

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника
Освітня програма	12117 Курортна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	341
Повна назва ЗВО	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника
Ідентифікаційний код ЗВО	02125266
ПІБ керівника ЗВО	Цепенда Ігор Євгенович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://pnu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/341>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	12117
Назва ОП	Курортна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра туризмознавства і краєзнавства, Кафедра іноземних мов і країнознавства, Кафедра педагогіки та освітнього менеджменту імені Богдана Ступарика
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	76008, Україна, м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	198117
ПІБ гаранта ОП	Клапчук Володимир Михайлович
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедрою
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-966-92-29
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

У ПНУ ім. Василя Стефаника підготовка фахівців ОКР «магістр» спец. 8.14010102 «Курортна справа» (ліц. обсяг 10 осіб д.ф.н.) здійснювалася з 2012 р. Спец. «Курортна справа» акредитована ріш. Акредитаційної комісії (прот. №109 від 03.06.2014 р.) та Наказом МОН України №2323л від 11.06.2014 р. Ріш. Акредитаційної комісії (прот. № 114 від 27.01.2015 р.) та Наказом МОН України № 133-Л від 06.02.2015 р. ліц. обсяг збільшено до 25 осіб д.ф.н. та започатковано (10 осіб) – для з.ф.н. Згідно ЗУ «Про вищу освіту» спец. «Курортна справа» увійшла до спец. 241 «Готельно-ресторанна справа». На підставі цього, Наказом МОН України від 19.12.2016 р. №1565 ЗВО видано сертифікат акредитації спец. 241 Готельно-ресторанна справа (НД №0991549) з терміном дії до 01.07.2024 р. Ріш. Вченої ради ЗВО (прот. від 30.05.2016 №5) затверджено ОПП «Курортна справа» другого РВО за спец. 241 «Готельно-ресторанна справа». ОПП розроблено відповідно до Постанови КМУ № 266 від 29.03.2015 р. ОПП встановлювала нормативний зміст навчання, вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки магістра зі спец. «Готельно-ресторанна справа». В ОПП визначено мету та характеристики програми, інтегральні, загальні та спеціальні компетентності, ПРН, ОК з мін. кількістю кредитів їх вивчення, структурно-логічну схему, матриці відповідності компетентностей та ПРН відповідним ОК. Наступна редакція ОПП затверджена Вченою радою ЗВО (прот. від 31.05.2017, №5). Наступні зміни внесені 2021 р. на підставі затвердження Стандарту вищої освіти (СВО) та розміщено на сайті ЗВО (<http://surl.li/hcrnee>) для ознайомлення. ОПП затверджена Ухв. Вченої ради ЗВО (прот. від 30.03.2021, №3), введена в дію нак. від 30.03.2021 р. №24/06-02-С. ОПП редакції 2021 р. відповідає СВО. Наст. зміни внесені у 2024 р. та розміщено на сайті ЗВО (<http://surl.li/aaogei>). ОПП затверджена Ухв. Вченої ради ЗВО (прот. від 28.02.2024, №2) та введена в дію наказом ректора від 28.02.2024 р. №14/06-02-с. ОПП відповідає СВО і містить: загальну інформацію, мету і характеристики освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, організацію викладання та оцінювання, програмні компетентності та результати навчання, ресурсне забезпечення результатів навчання, інформацію про академічну мобільність, перелік компонентів освітньої програми та їх логічну послідовність, форми атестації здобувачів вищої освіти, матриці відповідностей програмних компетентностей відповідним ОК ОПП та забезпечення ПРН відповідними ОК.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	35	30	4	0	0
2 курс	2023 - 2024	35	19	8	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	53921 Міжнародний готельний бізнес 11473 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	12117 Курортна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа

Усі приміщення ЗВО	103221	32209
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	103221	32209
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>241-osvitnia-prohrama-mag-2021.pdf.pdf</i>	Tofkz904txTBhvbCXr/XqaUoPJUAqoSCOk78b1Zvd+U=
Освітня програма	<i>241-op-hotelno-restoranna-sparva-mag-2024.pdf</i>	nJo50Noa1yqnxelhhLgdveW+99mO/Dd5jNS1njlub+E=
Навчальний план за ОП	<i>241-NP-mag-2021.pdf</i>	L8GuTYVN/pfd3JW6WsxK3EvhgDnIHxXRkxWbBKPyr8w=
Навчальний план за ОП	<i>241-np-hotelno-restoranna-sparva-mag-2024.pdf</i>	HXvSsrzXmB7bCFHbwTFii5nwXcAircVVQDYkOiKJ3tU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vidhuk_edem.pdf</i>	UNKqjF54GwpBzfPmFzW9K5cV3lloXsXPdShfo3cI9Uw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vidhuk_nadiia.pdf</i>	rSYwovGDoNmVwHgs3WqE9ZGRROQGb/4uxmojmjDiL TE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vidhuk_knpp.pdf</i>	rOeS74kjcQmBFJjVY6qmMORstizoydhIeJ3uGqafluE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vidhuk_lejbova_hora.pdf</i>	BqH3xcHbjQiKSuq8NbZ5im4xRGmOh2jSatkDKN/mGk4=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vidhuk_sviatuj_sharbel.pdf</i>	m7EGkuY7v//4SvOnG/1J1bowyhiDKnHJ52lETV9eM2Y=

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти (наказ МОН від 05.01.2021р., №26 Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти), ОПП Курортна справа відповідає визначеним критеріям щодо змісту, тривалості навчання та компетентностей магістра з готельно-ресторанної справи, вимог до системи внутрішнього забезпечення якості освіти. ОК релевантно розподілені за роками навчання та семестрами, збережена чітка послідовність викладання ОК, що відображено у структурно-логічній схемі.

Усі компетентності та ПРН ідентичні наявним у Стандарті та представлені у матрицях відповідності й у повному обсязі забезпечуються обов'язковими ОК. Вибіркові ОК додатково забезпечують врахування сучасних особливостей розвитку курортних послуг та регіональний контекст. Унікальність ОПП реалізується через формування СК13 (ОК1, ОК10-11, ОК16) та СК14 (ОК6-8, ОК15-16).

Досягнення ПРН, передбачених у Стандарті, здійснюється через призму с-ми внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ЗВО, а саме, через взаємопов'язану сукупність форм, методів, засобів і технологій навчання, контрольних заходів та підсумкового оцінювання якості підготовки майбутніх фахівців.

За час реалізації ОПП продемонструвала свою актуальність за змістом та потребою на ринку праці, особливо це буде перспективно у постконфліктний період відбудови України. Додатковим підтвердженням актуальності ОПП є щорічний контингент здобувачів.

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

Професійний стандарт відсутній

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

В ЗВО реалізований зворотний зв'язок зі здобувачами вищої освіти, що дозволяє враховувати інтереси та пропозиції під час формування цілей та ПРН і забезпечує покращення якості освітньої діяльності. Систематично проводяться опитування щодо задоволеності здобувачів рівнем викладання ОК. Усі пропозиції обговорюються на засіданнях кафедри, враховуються при організації освітнього процесу. Здобувачі присутні на розширених засіданнях кафедри під час розгляду питання оновлення ОПП. Деркач Т. виступила з пропозицією вилучити з переліку вибіркових дисциплін ОК Моніторинг курортів України, так як відмічається певне дублювання тематики навчального контенту з іншими нормативними ОК; Бегмета В. – ОК Курортне господарство Європи для розуміння конкурентоспроможності України на ринку курортних послуг макрорегіону. На запит здобувачів у нову редакцію ОПП включено ОК4. За результатами анкетування 96% здобувачів цілком задоволені вибором спеціальності та ОПП, за якою навчаються; 84% вважають, що зміст ОПП та перелік ОК достатній для формування фахових компетентностей та успішної роботи за фахом (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

Під час локального моніторингу ОПП враховано пропозиції випускників щодо урізноманітнення форм і методів практичної підготовки, вдосконалення викладання шляхом використання більшої кількості інтерактивних методів, розв'язання реальних кейсів, створення індивідуальних проєктів.

- роботодавці

Співпраця з роботодавцями реалізується, починаючи від консультаційних зустрічей в рамках започаткування ОПП, до щорічних опитувань в розрізі круглих столів, індивідуальних зустрічей, виробничих екскурсій, анкетувань задля систематичного локального моніторингу та оновлення ОПП. За підсумками зустрічей з представниками роботодавців («Skilandhouse», санаторій «Гірська Тиса», ДЗСТ ЛОК «Верховина», ТзОВ «Фірма «Надія», санаторій «Стожари» тощо) враховані потреби галузі готельно-ресторанного та курортного бізнесу регіону. Враховуючи думку представника ТзОВ «Едем-Резорт енд СПА», ОП доповнена ОК8. Вибірковий блок доповнений ОК Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг відповідно до відгуку ТзОВ «Фірма «Надія». На сайті кафедри створено нішу для стейкхолдерів, де оприлюднено інформацію про створення Консультаційної ради роботодавців (<http://surl.li/kefrz>). Роботодавці передусім зацікавлені у якісній підготовці фахівців із практичним вектором спрямування, що дало б змогу з мінімальними затратами інтегрувати нових працівників у персонал закладу. Як свідчать отримані рецензії, роботодавці позитивно оцінюють зміст і структуру ОПП (<http://surl.li/sedsbw>).

- академічна спільнота

Освітні та наукові аспекти ОПП розвиваються в тісній взаємодії з академічною спільнотою. Представники ЗВО України беруть участь в обговоренні проєкту ОПП шляхом підготовки рецензій. У новій редакції ОПП враховано зауваження Круль Г. щодо включення Іноземної мови за професійним спрямуванням, також для підсилення здобуття СК4-5 та набуття відповідно ПРН4-5 профіль ОПП доповнено ОК1Маркетингова стратегія розвитку курортів України за рекомендацією Мельник І. На кафедрі організоване опитування представників академічної спільноти (<https://kgrks.pnu.edu.ua/opytuvannia/>). Результати анкетування показують схвальні відгуки про ОПП, яка

акредитується, і вона має достатні можливості для здобувачів реалізувати свій потенціал. Серед пропозицій – додати дисципліну, яка стосуватиметься крос-культурної комунікації та обслуговування іноземців. Обговорення ОПП відбувається в результаті наукових дискусій під час роботи міжнародних наукових конференцій, фестивалів науки, академічної мобільності. Академспільнота залучається до рецензування кваліфікаційних робіт магістрів.

- інші стейкхолдери

ОПП Курортна справа провадиться з урахуванням інтересів та пропозицій органів місцевого самоврядування, громадських організацій та представників професійної спільноти. Серед учасників Круглого столу в обговоренні перспектив підготовки фахівців готельно-ресторанної та курортної справи в сучасних турбулентних умовах взяли участь: Гаврилова Я. – голова правління ГС «Всеукраїнська асоціація гідів», м. Київ; Гугіль Н. – начальник відділу туризму Івано-Франківської міської ради; Терсенова-Заводовська Т. – засновниця школи краси «Ювента», експерт з етикету, стилю і краси, тренер на реаліті-проекті «Від пацанки до панянки»; Федорак В. – начальник управління культури, національностей та релігій Івано-Франківської обласної військової адміністрації. Усі зацікавлені сторони мають можливість висловитись, заповнивши форму зворотного зв'язку безпосередньо або залишити свій коментар, написавши листа на електронну пошту гаранта: volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua

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

Цілі ОПП корелюються з місією ЗВО – освіта (надання якісних освітніх послуг, спрямованих на підготовку високопрофесійних фахівців) (ОК2, ОК4), наука (формування сучасного центру генерування інноваційних ідей та їх реалізації) (ОК3, ОК15), регіон (спрямування освітнього та наукового потенціалу на розвиток і зміцнення регіону) (ОК6-8), визначеною Стратегією розвитку ЗВО на 2020-2027рр. (<http://surl.li/ekoig>). ОПП розроблена з урахуванням стратегічних векторів розвитку ЗВО, як удосконалення навчального процесу задля формування необхідних компетентностей, що забезпечать високий рівень конкурентоспроможності та затребуваності на ринку праці; студентоцентризм; активний розвиток міжнародної співпраці в освітній, науковій, проектній та культурній галузі задля розвитку потужностей людського капіталу та регіону; розвиток цілісної с-ми корпоративної культури якості та академічної доброчесності в ЗВО як «організації майбутнього».

Цілі ОПП відповідають напрямам перспективного поступу ЗВО: оновлення методик викладання; дистанційна освіта (<https://api.d-learn.pnu.edu.ua/>); електронна бібліотека (<http://lib.pnu.edu.ua/>); внутр. і зовн. академічна мобільність (<https://kgrks.pnu.edu.ua/mizhnarodna-diialnist/>; <http://surl.li/painp>).

Ключовими цінностями при організації освітньої діяльності виступають лояльність і відповідальність, інноваційність й індивідуальний підхід, довіра та допомога, енергійність та ефективність, розвиток і раціональність.

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

Сформовані цілі та програмні результати навчання за ОПП відображають характеристики спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. В ОПП враховані основні тренди затребуваності фахівців в майбутньому, які відповідають змісту ОК1, ОК4, ОК6-8, ОК11-13 та корелюються відповідно з ПРН1, ПРН3, ПРН5, ПРН8, ПРН10, ПРН12, ПРН 14.

Розвиток готельно-ресторанної справи характеризується посиленням ролі менеджменту, комунікацій та інформаційних технологій, професійної етики, що зумовлює набуття відповідних ПРН, які забезпечують вирішення професійних завдань у готельно-ресторанній і курортній сфері, оригінальному мисленні, інноваційній діяльності та функціонуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу та курортів. Такі зміни відображаються у ПРН1-3, ПРН5-10, ПРН12, ПРН14.

Постійна комунікація з роботодавцями підтверджує стійкий попит на фахівців готельно-ресторанної та курортної справи як в Карпатському регіоні, так і за його межами. Під час перегляду ОПП також враховуються тенденції розвитку спеціальності та вимоги ринку праці. Цей процес здійснюється на основі результатів моніторингу внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, а також урахуванням вступної кампанії, взаємодії з академічною спільнотою та випускниками.

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

При формулюванні цілей та визначенні ПРН за ОПП регіональний та галузевий контекст відіграють вагомe значення, які розкрито в ПРН14. Здійснювати територіальне планування курортних зон (регіональний), ПРН9. Організувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах; ПРН11. Визначати напрями та форми курортного обслуговування; ПРН12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності (галузевий).

Карпатський регіон став лідером курортного відпочинку після анексії АР Крим, відтак, при формулюванні цілей і ПРН в ОПП частково враховані стратегічні документи регіону – Стратегія розвитку Івано-Франківської області на 2021-2027рр. (<http://surl.li/eoqee>), Стратегія розвитку Львівської області на період 2021-2027рр., Регіональна стратегія розвитку Закарпатської області на період 2021-2027рр., Стратегія розвитку Чернівецької області до 2027р., що відображено у ОК1, ОК8, ОК10.

Для практичної підготовки здобувачів для реалізації галузевого контексту укладено договори з суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу, курортними закладами регіону. Регіональний та галузевий контексти враховуються при виборі здобувачами теми кваліфікаційної роботи, вирішенні кейсів та ситуаційних завдань на практичних заняттях на прикладах конкретних підприємств, що функціонують в регіоні, проведенні наукових досліджень у колаборації з регіональними підприємствами-партнерами.

