Американського туристичного регіону/ Актуальні проблеми економіки, обліку, фінансів та права в умовах сучасних викликів: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 16 грудня 2023 р.). Ізмаїл: ЦФЕНД, 2023. 75 с. С.34-36.</p> <p>Член Громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів» з лютого 2021 року, практикуючий гід-екскурсовод з 2010 р.</p> <p>Стажування: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Тема: «Теоретико-методичні аспекти викладання дисциплін туристичного напрямку». Довідка 83/21 від 27.08.2021 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=fyP8_0EAAAAJ</p>
95906	Бичкова Тетяна Сергіївна	доцент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом кандидата	19	<p>ОКЗ. Українська мова (за професійним спрямуванням)</p> <p>Кандидат філологічних наук (ДК № 034915 від 09.03.2006 р.), 10.02.01 – українська мова, Тема дисертації: «Фонетичні та словозмінні особливості рукописних та апокрифічних збірників XVII-XVIII ст. у контексті становлення української</p>

наук ДК
034915,
виданий
09.03.2006,
Атестат
доцента 12ДЦ
023420,
виданий
09.11.2010

літературної
мови»
Доцент кафедри
історії та
культури
української мови
(12 ДЦ №023420
від 9.11.2010
р.).

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 3, 4, 12, 13,
15, 19.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники:
1. Бичкова Т. С.,
Івасюта М. І.
Українська мова
за професійним
спрямуванням:
практикум для
студентів
географічного
факультету.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2018. 160
с.

Статті:
1. Бичкова Т.С.
Особливості
невербальної
комунікативної
поведінки
українців у
ситуації
встановлення
контакту (на
матеріалі
сучасної прози)
// Розвиток
сучасної освіти і
науки:
результати,
проблеми,
перспективи /
[редактори-
упорядники: Я.
Гжесяк, І.
Зимомря, В.
Ільницький]. –
Конін – Ужгород –
Дрогобич: Посвіт,
2018. – С. 329–
331.

Тези конференцій:
1. Бичкова Т.С.
Особливості
фонаційного
складника
невербальної
комунікативної
поведінки гуцулів
(на матеріалі
повісті М.
Коцюбинського
“Тіні забутих
предків”) //
Сучасні
філологічні
дослідження:
комунікативно-
культурний
аспект: матеріали

						<p>Міжнародної науково-практичної конференції (Ужгород, 15-16 червня 2018 р.). – Херсон: Видавничий дім “Гельветика”, 2018. – С. 5-9.</p> <p>2. Бичкова Т. С. Репрезентація зорового контакту в романі О. Кобилянської “Апостол черні” // Сучасні тенденції розвитку філології та лінгвістики: матеріали II науково-практичної конференції. Херсон: Видавничий дім “Гельветика”, 2020. С.6–8.</p> <p>3. Бичкова Т.С. Грамоти XIV–XV ст. Як матеріал для вивчення історії становлення числівника в курсі «історична граматики української мови» / «Молодий вчений», № 4 (104), квітень, 2022 р. С. 14-17.</p> <p>4. Бичкова Т.С. Діалектні явища у системі дієслівної словозміни рукописних апокрифічних збірників XVII–XVIII ст. // Закарпатські філологічні студії, 2023. – С. 25-30.</p> <p>Стажування: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, кафедра української мови (протокол № 11 від 25 червня 2021 р.) 11.03–11.06.2021 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?user=V_yJ15MAAAAJ&hl=en&citsig=AMD79orCkluI-Nb5dYrbeFr3feRTDeKQ1w</p>	
145562	Мельничук Наталія Олександрівна	асистент, Основне місце	Факультет іноземних мов	Диплом бакалавра, Чернівецький	14	ОК4. Іноземна мова –	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) -

	вна	роботи	<p>національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2006, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 034932, виданий 25.02.2016</p>	<p>Англійська (за професійним спрямуванням) Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Англійська Кандидат філологічних наук (ДК № 034932 від 25.02.2016 р.), 10.02.04 – германські мови Тема дисертації: «Ад'єктивні емосемізми в англійськомовній картині світу: семантичний і словотвірний аспекти». Асистент кафедри іноземних мов для природничих факультетів.</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 4, 10, 12, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Статті: 1. Мельничук Н. О. Емотивні прикметники у просторі художніх текстів // Нова філологія. Збірник наукових праць. Запоріжжя : Видавничий дім «Гельветика», 2021. № 81. Том I. С. 225–232. (Copernicus): ISSN 2414-1135. 2. Мельничук Н. О. Структура лексико-семантичного поля емотивних прикметників у сучасній англійській мові // Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія «Філологія». Збірник наукових праць. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Випуск 49. Том I. С. 132–136. (Copernicus): ISSN 2409-1154. 3. Мельничук Н. О. Особливості функціонування англійських ад'єктивних емосемізмів позитивної семантики // Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія</p>
--	-----	--------	--	--	---

						<p>«Філологія». Збірник наукових праць. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2022. Випуск 54. С. 65–68.</p> <p>(Copernicus): ISSN 2409-1154.</p> <p>4. Мельничук Н. О. Мовна картина світу як площина вербалізованого втілення емоцій. Мова. Свідомість. Концепт: зб. наук. статей. Мелітополь, 2021. Вип. 11. С. 101–106.</p> <p>Стажування: Підвищення кваліфікації та науково-педагогічне стажування Wyższa Szkoła Biznesu – National Louis University в м. Новий Сонч (Польща) Сертифікат №206/2020/2021 від 30.07.2021 року</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=hZo2VZ8AAAAJ</p>	
92787	Гіков Леонід Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Коледж "Освіта" вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2012, спеціальність: 020107 Діловодство, Диплом бакалавра, Вищий навчальний заклад "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2015, спеціальність: Документознавство та інформаційна</p>	24	<p>OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням)</p> <p>Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Іноземна мова (за професійним спрямуванням) - Німецька</p> <p>Кандидат філологічних наук (ДК № 022703 від 10.03.2004 р.), 10.02.04 – германські мови Тема дисертації: «Особливості вживання лексико-граматичних і лексичних одиниць в авторському стилі»; Доцент кафедри германського, загального і порівняльного мовознавства (ДЦ № 013123 від 15.06.2006 р.).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: 1, 3, 4, 15, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Статті: 1. Гіков Л.В. Структурно-семантичні та комунікативні</p>

діяльність,
Диплом
спеціаліста,
Чернівецький
національний
університет
імені Юрія
Федьковича,
рік
закінчення:
1996,
спеціальність:
Романо-
германська
філологія,
Диплом
кандидата
наук ДК
022703,
виданий
10.03.2004,
Атестат
доцента 02ДЦ
013123,
виданий
15.06.2006

особливості
німецького
діалогу //
Актуальні
проблеми романо-
германської
філології та
прикладної
лінгвістики:
науковий журнал /
[редкол. В.І.
Кушнерик та ін.].
Чернівці:
Видавничий дім
«Родовід», 2017.
Вип. 1(14). 248
с.

Тези конференцій:
2. Гіков Л.В.
Individualisierung
des
Lernprozesses im
Deutschunterricht
// Актуальні
проблеми
германської
філології та
перекладу:
матеріали X
Міжнародної
наукової
конференції,
присвяченої 60-
річчю від дня
народження
професора О.
Огуя, м.
Чернівці, 4-5
травня, 2017
року. Чернівці:
Видавничий дім
«Родовід», 2017.
С. 118-120.
3. Hikov L.V. Zur
entwicklung des
freien sprechens
im
fremdsprachlichen
deutschunterricht
// Матеріали за
XV міжнародна
научна практична
конференція,
Achievement of
high school -
2019, 15-22
November 2019.
Софія: «Бял ГРАД-
БГ». С. 11-14.
4. Hikov L.V.
Realisierung
sprachlicher
Kommunikation in
gesellschaftliche
r Wirklichkeit //
Міжнародна
науково-практична
конференція, м.
Одеса. 27-28
грудня, 2019
року. Одеса:
Південноукраїнськ
а організація
«Центр
філологічних
досліджень»,
2019. Ч.2. С. 47-
50

Стажування: Цикл

							стажування з Англійської мови у Вищому державному навчальному закладі «Буковинський державний медичний університет» (3 03.02. по 24.02.2020 р.) https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=9aNBVmAAAAAJ
123116	Балінченко Світлана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом спеціаліста, Горлівський державний педагогічний інститут іноземних мов, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030502 Англійська мова і зарубіжна література та російська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 031322, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 022187, виданий 19.02.2009	20	OK5. Філософія	Кандидат філософських наук (ДК № 031322 від 15.12.2005 р.), 09.00.03 – «Соціальна філософія та філософія історії» Тема дисертації: «Комунікативні засади інтеграційних процесів у сучасному суспільстві» Доцент кафедри філософії (12ДЦ № 022187 від 19.02.2009 р.). Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 15, 19. Основні публікації: Статті: 1. Bazaluk O., Balinchenko S. Dynamic Coordination of Internal Displacement: Return and Integration Cases in Ukraine and Georgia. Sustainability 2020, 12(10), 4123; (WoS, Scopus) 2. Bazaluk O., Balinchenko S. Reintegration perspectives for Ukraine: Civic education-related challenges. Progress in Education 2021, 66, 69-97 (Scopus). 3. Conflict-Related Democracy Predictors in Ukraine: Tolerance and Participation Tendencies in Migration-

Affected Communities // Ukrainian Policymaker, Volume 5, 2019: 4-16.
4. Bazaluk O., Balinchenko S. The Ethics Laws as a Basis for Building a Cosmic Civilization. The Sofia Republic // Philosophy and Cosmology, Volume 24, 2020: 131-139.
5. Балінченко С.П. Оптика влади: соціально-філософські аспекти репрезентації груп у спільнотах / Мультиверсум. Філософський альманах. 2022. Випуск 1(175). Том 1. С. 3-17.
6. Balinchenko S. New locals or the newly-migrantized? The markers of the internally displaced populations' visibility: the Ukraine case, 2014-2021. Przegląd Wschodnioeuropejski, 2023. 14(1), 59-71

Тези конференцій:
1. Балінченко С.П. Формування громадянської компетентності студентів засобами загального курсу «Філософія»: виклики і перспективи // Імплементация європейських стандартів в українські освітні дослідження: Збірник матеріалів V Міжнародної наукової конференції Української асоціації дослідників освіти (24 червня 2021 р.) / За ред. С. Шудло, О. Заболотної, Л. Загоруйко. Дрогобич : ТзОВ «Трек-ЛТД», 2021. С. 11-14.
2. Balinchenko S. From Paradise Lost to Paradise

						<p>Conceptually Postponed: What Makes Scenarios of the Futures Being Staged / Philosophy and Cosmology. Tom 28. 2022. P.58-62.</p> <p>Стажування: Міжнародні школи, практикуми, семінари: УКУ, Львів; DAAD, Київ; Посольство США в Україні, Львівський національний університет ім. І. Франка; DAAD, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt; Herrsching am Ammersee, Німеччина. 2016-2021 pp.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?user=MyfCFeIAAAAJ&hl</p>	
10338	Ксьондз Сергій Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: економіка праці, Диплом кандидата наук ДК 004266, виданий 13.10.1999, Аттестат доцента ДЦ 009372, виданий 21.10.2004</p>	32	<p>ОК6. Економіка та фінанси підприємств</p>	<p>Модуль 1. Економіка підприємств.</p> <p>Кандидат економічних наук (ДК № 004266 від 13.10.1999 р.), 08.06.02 – Підприємництво, менеджмент та маркетинг; Тема дисертації: «Економічні засади формування структур малого та середнього бізнесу (на прикладі Чернівецької області)» Доцент кафедри економіки підприємства та маркетингу (ДЦ 009372 від 21.10.2004 р.)</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 11, 12, 19.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники, монографії: 1. Діагностика бізнес-проектів та бізнес-інжиніринг : навч. посібник / С.В. Ксьондз,</p>

В.І. Кифяк, В.В. Кіндзерський.
Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022.
400 с.
2. Національні та
регіональні
складові розвитку
підприємництва:
монографія. За
ред. Ю.М.
Лопатинського.
Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т, 2020. 132
с. (Розділи 1 та
2)
3. Тодорюк С.,
Ксьондз С.
Реінжиніринг як
інструмент
вдосконалення
бізнес-процесів.
Національні та
регіональні
складові розвитку
підприємництва:
монографія. За
ред. Ю.М.
Лопатинського.
Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т, 2020. С.
22-48
4. Тодорюк С.,
Ксьондз С.
Наукові підходи
до формування
системи
реінжинірингу як
інструменту
перепроєктування
бізнес-процесів
управління.
Національні та
регіональні
складові розвитку
підприємництва:
монографія. За
ред. Ю.М.
Лопатинського.
Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т, 2020. С. 6-
21

Статті:
1. Підгірна В.,
Ксьондз С.,
Сеньовська Я.
Обґрунтування
напрямів
підвищення
ефективності
економічної
діяльності
лісових
господарств.
Агросвіт. 2019. №
20. С. 64-70
(Copernicus)
2. Кобеля З.І.,
Ксьондз С.В.,
Мельник Я.В.
Реінжиніринг
комунікативної та
організаційно-
економічної
систем засобами

						<p>діджиталізації за умов детермінованості зовнішнього середовища. Економіка та держава. 2021. № 8. С. 137-144</p> <p>3. Водянка Л. Д., Антохова І.М., Ксьондз С.В. Фріланс як сучасна форма зайнятості. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2022. № 8.</p> <p>Стажування: ТДВ «ПМК-76» (05.09.2018-28.09.2018) Наказ № 630 від 4.09.2018 р.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=dn39GeIAAAAJ</p>
47882	Юрій Едуард Олександрович	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Буковинський державний фінансово-економічний інститут, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 043326, виданий 08.11.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 029697, виданий 23.12.2011</p>	21	<p>ОК6. Економіка та фінанси підприємств</p> <p>Модуль 2. Фінанси підприємств.</p> <p>Кандидат економічних наук (ДК № 043326 від 08.11.2007 р.), 08.06.01 – економіка, організація і управління підприємствами; Тема дисертації: «Методичне забезпечення стратегічного планування та фінансових можливостей реалізації стратегії»</p> <p>Доцент кафедри фінансів і кредиту (12ДЦ №029697 від 23.12.2011 р.)</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 8, 11, 12.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Фінансовий моніторинг: навч. посіб. / кол. уклад. за заг. ред. Е.О. Юрія. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 304 с.</p>

Статті:

1. Yurii, E., Gavatiuk, L., Korbutiak, A., Sokrovol'ska, N., Karvatskyi, M. The system of the key indicators of formation of attractive investment climate of Ukraine and peculiarities of their management // Problems and Perspectives in Management. 2020. Volume 18, 2020. Issue 1. P. 154-170.
2. Юрій Е.О., Вітюк М.С. Сучасний стан процесу фінансового контролю у сфері публічних закупівель //Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка: Науковий журнал. Вип. 10. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2021. С. 101-108.
3. Yurii, E., Gavatiuk, L., Korbutiak, A., Sokrovol'ska, N., Karvatskyi, M. Approaches to the formation of an optimal personal investment portfolio in Ukraine // Investment Management and Financial Innovations. 2021. Volume 18 (2). Issue 1. P. 91-105.
4. Yurii, E., Mostenska, T.L., Mostenska, T.G., Lakner, Z., Vasa, L. Economic affordability of food as a component of the economic security of Ukraine. 2022. Volume 17.
5. Юрій Е.О., Грубляк О.М. Сучасні тенденції публічних закупівель та моніторингу їх процедур в Україні // Науковий вісник Чернівецького університету : Економіка : зб. наук. праць. Вип. 840. Чернівці : Чернівецький

						<p>національний університет, 2022. С. 48-58.</p> <p>6. Юрій Е.О. Фінансовий моніторинг як інструмент забезпечення фінансової безпеки підприємства. Інфраструктура ринку. 2022. №65. С. 176-183</p> <p>7. Юрій Е. Оцінювання фінансово-економічної безпеки в системі фінансового моніторингу діяльності підприємства // Галицький економічний вісник. 2023. Том 82. № 3. С. 71-79.</p> <p>Стажування:</p> <p>1. Класичний приватний університет, 2020 р., свідоцтво ПК 19278502/000433-20 від 08.02.2020 року (180 год)</p> <p>2. Сучавський університет Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія), Сертифікат № 10/31.03.2020 від 20.03.2020 р. (180 год)</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=ZrX6ht8AAAAJ</p>
58463	Андрусак Наталя Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.14010301 туризмознавство, Диплом кандидата наук ДК</p>	17	<p>OK17. Туроперейтинг</p> <p>Модуль 3. Туристські формальності</p> <p>Модуль 4. Технологічна складова туроперейтинга</p> <p>Вища освіта за спеціальністю 242 «Туризм»; кваліфікація – магістр з Туризмознавства (М17 №011034 від 31.01.2017 р.)</p> <p>Кандидат біологічних наук (ДК № 051975 від 28.04.2009), 03.00.16 – екологія</p> <p>Доцент кафедри соціальної географії та рекреаційного природокористування (ДЦ № 038058</p>

051975,
виданий
28.04.2009,
Атестат
доцента 12ДЦ
038058,
виданий
14.02.2014

від 14.02.2014).

Співвласниця
туристичної
агенції
Buktravel: ФОП
Андрусяк Наталя
Степанівна, КВЕД
«Діяльність
туристичних
агентств».

Сертифікат на
знання іноземної
(англійської)
мови B2

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 1, 3, 4, 9,
10, 11, 12, 14,
19, 20.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
монографії:
1. Теоретичні та
прикладні аспекти
рекреаційного
природокористуван
ня в Україні:
монографія / К.Й.
Кілінська, Н.П.
Аніпко, Н.С.
Андрусяк та ін.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т. 2010. 248
с.
2. Кілінська К.,
Андрусяк Н.
Парки-пам'ятки
садово-паркового
мистецтва:
просторова
організація та
рекреаційно-
туристична оцінка
(на прикладі
території
Чернівецької
області) :
Монографія.
Чернівці, Вид-во
Черн. нац. унів.
2020. 176 с.
3. Аніпко Н.П.,
Андрусяк Н.С.
Туристичний
путівник «Що
обов'язково
потрібно зробити
у Чернівцях».
Чернівці, 2020.
40 с.
4. Андрусяк Н.С.
Корпоративне
управління в
туризмі:
навчальний
посібник. / Н.С.
Андрусяк. -
Чернівці:
Родовід, 2012. -
253 с.

Статті:
1. Ababneh H,

Borisova V,
Zakharzhevska A,
Tkachenko P,
Andrusiak N.
Performance of
Artificial
Intelligence
Technologies in
Banking
Institutions.
WSEAS
Transactions on
Business and
Economics. Volume
20, 2023, Art.
#29, p.307-317.
(Scopus)

2. Андрусяк Н.С,
Аніпко Н.П, Смик
О.С. Аналіз
попиту туристів
за напрямком
Єгипет у 2020
році // Географія
та туризм. 2020.
№ 59. С.45-50.

3. Андрусяк Н.,
Аніпко Н.
Діяльність
туристичних
агентств та
туроператорів м.
Чернівці за
напрямком
Єгипет// Науковий
вісник
Чернівецького
університету:
збірник наукових
праць. Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2020. Вип.
826: Географія.
С. 82-88.

4. Андрусяк Н.С.
Туризм в умовах
війни:
особливості
туристичних
пріоритетів,
пошуку та
пропозицій // Том
839 (2022):
Науковий вісник
Чернівецького
університету :
Географія. С. 31-
39.

5. Andrusiak N.,
Anipko N. The
importance of the
architectural
ensemble of the
Metropolitans
Residence of
Bukovina and
Dalmatia in the
formation tourist
image of
Chernivtsi.
Часопис
соціально-
економічної
географії:
міжрегіон. зб.
наук. праць.
Харків, ХНУ імені
В.Н. Каразіна,
2022. Вип. 32.
С.45-51.

Тези конференцій:

1. Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. Програма екскурсійного туру з дегустаціями Буковинської кухні/ консультативно-дорадча публікація до звіту відділу туризму департаменту розвитку ЧМР, листопад 2020 р.

2. Андрусак Н.С., Аніпко Н.П. Роль архітектурного ансамблю Резиденції Митрополитів Буковини у формування туристичного іміджу міста Чернівці // Матер. Міжнар. наук.-практ. конф. «Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції» / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: РВВ МДУ, 2021. С. 59-62.

3. Аніпко Н., Андрусак Н. Зацікавленість іноземних туристів Україною: особливості післявоєнного туризму / Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. 323-326 с.

Закінчила курси навчально-курсогового центру туристичної освіти Інституту професійного росту фахівців туризму і курортів. Свідоцтво про підвищення

кваліфікації за спеціальністю „Екскурсовод”. СПК № 101601 від 19.05.2016 р. Практикуючий екскурсовод. Членкиня мандрівничого клубу «Буковинська дефіляда», «Асоціації представників туристичного супроводу Буковини», асоціації працівників туристичної сфери «Туристична Буковина», громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів». Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "Apex Tour" за напрямком Анталійське узбережжя Туреччини (Кемер, Сіде, Білек, Анталія, Аланія) 12.05.21-19.05.2021
Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курорту) туроператора "Coraltravel" за напрямком Хургада, Єгипет 21.09.21-28.09.2021
Членкиня конкурсної комісії з визначення кращої тематичної екскурсії (Рішення виконавчого комітету міської ради № 550/18 від 29.08.2023)

Стажування: Чернівецький торгово-економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 95/01-04 від 10.02.2020 р.

<https://scholar.g>

						oogle.com.ua/citations?hl=uk&user=fRf6jNcAAAAJ	
18862	Бучко Жанна Іванівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення: 1991, спеціальність: 0705 Географія, Диплом доктора наук ДД 009550, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 015547, виданий 03.07.2002, Атестат доцента ДЦ 012471, виданий 20.04.2006	31	OK8. Рекреаційна географія	<p>Доктор географічних наук (ДД № 009550 від 26.02.20 р), 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів Тема дисертації: «Транскордонні рекреаційно-туристичні комплекси України: методологія дослідження та пріоритети розвитку» Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (ДЦ № 012471 від 20.04.2006 р.)</p> <p>Експерт НАЗЯВО з акредитації освітніх програм за спеціальністю 242 Туризм, 106 Географія. (Додаток 3 до протоколу №1 (30) від 24.01.2023 р.)</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники, підручники: 1. Менеджмент туристичної індустрії: практикум / уклад.: Руденко В.П., Підгірна В.Н., Наконечний К.П., Бучко Ж.І. та ін. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 384 с.</p> <p>Статті: 1. Liubitseva, O., Buchko, Z., Patrusheva, L., Kochetkova, I. (2023). Resource losses to Ukrainian tourism caused by full-scale Russian</p>

aggression. Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego [Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 37(4), 103–125. (Web of Science)

2. Buchko Z. Theoretical-Methodological Basis for Studying the Preconditions of Ethnic Tourism in Multi-ethnic Urban Settlements. The Case of Chernivtsi City, Ukraine // Valeriy Rudenko, Vasyl Dzhaman, Zhanna Buchko, Yaroslav Dzhaman, Petro Mruchkovstyy // Journal of Settlement and Spatial Planning. Vol. 7, № 2/2016, Cluj-Napoca, 2016. P. 157-165. (Scopus).

3. Buchko Z. Cross-border tourism in Bukovina // Scientific Review of Physical Culture, 2018, volume 8, issue 1. p.37-42. (Index Copernicus)

4. Bozhuk T. I., Buchko Z. I. Cross-Border Ukrainian-Hungarian Cooperation in the Sphere of Tourism // Journal of Geology, Geography and Geoecology. Dnipro: Oles Gonchar Dnipro National University, 2018. 27(1). P. 35-42. (Web of Science).

5. Buchko, Z. (2021). Transborder recreational tourism complexes (TBRTC) as a result of international collaboration. Prace Komisji Geografii Przemysłu

Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 35(3),
76–89. (Web of
Science)

6. Бучко Ж.
Інфраструктурні
чинники
транскордонного
туризму в
Чернівецькій
області //
Науковий вісник
Чернівецького
університету:
збірник наукових
праць. Чернівці:
Чернівецький
національний
університет,
2019. Вип. 808:
Географія. С. 93-
99.

7. Buchko Z.
Cross-Border
Ukrainian–Polish
Cooperation in
the Sphere of
Tourism /
Economic and
Regional Studies.
Volume 13: Issue
3. 2020. P. 271-
283.

8. Бучко Ж.
Туристична освіта
в умовах
карантину:
виклики,
тенденції та
рішення //
Географія та
туризм: Наук. зб.
К.: Альфа-ПІК,
2021. Вип. 66. С.
3-9.

9. Бучко Ж.,
Кілінська К.
Вулично-дорожні
ландшафти у
рекреаційно-
туристичному
природокористуван
ні (на прикладі
м. Чернівці) //
Міста та регіони
в епіцентрі
просторових змін:
зб. наук. праць.
Київ: ВПЦ
«Київський
університет»,
2023. С. 72-75.

10. Бучко Ж.,
Стецюк А. Об'єкти
історико-
культурної
спадщини України
в умовах війни:
урбіцид та його
наслідки //
Історико-
політичні
проблеми

сучасного світу:
Збірник наукових
статей. Чернівці:
Чернівецький
національний
університет,
2023. Т. 47. с.
20-27.

Тези конференцій:
1. Buchko Zh.,
Skutar T.

Cultural Heritage
Objects of
Ukraine in the
Conditions of
War. Turism și
spațiu rural în
context național
și internațional:
XXIV Conferința
științifică, 27
mai 2022, Vatra
Dornei. P. 26.

2. Бучко Ж.
Етноекзотенні
об'єкти
транскордонного
туризму на
Буковині //
Психологія та
туризм: Матеріали
міжнародної
науково-
практичної
конференції
(Київ, 27 травня
2022 р.) – К.:ТОВ
«Геопринт», 2022.
– С. 162-166.

3. Бучко Ж.
Об'єкти
культурної
спадщини України
в умовах
військового
урбіциду //
Міждисциплінарні
інтеграційні
процеси у системі
географічної,
туризмологічної
та екологічної
науки: Матер. III
Міжнар. наук.-
практ.

конференції,
присвяченої 30-
літтю утворення
кафедри географії
України і туризму
у Тернопільському
національному
педагогічному
університеті
імені Володимира
Гнатюка, 4-5
жовтня 2022 р.
Тернопіль : ТНПУ
ім. В. Гнатюка,
2022. С. 46-48.