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

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОПП, наповненні освітніми компонентами кейсу ОПП враховувався досвід освітніх програм за спеціальністю – 241 Готельно-ресторанна справа ЗВО України: Київського національного університету технологій та дизайну (<http://surl.li/pafmh>); Вінницького національного аграрного університету (<http://surl.li/pafmz>); Львівського торговельно-економічного університету (<http://surl.li/pafnh>); Полтавського університету економіки і торгівлі (<http://surl.li/pafnl>); ДВНЗ «Ужгородський національний університет» (<http://surl.li/pafnx>); Одеської національної академії харчових технологій (<http://surl.li/pafor>); Черкаського державного технологічного університету (<http://surl.li/pafoz>); Національного університету харчових технологій (<http://surl.li/pafoe>); Київського національного торговельно-економічного університету (<http://surl.li/pafol>).

Аналіз ОПП показує певну їх кореляцію в контексті здобутих компетентностей і ПРН в розрізі окремих ОК (ОК11 включена в змістовий контент ОПП Курортна справа на основі досвіду Львівського торговельно-економічного університету, ОК10 – Черкаського державного технологічного університету, ОК13 – ДВНЗ «Ужгородський національний університет»).

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

Робочою групою вивчалися принципи і цілі розроблення освітніх програм за напрямками Hospitality Management у низці іноземних ЗВО (Академія фізичного виховання у Вроцлаві, Академія фінансів та бізнесу у Варшаві). Більшість закордонних ОПП демонструють розвиток навичок у здобувачів саме до створення і ведення бізнесу в сфері послуг тобто до орієнтування здобувачів вищої освіти до самозайнятості – організації закладів сфери обслуговування, що в умовах зростаючих негативних світових економічних тенденцій є дуже актуальним. Відтак, в ОПП Курортна справа включені ОК1, ОК10-11.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

66

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

24

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

Зміст ОПП має чітку структуру. В ОПП включені ОК загальної та професійної підготовки, виробнича та науково-дослідна практики, підготовка та захист кваліфікаційної роботи, які утворюють взаємопов'язану систему, що підтверджено навчальним планом та структурно-логічною схемою. Освітні компоненти у сукупності надають можливість досягнути заявленої в ОПП мети та програмних результатів навчання. Зміст навчальних дисциплін відповідає теоретичному змісту предметної області спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та спрямовані на отримання знань з теорії і методології гостинності, вивчення наукових засад розвитку гостинності, організації та територіального планування курортів, управління курортним бізнесом, управління проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанных послуг у конкурентному середовищі, управління регіональним розвитком курортної сфери, інформаційно-інноваційної діяльності, організації та управління установами й організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня у сфері курортного господарства. Дисципліни циклу загальної підготовки (Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування, Методологія та організація наукових досліджень), та циклу професійної підготовки (Міжнародна готельна індустрія, Організація санаторно-курортної справи, Територіальне планування курортних місцевостей, Управління курортами, Обслуговування у закладах розміщення курортного типу, Бізнес-планування підприємств сфери гостинності, Управління курортами, Інноваційні технології в курортній справі, Креатив ресторанных технологій, Маркетингова стратегія розвитку курортів України) відповідають предметній області заявленої спеціальності. При цьому базові теоретичні фахові компетенції формують ОК1, ОК5-7, ОК12-13. Решта курсів із циклу загальної підготовки та більшість вибіркових дисциплін сприяють формуванню навичок розв'язання складних спеціалізованих задач у площині організації, планування, стратегічного управління, прогнозування курортними підприємствами. ОК2-3, ОК14-15 пов'язані із здобуттям дослідницьких навичок магістра і формують компетенції загальнонаукового характеру; ОК4 сприяє набуттю мовних компетентностей та можливості працювати у міжнародному середовищі.

Результати опитування здобувачів показали, що 84% опитаних вважають достатнім зміст та перелік ОК за ОПП для успішної роботи за фахом. 96% респондентів вважають структурно-логічну схему ОПП релевантною (<http://surl.li/gkyqre>).

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

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів формується згідно Положення про реалізацію права здобувачів вищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів (<https://cutt.ly/oeEmFi4t>). Здобувачі мають право на вибір ОК в обсязі не менше 24 кредитів ЄКТС. Індивідуальна освітня траєкторія забезпечується шляхом вільного вибору місця проходження практики, участі в роботі наукових гуртків, виборі тематики кваліфікаційної роботи, визначення її змісту та траєкторії виконання при методичній підтримці і контролі наукового керівника.

Здобувачі мають можливість індивідуально здобувати неформальну освіту. ЗВО передбачає визнання її результатів (Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/eeEmHkV6>). Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника (<https://cutt.ly/zeEmHSbN>) та Положення про порядок визнання результатів навчання та ліквідації академічної різниці (<https://cutt.ly/YeEmHCh6>) імплементують можливості здобувачів через внутрішню та міжнародну академічну мобільність.

Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/geEmH63A>) та Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком у ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/ieEmJlq2>) унормовують навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком.

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

Право вибору навчальних дисциплін здобувачами реалізується на підставі Положення про реалізацію права здобувачів вищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів (<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/06/vilnuj-vubir-ok.pdf>). Здобувачі вищої освіти обирають навчальні дисципліни в обсягах, передбачених навчальним планом, за яким вони навчаються.

У ЗВО формується 3-рівневий каталог вибіркового освітнього компоненту: каталог 1 включає ОК загальноосвітнього спрямування, каталог 2 – ОК спеціальності або галузі знань, каталог 3 – каталог ОК безпосередньо ОПП. Процедура вибору ОК із Каталогу реалізується через спеціалізовану інформаційну систему ЗВО та включає такі етапи: 1) до 01 березня здобувачі ознайомлюються зі змістом ОК; 2) до 01 квітня здобувачі здійснюють вибір ОК; 3) коригування вибору. Якщо здобувач вищої освіти з поважної причини не зміг обрати освітні компоненти вчасно або виявив помилку щодо свого волевиявлення, він може звернутися до деканату із заявою для запису на вивчення обраних ним освітніх компонентів, надавши документи, які засвідчують поважність причини.

Відповідно до Положення здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти ознайомлюються зі змістом освітніх компонентів на етапі подачі документів для вступу на навчання та здійснюють вибір освітніх компонентів при зарахуванні на навчання. Здобувачі повинні обрати з Каталогу 1 ОК в обсязі не більше 3 кредити ЄКТС, із Каталогу 2 – не більше 6 кредитів ЄКТС, із Каталогу 3 – відповідно не більше 15 кредитів ЄКТС.

Здобувачі вищої освіти ознайомлюються з порядком, термінами та особливостями запису та формування груп для вивчення навчальних дисциплін вільного вибору та роблять свій вибір через особистий кабінет здобувача.

Із змістом вибіркового ОК, які пропонуються до каталогів вибіркового дисциплін, здобувачі мають можливість ознайомитись через особистий кабінет DIS [WEB]-portal (<https://webportal.pnu.edu.ua/>), де розміщені силабуси усіх ОК трьох каталогів та покликання на електронні курси на платформі d-learn. Силабуси каталогу 3 розміщені у вільному доступі на сайті кафедри (<https://kgrks.pnu.edu.ua/rvo-mahistr/>), <https://kgrks.pnu.edu.ua/sylabusy-opp-kurortna-sprava-rvo-mahistr-2023-2024/>). Крім того, консультаційна допомога здійснюється куратором та гарантом ОПП (<https://www.facebook.com/groups/543868386233943/posts/1245896686031106/>).

Кафедральний каталог вибіркового дисциплін оновлюється викладачами щорічно з урахуванням потреб здобувачів та інших стейкхолдерів на основі аналізу результатів анкетування. За результатами опитування 84% здобувачі декларують реальну можливість реалізувати вільний вибір дисциплін вибіркової складової ОПП (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>)

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

Практична підготовка здобувачів регламентується Положенням про організацію та проведення практики (<https://cutt.ly/5eEmXDxE>). Практична підготовка в розрізі ОПП передбачає виробничу практику (6 кредитів ЄКТС), науково-дослідну практику (15 кредитів ЄКТС). Метою виробничої практики є поглиблення знань, отриманих в процесі вивчення теоретичних курсів, набуття практичних навичок в установах виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок з обраної професії, збір матеріалу для виконання наукових робіт, передбачених НП.

Метою науково-дослідної практики є поглиблення навичок самостійної наукової роботи, розширення наукового світогляду. Вона передбачає здатність до визначення структури та логіки майбутньої кваліфікаційної роботи.

Наскрізна програма практик, програми практик розміщені на сайті кафедри <https://kgrks.pnu.edu.ua/praktyka/> у вільному доступі. Практична складова навчального процесу реалізується через проведення практичних, лабораторних занять, виробничих екскурсій, майстер-класів (<https://cutt.ly/7wGWQW3p>, <https://cutt.ly/ZwGWQP4K>, <https://cutt.ly/ZwGWQNGf>).

Практична підготовка здійснюється в організаціях згідно з укладеними договорами. Крім того, здобувачі вищої освіти можуть самостійно обрати місце проходження практики. Результати опитування демонструють, що 80% здобувачів задоволені співвідношенням теоретичної і практичної частини НП. Ще 20% вважають за доцільне

збільшити обсяг практичних занять (<http://surl.li/gkyqre>)

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

Для здобувачів вищої освіти необхідною умовою для успішного працевлаштування є набуття навичок soft skills. Значну роль у розумінні філософських, соціальних, політичних, культурологічних, психологічних проблем і формуванні культурно-комунікативних навичок відіграють ОК2-3, здатність демонструвати розуміння необхідності дотримання професійних і етичних стандартів, креативність при розв'язуванні завдань з розробки, формування, просування, реалізації та організації споживання готельно-ресторанних та курортних послуг здобувачі вчаться в розрізі ОК8-11, ОК13. Прилюдні захисти кваліфікаційних робіт, виконання спільного завдання під час виробничої практики формують у здобувачів уміння працювати в команді, лідерські якості, здатність до критики й самокритики. Спільна робота виховує толерантність, інтелектуальні та соціальні компетентності, набуваються вміння ефективного спілкування та взаємодії з іншими учасниками, уміння згладжувати конфлікт і здатність брати на себе відповідальність. Розуміння важливості дедлайнів, уміння управляти своїм часом формуються систематичними переглядами практичних робіт викладачами кафедри, практикою в умовах виробництва тощо. Формуванню soft skills здобувачів сприяє також їх участь у позааудиторній роботі (наукових конференціях, наукових гуртках, олімпіадах, конкурсах науково-дослідних робіт, під час проходження практик, волонтерському русі тощо) (<https://cutt.ly/2wGWGhF1>, <https://cutt.ly/KwGWGA8e>, <https://cutt.ly/pwGWG4mP>, <https://cutt.ly/twGWHkBa>).

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОПП Курортна справа характеризується послідовністю вивчення ОК, які в сукупності формують логічну взаємопов'язану систему, що відображено у структурно-логічній схемі. Позитивною ознакою змісту ОПП є ретельно відібраний комплекс дисциплін професійної підготовки, інтегративний характер дисциплін вибіркового циклу, реалізація міжпредметних зв'язків та виражена практична спрямованість, що сприяє формуванню загальних і професійних компетентностей магістрів. Матриці відповідності компетентностей, ПРН та ОК демонструють спроможність досягнути заявленої мети та програмних результатів навчання. Цикл загальної підготовки включає ОК, які формують мовні компетентності, забезпечують світоглядну та гуманітарну складову підготовки фахівців. Натомість цикл професійних дисциплін сфокусований на набуття фахових компетентностей та навиків провадження діяльності в умовах невизначеності, стратегічного менеджменту, розробки маркетингових стратегій тощо.

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

Співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОПП із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/uePlrUVE>), введеного в дію наказом ректора №309 від 19.05.2023 р., і зазначено у навчальному плані та індивідуальному плані здобувача.

Обсяг ОПП Курортна справа складає 90 кредитів ЄКТС, у тому числі 66 кредитів припадає на нормативні компоненти (73,3% від загального обсягу) і 24 кредити (26,7%) відповідно на вибіркові компоненти. Аудиторне навантаження складає 1/3 від загального обсягу освітніх компонентів на очній денній формі навчання та 1/3 від цього числа – на заочній формі навчання. Решта годин виокремлено для самостійної роботи студента. Відповідний розподіл годин дозволяє тримати баланс між аудиторною та поза аудиторною підготовкою, уникнути надмірного навантаження на здобувачів і разом з тим створити умови для виконання індивідуальних завдань, проектів, самостійної підготовки. Відповідно до Положення про реалізацію права здобувачів вищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів (<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/06/vilnuj-vubir-ok.pdf>) відношення аудиторної роботи до самостійної у вибіркових компонентах має становити 1/3 до 2/3.

Нарікань з боку здобувачів на перевантаження аудиторними годинами не зафіксовано.

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

Практична складова ОП реалізується через ОК14-15 Виробничу та Науково-дослідну практики, які спрямовані на оволодіння студентами системою професійних знань та вмінь, формування навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних та управлінських завдань, які входять в коло обов'язків фахівців з готельно-ресторанної справи. ОК13 передбачає лабораторні заняття, в розрізі яких здобувачі виконують практичні завдання з ексклюзивних технологій сервісу, фьюжин-кулінарії. ОК 7 в рамках самостійної роботи здобувачів передбачає виконання практичного індивідуального завдання.

У Прикарпатському національному університеті ім. Василя Стефаника напрацьований механізм підготовки здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, що імplementовано у Положенні про дуальну форму здобуття вищої освіти (<https://cutt.ly/XwGEgXwp>). Наразі підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти за

ОПП Курортна справа не здійснюється.

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

ОПП Курортна справа націлена на розвиток компетентностей, які не лише забезпечують формування професійних знань та умінь, а й сприяють досягненню глобальних цілей сталого розвитку (ЦСР), особливо в екологічному та соціально відповідальному аспектах. Підготовка фахівців передбачає навчання з акцентом на організацію санаторно-курортного обслуговування, де важливим є забезпечення фізичного та психічного здоров'я людей (ЦСР3). У розрізі ОК6-8, ОК11 здобувачі вивчають методи сталого використання курортних ресурсів, опановують інструменти інтеграції принципів відповідального використання ресурсів і мінімізації відходів (ЦСР6, ЦСР12-13). ОПП допомагає отримати знання для організації робочих процесів, що сприяють підтримці економіки місцевих громад, забезпечуючи гідні умови праці для працівників, створюють робочі місця (ЦСР8). Навчальний контент ОК12-13 забезпечує набуття СК4, СК11-12, що корелюється з ЦСЛ9. Досягнення ПРН10 в розрізі ОК3, ОК6, ОК12-13 сприяє досягненню ЦСР4 Якісна освіта, ЦСР8 Гідна праця та економічне зростання, ЦСР9 Інновації та інфраструктура. ОК7 дає уявлення про стадії планування проекту, основні умови при проектувальних роботах, місце планувальних робіт у влаштуванні малих і великих курортних зон; схеми розселення населення у запроєктованих курортних зонах та курортах, схеми функціонального зонування курортних зон, відтак, корелюється із ЦСР11-12, ЦСР14-15.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://cutt.ly/8wooFCQa>

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

Правила прийому на навчання за ОПП Курортна справа регламентуються загальними правилами прийому до ЗВО (<https://cutt.ly/yeEQtOBg>), які розроблені відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 р., затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України 06 березня 2024 р. №266.