4. Бучко Ж.
Сутність поняття
етнотуризму:
підходи та
визначення //
Географічна
освіта і наука:
виклики і поступ:
матеріали
міжнародної

науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18-20 травня 2023 р.) / відповід.
редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-х т. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 150-153.
5. Бучко Ж. Дерев'яні храми Вишницької територіальної громади як об'єкти пізнавального туризму // Сакральне та туризм: Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 28 квітня 2023 р.). Київ : Геопринт, 2023. С. 165-169.
6. Бучко Ж. Об'єкти історико-етнокультурної спадщини Вишницької територіальної громади в туристичній діяльності // Етнокультурний туризм: теорія, практика, перспективи розвитку: Матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (з міжнародною участю), м. Вінниця, 30-31 травня 2023 р. Вінниця, 2023. С. 20-24.

Опонент кандидатських дисертацій на туристичну тематику: Єрка А.В. (2021р.), Зюзіна С.Ю. (2021 р.), Околович І.І. (2023).
Впродовж 2012-2015 рр. була менеджером за напрямом науково-практичного міжнародного румунсько-українського проекту «Історична та етнографічна спадщина – частина сталого розвитку туризму на Буковині» HERITAGE MIS-ETC

Code: 829, який
фінансувався
Європейським
Союзом через
програму
сусідства
Румунія-Україна
2007-2013.
Членкиня
редакційної
колегії наукового
збірника
«Географія та
туризм»,
включеного до
переліку наукових
фахових видань
України (Index
Sopernicus).
Членкиня
редакційної
колегії Наукового
вісника
Чернівецького
університету (зб.
наук. праць),
серія –
Географія,
включеного до
переліку наукових
фахових видань
України
Членкиня
Федерації
спортивного
туризму України;
Членкиня
Федерації
альпінізму та
скелелазіння
України;
Членкиня
громадської
спілки
«Всеукраїнська
асоціація гідів».
Членкиня
Українського
національного
комітету ІКОМОС
(Міжнародної ради
з охорони
пам'яток та
історичних місць)
Членкиня
Координаційної
ради з питань
розвитку туризму
при Чернівецькій
ОДА.
Членкиня робочої
підгрупи з
розроблення
проекту Плану
заходів з
реалізації у
2024-2027 роках
Стратегії
розвитку
Чернівецької
області на період
до 2027 року
Членкиня
конкурсної
комісії з
визначення кращої
тематичної
екскурсії
(Рішення
виконавчого
комітету міської

						<p>ради № 550/18 від 29.08.2023)</p> <p>Агенція регіонального розвитку Закарпатської області, Школа сталого зеленого туризму за темою: «Сталий зелений туризм» у рамках проєкту «Забезпечення сталого розвитку туризму в Українських Карпатах», 5.12-20.12. 2020 р., сертифікат від 20.12.2020 р. Дистанційний курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проєкту № 620730-ERP-1-2020-1-UA-ERPJM0-MOODLE. 1.03-21.06.2021 р., 90 годин (3 кредити). Сертифікат № 02125243-1822/2021. Національний університет харчових технологій. Міжнародна літня школа Жана Моне «Стратегія циклічної та зеленої економіки Європейського Союзу: виклики для України», Тренінг, 10 червня 2021 р., 18 годин, Сертифікат № JM 032 2021</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?user=QtPLpnkAAAAJ&hl</p>	
14192	Підгірна Валентина Никифорівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Буковинський державний фінансово-економічний інститут, рік закінчення: 2004, спеціальність: Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 007729, виданий	18	OK7. Основи менеджменту	Кандидат економічних наук (ДК № 007729 від 26.09.2012 р.), 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини; Тема дисертації: «Формування торговельно-економічних відносин України та Румунії в умовах членства в

26.09.2012,
Атестат
доцента АД
006157,
виданий
26.11.2020

СОТ»
Доцент кафедри
економічної
географії та
екологічного
менеджменту (АД №
006157 від 26
листопада 2020
року).

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 1, 2, 3, 4, 8,
12, 14, 19.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
підручники:
1. Підгірна В.Н.,
Руденко В.П.,
Вацеба В.Я., та
ін. Менеджмент
туристичної
індустрії:
підручник у 3-х
частинах /
Чернівці:
Чернівецьк. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2019.
– 504 с.
2. Підгірна В.Н.
Менеджмент:
тренінговий курс.
Навчальний
практикум.
Чернівці:
Чернівецький
націону ун-т,
2019. 160 с.
3. Менеджмент
туристичної
індустрії:
практикум
/Руденко В. П.,
Підгірна В. Н.,
Наконечний К. П.
та ін. – Чернівці
: Чернівецьк. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2023. – 384 с.

Статті:
1. Pidgirna V. N.
Filipchuk N.
(2020).
Development of
the tourist
services market
in Ukraine under
conditions of
transformation
changer.
GeoJournal of
Tourism and
Geosites. Year
XIII, vol. 30,
no. 2 supplement.
2020. P.794-800.
(Scopus).
2. Kolotukha, O.,
Myrhorodska, O.,
Pidhirna, V., &
Chubrei, O.
Ukraine's
potential for
active tourism –

an attempt at analysis.
GeoJournal of Tourism and Geosites, 41(2), 2022. – P. 433–439. (Scopus).
3. Підгірна В., Філіпчук Н. Position of Ukraine in the international economy // The USV Annals of Economics and Public Administration. Suceava, 2019. 2(30). P. 95-101.
4. Бурка В.Й., Паламарюк М.Ю., Підгірна В.Н. Економічна ефективність ІТ-проектів в інформаційному менеджменті та методи її оцінки // Інфраструктура ринку. 2023. № 71.

Тези конференцій:
1. Підгірна В.Н., Хнікіна М.В. Ефективний менеджмент - запорука сталого розвитку об'єднаних територіальних громад: The I International Scientific and Practical Conference «The latest problems of modern science and practice», (Boston, USA. January 11 – 14). 2022 – P. 477-480.
2. Підгірна В.Н., Хнікіна М.В. Гастротуризм як актуальний тренд розвитку сучасного туристичного бізнесу. The II International Scientific and Practical Conference «Modern trends of scientific development», January 18-21. 2022. Vancouver, Canada. P. 506-508.
3. Підгірна В.Н., Філіпчук Н.В. Популяризація гастрономічного бізнесу, реалії сьогодення та перспективи розвитку із врахуванням

						<p>міжнародного досвіду // Потенціал сталого розвитку в умовах регіональних та глобальних викликів : Матеріали Міжнар. наук.-практ. конфер., 11-12 травня 2022 р., Чернівці (Україна) – Сучава (Румунія). Чернівці : Чернівецький націон. ун-т, 2022. С. 119-121.</p> <p>Стажування: Університет «Штефана чел Маре» (м. Сучава), кафедра менеджменту, адміністративних відносин та туризму. Сертифікат № 21 від 21.05.2019 року. Підвищення кваліфікації. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-1807143-OSUIA від 28.08.2022) 180 год (6 кредитів ЕКТС).</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?user=3obH9ZUAAAAJ&hl=uk.</p>	
13499	Заячук Оксана Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Географія, Диплом кандидата наук ДК 003292, виданий 22.12.2011, Аттестат доцента ДЦ 039683, виданий 26.06.2014</p>	21	OK10. Історія туризму і рекреації	<p>Кандидат географічних наук (ДК № 003292 від 22.12.2011), 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (ДЦ № 039683 від 26.06.2014).</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 12, 14, 15, 19.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Заячук О., Брик С. Історія туризму : навч. посіб. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 200 с.</p>

Статті:
1. Korol, O., Krul, H., Zayachuk, O., Kostash, M. (2023). Methodical approaches and statistical analysis of tourist arrivals to the centers of sightseeing tourism (on the example of Chernivtsi, Ukraine). Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego [Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 37(2), 84–104. (Web of Science).

2. Заячук М., Заячук О., Заячук А. Просторовий ресурс території м. Чернівці: хронологічний та хорологічний аналіз. // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія. Випуск 1/2 (78/79). 2021. С. 26-32.

3. Заячук О., Проскурова Н. Сучасні тенденції використання інформаційних ресурсів та впровадження ІТ у туристичній галузі України // Науковий вісник ЧНУ. Вісник: Географія. Збірник наукових праць. Чернівці ЧНУ, 2019. Вип. 808. С. 118-122.

4. Оксана Галичук, Оксана Заячук Урочище Терношори як перспективний об'єкт туризму Косівського району Івано-Франківської області // Науковий вісник Чернівецького університету : збірник наукових праць. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2020. Вип. 826 : Географія.

C. 89-94.

Тези конференцій,
семінарів:

1. Заячук М.Д.,
Заячук О.Г.,
Заячук А.М.
Перспективи
інтенсифікації
міжнародних
відносин у
прикордонних
територіях (на
прикладі
Чернівецької
області) // Місце
України в
європейському
просторі:
геопросторові
рисни та
європейська
уніфікація:
Матеріали
всеукраїнського
семінару,
присвяченого Дню
Європи – 2021 (18
травня 2021 р.).
Тернопіль:
Вектор, 2021. С.
13-20.
2. Заячук О.,
Заячук А.
Сучасний стан та
перспективи
розвитку
медичного
туризму.
«Суспільно-
географічні
чинники розвитку
регіонів»:
Матеріали V
Міжнар. наук.-
практ. Інтернет-
конференції (8-9
квітня 2021 р.).
Луцьк. 2021. 148
с. С. 77-79.
3. Заячук О.Г.,
Брик С.Д.
Інвестиційна
рекреаційно-
туристична
привабливість
Карпатського
регіону України
// Географічні
діалоги на
перехресті
практики і
теорії: Матер. I
регіон. науково-
практ.
конференції (18
червня 2021 р.).
Івано-Франківськ:
ПРІНТ-ДІАС, 2021.
С. 22-27.
4. Zayachuk O.,
Kruc N. Analysis
of excursion
activities of
UNESCO World
Heritage Site (on
the example of
the Residence of
the Metropolitans
of Bukovina and
Dalmatia) / The

						<p>11 th International scientific and practical conference "Modern scientific research: achievements, innovations and deve) MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2022. P. 175-180.</p> <p>5. Заячук О., Талавера А. Діяльність лоукост-авіакомпаній на ринку міжнародних туристичних перевезень Європи. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 49-52</p> <p>Науковий керівник студентки-переможниці Міжнародної науково-практичної олімпіади з туризму у Києві 2 місце (14-16 травня 2019 р.) та у Дніпрі 1 місце (04-11 лютого 2019 р.) (Проскурова Надія). Членкиня Івано-Франківської обласної організації Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні.</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=QI5ZD14AAAAJ</p>
199479	Король Олександр Дмитрович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет	27	<p>OK11. Організація екскурсійних послуг</p> <p>Доктор географічних наук (ДД № 010689 від 09.02.2021 р.), 11.00.02 –</p>

ім. Юрія
Федьковича,
рік
закінчення:
1995,
спеціальніс
ть: 0705
Географія,
Диплом
доктора наук
ДД 010689,
виданий
09.02.2021,
Диплом
кандидата
наук ДК
005000,
виданий
10.11.1999,
Атестат
доцента ДЦ
008804,
виданий
23.10.2003

економічна та
соціальна
географія;
Тема дисертації:
«Міжнародні
туристичні
потоків:
суспільно-
географічні
аспекти
формування та
геопросторовий
розподіл».
Доцент кафедри
географії та
менеджменту
туризму (12ДЦ №
008804 від
23.10.2003)

Адміністратор
сайту «Чернівці –
туристичний
путівник»
<http://www.trip.cv.ua> (Web-дизайн
і програмування,
контент-
менеджмент).
Керівник
дослідно-
прикладного
туристично-
екскурсійного
гуртка «7
пагорбів»
студентів
географічного
факультету
спеціальності
“Туризм”

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 1, 3, 4, 5, 7,
8, 14.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
монографії:
1. Король О.,
Крачило М.,
Менеджмент
туризму: Навч.
посібник (Гриф
МОНУ). Чернівці:
Рута, 2008. 240
с.
2. Король О.Д.
Організація
екскурсійних
послуг у туризмі:
навчально-метод.
посібник.
Чернівці: Чернів.
націон. ун-тет,
2016. 144 с.
3. Король О.Д.
Міжнародні
туристичні
потоків: суспільно
географічні
аспекти
формування та
геопросторовий
розподіл:
монографія.
Чернівці: ЧНУ ім.

Ю. Федьковича,
2018. 512 с.
4. Правове
регулювання
туристичної
діяльності :
навчальний
посібник / укл.
О.Д. Король, Т.Д.
Скутар, Н.П.
Аніпко, О.В.
Руденко. Чернівці
: Чернівець. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2022. 217 с.