У 2024-2025 н.р. вступ на навчання за ОПП здійснювався на основі єдиного вступного іспиту (ЄВІ) та єдиного фахового вступного випробування (ЄФВВ). У 2023-2024 н.р. на основі ЄВІ та фахового вступного іспиту (Теорія і практика готельно-ресторанної справи). Фаховий іспит відбувався згідно розкладу вступних випробувань, який оприлюднювався на сайті приймальної комісії за три дні до початку прийому заяв, і проводився у письмовій формі за тестовими технологіями із використанням комп'ютерної техніки. Форма проведення вступних випробувань, а також критерії оцінювання визначені Положенням про організацію вступних випробувань у ПНУ ім. Василя Стефаника у 2024 р. (<https://cutt.ly/KePfO8vK>).

У 2022-2023 н.р. для претендентів на бюджетні місця Правилами прийому було передбачено складання фахового вступного іспиту у вигляді комп'ютерного тестування та подачу мотиваційного листа. Для претендентів виключно на контрактне навчання – виключно мотиваційний лист. Програма фахового вступного іспиту розміщена у вільному доступі на сайті кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (<https://cutt.ly/SwozSPzj>), а також на сайті Приймальної комісії (<https://cutt.ly/pwoz3SoOJ>).

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

Механізм визнання результатів навчання отриманих в інших ЗВО прописаний у Положенні про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/uePlrUVE>), Положенні про порядок навчання здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком у ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/oeEQoxzm>), Положенні про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/veEQowrV>), Положенні про академічну мобільність учасників освітнього процесу ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/XeEQiB6a>), Положенні про порядок визнання результатів навчання та ліквідації академічної різниці (<https://cutt.ly/xeeQiq3J>). Зазначені документи знаходяться у відкритому доступі на сторінці Навчально-методичного відділу (<https://cutt.ly/dwGEJvAD>).

Визнання результатів навчання здійснюється за заявою здобувача на підставі академічної довідки або додатка до документа про освіту. Розпорядженням декана створюється предметна комісія у складі не менше 3 осіб. Рішення предметної комісії про визнання результатів навчання по кожному здобувачу освіти оформляється окремо у письмовому вигляді шляхом складання Контрольного листа про визнання результатів навчання та ліквідації академічної різниці. Здобувач освіти має право відмовитися від визнання результатів навчання, якщо його не влаштовує отримана раніше оцінка, та складати її як академічну різницю або вивчати повторно.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та

кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

За час реалізації ОПП випадків визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не зафіксовано.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/veEQowrV>), Положенні про академічну мобільність учасників освітнього процесу ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/XeEQiV6a>). ЗВО забезпечує інформування здобувачів через офіційний вебсайт щодо організації процедур визнання результатів неформального навчання. Така процедура передбачає: - подання здобувачем заяви; - ідентифікацію задекларованих у письмовій формі результатів неформального навчання; - оцінювання задекларованих результатів навчання; - прийняття рішення про визнання та зарахування відповідних ОК або відмову у визнанні.

Порядок та механізм зарахування результатів неформальної освіти прописані у п.4 Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти. Зарахування результатів неформальної освіти з навчальних дисциплін здійснюється рішенням декана факультету на підставі висновку експертної комісії відповідної кафедри. Експертну комісію формують у складі завідувача кафедри, за якою закріплені освітній компонент, гарант та одного з НПП, який викладає таку ж або споріднену ОК. Часткове зарахування, яке рекомендують у тому випадку, коли результати неформальної освіти не в повному обсязі відображають результати навчання та компетентності ОК і за деякими темами необхідно додатково проводити переатестацію.

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

На кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи існує можливість врахування досягнень, отриманих у неформальній освіті, на рівні силабусів. Силабуси містять рубрику «Неформальна освіта», у якій викладачі пропонують перелік онлайн курсів, прослухавши які, і представивши сертифікат, здобувач може отримати оцінку за відповідною темою або додаткові бали до загального рейтингу самостійної роботи. Здобувачі мають можливість самостійно обирати курси неформальної освіти, однак, для отримання додаткових балів, необхідне попереднє узгодження з викладачем. Є позитивні практики застосування вказаних правил, зокрема Чернуха Л. представила сертифікат курсу «Цифрова безпека та комунікація в онлайн», що трансформувалось у позитивну оцінку за темою 8. Інформаційна безпека ОК12. В розрізі ОК6 здобувачам Юсипів В., Заник Я., Голуб Г., Тиркот Ю., які опанували курс «Академічна доброчесність», перезарахували тему 3. Організація науково-дослідної роботи в Україні. Терлюжак Р. представив сертифікат після проходження онлайн курсу «Основи проектного менеджменту», який відповідає навчальному контенту в розрізі теми 4. Загальні підходи до планування і контролю проектів ОК11 скористався опцією перезарахування. Серед інших прикладів – онлайн курс «Нативна реклама» (Кукрудз Р., Малик С., Грабар Т.), «Експрес-курс підготовки менеджера з продажу реклами в локальному медіа «з нуля»» (Грабар Т., Костюк М.) зараховані, як відповідні теми в розрізі ОК10.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Форми та методи навчання і викладання корелюються зі змістом ОПП, опираються на Стандарт вищої освіти за спеціальністю, враховують специфіку професійної галузі та сприяють досягненню ПРН. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу ЗВО (<https://cutt.ly/uePlrUVE>) навчання за ОПП здійснюється за очною та заочною формами.

Основними формами організації освітнього процесу є лекції, семінарські, лабораторні заняття, консультації, виконання проектів, дослідницьких наукових робіт тощо. Методи навчання враховують особливості сучасних технологій надання якісних послуг гостинності у конкурентних умовах ринку. Для досягнення ПРН використовуються: диференційований та особистісно-орієнтований підходи; інформаційні, імітаційні та дослідницькі технології, широкий інструментарій методів (ділові ігри, case study, тренінги, диспути, дискусії, метод проектів, симуляції тощо). Практичні навички студенти набувають під час занять в лабораторіях (<https://cutt.ly/1wGRwzAo>, <https://cutt.ly/rwGRw5Ht>, <https://cutt.ly/cwGRReWGh>).

В умовах дистанційного навчання на підставі наказів ректора заняття проводяться за допомогою Zoom. Додаткові можливості дистанційного навчання забезпечуються на платформі d-learn (<https://d-learn.pnu.edu.ua/>), де розміщена вичерпна інформація в розрізі ОК. На думку 72% респондентів найкраще формує фахові компетентності за спеціальністю комбінація різних видів занять, 20% опитаних віддають перевагу лабораторним заняттям (<http://surl.li/gkyqre>).

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

Стратегія розвитку ЗВО визнає індив. підхід одним з ключових цінностей (<https://cutt.ly/qwprnbJfp>). Вибір форм і методів навчання реалізується основі принципів акад. свободи і відповідають засадам студентоцентризму. Здобувачі залучені до обговорення змісту ОПП шляхом участі у засіданнях кафедри, зустрічей з гарантом, НПП, роботодавцями (<https://cutt.ly/UwprnC7Fm>; <https://cutt.ly/jwprnBuyA>). Враховується позиція студентів щодо змісту навч. контенту, їх наповнення на платформі d-learn. Елементи гейміфікації використовуються в розрізі ОК7, ОК10, ОК13, тренінги – ОК12; кейс-стаді – ОК2, ОК5, ОК10, ОК11. Викладання ОК1, ОК4, ОК8, ОК10-12 супр. використанням інновац. онлайн інструментів (MindMeister, Quizalize, Kahoot, Mentimeter, Padlet). Згідно Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти за інд. графіком (<https://cutt.ly/fwprmg74H>) здобувачі обирають вибіркові ОК, місце практики, теми наукових досліджень. Індивідуальні здібності та природний потенціал здобувачів НПП враховують при підготовці диференційованих завдань різної складності, проєктів тощо. Проводиться моніторинг якості викладання ОК і ступінь задоволеності навчанням і викладанням ННЦ дист. навчання та моніторинг освітньої діяльності (<https://cutt.ly/AwGRgLAV>) Опитування Центром забезпечення якості виявили, що НПП регулярно застосовують різноманітні методики викладання (<http://surl.li/usrdqe>). Рівень задоволеності методами і формами викладання здобувачі оцінюють на 4,5 бали з 5 можливих (<https://cutt.ly/jePfvGj1>).

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

Методи навчання і викладання за ОПП передбачають максимальну варіативність, свободу слова і творчості. Кафедрою готельно-ресторанної та курортної справи проводяться щосеместрові перегляди завдань до практичних/лабораторних робіт, колективом підтримується ініціатива студентів у організації виставок, майстер-класів, виробничих екскурсій. Академічна свобода викладача передбачає можливість вільно обирати зміст, форми і методи своєї навчальної, методичної та наукової діяльності, формувати комбінацію форм аудиторних занять з розподілом лекційно-практичного блоку, визначати формат роботи контролюючого характеру (поточний, підсумковий тощо), що представлено у силабусах. Коригування методів навчання та викладання відбувається на основі усних відгуків здобувачі, а також в результаті опитування щодо якості викладання дисципліни після її вивчення на платформі d-learn. Академічна свобода реалізується можливостями вільної участі в наукових заходах, вибору напряму наукового дослідження, тематики кваліфікаційної роботи, наукового керівника, місця проходження практики, тематики навчальних проєктів під час практичних чи семінарських занять тощо на основі власні інтересів, переконань, амбіцій та особистісного потенціалу. Принципами академічної свободи здобувачі керуються під час реалізації можливостей академічної мобільності, міжнародних стажувань, неформальної освіти.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання доноситься до здобувачів на першому занятті в розрізі ОК. Навчальний контент ОК розміщений на платформі дистанційного навчання d-learn, доступ до якої реалізується через особистий кабінет здобувача. У вільному доступі на сайті кафедри розміщено силабуси ОК ОПП (<https://cutt.ly/aeEQoE8k>), що досить зручно для усіх учасників освітнього процесу. Актуальна інформація щодо графіків навчального процесу, поточних змін та інші документи оприлюднюються на стендах кафедри та розміщуються на офіційному сайті факультету туризму (<https://ft.pnu.edu.ua/>) та офіційній сторінці ЗВО у рубриці «Студентам». Позитивною практикою є наявність електронного розкладу (<https://asu.pnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi/>). На кафедрі затверджений графік індивідуального консультування НПП, яке здійснюється через електронну пошту або безпосередньо на кафедрі. Каналами оперативного інформування щодо поточних змін в освітньому процесі є старости та куратори академічних груп, методисти кафедри та деканату, представники студентського самоврядування, телеграм канали, офіційна сторінка кафедри у Facebook (<https://cutt.ly/UwprWzbai>). Аналіз результатів опитування виявив, що здобувачі отримують інформацію щодо порядку, форм контролю та критеріїв оцінювання в межах ОК в основному на першому занятті від викладача, а також у процесі спілкування з гарантом, кураторами, НПП (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqe>).

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

Під час реалізації ОПП дослідницька компонента включена в освітній процес у таких формах: виробнича, науково-дослідна практика, суміщена з виконанням магістерської роботи, написання тез доповіді під керівництвом НПП, участь у науково-звітній конференції викладачів та студентів з можливістю публікації у наукових виданнях ЗВО (Грабар Т., Кукурудз Р.), науково-практичні семінари тощо. В освітньому процесі використовуються наукові досягнення як результат співпраці магістр-науковий керівник: актуальні дослідження закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель» в ОК13 (Лояк Л., Боднарчук Л.); тренди та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії в ОК1 (Мендела І., Шелист К.); інтенсифікація використання мінеральних лікувальних вод у санаторно-курортних закладах в ОК6 (Клапчук В., Чернуха Л.). Щорічно у травні у ЗВО проводиться Тиждень науки, в рамках якого відбуваються: наукові дебати, диспути, круглі столи. Позитивною практикою є діяльність ради з науково-дослідної роботи студентів, аспірантів і молодих вчених (<https://cutt.ly/6eEQ34TV>). На факультеті туризму створено студентський хаб наукових ініціатив «Нова генерація». Здобувачами ОПП у співавторстві з НПП опубліковано 18 тез доповідей на конференціях, 3 статті, 1 стаття у наукометричній базі WoS. Здобувачі виступають на конференціях: Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. «Готельно-

ресторанний бізнес і курортна справа України» (Прядко О., Румянцев І.), Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» (Богославець О.), Міжнар. наук.-практ. конф. «Актуальні питання науки, освіти і суспільства: теорія і практика». (Шелист К.), Міжнар. наук.-практ. конф. «Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика (Бобкович І.), Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» (Чернуха Л.) (<http://surl.li/ovj1w>). Щороку проводяться студентські олімпіади зі спеціальності та конкурси наукових робіт (<https://cutt.ly/BwGCsSsf>, <https://cutt.ly/EwGCdEwS>). Катренич Ю., Кобра А. стали призерами II етапу Всеукр. конкурсу студ. робіт. Кулик О. стипендіатка загальнонац. програми підтримки талановитої молоді в Україні «Завтра.UA». У 2023 р. здобувачів долучились до V Туристич. зльоту, де Чернуха Л. представила доповідь на онлайн-фестивалі «Кухні народів світу» (<https://cutt.ly/IwGCm9Js>); взяли участь в онлайн навчанні «Гостинність без бар'єрів» за участі ДАРТ та представників закладів HoReCa (Музика О., Бегмета В.) (<http://surl.li/ovj0l>). Здобувачі Дудін В., Клапчук Т. стали призерами (III місце) Всеукр. Конкурсу студентських наук. робіт 2023-2024 рр. зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. У травні 2024 р. на факультеті проведено I Всеукр. студ. наук.-практ. конф. «Сучасні тренди розвитку сфери гостинності: адаптація до викликів сьогодення» (<https://cutt.ly/ceEQ521K>).

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

Оновлення змісту ОК відбувається на підставі Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ (<https://cutt.ly/uePlrUVE>) та Положення про освітні програми у ПНУ (https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/07/Polozennia-pro-OP_14.07.2022.pdf). Відповідно до зазначених документів ОПП щорічно оновлюють у частині всіх компонентів.

НПП систематично оновлюють зміст ОК на підставі підвищення кваліфікації, стажувань, наукових публікацій, неформальної освіти. Навчальний контент ОК7-9 був частково оновлений після стажування в Карпатському НПП (Клапчук В., Польова Л.В.), в ОК12 додано тему «Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві» – стажування в ІФНТУНГ (Новосьолов О.). Результати наукового пошуку під час написання підручника Курортна справа: організація, територіальне планування, система управління (Клапчук В., Мельник Н., Мендела І.) лягли в основу оновлення змісту ОК1, ОК6-10. Оновлення змісту ОК забезпечується виданням навч. посібників «Брендування курортів»: ситуаційні вправи та задачі, «Маркетинг готельно-ресторанного господарства» (Мендела І.). В ОК5, ОК13 оновлений навчальний контент та список л-ри після наукових публікацій «Сучасні технології обслуговування у ресторанному господарстві» (Польова Л.), «Актуальність та тенденції кулінарного дизайну у технології високої кухні», «Покутська кухня як передумова розвитку гастрономічного туризму регіону» (Лояк Л.).