Статті:
1. Korol O.,
Skutar T.
Comparative
Analysis of
International
(Inbound) Tourism
Development
within Ukraine
and Poland //
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego:
Uniwersytet
Pedagogiczny im.
Komisji Edukacji
Narodowej w
Krakowie, Vol 32,
№ 2. Kraków,
2018. С. 338-355
(Web of Science).
2. Korol O.,
Skutar T.
Theoretical
Approaches in the
Research of
Inbound Tourism:
the Case of
Bulgaria.
GeoJournal of
Tourism and
Geosites. Oradea,
2019. Year XII,
Vol 26, № 3. P.
887-904 (Scopus).
3. Korol, O. Krul
V. Classification
of Countries of
Destination by
Gross and
Relative Values
of International
(Inbound) Tourism
and its Factors
// Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society // Prace
Komisji Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego 34
(3). Krakow 2020.
P.130-149. (Web
of Science).
4. Korol, O.,
Krul, H.,

Zaiachuk, O., & Kostash, M. (2023). Methodical approaches and statistical analysis of tourist arrivals to the centers of sightseeing tourism (on the example of Chernivtsi, Ukraine). Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society, 37(2), 84-104. (Web of Science)

5. Король О. (2021). Концепція туристичних потоків і географія туризму. Часопис соціально-економічної географії. 31. С. 19-36.

Тези конференцій:
1. Король О. Д. Методичні підходи до розробки маршруту та програми екскурсійного туру на прикладі Буковини // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи» (18-19 квітня 2019., м. Суми): 36. наук. праць. Суми: ФОР Цьома С.П., 2019. С. 25-29.

2. Король О., Бучко Ж. Історія кафедри географії та менеджменту туризму та становлення спеціальності Туризм. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: 36. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року:

електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
7-10.
2. Король О.
Резиденція
митрополитів
Буковини і
Далмації:
використання в
туризмі та
проблеми
просування.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
36. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
77-78.

Впродовж 2012-
2015 рр. був
менеджером за
напрямом науково-
практичного
міжнародного
румунсько-
українського
проекту
«Історична та
етнографічна
спадщина –
частина сталого
розвитку туризму
на Буковині»
HERITAGE MIS-ETC
Code: 829, який
фінансувався
Європейським
Союзом через
програму
сусідства
Румунія-Україна
2007-2013.
Опонент
кандидатських
дисертацій на
туристичну
тематику: Жураєва
К.А. (2015 р.),
Топорницька М.Я.
(2016 р.).
Член журі
конкурсу
“Стежками Назарія
Яремчука” (2021
р.)
Науковий керівник
кафедральної
науково-дослідної
роботи
«Інтеграція
туристичних
дестинацій
(локацій)
Чернівецької

						<p>області в міжнародний туризм» (2021-2025 рр.)</p> <p>Стажування: Камянець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. Тема: «Теоретико-методичні аспекти викладання дисциплін туристичного напрямку». Довідка 83/21 від 27.08.2021 р.</p> <p>https://scholar.google.com/citations?user=oy4UnbIAAAJ&hl</p>
431224	Смик Оксана Степанівна	асистент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2010, спеціальність: 070501 Географія, Диплом кандидата наук ДК 047198, виданий 16.05.2018</p>	5	<p>OK12. Основи туризму і рекреації</p> <p>Кандидат географічних наук (ДК № 047198 від 16.05.2018), 11.00.02 – економічна та соціальна географія. Асистент кафедри географії та менеджменту туризму.</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 5, 12, 19.</p> <p>Основні публікації: Статті: 1. Kilinska K. Y., Zaiachuk M. D., Suhy P. O., Bryk S. D., Atamaniuk Y. D., Smyk O. S. Tourism and farming in the polonynas of the Carpathian region of Ukraine (on the example of Chernivtsi Oblast) // Journal of Geology, Geography and Geoecology. Volume 31 (2), 2022, 311-320. (Web of Science) 2. Аніпко Н.П., Смик О.С., Капуш Х. Територіальний брендинг як дієвий інструмент підвищення туристичної привабливості території (на</p>

прикладі
Тернопільської
області) //
Науковий вісник
Чернівецького
університету :
зб. наук. праць.
Чернівці :
Чернівецький нац.
ун-т, 2019. Вип.
808 : Географія.
С.123-128.

3. Андрусак Н.С.,
Аніпко Н.П., Смик
О.С. Аналіз
попиту туристів
м. Чернівці за
напрямком Єгипет
у 2020 році //
Географія та
туризм. Вип 59.
Київ, 2020. С.45-
50.

4. Kilinska K.,
Yavorska V.,
Kostashchuk V.,
Smyk O.
Recreational and
tourist potential
of the
transnistrian
district of
Ukraine. Journal
of Education,
Health and Sport.
2021;11(03): 283-
293.

5. Костащук В.,
Смик О. (2022).
Соціально-
економічні
передумови
формування
конкурентних
переваг розвитку
міжнародного
туризму в регіоні
(на прикладі
Одеської
області). Молодий
вчений, 12 (112),
92-98.

Тези конференцій:
1. Смик О.,
Єремія Г.
Подієвий туризм
як перспективний
напрямок розвитку
туристичної
індустрії (на
прикладі
Чернівецької
області) //
Туризм,
географія,
краєзнавство:
актуальні
проблеми теорії і
практики: Матер.
міжн. наук.-
практ.
конференції (м.
Тернопіль, 16-17
травня 2019 р.).
Тернопіль: РВВ
Терноп. нац. пед.
ун-ту ім. В.
Гнатюка, 2019. С.
300-305.

2. Смик О.,

Сремія Г. Аналіз діяльності національних мереж на готельному ринку України // Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід / Матеріали XV Міжнародної наукової конференції. Львів, 2021. С. 249-254.

2. Кілінська К.Й., Заячук М.Д., Сухий П.О., Смик О.С. Класифікації в туризмі: вітчизняний досвід // Географія та екологія: наука і освіта : зб. матеріалів ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (з міжнар. участю), м. Умань, 9-10 чер. 2022 р. / Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Ін-т педагогіки НАПН України, Вінницький держ. пед. ун-т імені Михайла Коцюбинського [та ін.] ; [редкол: Браславська О. В. (відпов. ред.), Денисик Г. І. [та ін.]. – Умань : Візаві, 2022. – С. 55-65.

3. Кілінська К.Й., Смик О.С. Туристична інфраструктура Чернівецької області // Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. Львів: Камула, 2023. С. 86-93.

4. Кілінська К.Й., Смик О.С. Туристичний імідж рідного краю (на прикладі Садгірського

району
Чернівецької
області) //
Туристичний бренд
як чинник
формування
позитивного
іміджу
територіальних
громад:
(проводиться в
рамках
туристичного
фестивалю
«GoodoK_Fest») :
Зб. матеріалів II
Всеукр. наук.-
практ. конф. (м.
Гайворон, 26- 28
трав. 2023 р.) /
Гайворонська
міська рада,
Департамент
культури та
туризму
Кіровоградської
обласної
державної
адміністрації,
Уманський держ.
пед. ун-т імені
Павла Тичини.
Умань: Візаві,
2023. С. 127-132.
5. Смик О.,
Георгійчук О.
Особливості та
організація
анімаційних
послуг в
готельному
господарстві.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
66-68.
6. Смик О., Патра
Л. Сучасний стан,
тенденції та
перспективи
розвитку
незвичайних
готелів Європи.
Сучасні виклики
та трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.

						<p>націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 46-48</p> <p>7. Кілінська К., Смик О. Сучасні виклики рекреації та туризму в Карпато-Подільському регіоні України. Сучасні виклики та трансформації туризму на шляху євроінтеграції: Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю утворення кафедри географії та менеджменту туризму Чернів. націон. ун-ту ім. Ю. Федьковича, 16 травня 2023 року: електронний варіант. Чернівці: ЧНУ, 2023, 104 с. С. 71-73</p> <p>Стажування: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича за програмою підвищення кваліфікації молодих вчених та викладачів ЗВО, 05.06.-09.06.2023 р. (Свідоцтво Серія ПК-РМВ №17/2023 від 09.06.2023 р.)</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=pUY-mC8AAAAJ</p>
159074	Скутар Тетяна Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 018202, виданий 21.11.2013, Атестат доцента АД 002480,</p>	17	<p>OK13. Технологія туристської діяльності</p> <p>Вища освіта за спеціальністю «Менеджмент організацій»; кваліфікація – магістр з економіки (РН № 27854266 від 30.06.2005) Кандидат географічних наук (ДК № 018202 від 21.11.2013), 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів; Тема дисертації: «Рекреаційно-туристична</p>

виданий
23.04.2019

різноманітність
Чернівецької
області: сучасний
стан, оцінка та
перспективи»
Доцент кафедри
соціальної
географії та
рекреаційного
природокористуван
ня (АД № 002480
від 23.04.2019).
Сертифікат на
знання іноземної
(англійської)
мови B2

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 3, 4, 10, 14,
19.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
монографії:
1. Технологія
туристичної
діяльності :
лабораторний
практикум / укл.
Т.Д. Скутар. –
Чернівці :
Чернівецьк. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2020. – 64 с.
2. Правове
регулювання
туристичної
діяльності :
навчальний
посібник / укл.
О.Д. Король, Т.Д.
Скутар, Н.П.
Аніпко, О.В.
Руденко. Чернівці
: Чернівецьк. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2022. 217 с.
3. Кілінська
К.Й., Скутар Т.Д.
Рекреаційно-
туристична
різноманітність
Чернівецької
області: сучасний
стан, оцінка та
перспективи.
Монографія.
Чернівці: Чернів.
націон. ун-т,
2013. 287 с.

Статті:
1. Korol O.,
Skutar T.
Comparative
Analysis of
International
(Inbound) Tourism
Development
within Ukraine
and Poland //
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego

Towarzystwa
Geograficznego:
Uniwersytet
Pedagogiczny im.
Komisji Edukacji
Narodowej w
Krakowie, Vol 32,
№ 2. Kraków,
2018. С. 338-355
(Web of Science).
2. Korol O.,
Skutar T.
Theoretical
Approaches in the
Research of
Inbound Tourism:
the Case of
Bulgaria //
GeoJournal of
Tourism and
Geosites. Oradea,
2019. Year XII,
Vol 26, №3. P.
887-904 (Scopus)
3. Buchko Zh.,
Skutar T.
Cultural Heritage
Objects of
Ukraine in the
Conditions of
War. Turism și
spațiu rural în
context național
și internațional:
XXIV Conferința
științifică, 27
mai 2022, Vatra
Dornei. P. 26.

Тези конференцій:
1. Скутар Т.Д.
Крафтові тури як
форма солідарного
туризму. Сталий
розвиток туризму
на засадах
партнерства:
освіта, наука,
практика:
матеріали III
Міжнародної
науково-
практичної
конференції (23-
24 листопада 2023
р.) / За ред. М.
Барна, Й.
Раковська. Львів:
ЛТЕУ, 2023.
С.129-131.

Закінчила курси
навчально-
курсого центру
туристичної
освіти Інституту
професійного
росту фахівців
туризму і
курортів.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації за
спеціальністю
„Екскурсовод”
СПК№101684 від
19.05.2016 р.
Семинар-тренінг
„Перспективи
розвитку туризму
в Чернівецькій

області” для державних службовців ОДА та РДА, посадових осіб ОМС (25.06.2018)
Науковий керівник студентки - Паламарчук Дарії (Диплом за просування інклюзивного туризму).
Студентський стипендіальний конкурс наукових робіт „Майбутнє туристичної галузі України” Дніпровський нац. ун-тет (2018 р.)
Науковий керівник студентки – Паламарчук Дарії – відзнака в конкурсі туристичних маршрутів «Слідами «Букової землі» за романом Марії Матіос «Букова земля» (вересень 2021р.)
Стипендіат програми ERASMUS+ (Сучавський Університет «Штефана чел Маре» (Румунія, липень 2022 р.)
Участь у міжнародному освітньому проєкті „Digital Umbrella for Ukrainian Foreign Language Teachers” (квітень-травень 2023 р.).

Стажування:
За сукупністю кредитів навчання на курсах іноземних мов у Лінгвістичному центрі ЧНУ (1.10.2017-30.05.2018), за програмою курсу „Основи користування Moodle” (лютий 2020 р.) та ін. Університет «Штефан чел Маре», м. Сучава, Румунія, факультет історії та географії (05.07. - 09.07.2022р.) в рамках програми ERASMUS +.

<https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=p92EkKcAAAAJ>

18862	Бучко Жанна Іванівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича, рік закінчення: 1991, спеціальність: 0705 Географія, Диплом доктора наук ДД 009550, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 015547, виданий 03.07.2002, Атестат доцента ДЦ 012471, виданий 20.04.2006	31	OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)	<p>Доктор географічних наук (ДД № 009550 від 26.02.20 р), 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів Тема дисертації: «Транскордонні рекреаційно-туристичні комплекси України: методологія дослідження та пріоритети розвитку» Доцент кафедри географії та менеджменту туризму (ДЦ № 012471 від 20.04.2006 р.)</p> <p>Експерт НАЗЯВО з акредитації освітніх програм за спеціальністю 242 Туризм, 106 Географія. (Додаток 3 до протоколу №1 (30) від 24.01.2023 р.)</p> <p>Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 19, 20.</p> <p>Основні публікації: Навчальні посібники, підручники: 1. Менеджмент туристичної індустрії: практикум / уклад.: Руденко В.П., Підгірна В.Н., Наконечний К.П., Бучко Ж.І. та ін. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 384 с.</p> <p>Статті: 1. Liubitseva, O., Buchko, Z., Patrusheva, L., Kochetkova, I. (2023). Resource losses to Ukrainian tourism caused by full-scale Russian aggression. Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego</p>
-------	----------------------------	---------------------------------------	---------------------------	--	----	---	---

Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the
Industrial
Geography
Commission of the
Polish
Geographical
Society], 37(4),
103–125. (Web of
Science)

2. Buchko Z.
Theoretical-
Methodological
Basis for
Studying the
Preconditions of
Ethnic Tourism in
Multi-ethnic
Urban
Settlements. The
Case of
Chernivtsi City,
Ukraine //
Valeriy Rudenko,
Vasyl Dzhaman,
Zhanna Buchko,
Yaroslav Dzhaman,
Petro
Mruchkovstyy //
Journal of
Settlement and
Spatial Planning.
Vol. 7, № 2/2016,
Cluj-Napoka,
2016. P. 157-165.
(Scopus).