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

Міжнародна діяльність ПНУ ім. Василя Стефаника реалізується відповідно до Стратегії інтернаціоналізації (<https://cutt.ly/VwGCrcCs>). У ЗВО функціонує Відділ міжнародних зв'язків (<https://cutt.ly/owGCroPl>), де у вільному доступі зібрана вся необхідна інформація щодо міжнародної академічної мобільності, конкурсів, грантів, стипендіальних програм, а також Відділ управління проектами (<https://cutt.ly/ewGCyhm6>), які надають учасникам освітнього процесу консультативні послуги.

Міжнародна академічна мобільність за ОПП провадиться на підставі Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ПНУ ім. Василя Стефаника та в рамках підписаних угод з міжнародними партнерами (<https://kgrks.pnu.edu.ua/mizhнародni-uhody/>). Здобувачі ОПП мали досвід міжнародних стажувань у провідних готелях Середземномор'я (<https://cutt.ly/TwGCpTcw>, <https://cutt.ly/wwGCgXo6>). У рамках співпраці з Асоціацією U.C.M. – Italy (<https://cutt.ly/NwGCj8PU>) президентом асоціації Paolo Brescia проведено серію майстер-класів для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (<https://cutt.ly/bwGCzYmJ>, <https://cutt.ly/owGCxXoM>). Хом'як І. став стипендіатом Фонду Інституту Східноєвропейських досліджень (<https://pnu.edu.ua/blog/2021/07/14/31356/>).

Міжнародні стажування проходять НПП кафедри: Новосьолов О. – Латвійський університет (м. Рига) та Університет Даугавпілса (<http://surl.li/ovj1p>), Польова Л., Лояк Л., Загнибіда Р. – Varna University of management.

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

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

У ПНУ ім. Василя Стефаника затверджений і діє Порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/weqCY9Hw>), що встановлює механізм оцінювання набутих компетентностей та ПРН. Контролю та оцінці якості навчального процесу присвячений п.8 Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу (<https://cutt.ly/8wpGS1OS>).

Відповідно до нормативних документів за рівнем контролю розрізняють: самоконтроль, кафедральний, факультетський, ректорський контроль. В освітньому процесі використовують наступні види контролю: вхідний, поточний, підсумковий та відтермінований, системність та комплексність застосування яких забезпечують успішну реалізацію основних завдань оцінювання результатів навчання.

Поточний контроль здійснюється у формі усного опитування, письмових колоквиумів, експрес-контролю, участі у дискусії, виконання практичних завдань, розв'язання кейсів, комп'ютерного тестування тощо. Він має на меті

отримання зворотного зв'язку від здобувачів для коригування методів і засобів викладання, а також планування самостійної роботи власне здобувачами. Результати поточного контролю враховуються НПП при визначенні підсумкової екзаменаційної оцінки з ОК.

Модульний контроль (КСР) здійснюється у тестовій формі на платформі d-learn, що забезпечує прозорість та об'єктивність оцінювання. Семестровий контроль проводиться в усній формі відповідно до навчального плану і реалізується у формі заліків, іспитів та захисту звітів практик. Матеріали для підсумкового семестрового контролю формуються на основі силабусів дисциплін та охоплюють різнорівневі завдання, які допомагають виявити рівень сформованості ПРН, достатній для вирішення кола питань предметної області ОПП. Оновлення завдань підсумкового контролю передбачено щороку.

Форма підсумкової атестації відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого від 05.01.2021 р. №26 (<https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>) і відбувається у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра. Має на меті виявити фактичну відповідність засвоєних здобувачами рівня та обсягу знань, умінь та інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю. Архів кваліфікаційних робіт формується на гул-диску кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (<https://cutt.ly/KwpKjYBw>).

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів досягається шляхом їх доступності для всіх учасників освітнього процесу, прозорості, що унормовано відповідно у Положенні про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу (<https://cutt.ly/uePlrUVE>), Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти (<https://cutt.ly/4ePldRcB>), Положенні про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії (<https://cutt.ly/qePlfqFR>).

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень прописані у силабусах ОК та повідомляються НПП на лекційних та семінарських заняттях, що підтверджено здобувачами в результаті анкетування (<http://surl.li/ovoud>; <http://surl.li/usrdqc>).

Передбачені консультації перед заліками та іспитами, які проводяться відповідно до затвердженого графіку екзаменаційної сесії. Консультації з навчальних дисциплін перед поточним або підсумковим (модульним) контролем – згідно розкладу навчального процесу.

Усі результати навчання здобувачів за різними формами контролю висвітлюються в електронному журналі. Відтак, здобувач має можливість самостійно моніторити кількісні показники навчання, що впливає безпосередньо на його мотивацію до навчання.

Результати семестрового контролю обговорюються на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Вони є підставою для формування рейтингу здобувачів.

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

На початку семестру кожен викладач в рамках ОК, який він забезпечує, надає здобувачам вичерпну інформацію щодо форми проведення поточного та підсумкового контролю, обсягу матеріалу, який вноситься на контроль знань, терміни виконання індивідуальних завдань, критерії оцінювання, ваговий коефіцієнт кожного з видів контролю тощо. Крім того, акцентується увага здобувачів, що уся необхідна інформація в розрізі навчальних дисциплін представлена на платформі електронного навчання d-learn (<https://ceeq.pnu.edu.ua/vkhid-2/>) через особистий кабінет здобувача. До слова, 88% опитаних магістрів декларують свою задоволеність рівнем наповнюваності курсів на платформі.

Вичерпна інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання розміщується у силабусах ОК, які представлені у вільному доступі на сторінці кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (<https://kgrks.pnu.edu.ua/sylabusy-opp-kurortna-sprava-rvo-mahistr-2023-2024/>). Методичні рекомендації до написання та захисту кваліфікаційної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти розміщені на сторінці навчально-методичного відділу ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://cutt.ly/vwaejMIX>).

Графік навчального процесу, розклад занять заліково-екзаменаційної сесії оприлюднюються на офіційному сайті факультету туризму в рубриці «Студентам» (<https://cutt.ly/Hwp4zFF6>).

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

Стандарт вищої освіти України (магістерський рівень, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. Затверджений і введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26, <http://surl.li/tvle>) передбачає, що атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Відповідно до стандарту формою атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного, ресторанного та курортного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

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

Процедура проведення контрольних заходів урегульована Положенням про організацію освітнього процесу та

розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ імені Василя Стефаника (<https://cutt.ly/uePlrUVE>), Порядком організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти ПНУ імені Василя Стефаника (<http://surl.li/kedzc>) та Положенням про моніторинг якості рівня знань здобувачів вищої освіти ПНУ імені Василя Стефаника (<http://surl.li/keecr>). Доступність процедури проведення контрольних заходів для учасників освітнього процесу забезпечена висвітленням їх на сайтах університету, факультету/інституту, кафедри. Алгоритм проведення контрольних заходів прописаний додатково у Студентському путівнику (<https://cutt.ly/YePlhcEW>).

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

Об'єктивність оцінювання контрольних заходів забезпечено ЗВО шляхом моніторингу якості освітнього процесу: проведенням опитувань, тестувань. Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ ім. Василя Стефаника регламентує критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти (п.8.1). Відповідно до наказу ректора № 329 від 29.05.2018 р. (<https://cutt.ly/8eEWhB2a>) практикується тестова форма оцінювання знань. Процедура запобігання та врегулювання конфлікту інтересів урегульована Положенням про Комісію з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/dhrfg>); Кодексом честі університету (<https://cutt.ly/SjvXGkR>), Положенням про порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/kedzc>), п. 6. Порядок оскарження результатів семестрового (підсумкового) контролю, Наказом №329 від 29.05.2018 (<https://cutt.ly/qjvXZbB>). У ЗВО ведеться електронний журнал обліку навчальної роботи здобувачів на основі web-технологій системи DIS [WEB]-portal (<https://webportal.pnu.edu.ua/>). Для забезпечення об'єктивності оцінювання у тестовому форматі пул тестових питань щорічно оновлюється. Рівень оновлення тестових завдань можна простежити за допомогою валідатора тестів на платформі d-learn. Результати анкетування показали, що 100% респондентів задоволені чинною системою оцінювання результатів навчання і вважають її об'єктивною (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ ім. Василя Стефаника (Наказ ректора № 309 від 19.05.2023 р.) повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз викладачеві (талон № 2), другий – комісії (талон № 3), яка створюється керівником навчального структурного підрозділу. Рішення комісії є остаточним. Якщо здобувач вищої освіти під час складання екзамену при комісії (талон № 3) отримав незадовільну оцінку (F, FX), то він відряджується з університету за академічну неуспішність (при отриманні трьох і більше оцінок «незадовільно») або, за його згодою, скеровується на повторне вивчення навчальної дисципліни, яке регламентується Положенням про порядок повторного вивчення дисциплін (кредитів ECTS) в умовах ECTS (Наказ ректора № 309 від 19.05.2023 р., <http://surl.li/keeeu>). Здобувачі вищої освіти, які не з'явилися на екзамені без поважної причини, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку.

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

Порядок оскарження здобувачем вищої освіти процедури та результатів проведення контрольних заходів визначає документ Положенням про порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти ПНУ ім. Василя Стефаника» (Наказ ректора № 309 від 19.05.2023 р., <http://surl.li/kedzc>). Згідно з Порядком студенти мають право звернутися до зав. кафедри з вмотивованою заявою щодо оскарження (апеляції) результатів семестрового (підсумкового) контролю, у якій вказується конкретна причина оскарження (апеляції), не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Завідувач кафедри своїм розпорядженням створює апеляційну комісію із трьох викладачів, одним із яких є викладач, дії якого оскаржують, яка розглядає апеляцію в присутності студента впродовж наступного дня після її подання. У випадку виникнення спірних питань, що не можуть бути вирішені іншим способом, апеляційна комісія може запропонувати підтвердити рівень своїх знань у тестовій формі з використанням ІТ-технологій. За наслідками розгляду заяви апеляційна комісія може або залишити підсумкову оцінку без зміни, або збільшити її. Рішення апеляційної комісії є остаточним та оскарженню не підлягає. На даній ОП застосування таких процедур не було.

Опитування демонструє, що 96% здобувачів знають механізм оскарження результатів оцінювання і знають процедуру проходження повторного проходження контрольних заходів (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

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

У ПНУ ім. Василя Стефаника напрацьований інституційний механізм запобігання та реагування на факти порушення академічної доброчесності. На головній сторінці ЗВО у вкладці «Публічна інформація» розміщена рубрика «Академічна доброчесність», де зібрана уся необхідна інформація щодо нормативних документів та корисних посилань з даної проблематики (<https://pnu.edu.ua/polozhennia-pro-zapobihannia-plahiatu/>). Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності у ПНУ імені Василя Стефаника регламентовані наступними документами: Стратегією розвитку Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника на 2020-2027 рр. (<http://surl.li/ekoig>), Положенням про запобігання академічному плагіату ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/fvwy1>), Положенням про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти ПНУ ім. Василя Стефаника

(<http://surl.li/dhrfb>), Кодексом честі ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/dhres>), Положенням про Комісію з питань етики та академічної доброчесності ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/dhrfg>).

Результати опитування здобувачів показали, що 96% респондентів ознайомлені з принципами академічної доброчесності (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

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

З метою запобігання академічної недоброчесності у ЗВО використовуються ефективні технологічні рішення, які є чіткими і зрозумілими. На підставі Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності (<http://surl.li/dhrfb>) перевірки на академічний плагіат підлягають: 1) кваліфікаційні роботи здобувачів; 2) дисертаційні роботи; 3) монографії, підручники, навчальні посібники та інші роботи, що мають авторський текст та вимагають рекомендації Вченої ради факультету до видання; 4) рукописи статей, які надходять до редакцій наукових журналів тощо.

Згідно п. 5 Положенням про запобігання академічному плагіату (<http://surl.li/fvwy1>) використовується Unicheck (<https://unicheck.com/>) та Plagiat.pl (<https://plagiat.pl>) відповідно до укладених угод. Щороку затверджується відповідальна особа від структурного підрозділу для забезпечення перевірки кваліфікаційних робіт на оцінку рівня унікальності і визначається поріг допустимих запозичень. У 2023-2024 н.р. відповідно до наказу ректора рекомендована межа запозичень для здобувачів ОП магістр складала 25% за критерієм 25 слів.

Вагомим інструментом протидії порушенню академічної доброчесності є електронна форма зворотнього зв'язку учасників освітнього процесу (<https://pnu.edu.ua/zvorotnyj-zviazok/>), реалізація поточного модульного контролю у вигляді тестування, що унеможливує факт списування, а також система опитувань, які проводяться у ЗВО.

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

ЗВО популяризує політику акад. доброчесності через імплементацію її у внутрішню культуру якості. Питання акад. доброчесності розглядаються у ОК2-3. Систематично проводяться відкриті лекції (Акад. доброчесність у системі цінностей корпоративної культури ун-ту (<http://surl.li/ovwbr>), Коли хороші студенти ухвалюють хибні рішення: чому студенти обманюють? (<https://cutt.ly/geEWUQDO>)), круглі столи, семінари. Організуються вебінари і тренінги у рамках Університетської школи акад. доброчесності (<http://surl.li/ovwfk>; <http://surl.li/ovwew>), д-сті «школи кураторів», «школи гарантів». Усі учасники освітнього процесу підписують декларацію про дотримання акад. доброчесності.

Питання акад. доброчесності знаходяться у полі відповідальності представників студентського самоврядування та делегата Комісії з питань етики та акад. доброчесності (<https://cutt.ly/5eEWNMTi>), кураторів (PRO доброчесність: інструменти впровадження в діяльність закладу вищої освіти (<https://vvppr.pnu.edu.ua/>). Поширена практика опанування онлайн-курсів, тематика яких дотична до проблем акад. доброчесності (Юсипів В., Голуб Г., Тиркот Ю.). Під час анкетування 96% здобувачів засвідчили, що роз'яснювальна робота щодо акад. доброчесності здійснюється НПП, шляхом участі у тренінгах, самостійним ознайомленням з основними принципами і засадами акад. доброчесності у Кодексі честі ЗВО. 92% опитаних декларують, що не стикались з проявами акад. недоброчесності під час навчання (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

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

За порушення акад. доброчесності передбачено відповідальність згідно з Положенням про запобігання академічному плагіату (<http://surl.li/fvwy1>) та Положенням про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності (<http://surl.li/dhrfb>). У разі підтвердження такого факту здобувачу виноситься догана із занесенням в особову справу. При порушенні норм академічної доброчесності здобувач повинен заново скласти іспит або виконати індивідуальне завдання. При повторній спробі застосовується відрахування з числа студентів.

Відповідно до Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/dhrfg>) загальний моніторинг та контроль за дотриманням членами академічності норм та принципів Кодексу честі ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/dhres>) здійснює Комісія з питань етики та академічної доброчесності. Відповідно до Кодексу честі додатковими санкціями за порушення академічної доброчесності можуть бути: позбавлення академічної стипендії, або, наданих закладом освіти пільг з оплати навчання; для НПП відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання; відмова в присвоєнні або позбавлення присвоєного педагогічного звання, кваліфікаційної категорії; позбавлення права брати участь у роботі визначених законом органів чи займати визначені законом посади. Фактів порушення академічної доброчесності на ОПП Курортна справа зафіксовано не було.

6. Людські ресурси

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

Провадженню освітнього процесу за ОПП на якісно високому рівні сприяє нормативне забезпечення ЗВО: Положення про кадрове забезпечення освітніх програм та кадрове забезпечення освітнього процесу ОП у ПНУ (<http://surl.li/архbwу>), Порядок розподілу навчальних дисциплін між науково-педагогічними працівниками кафедр університету (<http://surl.li/zfndhj>). У них імplementована обов'язкова умова відповідності НПП вимогам кадрового забезпечення ОПП.

Освітній процес забезпечують висококваліфіковані НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи та ін. структурних підрозділів ЗВО. На кафедрі працює 1 д. н., проф., 8 к. н. (7 доц.), 1 ст. викл., 1 асист. До реалізації ОПП додатково залучено 2 д. н., проф., 1 к. н., доц.

За останні 5 років НПП кафедри опубліковано 1 одноосібну та 10 розділів у колект. монографіях, 14 статей у виданнях, що цитуються у базах даних Scopus та WoS, 99 статей у фах. вид. України, 1 підручник, 86 навч.-метод. посіб., 47 метод. публ., 176 ін. наук. праць, отримано 21 свід. про реєстр. авт. права на твір.

Проф. Клапчук В., доц. Мельник Н., доц. Мендела І. – експерти НАЗЯВО. Проф. Клапчук В. – член Науково-методичної комісії 13 з транспорту та сервісу (підкомісія 241 Готельно-ресторанна справа) (Наказ МОН України від 25.04.2019 р., № 582), експертом з експертизи проектів наук. досліджень і наук.-техн. розробок (Наказ МОН України від 12.12.2022 р., № 1111). Проф. Клапчук В. є гол. ред. фахового (до 2020 р.) видання «Карпатський край. Наукові студії з історії, культури, туризму», зб. наук. праць «Рекреаційний потенціал Прикарпаття», наук. кер. теми «Туристично-рекреаційні ресурси Івано-Франківської області» (Номер державної реєстрації 0117U004531).

Діяльність викладачів з підвищення кваліфікації представлена досить широко: Level up+Reikartz (Мендела І., Лояк Л. та ін.); Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience (Лояк Л., Загнибіда Р., Мельник Н.); Академія готельного господарства (Мельник Н.); New and innovative teaching methods (Мендела І.); Львівський торговельно-економічний університет (Клапчук В., Польова Л.); Карпатський НПП (Клапчук В., Новосьолов О. та ін.). 2022 р. проведено Всеукр. н.-п. конф. «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (<http://surl.li/oxoba>), 2024 р. – онлайн-вебінар «Брендування курортів України» (<http://surl.li/oxpkh>).

2022 р. кафедрою започатковано Всеукраїнський круглий стіл «Готельно-ресторанна та курортна справа: підготовка фахівців – реалії та перспективи» (70 уч., в т.ч. 13 стейкхолдерів-роботодавців, 25 представників академічної спільноти, понад 30 стейкхолдерів – здобувачів освіти та випускників) (<http://surl.li/ljnacz>). 2023 р. проведено II Всеукраїнський круглий стіл «Готельно-ресторанна та курортна справа: підготовка висококваліфікованих фахівців» (понад 80 уч., в т.ч. 12 стейкхолдерів-роботодавців, 35 представників академічної спільноти, понад 40 стейкхолдерів – здобувачів освіти та випускників) (<http://surl.li/gdzckh>).

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

Конкурсний добір викладачів відбувається на основі Положення про порядок заміщення посад НПП (<http://surl.li/kzvip>). Наказом ректора створюється конкурсна комісія на підставі Положення про конкурсну комісію ун-ту (<http://surl.li/owrji>). НПП обираються за конкурсом строком до 5 років. Керуючись законодавством України, Статутом ЗВО, Положенням про порядок конкурсного відбору, встановлюються вимоги до кандидатів: освіта, наявність наукового ступеня, вченого звання, наявність наукових та навчально-методичних здобутків, відповідність Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності щодо ОК, на які претендує працівник. Враховується досвід роботи, наявність публікацій у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus, WoS, підвищення кваліфікації.

Процедура конкурсного відбору здійснюється на засадах гласності, відкритості, таємного та вільного волевиявлення, демократичності. Оголошення про проведення конкурсу, термін та умови його проведення публікуються на офіційному вебсайті. Кандидатури претендентів обговорюються на засіданні кафедри та конкурсної комісії ЗВО. Додатковим інструментом є опитування студентів «Викладач очима студентів» (<http://poll.pu.if.ua/>). Щорічно проводиться рейтингове оцінювання викладачів згідно з Положенням про щорічне рейтингове оцінювання ефективності роботи НПП ун-ту (<http://surl.li/ggntm>). Така процедура дозволяє об'єктивно та в повній мірі оцінити рівень професіоналізму викладачів.

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

В рамках ОК12-13 для здобувачів прочитала гостьову лекцію «Еногастрономічний маршрут: Дорога вина та смаку української Бессарабії» очільниця спільноти «Slow food Bessarabia» Титикало Л. (<http://surl.li/oxbly>). Поділився досвідом представник Skogur Home&Resort Мельник Н. під час лекції «Український ген гостинності» (<https://ft.pnu.edu.ua/2023/12/04/4580/>). Цикл лабораторних занять з технології приготування та подачі страв Середземноморської кухні провів президент Асоціації "UCM-Italy" (<http://surl.li/oxbzh>).

Представницею готелю «Надія» Волосянко Г. та менеджеркою ресторану Сулятицькою В. проведено лекції в рамках роботи Корпоративної школи: «Індустрія гостинності та організація готелю», «Операційна робота фронт офісу», «Управління людськими ресурсами. HR-менеджмент», практичні заняття із застосуванням кейс-методу: «Готель», «Ресторан», «HR-менеджмент» (<http://surl.li/oxcaf>).

Шеф-кухар ресторану VillaPark Бурчак С. організувала серію майстер-класів з приготування м'ясних страв на грилі. Шеф-кухар «Хінкальні» – майстер-клас з приготування страв грузинської кухні. Випускниця Мельникова К., Сидоренко О. – майстер-клас з приготування фірмових страв пабу «Bierkeller» (<http://surl.li/oxcch>).

Цікавими прикладами стали онлайн-зустріч з Є. Клопотенком (<https://pnu.edu.ua/blog/2021/02/17/26060/>), директором управління по роботі з персоналом HiltonKyiv Медведєвою А., менеджеркою з розвитку персоналу Форостяною А. про секрети пошуку талантів в готельному бізнесі (<http://surl.li/oxczl>).

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

Інструментами сприяння професійному розвитку НПП є підтримка у підвищенні кваліфікації, проходженні стажувань на підставі Порядку підвищення кваліфікації(стажування) педагогічних і НПП (<https://nauka.pnu.edu.ua/stazhuvannia/>) та Положення про підвищення кваліфікації наукових і НПП ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/lkhns>). Нормативно-правова база підвищення кваліфікації представлена на сторінці Науко-дослідної частини (<https://nauka.pnu.edu.ua/stazhuvannia/>). В ЗВО створено ПОЦ розвитку інновацій та інвестицій в регіоні «Агенти змін» (<http://surl.li/oxlky>), які систематично організують тренінги, курси підвищення кваліфікації (Загнибіда Р., Польова Л., Лояк Л.). Для удосконалення ІТ навичок проходять навчальні курси з опанування технічного функціоналу платформи d-learn. Відділ управління проектами інформує про актуальні проекти, грантові можливості, пропозиції міжнародної співпраці (<http://surl.li/oxlsa>). Для удосконалення мовних компетентностей створений Центр з сертифікації іноземних мов, а також започатковані безкоштовні курси з вивчення англійської мови для викладачів. У ЗВО розроблений Путівник для науковця ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://nauka.pnu.edu.ua/2020/02/27/guide/>). Моніторинг професійного рівня відбувається за допомогою щорічного рейтингового оцінювання на підставі Положення про рейтингове оцінювання ефективності роботи НПП (<http://surl.li/ggntm>) та Положення про рейтингове оцінювання ефективності роботи кафедр (<http://surl.li/ggoih>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

ЗВО пропонує ряд заохочень матеріального і нематеріального характеру на основі Положення про підтримку наукових і науково-педагогічних працівників ун-ту за публікації, які індексуються в Scopus та WoS (<http://surl.li/lbbpc>) через зменшення навчального навантаження (Котенко Р., Клапчук В.), преміювання (Мендела І., Польова Л.). Викладачам, які працюють над докторською дисертацією, надається можливість безкоштовного видання монографії.

Розроблене Положення про щорічну академічну нагороду ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/dufzl>), Положення про заохочувальні відзнаки ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/gknba>), Положення про порядок присвоєння вчених звань (<http://surl.li/lbbms>), Положення про звання «Почесний професор ПНУ» (<https://pnu.edu.ua/dokumenty/>).

Практикується заохочення викладачів за підготовку переможця чи призера Міжнародних і Всеукраїнських студентських наукових заходів відповідно до Положення про підготовку студентів до олімпіад, конкурсів, змагань (<http://surl.li/kzwcen>).

Індивідуальні рейтинги є основою для стимулювання працівників: нагородження, представлення до присвоєння почесних звань. Викладачі, які мають найвищий рейтинг, одержують ректорські надбавки до посадового окладу. Формами нематеріального заохочення у ЗВО є подяки, грамоти, відзнаки: грамоти МОН України (Клапчук В.), подяки МОН України (Лояк Л., Загнибіда Р.), подяки міського голови (Новосьолов О., Мендела І.), грамоти та подяки ПНУ ім. Василя Стефаника (Польова Л.).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

ЗВО володіє всіма необхідними ресурсами для забезпечення досягнення визначених цілей та ПРН. Фінансові ресурси формуються відповідно до Статуту та інших нормативних документів ЗВО. У навчальному корпусі є достатня кількість аудиторій, обладнаних мультимедійними комплексами (30% від загальної кількості), спеціально обладнаних лабораторій (Барної справи та ресторанного обслуговування, Гастроательє, Товарознавство харчових продуктів, Лабораторії з організації та технології ресторанного господарства). Створена необхідна соціальна інфраструктура. Постійно удосконалюється організація та діджиталізація навчального процесу. Інформація про фінансову діяльність ЗВО розміщена у вільному доступі на офіційному сайті у вкладці «Публічна інформація» (<https://pnu.edu.ua/>).

Наукова бібліотека ЗВО (<http://lib.pnu.edu.ua/>) укомплектована необхідними інформаційними ресурсами, навчально-методичними, науковими матеріалами, періодичними виданнями (у т.ч. електронна бібліотека, електронний репозитарій з науковими публікаціями на базі dSPACE). За результатами локального моніторингу, що систематично проводиться на кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи, 100% опитаних здобувачів відповіли, що їм у повній мірі доступні підручники, навчальні посібники, методичні матеріали в електронній та друкованій формах для успішної реалізації освітнього процесу (<http://surl.li/gkyqre>). ЗВО забезпечує безкоштовний доступ до наукометричних баз і електронних ресурсів учасникам освітнього процесу.

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

Освітнє середовище у повній мірі здатне задовольнити інд. потреби й інтереси учасників освітнього процесу, що регламентується Статутом ЗВО (<https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/02/statut.pdf>). НПП та здобувачі мають безоплатний доступ до л-ри та інформаційних ресурсів для повноцінного навчання, викладацької та наук. д-сті. Доступні бібліотека спеціалізованої літератури у приміщенні факультету, комп'ютерні класи, лабораторії

(<https://kgrks.pnu.edu.ua/>), рекреаційна зона (<https://cutt.ly/seqOR1Sl>). В умовах воєнного часу облаштоване укриття.

Викладачі та здобувачі можуть безкоштовно публікувати результати наукових досліджень у науковому виданні «Карпатський край» (<http://surl.li/jmyey>).

Є можливість долучатись до занять у спортивних секція на базі спорткомплексу ЗВО, відвідувати активності в Центрі студентського розвитку (<http://surl.li/jlyla>). Для виявлення і врахування потреб здобувачів проводяться зустрічі з гарантом, НПП (<https://cutt.ly/Uwpc7Fm>; <https://cutt.ly/jwpcVuYA>). Є практика соціологічних опитувань Центром забезпечення якості. Систематично проводиться «Кава з деканом», де в неформальній обстановці старости доносять побажання щодо оптимізації навч. процесу, діляться проблемами тощо (<https://cutt.ly/geqOPRoO>). 76% здобувачів задекларували відповідність освітнім потребам комп'ютерного забезпечення, 72% відповідність наявного матеріально-технічного забезпечення можливостям формування фахових компетентностей (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

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

Безпечність освітнього с-ща є одним з пріоритетів Стратегії розвитку ЗВО і регулюється чинним законодавством (<https://cutt.ly/weEEjlxV>). З метою дотримання безпечних умов навчання на поч. навчального року академнаставники проводять інструктаж з техніки безпеки серед студентів, ознайомленням із правилами використання навчальних лабораторій. Моніторинг психологічного здоров'я здобувачів забезпечується с-мою опитувань та заходів НВЛ вих. та психолого-пед. роботи (<https://cutt.ly/zeEEj4nI>), проведенням тематичних виховних годин. Під час опитування до основних маркерів безпечності освітнього середовища здобувачі віднесли наявність укриття, сучасно обладнаних навч. корпусів, захист від дискримінації та проявів насилля, наявність медич. обслуговування, можливість отримання психол. допомоги (<http://surl.li/ovoud>).

НВЛ вих. та психолого-пед. роботи проводяться навч.-метод. семінари для кураторів (Психічне здоров'я: ризики та умови збереження в сучасних українських реаліях, Психічне здоров'я українців та здобувачів (Зміст, особливості адаптації першокурсника та її значення у формуванні фахівця готельно-туристичної сфери). На сайті вказаного підрозділу розміщена допоміжний інформаційний комплекс забезпечення психолого-педагогічного процесу (<http://surl.li/lilat>). Діє Центр психологічної підтримки «Разом з тобою».

ЗВО забезпечує безпечні умови навчання та перебування здобувачів у стінах університету через систему охорони приміщень та пропускний режим.

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

У ЗВО налагоджений механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів. Домінантну роль у цьому процесі відіграє НВЛ виховної та психолого-педагогічної роботи (<http://surl.li/jlxcf>). Позитивною практикою є діяльність інституту кураторства (Положення про постійно діючий навчально-методичний семінар кураторів (<http://surl.li/owazv>)).