3. Buchko Z.
Cross-border
tourism in
Bukovina //
Scientific Review
of Physical
Culture, 2018,
volume 8, issue
1. p.37-42.
(Index
Copernicus)

4. Bozhuk T. I.,
Buchko Z. I.
Cross-Border
Ukrainian-
Hungarian
Cooperation in the
Sphere of Tourism
// Journal of
Geology,
Geography and
Geoecology.
Dnipro: Oles
Gonchar Dnipro
National
University, 2018.
27(1). P. 35-42.
(Web of Science).

5. Buchko, Z.
(2021).
Transborder
recreational
tourism complexes
(TBRTC) as a
result of
international
collaboration.
Prace Komisji
Geografii
Przemysłu
Polskiego
Towarzystwa
Geograficznego
[Studies of the

Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 35(3), 76–89. (Web of Science)

6. Бучко Ж. Інфраструктурні чинники транскордонного туризму в Чернівецькій області // Науковий вісник Чернівецького університету: збірник наукових праць. Чернівці: Чернівецький національний університет, 2019. Вип. 808: Географія. С. 93-99.

7. Buchko Z. Cross-Border Ukrainian–Polish Cooperation in the Sphere of Tourism / Economic and Regional Studies. Volume 13: Issue 3. 2020. P. 271-283.

8. Бучко Ж. Туристична освіта в умовах карантину: виклики, тенденції та рішення // Географія та туризм: Наук. зб. К.: Альфа-ПІК, 2021. Вип. 66. С. 3-9.

9. Бучко Ж., Кілінська К. Вулично-дорожні ландшафти у рекреаційно-туристичному природокористуванні (на прикладі м. Чернівці) // Міста та регіони в епіцентрі просторових змін: зб. наук. праць. Київ: ВПЦ «Київський університет», 2023. С. 72-75.

10. Бучко Ж., Стецюк А. Об'єкти історико-культурної спадщини України в умовах війни: урбіцид та його наслідки // Історико-політичні проблеми сучасного світу: Збірник наукових статей. Чернівці: Чернівецький

національний
університет,
2023. Т. 47. с.
20-27.

Тези конференцій:

1. Buchko Zh.,
Skutar T.
Cultural Heritage
Objects of
Ukraine in the
Conditions of
War. Turism și
spațiu rural în
context național
și internațional:
XXIV Conferința
științifică, 27
mai 2022, Vatra
Dornei. P. 26.
2. Бучко Ж.
Етноекзотенні
об'єкти
транскордонного
туризму на
Буковині //
Психологія та
туризм: Матеріали
міжнародної
науково-
практичної
конференції
(Київ, 27 травня
2022 р.) – К.:ТОВ
«Геопринт», 2022.
– С. 162-166.
3. Бучко Ж.
Об'єкти
культурної
спадщини України
в умовах
військового
урбіциду //
Міждисциплінарні
інтеграційні
процеси у системі
географічної,
туризмологічної
та екологічної
науки: Матер. III
Міжнар. наук.-
практ.
конференції,
присвяченої 30-
літтю утворення
кафедри географії
України і туризму
у Тернопільському
національному
педагогічному
університеті
імені Володимира
Гнатюка, 4-5
жовтня 2022 р.
Тернопіль : ТНПУ
ім. В. Гнатюка,
2022. С. 46-48.
4. Бучко Ж.
Сутність поняття
етнотуризму:
підходи та
визначення //
Географічна
освіта і наука:
виклики і поступ:
матеріали
міжнародної
науково-
практичної
конференції,
присвяченої 140-

річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18-20 травня 2023 р.) / відповід.
редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-х т. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 150-153.
5. Бучко Ж. Дерев'яні храми Вишницької територіальної громади як об'єкти пізнавального туризму // Сакральне та туризм: Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 28 квітня 2023 р.). Київ : Геопринт, 2023. С. 165-169.
6. Бучко Ж. Об'єкти історико-етнокультурної спадщини Вишницької територіальної громади в туристичній діяльності // Етнокультурний туризм: теорія, практика, перспективи розвитку: Матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (з міжнародною участю), м. Вінниця, 30-31 травня 2023 р. Вінниця, 2023. С. 20-24.

Опонент кандидатських дисертацій на туристичну тематику: Єрка А.В. (2021р.), Зюзіна С.Ю. (2021 р.), Околович І.І. (2023).
Впродовж 2012-2015 рр. була менеджером за напрямом науково-практичного міжнародного румунсько-українського проекту «Історична та етнографічна спадщина – частина сталого розвитку туризму на Буковині» HERITAGE MIS-ETC Code: 829, який фінансувався Європейським Союзом через

програму
сусідства
Румунія-Україна
2007-2013.
Членкиня
редакційної
колегії наукового
збірника
«Географія та
туризм»,
включеного до
переліку наукових
фахових видань
України (Index
Scientificus).
Членкиня
редакційної
колегії Наукового
вісника
Чернівецького
університету (зб.
наук. праць),
серія –
Географія,
включеного до
переліку наукових
фахових видань
України
Членкиня
Федерації
спортивного
туризму України;
Членкиня
Федерації
альпінізму та
скелелазіння
України;
Членкиня
громадської
спілки
«Всеукраїнська
асоціація гідів».
Членкиня
Українського
національного
комітету ІКОМОС
(Міжнародної ради
з охорони
пам'яток та
історичних місць)
Членкиня
Координаційної
ради з питань
розвитку туризму
при Чернівецькій
ОДА.
Членкиня робочої
підгрупи з
розроблення
проєкту Плану
заходів з
реалізації у
2024-2027 роках
Стратегії
розвитку
Чернівецької
області на період
до 2027 року
Членкиня
конкурсної
комісії з
визначення кращої
тематичної
екскурсії
(Рішення
виконавчого
комітету міської
ради № 550/18 від
29.08.2023)

Агенція

						<p>регіонального розвитку Закарпатської області, Школа сталого зеленого туризму за темою: «Сталий зелений туризм» у рамках проекту «Забезпечення сталого розвитку туризму в Українських Карпатах», 5.12-20.12. 2020 р., сертифікат від 20.12.2020 р. Дистанційний курс «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» в рамках проекту № 620730-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MOODLE. 1.03-21.06.2021 р., 90 годин (3 кредити). Сертифікат № 02125243-1822/2021. Національний університет харчових технологій. Міжнародна літня школа Жана Моне «Стратегія циклічної та зеленої економіки Європейського Союзу: виклики для України», Тренінг, 10 червня 2021 р., 18 годин, Сертифікат № JM 032 2021</p> <p>https://scholar.google.com.ua/citations?user=QtPLpnkAAAAJ&hl</p>
171378	Баланюк Юліана Сергіївна	асистент, Основне місце роботи	Факультет архітектури, будівництва та декоративно-прикладного мистецтва	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030405 Країнознавство, Диплом кандидата наук ДК 035218, виданий 12.05.2016	7	<p>OK15. Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів</p> <p>Доктор філософії (ДК №035218 від 12.05.2016), 23.00.02 – політичні інститути та процеси; Тема дисертації: «Політико-правові механізми формування та збереження об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО в Україні». Доцент кафедри архітектури та збереження об'єктів Всесвітньої</p>

спадщини ЮНЕСКО
(АД №013754 від
23.08.2023р.)

Диплом дизайнера
інтер'єру (від
13.06.18р.) від
Міжнародної школи
архітектурного
дизайну «Успіх»
(Ліцензія МОН АД
№073349 від
29.11.15р.).

Відповідність
Ліцензійним
умовам:
П. 1, 4, 5, 10,
12, 14, 19, 20.

Основні
публікації:
Навчальні
посібники,
підручники,
монографії:
1. Баланюк Ю.С.
Історія
архітектури і
містобудування:
тексти лекцій /
роз.: Ю. С.
Баланюк. Чернівці
: Чернівець. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2022.
119 с.
2. Баланюк Ю.С.
Історія
архітектури і
містобудування:
метод. рек. до
семінарських
занять / укл.: Ю.
С. Баланюк.
Чернівці :
Чернівець. нац.
ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2023.
28 с.

Статті:
1. Korotun I.,
Balaniuk Yu.,
Vakolyuk A.
Historical
traditions and
cultural and
economic
tenability of the
modern landscape
design of the
Residence of
Bukovinian and
Dalmatian
Metropolitans //
Scientific
Journal of Latvia
University of
Life Sciences and
Technologies
Landscape
Architecture and
Art, Volume 19,
Number 19,
Jelgava, 2021
p.72-84 (Scopus).
2. Баланюк Ю.С.
Досягнення і
проблеми наукових
досліджень,

збереження і розвитку архітектурно-містобудівних об'єктів культурної спадщини України. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Архітектура». 2022. Вип. 4. № 1. С. 10-20.
3. Коротун І.В., Баланюк Ю.С. Другорядні і допоміжні території об'єкту ЮНЕСКО Резиденція Митрополитів Буковини і Далмації та їх можливе пристосування до туристичної інфраструктури // Міжнародний науковий журнал «Грааль науки» № 8 (вересень, 2021). ст. 419-425.
5. Коротун, І., Баланюк, Ю. (2021). Повторне використання об'єктів нерухомої культурної спадщини з адаптивними елементами, як спосіб збереження і популяризації. Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування (61): 94-106.

Стажування:
Курси післядипломної освіти у Вищій школі дизайну Гарвардського університету (США, Harvard University Graduate School of Design) «Історія та теорія архітектури, основи дизайну», 2019 рік.
Курси післядипломної освіти у міжнародному університеті в м. Сеговія (Іспанія, IE School of Architecture and Design) «Історія та теорія архітектури, основи дизайну», 2020 рік.

							https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=HC9TGp0AAAAJ
32927	Аніпко Наталія Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 1997, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 017273, виданий 15.01.2003, Атестат доцента 02ДЦ 011260, виданий 15.12.2005	25	OK16. Туристично- рекреаційне країнознавство	Кандидат географічних наук (ДК № 017273 від 15.01.2003), 11.00.01 – фізична географія, геофізика, геохімія ландшафтів. Доцент кафедри економічної географії та екологічного менеджменту (ДЦ № 011260 від 15.12.2005). Відповідність Ліцензійним умовам: П. 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19, 20. Основні публікації: Навчальні посібники: 1. Аніпко Н.П. Країнознавство: навчальний посібник у 4 ч. Чернівці: ЧНУ, 2009. Ч. 1. 48 с. 2. Аніпко Н.П. Країнознавство: навчальний посібник у 4 ч. Чернівці: ЧНУ, 2010. Ч. 2. 76 с. 3. Аніпко Н.П. Країнознавство: навчальний посібник у 4 ч. Чернівці: ЧНУ, 2011. Ч. 3. 84 с. 4. Аніпко Н.П. Туристичне країнознавство: навчальний посібник у 2 ч. Чернівці: ЧНУ, 2011. Ч. 1. 120 с. 5. Аніпко Н.П., Андрусак Н.С. Туристичний путівник «Що обов'язково потрібно зробити у Чернівцях». Чернівці, 2020. 40 с. 6. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник / укл. О.Д. Король, Т.Д. Скутар, Н.П. Аніпко, О.В. Руденко. Чернівці

: Чернівецьк. нац.
ун-т ім.
Ю.Федьковича,
2022. 217 с.
7. Аніпко Н.П.
Туристичне
країнознавство.
Західна та
Північна Європа.
навчальний
посібник
Чернівці:
Чернівецький
націон. ун-т ім.
Ю. Федьковича,
2022. 228 с.

Статті:

1. Андрусяк Н.С,
Аніпко Н.П, Смик
О.С. Аналіз
попиту туристів
за напрямком
Єгипет у 2020
році // Географія
та туризм. Київ.
2020. №59. С.45-
50.

2. Андрусяк Н.,
Аніпко Н.
Діяльність
туристичних
агентств та
туроператорів м.
Чернівці за
напрямком
Єгипет// Науковий
вісник
Чернівецького
університету: зб.
наук. праць.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2020. Вип.
826: Географія.
С. 82-88.

3. Андрусяк Н.,
Аніпко Н. Туризм
в умовах війни:
особливості
туристичних
пріоритетів,
пошуку та
пропозицій //
Науковий вісник
Чернівецького
університету: зб.
наук. праць.
Чернівці:
Чернівецький нац.
ун-т, 2022. Вип.
839: Географія.
С.31-39

4. Andrusiak N.,
Anipko N. The
importance of the
architectural
ensemble of the
Metropolitans
Residence of
Bukovina and
Dalmatia in the
formation tourist
image of
Chernivtsi.
Часопис
соціально-
економічної
географії:
міжрегіон. зб.
наук. праць.