ЗВО дотримується принципів відкритості інформації, тому здобувачі мають повний доступ до інформації про ОПП та супровідних документів, навчальних матеріалів з ОК тощо (kgrks@pnu.edu.ua). Для студентів створені Instagram спільнота кафедри (<http://surl.li/jlxgm>) та Facebook група (<http://surl.li/jlxgu>), де вони можуть отримати вичерпну інформацію стосовно актуальних подій, оперативно ознайомитись з поточними змінами, анонсами запланованих заходів тощо. На сайті факультету туризму зібрана актуальна інформація організаційного характеру (<http://surl.li/jlyaz>). Позитивною практикою є наявність на головній сторінці вкладки «Зворотній зв'язок» у рубриці «Студенту» (<https://pnu.edu.ua/zvortnyj-zviazok/>), де здобувачі можуть залишити фідбек про непередане заняття, висловити свої пропозиції або зауваження. Організаційно-консультаційну допомогу надають академнаставники, НПП, гарант ОПП. Така підтримка реалізується як через засоби електронного зв'язку, месенджери, так і під час особистого спілкування. Через розгалужену мережу інформаційних каналів до вирішення проблемних питань долучається Студентський сенат і профком студентів.

Підтримка здобувачів під час дистанційного навчання здійснюється ННЦ дистанційного навчання та моніторингу освітньої діяльності (<http://surl.li/jlzkn>). Для реалізації соціальної підтримки провадить свою діяльність профком студентів (<https://profkom.if.ua/>). Основними її напрямками є соціальний захист, покращення побутових умов у гуртожитках, організація оздоровлення та відпочинку.

З початком воєнного стану у ЗВО організовано консультацій пункт психолого-соціальної підтримки (<https://pnu.edu.ua/blog/2022/03/04/37059/>).

Для всебічного розвитку здобувачів на базі ЗВО діє Центр студентського розвитку (<http://surl.li/jlyla>), Молодіжний центр «Paragraph» (<https://paragraph.if.ua/>), Школа бізнесу та менеджменту (<https://sbm.pnu.edu.ua/>), Центр психологічної підтримки «Разом з тобою» (<http://surl.li/jlywe>), спортивний клуб «Наука» (<http://surl.li/jlyye>), проектно-освітній центр «Агенти змін» (<https://agentyzmin.pnu.edu.ua/>).

Результати опитування засвідчують, що 84% з добувачів задоволені рівнем освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки у процесі навчання, решта 16% частково задоволені (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdqc>).

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)

Статутом ЗВО задекларовано (<https://cutt.ly/ReEEQN1>) зобов'язання ун-ту створювати необхідні умови для

здобуття вищої освіти особами з особливими освітніми потребами для реалізації їхнього права на освіту. У ЗВО визначено курс на забезпечення своєчасності розпізнавання орієнтирів у архітектурному середовищі універсального дизайну, облаштування елементами доступності, використання засобів інформування та елементів безбар'єрності (акт висновку комісії відповідності приміщень (<https://cutt.ly/6wzxvQsq>)). У 2019 р. ЗВО проінспектував на доступність для осіб з особливими потребами керівник відділу ліцензування освітньої діяльності МОН України Шевцов А.Г. (<https://cutt.ly/RwzxbdS>).

У ЗВО діє Положення про порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення (<http://surl.li/akktj>).

На факультеті туризму існує доступне середовище для забезпечення повноцінного навчального процесу для осіб з особливими освітніми потребами. Зокрема, на першому поверсі розміщені спеціалізовані лабораторії, спеціально виділені місця для паркування автомобілів.

П. XVI Правил прийому містить перелік можливостей для навчання в ЗВО осіб з особливими освітніми потребами (<http://surl.li/jkqvfn>). Здобувачам, які не спроможні відвідувати ун-т, надається право на індивідуальний графік навчання (Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком (<http://surl.li/dzryi>)). Серед здобувачів вищої освіти на ОПП особи з особливими потребами не навчаються.

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

У ЗВО реалізується чітка та зрозуміла політика і механізми врегулювання конфліктних ситуацій, які є відкритими і доступними для всіх учасників освітнього процесу. У випадку виникнення таких за фактом надходження відповідного звернення керівник закладу розглядає його і створює комісію з розгляду випадку конфлікту, яка з'ясовує всі його обставини та ухвалює колегіальне рішення щодо нього (<https://cutt.ly/zwaec8fP>). Статутом ЗВО задекларовано права здобувачів вищої освіти на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства, на оскарження дій органів управління ЗВО та їх посадових осіб, НПП тощо (<https://cutt.ly/cwaebM3s>). Обов'язковим є дотримання норм Кодексу честі ЗВО усіма учасниками академспільноти. Реалізується Положення про запобігання та протидії насильству (в тому числі булінгу) в освітній громаді ун-ту (<https://cutt.ly/5waeWx50>), де прописаний чіткий алгоритм законодавчо обґрунтованих дій учасників академспільноти у випадку виявлення факту різного роду проявів насилля. Відповідно до положення у ЗВО представлена багаторівнева структура моніторингу щодо запобігання та протидії насильству (загальноуніверситетський рівень, структурні підрозділи, органи студентського самоврядування, Навчально-методичний відділ, Центр забезпечення якості, ННЦ «Карпатський інститут аналітики», НВЛ виховної та психолого-педагогічної роботи, волонтерський рух у підрозділах).

У ЗВО функціонує відділ запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/jjuiv>), створено комісію з питань етики та академічної доброчесності (<http://surl.li/ebcqu>), комісію з розгляду випадків булінгу та насильства і визначено алгоритм дій академнаставника у випадку надходження відповідних скарг від здобувачів (<http://surl.li/bmqic>), діє гаряча лінія з ректором і телефон довіри (<https://pnu.edu.ua/тест-2/>), форма зворотнього зв'язку (<https://pnu.edu.ua/zvorotnyj-zv'язok/>).

При вирішенні конфліктних ситуацій в обов'язковому порядку враховується думка Студентського сенату та студентської комісії Первинної профспілкової організації. Упродовж реалізації ОПП випадків конфліктних ситуацій не зафіксовано.

Для забезпечення належного реагування на конфліктні ситуації та профілактики їх виникнення у приміщенні факультету туризму на першому поверсі встановлена скринька довіри. Крім того, функціонує її віртуальний аналог. На початку навчального року органи студентського самоврядування факультету через старост академгруп поширюють серед студентської молоді факультету покликання, за яким можна анонімно залишити скаргу при виникненні конфліктних ситуацій, опис факту порушення прав здобувачів, а також надсилати пропозиції щодо перебігу освітнього процесу. 96% здобувачів обізнані щодо процедури вирішення конфліктних ситуацій у разі, якщо такі виникають (<http://surl.li/gkyqre>; <http://surl.li/usrdq>).

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП регулюються Положенням про освітні програми (<https://cutt.ly/meEEU2YX>), Положенням про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/ttfojp>), Положенням про порядок проведення внутрішніх аудитів с-ми забезпечення якості (<http://surl.li/lqmcu>), Положенням про моніторинг і оцінювання процесів забезпечення якості освіти (<http://surl.li/lqmgv>).

У ЗВО створений центр забезпечення якості (<https://сqa.pnu.edu.ua/>) задля моніторингу освітньої діяльності, академічної доброчесності (<http://surl.li/fpwxrq>), функціонує Рада з якості (<http://surl.li/wdhjat>).

На підставі Положення про порядок проведення внутрішніх аудитів с-ми забезпечення якості щороку створюється комісія з координації роботи щодо внутрішнього аудиту с-ми якості освіти в ун-ті. Відповідно до Наказу ректора Про здійснення процедур і заходів с-ми внутрішнього забезпечення якості функції моніторингу та надання рекомендацій щодо оновлення ОПП (<http://surl.li/ovbyug>) здійснює Науково-методична рада, Центр забезпечення якості вищої освіти, рада з якості, науково-дослідна частина, навчально-методичний відділ тощо. Процедура оновлення ОПП у вигляді інфографіки представлена на сторінці Центру забезпечення якості (<http://surl.li/fwjha>). Позитивною

практикою є діяльність Інституту гарантів (<https://cqa.pnu.edu.ua/institut-harantiv/>).

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

Відповідно до Положення про освітні програми ОПП Курортна справа оновлюють раз на 3 роки. Моніторинг та удосконалення ОПП організує керівник групи забезпечення, гарант з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей шляхом зворотного зв'язку з НПП, здобувачами, випускниками та роботодавцями. Оновлену ОПП узгоджують зі стейкхолдерами, представниками студентського самоврядування, завідувачем кафедри, гарантом ОПП, керівником групи забезпечення спеціальності, деканом, навчально-методичним, навчальним відділом, проректором з наукової роботи, першим проректором з науково-педагогічної роботи, затверджують Вченою радою ЗВО та вводяться в дію наказом ректора. Перегляд ОПП здійснено у 2021 р. відповідно до вимог Стандарту, враховуючи пропозиції стейкхолдерів, результати спільних зустрічей з представниками санаторно-курортних закладів та готельно-ресторанних комплексів, тенденції розвитку спеціальності та ринку праці, враховуючи думку академічної спільноти. Зокрема, приведені у відповідність до Стандарту компетентності та ПРН; введено до циклу обов'язкових дисциплін ОК1-2, ОК13 відповідно до пропозицій стейкхолдера; оновлено перелік вибіркового навчальних дисциплін, зокрема додано Професійне спілкування німецькою мовою, Професійне спілкування польською мовою, Лакшері-сервіс, Інклюзивні послуги у курортній сфері, Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері, Брендуння курортів, Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі, Транснаціональні корпорації у готельному господарстві, HR-менеджмент, Організація ділових прийомів, Гастродипломатія. Чергове оновлення ОПП у 2023р. передбачало врахування думки академічності і внесення до нормативної складової ОК4.

Навчальний контент ОК7-9 був частково оновлений після стажування в Карпатському НПП (Клапчук В.), в ОК12 додано тему «Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві» – стажування в ІФНТУНГ (Новосьолов О.). Результати наукового пошуку під час написання підручника Курортна справа: організація, територіальне планування, система управління (Клапчук В., Мельник Н., Мендела І.) лягли в основу оновлення змісту ОК1, ОК6-10. Оновлення змісту ОК забезпечується виданням навч. посібників «Брендуння курортів»: ситуаційні вправи та задачі, «Маркетинг готельно-ресторанного господарства» (Мендела І.). В ОК5, ОК13 частково оновлений навчальний контент та список літератури після публікації наукових праць «Ресторанний бізнес в Україні: сучасність та перспективи», «Сучасні технології обслуговування у ресторанному господарстві» (Польова Л.), «Актуальність та тенденції кулінарного дизайну у технології високої кухні», «Покутська кухня як передумова розвитку гастрономічного туризму регіону» (Лоаяк Л.).

Для перегляду ОПП використовуються онлайн анкетування, робота фокус-груп, зустрічі зі студентами, випускниками, комунікація з роботодавцями, наукові доробки та результати стажувань, підвищення кваліфікації НПП.

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

Здобувачі через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості на засадах партнерства. Вони присутні на засіданнях кафедри, під час роботи групи забезпечення (Чернуха Л., Деркач Т., Бегмета В.), їхні пропозиції враховуються під час зустрічей з гарантом та НПП, через анкетування.

Під час зустрічі з гарантом здобувачі запропонували трансформувати Курортне господарство Галичини та Обслуговування рекреантів на курортах у нову вибірку ОК Сучасна курортна справа в Україні, розширивши предметне поле. Деркач Т. на засіданні кафедри виступив з пропозицією вилучити з переліку вибіркового дисциплін Моніторинг курортів України через дублювання тематики навчального контенту з іншими ОК обов'язково блоку. З огляду на сусідське положення, тісні історичні та економічні відносини із Республікою Польща, здобувачка Чернуха Л. відмітила доцільність вивчення ОК Професійне спілкування польською мовою. Результати опитування виявили бажання здобувачів перенести в блок обов'язкових дисциплін ОК Професійне спілкування англійською мовою (<http://surl.li/oumik>), що успішно реалізовано.

Рівень задоволеності освітнім процесом здобувачами відстежується на основі соціологічних опитувань. За їх результатами 96% респондентів цілком задоволені вибором спеціальності та ОПП, за якою навчаються; 84% вважають, що зміст ОПП та перелік ОК достатній для формування фахових компетентностей та успішної роботи за фахом (<http://surl.li/gkyqre>).

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

Відповідно до Статуту ПНУ ім. Василя Стефаника (<https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/statut-PNU-nova-redakcija.pdf>) студентське самоврядування є вагомим рушійним силою в організації освітнього процесу. Студентське самоврядування представлено Студентським сенатом (<http://surl.li/ounuh>) та Студентським профкомом (<https://profkom.if.ua/>). Представники студентського самоврядування факультету туризму приймають безпосередню участь у засіданнях Вченої ради факультету та розширених засіданнях кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. З представниками студентського сенату погоджуються внесення змін до ОПП та навчальних планів.

За сприянням органів студентського самоврядування проводиться опитування здобувачів «Викладач очима студентів» щодо якості організації навчання. У системі дистанційного навчання за допомогою окремого елемента «Опитування» після завершення кожного компоненту ОПП здобувачі мають можливість оцінити якість його викладання.

У разі надходження скарг від здобувачів стосовно якості надання освітніх послуг, оскарження результатів контрольних заходів, представники студентського сенату залучаються до процедури вирішення конфліктних ситуацій.

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

Для ЗВО співпраця з роботодавцями у процесі надання освітніх послуг є одним з пріоритетних векторів. При розробці ОПП у склад робочої групи входили роботодавці (Швадчак В., Гільтайчук Н.). Для врахування зауважень і пропозицій стейкхолдерів розміщується проект ОПП на сайті кафедри, як наслідок, роботодавці виловлюють свої пропозиції та зауваження у вигляді рецензій.

З метою організації практичної підготовки, якісного забезпечення ПРН та проблем працевлаштування у планах створення Консультативної ради при кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи. Нашими партнерами сьогодні є: «Сім'я ресторанів Лейбова гора», готель «Skilandhouse», санаторій «Гірська Тиса», ДЗСТ ЛОК «Верховина», ТзОВ «Фірма «Надія», санаторій «Стожари» тощо (<https://kgrks.pnu.edu.ua/praktyka/>). Майданчиком для плідної співпраці зі стейкхолдерами став щорічний Крутий стіл «Готельно-ресторанна та курортна справа: підготовка висококваліфікованих фахівців» (<http://surl.li/owsat>).

Висловити пропозиції щодо удосконалення ОПП роботодавці мають можливість, взявши участь в опитуванні. Результати анкетування показують, що 90% респондентів надалі готові активно співпрацювати із ЗВО в аспекті залучення до освітнього процесу та подальшого працевлаштування випускників. Серед пропозицій – включити до освітнього процесу Прикладну іноземну мову, Корпоративну етику, а також розглянути можливість збільшення обсягу практичної підготовки (<http://surl.li/oxbdq>).

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

Наявна практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників. У ЗВО реалізується проєкт «Осередок менторства» в розрізі діяльності Alumni.pnu (<http://surl.li/ejoogo>), метою якого є організація зустрічей та їхнє висвітлення у ЗМІ з успішними випускниками задля мотивації здобувачів (зустріч з директором ГО «Ресторанна Гільдія», учасником клубу Шеф-дипломатів при МЗС України Михайлом Б. (<http://surl.li/ozgui>); випускницями Біль А. та Савчук О. «Туристичний бренд Приазов'я», «Туристичне брендування Ворохти» (<http://surl.li/ozgvh>). На сайті кафедри є окрема рубрика, присвячена висвітленню кар'єрного шляху успішних випускників. Для кращої комунікації призначено відповідальну особу (Румянцева І.), яка тримає контакт з випускниками та організовує зустрічі зі здобувачами (знайомство з Феношин А. (<http://surl.li/ozgpl>), Маркіоною З., Бойко К. (<http://surl.li/ozgqg>)).

Налагоджений постійний зв'язок із випускниками кафедри через соціальні мережі, їх запрошують до участі у днях університету, проведенні майстер-класів, проведенні лекцій, практичних занять тощо. Успішні випускники, що реалізували себе в обраній спеціальності (Мартинець В.М., Михайлів В., Онуфрак Ю., Льків М.), залучаються до співробітництва з кафедрою в якості рецензентів, керівників практики від підприємства тощо. Пропозиції випускників вивчаються та враховуються при формуванні та оновленні ОПП.

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

ЗВО систематично здійснює процедури внутрішнього забезпечення якості надання освітніх послуг структурними навчальними підрозділами університету. Здійснюється внутрішній аудит роботи кафедр з питань навчально-методичного забезпечення освітнього процесу, перевірка готовності навчальних структурних підрозділів до акредитації університету (Наказ ректора № 126 від 14.03.2022 р. «Про заходи щодо підготовки до акредитації університету» (<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2018/04/Nakaz-%e2%84%96-584-vid-06.10.2017-g.-Pro-zakhody-shchodo-pidhotovky-do-akredytatsii-universytetu.pdf>)). За результатами останнього внутрішнього аудиту кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (Розпорядження № 44-22 від 15 березня 2023 р.) суттєвих недоліків не виявлено. Серед пропозицій до провадження освітньої програми надавались наступні: оновлення хрестоматій навчальних дисциплін в електронному репозитарії наукової бібліотеки університету; оновлення англійської Web-сторінки кафедри; НПП - публікуватися у журналах, що входять до міжнародних наукометричних баз даних.

Інструментом забезпечення якості та моніторингу результатів освітньої діяльності за ОП є опитування різних груп стейкхолдерів, яке здійснює Центр забезпечення якості ПНУ ім. В. Стефаніка (<http://surl.li/usrdqc>). Відповідно до опитування, яке здійснювалось у вересні 2024 р., усі групи стейкхолдерів задекларували можливість робити свій внесок у забезпечення якості освіти за акредитованою ОП.

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

У ЗВО сформована багатовекторна система забезпечення якості вищої освіти. Система забезпечення якості у ПНУ ім. В. Стефаніка сертифікована на відповідність національному стандарту ДСТУ ISO9001:2015 (<https://cutt.ly/ueERYvwS>), європейському – ДСТУ EN ISO9001:2018 (<https://cutt.ly/oeERUdLX>) та міжнародному – ISO 9001:2015 (<https://cutt.ly/xERU7OY>). Згідно цих стандартів, в університеті розроблено відповідні настанови (<https://cutt.ly/VeERPRwz>) та запроваджено процедури із забезпечення якості (<https://cutt.ly/zeEROW8z>).

В університеті функціонує Центр забезпечення якості (<https://cqa.pnu.edu.ua/>) і внутрішня система управління

якістю університету для здійснення моніторингу освітньої діяльності, схема якої показана на сайті університету (<https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/pages/scheme-suyau-fullpage.html>), де шляхом гіперпосилань із відповідних елементів схеми можна потрапити на відповідні сторінки сайту, отримати всю необхідну інформацію. У рамках діяльності Інституту гарантів розглядається досвід акредитації ОПП, який реалізований в університеті (<https://cqa.pnu.edu.ua/institut-garantiv/>). Звіти експертних груп та висновки галузевих експертних рад НАЗЯВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа аналізуються та обговорюються на кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи. Зокрема, було враховано побажання активізувати науковий пошук викладачів в частині публікації наукових доробків у виданнях, що належать до наукометричних баз даних Scopus, Web of Science.

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

Перегляд ОПП з метою їх удосконалення здійснюють у формах оновлення або модернізації. На засіданнях кафедри відбувається обговорення потреб актуалізації та оновлення ОПП. Підставою для оновлення можуть виступати: ініціатива і пропозиції гаранта або НПП; прийняття стандарту; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру або інших ресурсних умов реалізації ОПП. Останній перегляд ОП здійснено у 2023 р. Відповідно до вимог Стандарту (<http://surl.li/mqmeo>), враховуючи пропозиції стейкхолдерів, тенденції розвитку спеціальності та ринку праці, інформацію, отриману під час стажувань викладачів, участі в конференціях та семінарах, врахувавши думку академічної спільноти. Зокрема: приведено ОПП у відповідність до Стандарту та у відповідність до нормативних документів, вказаних у Положенні про освітні програми у ЗВО (<http://surl.li/ekorr>). Щорічно викладачами здійснюється оновлення списку рекомендованої літератури, навчального контенту ОК відповідно до актуальних змін на ринку готельно-ресторанних та курортних послуг. Консультаційна та інформаційна підтримка процесу забезпечення якості освіти надається адміністрацією ЗВГО, налагоджено комунікацію з Центром забезпечення якості. До громадського обговорення проекту ОПП та навчальних планів, оприлюднених на вебсайті ЗВО, залучаються учасники академічної спільноти шляхом рецензування. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП залучені усі стейкхолдери через анкетування та безпосередньої участі через Круглі столи тощо.

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

У ЗВО функціонує система управління якістю (<http://surl.li/kxti>). Структурними підрозділами в контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти є: навчально-методичний відділ (контроль навчально-методичного забезпечення освітнього процесу, атестація, підвищення кваліфікації НПП, координація діяльності науково-методичної ради); науково-дослідна частина (ефективне використання інтелектуального потенціалу); ННЦ дистанційного навчання та моніторингу освітньої діяльності (підвищення якості надання освітніх послуг шляхом запровадження актуальних освітніх технологій та удосконалення освітнього процесу, програмна підтримка проведення заходів з перевірки якості знань та вступних випробувань); Центр забезпечення якості (моніторинг освітньої діяльності, академічної доброчесності, аналітичні дані академічної діяльності для ефективного управління якістю освіти); Відділ запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/nuoqga>). Здобувачі залучені до процесу періодичного перегляду ОПП та процедур забезпечення її якості через проведення опитувань; участі у засіданнях кафедри, круглих столів та вебінарів (<http://surl.li/kefsp>); обговоренні ОПП на вчених радах факультету (<http://surl.li/kefzr>). Проводяться анкетування здобувачів вищої освіти щодо якості ОПП Курортна справа (<https://kggrks.pnu.edu.ua/opytuvannia/>). Результати анкетування обговорюються на засіданнях методичної ради факультету, кафедри, що дає можливість визначити напрямки оптимізації ОПП.

9. Прозорість і публічність

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

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, визначені наступними нормативними документами:

- Статутом ЗВО (<http://surl.li/evaqib>);
- Положенням про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу (<https://cutt.ly/8wpGS1OS>);
- Кодексом честі університету (<https://cutt.ly/SjvXGkR>);
- Положенням про Комісію з питань етики та академічної доброчесності ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/dhrfg>);
- Положенням про запобігання академічному плагіату ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/fvfwyl>);
- Положенням про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/dhrfb>);
- Колективним договором ПНУ ім. Василя Стефаника (<http://surl.li/fwcln>);
- Контрактами науково-педагогічних працівників;
- Правилами прийому до ПНУ ім. Василя Стефаника та договорами здобувачів вищої освіти, які укладаються при вступі на навчання.

Уся інформація, яка регулює права та обов'язки учасників освітнього процесу, знаходиться у відкритому доступі на офіційному сайті в рубриці «Публічна інформація» у вкладці «Документи» (<http://surl.li/pawtxr>).

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

ПНУ імені Василя Стефаника не пізніше, ніж за місяць до затвердження ОПП або змін до неї оприлюднює на офіційному вебсайті проєкт з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (<https://kgrks.pnu.edu.ua/>). Відкрите громадське обговорення із можливістю висловлення різноманітних думок і зауважень стейкхолдерів є обов'язковою практикою ЗВО. Загальна інформація про ОПП оприлюднена на офіційному вебсайті кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (<http://surl.li/owcah>).

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

ОПП Курортна справа оприлюднена на офіційному вебсайті кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (<http://surl.li/owcah>), а також серед каталогу освітніх програм університету на сторінці Навчально-методичного відділу (<http://surl.li/owcbv>) у вкладці «Ліцензування й акредитація» в рубриці «Освітні програми».

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Відгуки стейкхолдерів, а також результати самоаналізу дають підстави окреслити сильні сторони ОПП:

- багаторічний досвід підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанної та курортної справи;
- відсутність аналогічних ОПП за другим рівнем вищої освіти в Україні;
- чіткий фокус на галузевий та регіональний контекст;
- досвід в організації та проведенні міжнародних науково-практичних конференцій;
- систематичне проведення Круглих столів за участі роботодавців, представників академічної спільноти як платформи взаємної комунікації, обміну думками та удосконалення ОПП;
- наявний широкий спектр договорів співпраці з вітчизняними та закордонними партнерами, на основі яких реалізується практична складова освітнього процесу ОПП;
- наявність дієвого механізму забезпечення дотримання норм та принципів академічної доброчесності, системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти;
- забезпечення можливості провадити наукову діяльність здобувачам освіти, широка палітра мотиваційних інструментів до наукових досліджень у вигляді стипендій, конкурсів старапів, міжнародних стажувань;
- реалізація студентоцентрованого підходу під час організації навчального процесу, можливість вільно формувати індивідуальну освітню траєкторію;
- високий відсоток випускників працюють за спеціальністю як в Україні, так і за кордоном;
- започатковано створення бази випускників шляхом анкетування, існує позитивна практика відслідковування їхнього кар'єрного зростання, залучення до освітнього процесу та удосконалення ОПП;

Серед слабких сторін:

- відсутність практики викладання окремих дисциплін або окремих модулів іноземною мовою;
- недостатнє залучення фахівців-практиків до викладання аудиторних занять на ОПП, зокрема гостьових лекторів з інших ЗВО;
- необхідність оновлення матеріально-технічної бази;
- низька залученість учасників освітнього процесу до проєктної діяльності.

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

Перспективи розвитку ОПП на найближчі 3 роки повинні бути скорельовані з трендами в індустрії гостинності, потребами ринку праці, а також запитамі здобувачів. Фокус уваги спрямований на інновації, практичний досвід, міжнародну співпрацю. До ключових перспектив можна віднести: 1. Адаптація до нових тенденцій у курортній індустрії через розширення та модернізацію пулу вибіркового дисциплін. 2. Цифровізація та імплементація в навчальний процес інноваційних технологій (впровадження гнучких форматів навчання, включаючи онлайн-курси, вебінари, віртуальні симуляції роботи курортних комплексів), робота з BigData, CRM-системами, діджитал-маркетинг. 3. Розвиток міжнародної співпраці та академічної мобільності, запровадження практики подвійного дипломування, що підвищить конкурентоспроможність здобувачів на ринку праці. 4. Практико-орієнтоване навчання. 5. Посилення фокусу на стійкість та екологічну відповідальність, а також інклюзивність та різноманітність через призму доповнення переліку компетентностей та ПРН. 6. Проведення персоналізованих та інтерактивних навчальних методик (використання інтерактивних платформ, віртуальної та доповненої реальності (VR/AR) для моделювання реальних ситуацій в курортному бізнесі).

Для реалізації вказаних ініціатив необхідно:

- продовжити процес удосконалення та модернізації ОПП в аспекті вивчення та запровадження найкращого досвіду європейських ЗВО та успішної інтеграції в європейський освітній простір;
- розширення баз практик для набуття здобувачами практичного досвіду за спеціальністю, ширше залучення у

навчальний процес професіоналів-практиків, іноземних експертів;
- регулярне проведення лекцій, майстер-класів та тренінгів від провідних фахівців індустрії гостинності з різних країн, що дозволить студентам дізнатися про глобальні тенденції у сфері гостинності;
- активізація процесу міжнародної мобільності серед НПП задля вивчення кращих практики, форм та методів організації навчального процесу;
- удосконалення навчально-методичного забезпечення, оновлення наповнюваності курсів на платформі електронного навчання d-learn;
- запровадження програм подвійного дипломування, розширення співпраці з міжнародними університетами та готельно-ресторанними школами для програм обміну, стажувань, спільній участі у проєктах;
- розвиток кар'єрного консультування та партнерства з роботодавцями, створення центру кар'єрного розвитку (впровадження постійно діючої платформи для студентів з метою надання кар'єрних консультацій, допомоги в підготовці резюме та супровідних листів, а також організації зустрічей з потенційними роботодавцями);
- популяризація ОПП через різні канали комунікації, залучення до даного процесу стейкхолдерів, зокрема, успішних випускників, які реалізували свій потенціал завдяки навчанням на ОПП.

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: ЦЕПЕНДА ІГОР ЄВГЕНОВИЧ

Дата: 16.10.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Управління курортами	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Управління курортами_2024.pdf</i>	WW+u1qW6UsSCWABZen6BYUpAjIkr8iuhu5QJ6hgKoK4=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі 1сем.pdf</i>	1RkonoWoFpcETgp7g+5bkpwclCMGKW WzEbRUBnGctss=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Методологія та організація наукових досліджень_КС_2024.pdf</i>	s6MjUyX8Te2SdHKqwooGeY8hOARgo8M2wgDcSeL1yEs=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО_2024.pdf</i>	BaS5bayKTilvHvgVDxw7aLnXVjB219Ex7q38ELetMe4=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Маркетингова стратегія розвитку курортів України	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Маркетингова стратегія розвитку курортів в Україні_КС.pdf</i>	wlDI8zchCoEMEtVRWoGfJ2dAGuqmn6c5Wkfn3o/o2/Q=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Інноваційні технології в курортній справі	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Інноваційні технології_КС_2024.pdf</i>	tfpmT09OmL2KyijJx3Czff9dZD28qie8nkUlxEFcc7Y=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Бізнес-планування підприємств сфери	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Бізнес_Планування_КС_2024</i>	4yoFKZrxPfbVYVYT2IMnFtzJXanmzXe	Комп'ютери: 24 Операційна система:

гостинності		.pdf	hZpuEmrko4Q=	linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	навчальна дисципліна	Силабус_Обслуговування_у_курортних_закладах_розміщення_2024.pdf	vmEYGsykvwoovYY/9sLbO6509wtgf16lBJPavHkxA8g=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Територіальне планування курортних місцевостей	навчальна дисципліна	Силабус_Територіальне_планування_курортних_місцевостей_2024.pdf	bUkiRflgDgNOdYARdhFAPopE6HXBTXfQRQXjs50MmLk=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Організація санаторно-курортної справи	навчальна дисципліна	Силабус_Організація_санаторно-курортної_справи_2024.pdf	J5oMTgG4CT25Oesyu3ScqH7AUSuM/5XCD/IR4cvAhHY=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Міжнародна готельна індустрія	навчальна дисципліна	Силабус_Міжнародна_готельна_індустрія_2024.pdf	oT/FAPXF4li37fUfq4rctHcDM/i8slM8xqvoglefyJM=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Атестація	підсумкова атестація	Силабус_ЕК_2024.pdf	X/iiPVAsaW6mdsugfd23eWURm3VxQoZn3foQThooWtc=	Фонди бібліотеки Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (http://lib.pnu.edu.ua/), інституційний репозитарій (http://lib.pnu.edu.ua:8080/). Кабінет курортної справи, ауд. 338, вул. Галицька, 201, Д (http://surl.li/ttmbc). Ноутбук Asus, DESKTOP-VBRPFI4; інтерактивна дошка PANASONIC Elite Panaboard UB-T580. Ліцензоване програмне забезпечення Windows Vista – 1
Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	практика	Силабус_Науково-дослідна_практика_КС_2024.pdf	l2lpS/cVcI2VF1ajAfbA5te9+/oDkAulK3mfDYzPgI=	Фонди бібліотеки Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (http://lib.pnu.edu.ua/), інституційний репозитарій (http://lib.pnu.edu.ua:8080/). Кабінет курортної справи, ауд. 338, вул. Галицька, 201, Д (http://surl.li/ttmbc). Ноутбук