Харків, ХНУ імені
В.Н. Каразіна,
2022. Вип. 32.
С.45-51.

Тези конференцій:

1. Аніпко Н.П.,
Андрусак Н.С.

Програма
екскурсійного
туру з
дегустаціями
Буковинської
кухні/
консультаційно-
дорадча
публікація до
звіту відділу
туризму
департаменту
розвитку ЧМР,
листопад 2020 р.

2. Аніпко Н.,
Андрусак Н.
Зацікавленість
іноземних
туристів
Україною:
особливості
післявоєнного
туризму /
Управління
розвитком сфери
гостинності:
регіональний
аспект :
матеріали Міжнар.
наук.-практ.
онлайн-
конференції, м.
Чернівці, 5
травня 2022 р.
Чернівці:
Технодрук, 2022.
323-326 с.

3. Andrusiak N.,
Anipko N. The
importance of the
architectural
ensemble of the
Metropolitans
Residence of
Bukovina and
Dalmatia in the
formation tourist
image of
Chernivtsi.

Часопис
соціально-
економічної
географії:
міжрегіон. зб.
наук. праць.
Харків, ХНУ імені
В.Н. Каразіна,
2022. Вип. 32.
С.45-51.

4. Аніпко Н.,
Джура М.
Екскурсійні тури
в Європу:
пропозиції
туристичних
операторів на
українському
туристичному
ринку в період
війни. Сучасні
виклики та
трансформації
туризму на шляху

євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
24-26
5. Аніпко Н.,
Бойчук Т.
Пропозиції
туроператорів по
екзотичних
країнах на
українському
туристичному
ринку у 2023
році. Сучасні
виклики та
трансформації
туризму на шляху
євроінтеграції:
Зб. матер.
Міжнар. наук.-
практ. конф.,
присвяченої 20-
річчю утворення
кафедри географії
та менеджменту
туризму Чернів.
націон. ун-ту ім.
Ю. Федьковича, 16
травня 2023 року:
електронний
варіант.
Чернівці: ЧНУ,
2023, 104 с. С.
34-36.

Співвласниця
туристичної
агенції
Vuktravel: ФОП
Аніпко Наталія
Петрівна, КВЕД
«Діяльність
туристичних
агентств».
Закінчила курси
навчально-
курсогового центру
туристичної
освіти Інституту
професійного
росту фахівців
туризму і
курортів.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації за
спеціальністю
„Екскурсовод”
СПКМ.101674 від
19.05.2016 р.
Практикуючий
екскурсовод.
Членкиня
«Асоціації
представників
туристичного
супроводу
Буковини»,

асоціації працівників туристичної сфери «Туристична Буковина», громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гідів», мандрівничого клубу «Буковинська дефіляда».

Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "Apex Tour" за напрямком Анталійське узбережжя Туреччини (Кемер, Сіде, Білек, Анталія, Аланія) 12.05.21-19.05.2021

Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курорту) туроператора "Coraltravel" за напрямком Хургада, Єгипет 21.09.21-28.09.2021

Участь в рекламно-інформаційному турі (огляд готельної бази та курортів) туроператора "JoinUP" за напрямком Туреччина - 27.11.21-04.12.2021

Участь по програмі Erasmus+ в освітніх заходах в Людвігсбурському педагогічному університеті (Німеччина) (09.10.2023-13.10.2023)

Стажування: Чернівецький торгово-економічний інститут КНТЕУ, кафедра менеджменту і туризму з 02.12.2019 р. по 24.01.2020 р. Довідка № 96/01-04 від 10.02.2020 р.

<https://scholar.google.com.ua/citations?>

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному у стандарті вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
		<p>OK25. Психологія у сфері гостинності</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне опитування, взаємний контроль, усна доповідь.); - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з ви-користанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK9. Основи сфери гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні та командні проекти та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового</p>

			(підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
		OK7. Основи менеджменту	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді.	Форми поточного контролю: - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua , вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проектів). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.
ПРН16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	<input checked="" type="checkbox"/>	OK35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK34. Правове регулювання, безпека та	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі	Форми поточного контролю: - усна (відповідь

	страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	<p>методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>студента по теорії щодо виконання практичних завдань);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
	OK25. Психологія у сфері гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усне (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне опитування, взаємний контроль, усна доповідь.); - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
	OK5. Філософія	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - робота з підручником і відповіді на запитання; - виступ із презентацією, 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка знань отриманих на лекції; - аудиторне тестування; - письмова робота (може містити кілька письмових завдань у 3М); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання: заслуховування</p>

			<p>дискусія; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>доповідей та повідомлень на семінарських заняттях, термінологічні диктанти, тести, аналіз різних видів повідомлень, студентські презентації, тестування, підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.</p>
		OK1. Актуальні питання історії та культури України	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Формами поточного контролю є усна чи письмова (тестування, есе, реферати), відповідь студента під час семінарських занять та ін. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - контрольні роботи по темах практичних занять під час проведення модулів; - стандартизовані тести; - реферати, есе тощо.</p>
<p>ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
		OK27. Технологія послуг харчування	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації,</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p>

	<p>відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

<p>OK20. Організація готельної справи</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.</p>
<p>OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK11. Організація екскурсійних послуг</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.);</p>

		- доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)	Методи навчання: - традиційні: граматико-перекладний, прямий метод, аудіо-лінгвальний, аудіо-візуальний; - комунікативні методи навчання: комунікативний підхід, метод повної фізичної реакції, природний підхід, метод формування комунікативної компетенції; - інноваційні методи навчання: мовчазний метод, груповий метод, сугестивний метод, драматико-педагогічний метод.	Форми поточного контролю: - контрольні роботи; - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі, тощо); - аналітичні звіти; - реферати, есе; - розрахункові, графічні, розрахунково-графічні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на просесійних/наукових заходах; - контрольні роботи; - завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо; - інші види індивідуальних та групових завдань. Форми підсумкового контролю: залік, іспит. Методи оцінювання: - підсумковий лексико-граматичний (I етап), термінологічний (II-III) тест; - ділова гра; - презентація; - самооцінювання; - рецензія / відгук.

		КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
		ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p>
		ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
<p>ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		НПр. Навчальна краєзнавча	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, 	<p>Форми поточного контролю:</p>

<p>туристично-інфраструктурна практика</p>	<p>бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу).</p>	<p>- польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.</p>
<p>ОК35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>ОК34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі</p>	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести;</p>

	інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	- контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK27. Технологія послуг харчування	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять,

	<ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з ви-користанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>обговорення дискусійних питань);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK17. Туроперейтинг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти;

		дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK11. Організація екскурсійних послуг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK6. Економіка та фінанси підприємств	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - практичні роботи (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи на наукових заходах; - контрольні роботи; - усне опитування.
OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) – Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)	Методи навчання: - традиційні: граматико-перекладний, прямий метод, аудіо-лінгвальний, аудіо-візуальний; - комунікативні методи навчання: комунікативний підхід, метод повної фізичної реакції, природний підхід, метод формування комунікативної компетенції;	Форми поточного контролю: - контрольні роботи; - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі, тощо); - аналітичні звіти; - реферати, есе; - розрахункові, графічні, розрахунково-графічні

			<ul style="list-style-type: none"> - інноваційні методи навчання: мовчазний метод, груповий метод, сугестивний метод, драматико-педагогічний метод. 	<ul style="list-style-type: none"> роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на просесійних/наукових заходах; - контрольні роботи; - завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо; - інші види індивідуальних та групових завдань. <p>Форми підсумкового контролю: залік, іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підсумковий лексико-граматичний (I етап), термінологічний (II-III) тест; - ділова гра; - презентація; - самооцінювання; - рецензія / відгук.
		OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, про-блемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.	<input checked="" type="checkbox"/>	OK7. Основи менеджменту	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн- 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проєктів). <p>Форма підсумкового</p>

	<p>навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді.</p>	<p>контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.</p>
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.</p>
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.</p>
OK27. Технологія послуг харчування	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час</p>

	<p>методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
ВПР. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.

	<ul style="list-style-type: none"> - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, метод дослідження. 	
ОК35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ОК34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ОК31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн- 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p>

			навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	- стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.	☒	OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи; - усне опитування.
		OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації,	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового

	<p>відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
OK27. Технологія послуг харчування	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.</p>
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у</p>

		групах.
OK25. Психологія у сфері гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне опитування, взаємний контроль, усна доповідь.); - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK21. Організація ресторанної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова

	<p>ситуація тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з ви-користанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>(тестування);</p> <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK11. Організація екскурсійних послуг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK7. Основи менеджменту	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проектів). <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних

		завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.
OK20. Організація готельної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ВПР. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування.	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.

			<p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	
		<p>НПР. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним destinations; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
<p>ПРН24. Знати функціонально-планувальні особливості простору, технологічне устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<input type="checkbox"/>	<p>ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p>
		<p>ОК15. Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних індивідуальних творчих завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: залік (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - відповіді під час

			дисципліни.	занять; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні дослідницько-творчі проекти); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.	☒	ВПр. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. Методи навчання поза робочим місцем: - самостійне навчання, - метод дослідження.	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		ОК35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		ОК34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести;

	інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	- контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи; - усне опитування.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали;	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит

	<ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>(тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK27. Технологія послуг харчування	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK25. Психологія у сфері гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне опитування, взаємний контроль, усна доповідь.); - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). <p>Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та

		ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK26. Технологія послуг гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, про-блемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова

			<p>ситуація тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>(тестування);</p> <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
		ОК7. Основи менеджменту	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проектів). <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.
<p>ПРН23. Знати економічні закони, категорії та процеси; особливості аналізу та обліку фінансово-економічної діяльності підприємств, в т.ч. у сфері готельно-ресторанного сервісу та туроперейтингу для розрахунку вартості основних і додаткових послуг гостинності та встановлення ціни на турпродукт</p>	<input type="checkbox"/>	ОК31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.

<p>OK30. Маркетинг туризму та готельно-ресторанного сервісу</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK23. Бухгалтерський облік та аналіз діяльності готельно-ресторанних і туристичних підприємств</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: вербальні методи (лекція, дискусія, бесіда, пояснення, розповідь); – практичні методи (практичні та ситуаційні завдання); – наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали); – робота з інформаційними ресурсами (з нормативною базою, науковою та навчально-методичною літературою, інтернет-ресурсами); – самостійна робота над індивідуальним завданням за програмою навчальної дисципліни; – комп'ютерні засоби навчання (дистанційне навчання з використанням онлайн-платформ).</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK22. Економіка і ціноутворення в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - практичні задачі (розрахункові, ситуаційні); - дослідна робота та метод проекту; - презентації,</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p>

			<p>відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>- стандартизовані тести; - контрольні тести; - усне опитування; - розв'язування ситуаційних задач.</p>
		OK2. Економічна теорія	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних за-вдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
		OK6. Економіка та фінанси підприємств	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - практичні роботи (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи на наукових заходах; - контрольні роботи; - усне опитування.</p>
ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	<input checked="" type="checkbox"/>	OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)	<p>Методи навчання: - традиційні: граматико-перекладний, прямий метод, аудіо-лінгвальний, аудіо-візуальний; - комунікативні методи навчання: комунікативний підхід, метод повної фізичної реакції,</p>	<p>Форми поточного контролю: - контрольні роботи; - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі, тощо); - аналітичні звіти;</p>

	<p>природний підхід, метод формування комунікативної компетенції;</p> <p>- інноваційні методи навчання: мовчазний метод, груповий метод, сугестивний метод, драматико-педагогічний метод.</p>	<p>- реферати, есе;</p> <p>- розрахункові, графічні, розрахунково-графічні роботи;</p> <p>- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;</p> <p>- студентські презентації та виступи на професійних/наукових заходах;</p> <p>- контрольні роботи;</p> <p>- завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо;</p> <p>- інші види індивідуальних та групових завдань.</p> <p>Форми підсумкового контролю: залік, іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <p>- підсумковий лексико-граматичний (I етап), термінологічний (II-III) тест;</p> <p>- ділова гра;</p> <p>- презентація;</p> <p>- самооцінювання;</p> <p>- рецензія / відгук.</p>
ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <p>- інструктаж;</p> <p>- частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі;</p> <p>- навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій;</p> <p>- пояснення;</p> <p>- копіювання (дія за зразком);</p> <p>- демонстрація;</p> <p>- обговорення;</p> <p>- наставництво (коучинг),</p> <p>- делегування.</p> <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <p>- самостійне навчання,</p> <p>- метод дослідження.</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <p>- перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали;</p> <p>- усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.</p>
НПр. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	<p>Методи навчання:</p> <p>- словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо);</p> <p>- спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури);</p> <p>- практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті);</p> <p>- наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики);</p> <p>- самостійна робота</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <p>- польові матеріали, фотографії;</p> <p>- звіт про результати практики;</p> <p>- належним чином оформлений щоденник.</p> <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <p>- вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців;</p> <p>- вміння</p>

	відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу).	характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
OK33. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист презентації; - письмова (тестування) робота. Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення індивідуально чи у групах.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK27. Технологія послуг харчування	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова

	<p>з використанням наявного обладнання та інвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>(тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK1. Актуальні питання історії та культури України	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Формами поточного контролю є усна чи письмова (тестування, есе, реферати), відповідь студента під час семінарських занять та ін. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольні роботи по темах практичних занять під час проведення модулів; - стандартизовані тести; - реферати, есе тощо.
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять,

	<ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з ви-користанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>обговорення дискусійних питань);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK18. Гастрономічний туризм	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти;

		дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK16. Туристично-рекреаційне країнознавство	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проєктний метод; - презентації, відеоматеріали; електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проєкти; індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK9. Основи сфери гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проєкти (індивідуальні та командні проєкти та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK5. Філософія	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - робота з підручником і відповіді на запитання; - виступ із презентацією, дискусія; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);	Форми поточного контролю: - перевірка знань отриманих на лекції; - аудиторне тестування; - письмова робота (може містити кілька письмових завдань у ЗМ); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: заслуховування доповідей та повідомлень на семінарських заняттях, термінологічні диктанти, тести,

			- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	аналіз різних видів повідомлень, студентські презентації, тестування, підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.
		OK25. Психологія у сфері гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне опитування, взаємний контроль, усна доповідь.); - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.	<input type="checkbox"/>	OK19. Інформаційні системи і технології в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, розповідь, пояснення, консультація; - демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали; - лабораторна робота; - електронне онлайн-навчання (Moodle); - самостійна робота.	Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка лабораторних робіт. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - контрольні тестування; - стандартизовані тести; - лабораторні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		OK20. Організація готельної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо);	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані

	<ul style="list-style-type: none"> - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK27. Технологія послуг харчування	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь

			<p>використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>студента під час лабораторного заняття);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
	<input type="checkbox"/>	<p>OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>ПРН26. <i>Налагоджувати співпрацю у сфері готельно-ресторанного сервісу і туropolерейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи;

		- усне опитування.
OK24. Готельні комплекти курортів світу	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK18. Гастрономічний туризм	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK17. Туроперейтинг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle,	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання:

			<p>Google Meet);</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK9. Основи сфери гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні та командні проекти та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
<p>ПРН27. Пояснювати спеціалізацію туризму на основі аналізу територіального поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури</p>	<input type="checkbox"/>	КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
		OK33. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист презентації; - письмова (тестування) робота. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення індивідуально чи у групах.
		OK32. Міжнародний туризм	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії

	<ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>щодо виконання практичних завдань);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK18. Гастрономічний туризм	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK16. Туристично-рекреаційне країнознавство	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проектний метод; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань

		(наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK12. Основи туризму і рекреації	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (індивідуальні проекти, робота в групі); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK8. Рекреаційна географія	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проєктний метод; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle,	Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація

			<p>Google Meet);</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p>
<p>ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		ОК35. Управління персоналом готельно-	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь

<p>ресторанних і туристичних підприємств</p>	<p>використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>студента під час семінарського заняття);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>ОК34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі</p>	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>ОК31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти);

		дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK27. Технологія послуг харчування	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK26. Технологія послуг гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).

	<p>гуртожитку готельного типу ЧНУ);</p> <ul style="list-style-type: none"> - наочні методи (презентації, відеоматеріали, екскурсії на готельні підприємства тощо); електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

		OK7. Основи менеджменту	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проектів). <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.
		OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи; - усне опитування.
ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.	<input checked="" type="checkbox"/>	OK34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та

		ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK32. Міжнародний туризм	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK27. Технологія послуг харчування	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
OK26. Технологія послуг гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового

	<p>наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ);</p> <ul style="list-style-type: none"> - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK24. Готельні комплекти курортів світу	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на

		лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK20. Організація готельної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK17. Туроперейтинг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані

	- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ОК4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) – Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)	Методи навчання: - традиційні: граматико-перекладний, прямий метод, аудіо-лінгвальний, аудіо-візуальний; - комунікативні методи навчання: комунікативний підхід, метод повної фізичної реакції, природний підхід, метод формування комунікативної компетенції; - інноваційні методи навчання: мовчазний метод, груповий метод, сугестивний метод, драматико-педагогічний метод.	Форми поточного контролю: - контрольні роботи; - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі, тощо); - аналітичні звіти; - реферати, есе; - розрахункові, графічні, розрахунково-графічні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на просесійних/наукових заходах; - контрольні роботи; - завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо; - інші види індивідуальних та групових завдань. Форми підсумкового контролю: залік, іспит. Методи оцінювання: - підсумковий лексико-граматичний (I етап), термінологічний (II-III) тест; - ділова гра; - презентація; - самооцінювання; - рецензія / відгук.
ОК3. Українська мова (за професійним спрямуванням)	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесний метод (лекція, дискусія); - практичний метод (практичні заняття, практичні завдання); - наочний метод (ілюстрація, демонстрація, презентація); - робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); - методи	Формами поточного контролю є усні і письмові відповіді на практичних заняттях, письмові роботи різних видів (диктанти, редагування текстів, створення фахових текстів), тестування, творчі роботи. Формами підсумкового контролю є іспит. Методи оцінювання: - індивідуальне опитування, фронтальне опитування; - контрольні роботи, модульне письмове тестування, підсумкове тестування, самостійні роботи, виконання

			дистанційного навчання; - самостійна робота (розв'язання завдань);	вправ; - уміння самостійно оцінювати свої знання, самоаналіз.
		OK19. Інформаційні системи і технології в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, розповідь, пояснення, консультація; - демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали; - лабораторна робота; - електронне онлайн-навчання (Moodle); - самостійна робота.	Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка лабораторних робіт. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - контрольні тестування; - стандартизовані тести; - лабораторні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		ВПР. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. Методи навчання поза робочим місцем: - самостійне навчання, - метод дослідження.	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	☒	OK17. Туроперейтинг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK14. Організація рекреаційних послуг (за	Під час викладання даної навчальної дисципліни	Форми поточного контролю: - усна відповідь;

видами)	використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	- тестування; - перевірка практичних завдань. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK11. Організація екскурсійних послуг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK19. Інформаційні системи і технології в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, розповідь, пояснення, консультація; - демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали; - лабораторна робота; - електронне онлайн-навчання (Moodle); - самостійна робота.	Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка лабораторних робіт. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - контрольні тестування; - стандартизовані тести; - лабораторні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
OK20. Організація готельної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо);	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування);

	<ul style="list-style-type: none"> - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо);

		- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
ОК34. Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ОК32. Міжнародний туризм	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних

	дисципліни.	практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK30. Маркетинг туризму та готельно-ресторанного сервісу	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні тестування; - усне опитування.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування;

			програмою навчальної дисципліни.	- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK27. Технологія послуг харчування	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.	<input checked="" type="checkbox"/>	OK26. Технологія послуг гостинності	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
		OK21. Організація ресторанної справи	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно

	<p>методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з ви-користанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>теоретичних понять, обговорення дискусійних питань);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.

<p>OK11. Організація екскурсійних послуг</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK7. Основи менеджменту</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проектів). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.</p>
<p>OK27. Технологія послуг харчування</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації,</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p>

	<p>відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
<p>OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - традиційні: граматико-перекладний, прямий метод, аудіо-лінгвальний, аудіо-візуальний; - комунікативні методи навчання: комунікативний підхід, метод повної фізичної реакції, природний підхід, метод формування комунікативної компетенції; - інноваційні методи навчання: мовчазний метод, груповий метод, сугестивний метод, драматико-педагогічний метод. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольні роботи; - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі, тощо); - аналітичні звіти; - реферати, есе; - розрахункові, графічні, розрахунково-графічні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на просесійних/наукових заходах; - контрольні роботи; - завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо; - інші види індивідуальних та групових завдань. <p>Форми підсумкового контролю: залік, іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підсумковий лексико-граматичний (I етап), термінологічний (II-III) тест; - ділова гра; - презентація; - самооцінювання; - рецензія / відгук.
<p>OK1. Актуальні питання історії та культури України</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Формами поточного контролю є усна чи письмова (тестування, есе, реферати), відповідь студента під час семінарських занять та ін.</p> <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольні роботи по темах практичних занять під час проведення модулів; - стандартизовані тести; - реферати, есе тощо.

<p>ОКЗ. Українська мова (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесний метод (лекція, дискусія); - практичний метод (практичні заняття, практичні завдання); - наочний метод (ілюстрація, демонстрація, презентація); - робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); - методи дистанційного навчання; - самостійна робота (розв'язання завдань); 	<p>Формами поточного контролю є усні і письмові відповіді на практичних заняттях, письмові роботи різних видів (диктанти, редагування текстів, створення фахових текстів), тестування, творчі роботи.</p> <p>Формами підсумкового контролю є іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - індивідуальне опитування, фронтальне опитування; - контрольні роботи, модульне письмове тестування, підсумкове тестування, самостійні роботи, виконання вправ; - уміння самостійно оцінювати свої знання, самоаналіз.
<p>ОК28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>ОК31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.);

		- доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ОК29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи; - усне опитування.
ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	Методи навчання: - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія.	Форми поточного контролю: - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. Форма підсумкового контролю – іспит.
ВПр. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. Методи навчання поза робочим місцем: - самостійне навчання, - метод дослідження.	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
НПр. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	Методи навчання: - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним	Форми поточного контролю: - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання:

			<p>спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті);</p> <ul style="list-style-type: none"> - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним DESTINAЦІЯМ; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
		ОК32. Міжнародний туризм	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на

туристів.			зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. Форма підсумкового контролю – іспит.
	ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
	НПр. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання під час їх огляду без залучення гідів-фахівців); - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
	КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
	ОК34. Правове	Під час викладання	Форми поточного

<p>регулювання, безпека та страхування в туризмі та готельно-ресторанному сервісі</p>	<p>навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>OK27. Технологія послуг харчування</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
<p>OK26. Технологія послуг гостинності</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних

	<p>майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні);</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>завдань;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK24. Готельні комплекти курортів світу	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація	Під час викладання	Форми поточного

готельної справи	<p>даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK17. Туроперейтинг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти;

				дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>OK2. Економічна теорія</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
		<p>OK1. Актуальні питання історії та культури України</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Формами поточного контролю є усна чи письмова (тестування, есе, реферати), відповідь студента під час семінарських занять та ін. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - контрольні роботи по темах практичних занять під час проведення модулів; - стандартизовані тести; - реферати, есе тощо.</p>
		<p>OK5. Філософія</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - робота з підручником і відповіді на запитання; - виступ із презентацією, дискусія; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - перевірка знань отриманих на лекції; - аудиторне тестування; - письмова робота (може містити кілька письмових завдань у ЗМ); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: заслуховування доповідей та повідомлень на семінарських заняттях, термінологічні диктанти, тести, аналіз різних видів повідомлень, студентські презентації,</p>

		тестування, підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.
OK7. Основи менеджменту	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проєктів). <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проєкти (наскрізні проєкти; індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.
OK10. Історія туризму і рекреації	<p>У процесі викладання навчальної дисципліни використовуються наступні методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пояснення, створення проблемної ситуації, бесіда, розповідь; - методи контролю і самоконтролю у навчанні (усний, письмовий, тестовий, графічний, самоконтроль і самооцінка); - методи стимулювання навчальної діяльності (навчальна дискусія, створення ситуації інтересу у процесі викладення, створення ситуації новизни, опора на життєвий досвід студента); - електронне навчання на дистанційній платформі Moodle. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - підготовка презентацій; - тестування. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольні тестування; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на наукових заходах; - модульні контрольні роботи.
ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника.

		Форма підсумкового контролю – іспит.
ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
НПр. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
ОКЗЗ. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час

	<p>методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>практичного заняття);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист презентації; - письмова (тестування) робота. Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення індивідуально чи у групах.
<p>OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p>OK9. Основи сфери гостинності</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні та командні проекти та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
<p>OK29. Організація транспортних послуг і туристичний</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації

супровід	<p>методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>результатів виконаних практичних завдань;</p> <ul style="list-style-type: none"> - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи; - усне опитування.
OK18. Гастрономічний туризм	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK17. Туроперейтинг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.

<p>OK16. Туристично-рекреаційне країнознавство</p>	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проєктний метод; - презентації, відеоматеріали; електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проєкти; індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK15. Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (підготовка презентацій та індивідуальних творчих проєктів); наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: усна (відповідь студента під час семінарського заняття); захист і презентації результатів виконаних індивідуальних творчих завдань; письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; відповіді під час занять; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні дослідницько-творчі проєкти); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK13. Технологія туристської діяльності</p>	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проєкту; - презентації, відеоматеріали; - ділова гра; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: усна відповідь студента, тестування, лабораторна робота. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проєкти; індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі та ін.);</p>

				- доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK12. Основи туризму і рекреації	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (індивідуальні проекти, робота в групі); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; - дослідницько-творчі та ін.); доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK22. Економіка і ціноутворення в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - практичні задачі (розрахункові, ситуаційні); - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тести; - усне опитування; - розв'язування ситуаційних задач.
ПРН4. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.	☒	ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	Методи навчання: - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія.	Форми поточного контролю: - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. Форма підсумкового контролю – іспит.
		ВПР. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів; укладений

	<p>підготовчому етапі;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали;</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
<p>НПР. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
<p>КРС. Курсова робота</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
<p>ОКЗЗ. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)</p>	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проєктний метод; - презентації, відеоматеріали; 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проєкти

	<ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення індивідуально чи у групах.
OK16. Туристично-рекреаційне країнознавство	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK8. Рекреаційна географія	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проєктний метод; - презентації, відеоматеріали; 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні

			<ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
<p><i>ПРН5.</i> Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>OK8. Рекреаційна географія</p>	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проектний метод; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		<p>OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		<p>OK18. Гастрономічний туризм</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн- 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p>

	<p>навчання (Moodle, Google Meet);</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; - дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK16. Туристично-рекреаційне країнознавство	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p>
ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового

		<ul style="list-style-type: none"> - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	контролю: залік/іспит.
	НПР. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
	КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
	ОКЗЗ. Туристично-рекреаційне країнознавство (Україна)	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідницька робота та проектний метод; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення індивідуально чи у групах.

<p>ПРНЗ. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.</p>	<p>☒</p>	<p>ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p>
		<p>ВПР. Виробнича практика</p>	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		<p>НПР. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним DESTINACIЯM; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		<p>КРС. Курсова</p>	<p>Методи навчання:</p>	<p>Форми поточного</p>

робота	<ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
OK30. Маркетинг туризму та готельно-ресторанного сервісу	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK18. Гастрономічний туризм	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK17. Туроперейтинг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних

	<p>консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
OK12. Основи туризму і рекреації	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - практичні заняття (індивідуальні проекти, робота в групі); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; - дослідницько-творчі та ін.); доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
OK10. Історія туризму і рекреації	<p>У процесі викладання навчальної дисципліни використовуються наступні методи навчання: - пояснення, створення проблемної ситуації, бесіда, розповідь; - методи контролю і самоконтролю у навчанні (усний, письмовий, тестовий, графічний, самоконтроль і самооцінка); - методи стимулювання навчальної діяльності (навчальна дискусія, створення ситуації інтересу у процесі викладання, створення ситуації новизни, опора на життєвий досвід студента); - електронне навчання на дистанційній платформі Moodle.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна відповідь; - підготовка презентацій; - тестування. Форма підсумкового контролю – іспит. Методи оцінювання: - контрольні тестування; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на наукових заходах; - модульні контрольні роботи.</p>
OK11. Організація	<p>Під час викладання</p>	<p>Форми поточного</p>

		екскурсійних послуг	даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ПРН7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.	☒	ОК13. Технологія туристської діяльності	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - ділова гра; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: усна відповідь студента, тестування, лабораторна робота. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		ВПР. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. Методи навчання поза робочим місцем: - самостійне навчання, - метод дослідження.	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		ОК30. Маркетинг туризму та готельно-	Під час викладання даної навчальної дисципліни	Форми поточного контролю: - усна (відповідь

		ресторанного сервісу	використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; - індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		OK17. Туроперейтинг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
ПРН8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися	☒	ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)	Методи навчання: - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія.	Форми поточного контролю: - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. Форма підсумкового контролю – іспит.
		ВПр. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж;	Форми поточного контролю: - перевірка звітної

	<ul style="list-style-type: none"> - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали;</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
НПР. Навчальна краєзнавча туристично-інфраструктурна практика	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури); - практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті); - наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики); - самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу). 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - польові матеріали, фотографії; - звіт про результати практики; - належним чином оформлений щоденник. <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння надавати туристично-краєзнавчу характеристику об'єктів, що входять до маршруту практики (індивідуальні завдання) під час їх огляду без залучення гідів-фахівців; - вміння характеризувати та оцінювати транспортну інфраструктуру та сферу гостинності поблизу рекреаційно-туристичних об'єктів; - вміння описувати маршрут за основними параметрами і надавати характеристику туристичним дестинаціям; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
КРС. Курсова робота	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доповідь; - відповіді на запитання членів комісії та інших осіб, присутніх на захисті; - рішення комісії про оцінку роботи. <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p>
ОК17. Туроперейтинг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування).

	<ul style="list-style-type: none"> - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK13. Технологія туристської діяльності	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - ділова гра; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю: усна відповідь студента, тестування, лабораторна робота.</p> <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK6. Економіка та фінанси підприємств	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - практичні роботи (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи на наукових заходах; - контрольні роботи; - усне опитування.
OK22. Економіка і ціноутворення в туризмі та в готельно-	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії

		ресторанному сервісі	<p>методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - практичні задачі (розрахункові, ситуаційні); - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>щодо виконання практичних завдань);</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тести; - усне опитування; - розв'язування ситуаційних задач.
<p>ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ВПр. Виробнича практика	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		ОК35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
		ОК30. Маркетинг туризму та готельно-ресторанного сервісу	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;

	<ul style="list-style-type: none"> - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні роботи; - усне опитування.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK25. Психологія у сфері гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне

	<p>(лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),</p> <ul style="list-style-type: none"> - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>опитування, взаємний контроль, усна доповідь.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). <p>Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK24. Готельні комплекти курортів світу	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK19. Інформаційні	<p>Під час викладання даної навчальної</p>	<p>Форми поточного контролю:</p>

системи і технології в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, розповідь, пояснення, консультація; - демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали; - лабораторна робота; - електронне онлайн-навчання (Moodle); - самостійна робота.	- усна відповідь; - тестування; - перевірка лабораторних робіт. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - контрольні тестування; - стандартизовані тести; - лабораторні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK11. Організація екскурсійних послуг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK3. Українська мова (за професійним спрямуванням)	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесний метод (лекція, дискусія); - практичний метод (практичні заняття,	Формами поточного контролю є усні і письмові відповіді на практичних заняттях, письмові роботи різних видів (диктанти, редагування текстів, створення фахових текстів), тестування,

	<p>практичні завдання);</p> <ul style="list-style-type: none"> - наочний метод (ілюстрація, демонстрація, презентація); - робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); - методи дистанційного навчання; - самостійна робота (розв'язання завдань); 	<p>творчі роботи.</p> <p>Формами підсумкового контролю є іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - індивідуальне опитування, фронтальне опитування; - контрольні роботи, модульне письмове тестування, підсумкове тестування, самостійні роботи, виконання вправ; - уміння самостійно оцінювати свої знання, самоаналіз.
<p>OK4. Іноземна мова – Англійська (за професійним спрямуванням) Іноземна мова – Німецька (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - традиційні: граматико-перекладний, прямий метод, аудіо-лінгвальний, аудіо-візуальний; - комунікативні методи навчання: комунікативний підхід, метод повної фізичної реакції, природний підхід, метод формування комунікативної компетенції; - інноваційні методи навчання: мовчазний метод, груповий метод, сугестивний метод, драматико-педагогічний метод. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольні роботи; - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі, тощо); - аналітичні звіти; - реферати, есе; - розрахункові, графічні, розрахунково-графічні роботи; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - студентські презентації та виступи на просесійних/наукових заходах; - контрольні роботи; - завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо; - інші види індивідуальних та групових завдань. <p>Форми підсумкового контролю: залік, іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підсумковий лексико-граматичний (I етап), термінологічний (II-III) тест; - ділова гра; - презентація; - самооцінювання; - рецензія / відгук.
<p>OK27. Технологія послуг харчування</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані

			<p>майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>тести;</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
<p>ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ДПЛ. Атестація (дипломна (бакалаврська) робота)</p>	<p>Методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пошуковий, - порівняльний, - аналізу та синтезу, - розповідь, - дискусія. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст дослідження; - оформлення кваліфікаційної роботи; - доповідь та презентація; - відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; - відповіді на зауваження рецензентів; - відгук наукового керівника. <p>Форма підсумкового контролю – іспит.</p>
		<p>ВПр. Виробнича практика</p>	<p>Методи навчання на робочому місці:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. <p>Методи навчання поза робочим місцем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне навчання, - метод дослідження. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.
		<p>ОК35. Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та

		ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK31. Менеджмент туризму та готельно-ресторанного сервісу	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK27. Технологія послуг харчування	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали,	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані

	<p>майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>тести;</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
<p>OK26. Технологія послуг гостинності</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
<p>OK25. Психологія у сфері гостинності</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), - практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (усне опитування, індивідуальне, групове та фронтальне опитування, взаємний контроль, усна доповідь.); - письмова (письмове опитування, письмове завдання, реферативна робота, термінологічний диктант, тестування, самостійна та контрольна (зокрема, модульна) робота, підсумкова контрольна робота). <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти;

		дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK24. Готельні комплекти курортів світу	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK23. Бухгалтерський облік та аналіз діяльності готельно-ресторанних і туристичних підприємств	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: вербальні методи (лекція, дискусія, бесіда, пояснення, розповідь); – практичні методи (практичні та ситуаційні завдання); – наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали); – робота з інформаційними ресурсами (з нормативною базою, науковою та навчально-методичною літературою, інтернет-ресурсами); – самостійна робота над індивідуальним завданням за програмою навчальної дисципліни; – комп'ютерні засоби навчання (дистанційне навчання з використанням онлайн-платформ).	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: залік (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні роботи; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK22. Економіка і ціноутворення в туризмі та в готельно-ресторанному сервісі	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;

	<ul style="list-style-type: none"> - практичні задачі (розрахункові, ситуаційні); - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тести; - усне опитування; - розв'язування ситуаційних задач.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з ви-користанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK20. Організація готельної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK17. Туроперейтинг	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання

	<ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK13. Технологія туристської діяльності	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - ділова гра; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> Форми поточного контролю: усна відповідь студента, тестування, лабораторна робота. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK7. Основи менеджменту	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: бесіда, пояснення, робота з електронними ресурсами; - наочні методи: демонстрація відео, презентації, періодичні видання, книги; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (курси, семінари, круглі столи, вебінари); - методи стимулювання пізнавального інтересу: дискусії, навчальні ігри, тренінги, кейси, кросворди, доповіді. 	<ul style="list-style-type: none"> Форми поточного контролю: - усна (індивідуальне, фронтальне, групове опитування, участь у дискусіях); - захист презентації; - письмова (тестування на платформі дистанційного навчання https://moodle.chnu.edu.ua, вирішення ситуативних завдань, ІНДЗ, захист проектів). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - інші види індивідуальних та групових завдань.

		ОК6. Економіка та фінанси підприємств	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час семінарського заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: залік.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - практичні роботи (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи на наукових заходах; - контрольні роботи; - усне опитування.
<p>ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК27. Технологія послуг харчування	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря; - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо); - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуативні завдання та їх вирішення у групах.
		ОК26. Технологія послуг гостинності	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря (на базі гуртожитку готельного типу ЧНУ); 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента під час лабораторного заняття); - захист презентації; - виконання лабораторних робіт; - письмова (тестування). <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані

	<ul style="list-style-type: none"> - наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на готельні підприємства тощо); електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<ul style="list-style-type: none"> тести; - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання з використанням лабораторного обладнання на реальних об'єктах (гуртожиток готельного типу ЧНУ, стійка реєстрації в лабораторії тощо); - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.
OK24. Готельні комплекти курортів світу	<p>Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розповідь; - лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація); - пояснювально-ілюстративний метод навчання; - проблемний виклад навчального матеріалу; - метод порівняння; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK21. Організація ресторанної справи	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), - наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни. 	<p>Форми поточного контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); <p>Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - презентації результатів виконаних завдань; - контрольні тестування; - завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

<p>OK20. Організація готельної справи</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо); - лабораторні заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); - електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи Moodle і Google-Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань); - захист презентації; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.</p>
<p>OK17. Туроперейтинг</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: Залік (тестування); іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.</p>
<p>OK14. Організація рекреаційних послуг (за видами)</p>	<p>Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.</p>	<p>Форми поточного контролю: - усна відповідь; - тестування; - перевірка практичних завдань. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти;</p>

		дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK11. Організація екскурсійних послуг	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента під час практичного заняття); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (на-скрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK13. Технологія туристської діяльності	Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - ділова гра; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: усна відповідь студента, тестування, лабораторна робота. Форма підсумкового контролю: іспит. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - контрольні тестування; - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
OK28. Барна справа, мистецтво баристи та сомельє	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація; - дослідна робота та метод проекту; - презентації, відеоматеріали; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань); - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування); Форма підсумкового контролю: іспит (тестування). Методи оцінювання: - стандартизовані тести (модульні); - усне опитування; - захист і презентація результатів виконаних

			практичних завдань (індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.); - доповідь із презентацією з теоретичних питань.
	ОК29. Організація транспортних послуг і туристичний супровід	Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: - лекції, пояснювально-ілюстративні, консультації; - наочні презентації, відеоматеріали; - дослідна робота та метод проекту; - електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet); - самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.	Форми поточного контролю: - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - письмова (тестування). Форма підсумкового контролю: залік. Методи оцінювання: - стандартизовані тести; - захист і презентації результатів виконаних практичних завдань; - студентські презентації та виступи; - контрольні тестування; - усне опитування.
	ВПр. Виробнича практика	Методи навчання на робочому місці: - інструктаж; - частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; - навчання із застосуванням інформаційно-комп'ютерних технологій; - пояснення; - копіювання (дія за зразком); - демонстрація; - обговорення; - наставництво (коучинг), - делегування. Методи навчання поза робочим місцем: - самостійне навчання, - метод дослідження.	Форми поточного контролю: - перевірка звітної документації студентів: укладений договір із підприємством, звіт і підготовлені під час практики матеріали; - усна доповідь студента із презентацією за звітом. Форма підсумкового контролю: залік/іспит.