				Asus, DESKTOP-VBRPFI4; інтерактивна дошка PANASONIC Elite Panaboard UB-T580. Ліцензоване програмне забезпечення Windows Vista – 1
Виробнича практика	практика	Силабус_Виробнича_практика_КС_2024.pdf	Yp2eakAtGrgeeBG1qoR4o/tUlySmfVnSB6Q7X7nlG5g=	Практика здійснюється на базах практик згідно з укладеними договорами про співпрацю або на підставі листів-клопотань (https://kgrks.pnu.edu.ua/praktyka/). Захисти відбуваються в аудиторіях, які обладнані мультимедійними комплексами (проектор, інтерактивна дошка, комп'ютер) або в дистанційному форматі із використанням додатку Zoom або Cisco Webex Meetings.
Стратегічний менеджмент	навчальна дисципліна	Силабус_Стратегічний_Менеджмент_КС.pdf	nmDG9ICtQh3xwXoKyVSRW/YQZPbglAS2Hs12KuYntQo=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn
Креатив ресторанних технологій	навчальна дисципліна	Силабус_Креатив_ресторанних_технологій_2024.pdf	serbfg5eWJOPHGE mfp5aa2CKW1yPCIX/Kx2xVnaAO2E=	Комп'ютери: 24 Операційна система: linux ubuntu Програмне забезпечення: Mozilla Firefox Google Chrome LibreOffice GIMP Корпоративна платформа дистанційного навчання: d-learn

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
199773	Великочий Володимир Степанович	Професор, Суміщення	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Івано-Франківський державний педагогічний інститут ім. В.С. Стефаника, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010103 Історія і педагогіка, Диплом доктора наук ДД 008482, виданий 01.07.2010,	31	Методологія та організація наукових досліджень	1. Університетський коледж туризму і екології в Суха Бескидзька (Польща), тему «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нор-мативно-правове впровадження у підготовці фахівців готельного та ресторанного бізнесу, туризму та державного управління», з 01 по 15 вересня 2020 року, сертифікат №14/NS/2020, 6

Диплом
кандидата наук
ДК 005418,
виданий
12.01.2000,
Атестат
доцента ДЦ
004251,
виданий
18.05.2002,
Атестат
професора
12ІПР 007564,
виданий
19.01.2012

кредитів (180 годин)
2. Карпатський
національний
природний парк,
Довідка №11 від
02.01.2023 р.,
Особливості розробки
бізнес плану
комерційної
діяльності закладів
санаторно-курортного
спрямування,
Курортні території та
природно-заповідні
фонди як об'єкт
наукової діяльності,
Інноваційна
діяльність в
управлінні
курортними
територіями та
природно-заповідним
фондом, 21.11-
31.12.2022 року, 6
кредитів ЄКТС (180
годин).

1. Великочий В.С.,
Новосьолов О.В.
Методологія та
організація наукових
досліджень (ОПП
«Курортна справа»):
Навчально-
методичний посібник.
Івано-Франківськ,
2024. 105 с.
2. Клапчук В.,
Великочий В.,
Клапчук О., Клапчук
Т. Лікувальний центр
у Буркуті. Готельно-
ресторанний бізнес і
курортна справа
України : Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Готельно-
ресторанний бізнес і
курортна справа
України» (Івано-
Франківськ, 6 грудня
2022 р.) /
Прикарпатський
національний
університет імені
Василя Стефаника /
гол. редкол. – проф.
Володимир Клапчук.
Івано-Франківськ,
2022. С. 12–14.
3. Reient, O. &
Velykochyi, V. (2020).
Consolidation of the
nation during the
Ukrainian revolution of
1914 – 1923: main
directions of
historiographical
discourse.
Skhidnoievropeiskyi
Istorychnyi Visnyk
[East European
Historical Bulletin],
17,237–250. doi:
10.24919/2519-
058x.17.218203
4. В.С. Великочий,
А.В. Мельник, Н.В.
Мельник

						<p>Позиціонування національного туристичного продукту Данії на міжнародному туристичному ринку в умовах світової пандемії. Вісник Одеського національного університету. Географічні та геологічні науки. 2022. Т.27. №1 (40). С. 85-99</p> <p>5. Мельник Н.В., Мельник А.В., Пересадько В.А., Великочий В.С. Демографічні процеси Карпатського регіону в контексті економічного розвитку території. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія «Геологія. Географія. Екологія», 2021, випуск 55. С. 187-203</p> <p>6. Великочий В.С., Зарічняк А.П., Реєнт О.П., Федорак В.В., Дутчак О.І. Транснаціоналізація міжнародного туризму та креативних індустрій: базові поняття та тенденції. Наукові перспективи. Випуск 9(51). 2024. С. 462-475.</p> <p>7. Великочий В.С., Мельник А.В., Мельник Н.В. Позиціонування національного туристичного продукту Данії на міжнародному туристичному ринку в умовах світової пандемії. Вісник Одеського національного університету. Серія : Географічні та геологічні науки. 2022. Т. 27, Вип. 1(40). С. 85–99.</p> <p>8. Velykochyy V., Korchak L., Novosiolov A. Archival sources for studying the history of Broshniv-Osada united territorial community as parts of the area Boykivshchyna. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 72, том 1, 2024. С.28-36. DOI https://doi.org/10.24919/2308-4863/72-1-4.</p> <p>Виконуються пп. 1, 3, 7, 8, 12, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
113735	Мендела	Доцент,	Факультет	Диплом	19	Стратегічний	1. Карпатський

	Ірина Ярославівна	Основне місце роботи	туризму	<p>спеціаліста, Прикарпатський університет ім. Василя Стефаника, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050108</p> <p>Маркетинг, Диплом магістра, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 057804, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12/ДЦ 036589, виданий 21.11.2013</p>	менеджмент	<p>національний парк, Довідка, Стратегічне управління курортними територіями в умовах заповідання; брендування курортів і курортних зон на території Карпатського НПП; організація проектно-грантової діяльності у Карпатському НПП, 02.01.2023, 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин);</p> <p>2. НАЗЯВО, Сертифікат, Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи, 06.03.2024, 0,5ЄКТС (30год);</p> <p>3. Львівський торговельно-економічний університет, Сертифікат, Педагогічна техніка викладання дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа, 24.05.2024, 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин);</p> <p>4. Edem Resorts Medikal & SPA, Сертифікат, Висококласний сервіс задля успіху, 24.04.2024, 0,5 кредитів ЄКТС (15 годин)</p> <p>Основні публікації:</p> <p>1. Мендела І.Я. Цінова політика дитячих таборів на прикладі Івано-Франківської області в 2020 році. Причорноморські економічні студії. Випуск 51/2020. С. 102–105.</p> <p>2. Мендела І.Я., Жумбей М.М., Румянцева І.Б. Інноваційні стратегії готельних підприємств. Інтелект XXI. Випуск 2/2020. С. 140–143.</p> <p>3. Мендела І.Я. Стратегії онлайн-продажу готельного продукту. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. Вип. 17. Т.2. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. 2021. С. 195–203.</p> <p>4. Мендела І.Я., Жук О.І. Креативне лідерство курортного бренду: ментальна та</p>
--	-------------------	----------------------	---------	--	------------	---

фізична доступність. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. Вип. 18. Т.2. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. 2022. С. 231–238.

5. Румянцева, І. Б., & Мендела, І. Я. (2024). Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (11). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>

6. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.

7. Мендела І.Я. Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 62 с.

8. Мендела І.Я. Управління проектами в сфері гостинності: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 80 с.

9. Мендела І.Я. Навчально-методичний посібник «Брендування курортів» (для студентів РВО «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Курортна справа»). Івано-Франківськ, 2023. 60 с.

10. Мендела І.Я., Румянцева І.Б. Стратегія підприємства готельного бізнесу. Управління економічними процесами на макро- і мікрорівні: проблеми та перспективи вирішення: Матеріали IV міжнародної науково-практичної інтернет-конференція

молодих учених.
Львів. 2020. С. 80–81.

11. Мендела І.Я.
Франшиза у
ресторанному бізнесі:
переваги. Інновації,
тренди та виклики в
індустрії гостинності:
матеріали II
Міжнародної науково-
практичної
конференції (4-5
травня 2023 р.). Львів:
ЛТЕУ, 2023. С.126-128.

12. Мендела І.Я.
Інноваційні
можливості
використання
штучного інтелекту в
ресторанному бізнесі:
від оптимізації
процесів до
покращення взаємодії
з гостями. Матеріали
звітної наукової
вебконференції
викладачів,
докторантів,
аспірантів
університету за 2022
рік Прикарпатського
національного
університету імені
Василя Стефаника, 3–
7 квітня 2023 р., м.
Івано-Франківськ.
Електронне видання.
Івано-Франківськ :
Прикарпат. нац. ун-т
ім. В. Стефаника,
2023. С.53-54.

13. Мендела І.Я.
Штучний інтелект як
засіб конкурентної
переваги в готельному
бізнесі. Пріоритетні
напрями наукових
досліджень в Україні в
умовах воєнного
стану: матеріали
всеукраїнської
науково-теоретичної
конференції до Дня
науки в Україні, Київ,
19 травня 2023 р. К.:
КТГТ, 2023. С.341-343.

14. Мендела І.Я.
Ефективне управління
персоналом у
сучасному бізнесі.
Теорія і практика
розбудови екосистеми
соціальної сфери в
умовах повоєнного
відродження України
[Електронний ресурс]:
зб. тез доповідей
Міжнародної науково-
практичної
конференції (Київ, 17–
18 квітня 2024 р.).
Київ: КНЕУ, 2024.
С.243-245.

15. Мендела І.Я.,
Подольян М.І.
Особливості
інноваційної
комунікаційної
політики в
маркетингу.
Менеджмент та

						<p>маркетинг у складі сучасної економіки, науки, освіти, практики : матеріали XI міжнар. наук.-практ. дистанційної конф., м. Харків, 21 берез. 2024 р. / ред. кол.: В. В. Малий [та ін.]. Харків : НФаУ, 2024. С.459-460.</p> <p>16. Мендела Є.М., Мендела І.Я. Сучасні системи електронного бронювання та резервування. Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XLV-ої Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Копенгаген (Данія): ВАДНД, 07 червня 2024 р. С.224-226.</p> <p>Виконуються пп. 1, 2, 3, 10, 12, 14, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
113735	Мендела Ірина Ярославівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	<p>Диплом спеціаліста, Прикарпатський університет ім. Василя Стефаника, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050108 Маркетинг, Диплом магістра, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 057804, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12ДЦ 036589, виданий 21.11.2013</p>	19	Маркетингова стратегія розвитку курортів України	<p>1. Карпатський національний парк, Довідка, Стратегічне управління курортними територіями в умовах заповідання; брендування курортів і курортних зон на території Карпатського НПП; організація проектно-грантової діяльності у Карпатському НПП, 02.01.2023, 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин);</p> <p>2. НАЗЯВО, Сертифікат, Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи, 06.03.2024, 0,5ЄКТС (30год);</p> <p>3. Львівський торговельно-економічний університет, Сертифікат, Педагогічна техніка викладання дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа, 24.05.2024, 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин);</p> <p>4. Edem Resorts Medikal & SPA, Сертифікат, Висококласний сервіс задля успіху, 24.04.2024, 0,5 кредитів ЄКТС (15 годин)</p> <p>Основні публікації:</p>

1. Мендела І.Я. Цінова політика дитячих таборів на прикладі Івано-Франківської області в 2020 році. Причорноморські економічні студії. Випуск 51/2020. С. 102–105.
2. Мендела І.Я., Мендела Є.М. Маркетингові інновації в готельному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. Вип. 4. С.21–25.
3. Мендела І.Я., Мендела Є.М. «Soft skills» як запорука успішного бізнесу готельно-ресторанних підприємств. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (3). 2022. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2022-3-12-01>
4. Мендела І.Я., Румянцева І.Б. Соціальні медіа в готельно-ресторанному бізнесі. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону: науковий журнал. Івано-Франківськ: Вид-во Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2023. Вип. 19. Т. 2. С.41-48.
5. Мендела Євгенія, Мендела Ірина. Рекламна діяльність готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. International Science Journal of Management, Economics & Finance. Vol. 3, No.4, 2024, pp. 101-108. doi: 10.46299/j.isjmef.20240304.09.
6. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.
7. Мендела І.Я. Маркетинг в соціокультурній діяльності: ситуаційні вправи, тестові завдання: практикум. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 60 с.
8. Мендела І.Я.

Словник ключових термінів з дисципліни «Маркетинг». Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 72 с.

9. Мендела І.Я. Маркетинг готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2022. 56 с.

10. Мендела І.Я. Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 62 с.

11. Мендела І.Я. Маркетингова стратегія розвитку курортів України: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2024. 38 с.

12. Мендела І.Я. Маркетингові стратегії розвитку курортів. Наукове забезпечення технологічного прогресу ХХІ сторіччя: Матеріали міжнародної наукової конференції. Чернівці. 2020. С. 56-57.

13. Масна В.М., Мендела І.Я. Маркетинг вражень як формування додаткової цінності готельних послуг. Формування сучасної науки: методика та практика: Матеріали I Міжнародної студентської наукової конференції (Т.1). Кам'янець-Подільський: ГО «Молодіжна наукова ліга», Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа», 2021 (29 жовтня). С. 20-21.

14. Мендела І.Я. SMM-маркетинг та його переваги. Наука, освіта, технології і суспільство: нові дослідження і перспективи: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 20 вересня 2022 року): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч.2. С. 16-17.

15. Мендела І.Я.

						<p>Екологічний маркетинг готельного підприємства. Сталій розвиток економіки, суспільства та підприємництва [Електронний ресурс]: матеріали Міжнар.наук.-практ. конф., Івано-Франківськ, 27-28 квітня 2023 р./ За ред. І. Перезової. Львів: Видавець Кошовий Б.-П.О., 2023. С.501-503.</p> <p>16. Мендела І.Я., Подолян М.І. Особливості інноваційної комунікаційної політики в маркетингу. Менеджмент та маркетинг у складі сучасної економіки, науки, освіти, практики : матеріали XI міжнар. наук.-практ. дистанційної конф., м. Харків, 21 берез. 2024 р. / ред. кол.: В. В. Малий [та ін.]. Харків : НФаУ, 2024. С.459-460.</p> <p>17. Мендела І.Я. Соціально-відповідальний маркетинг у контексті сталого розвитку. Сталій розвиток складних соціально-економічних систем в умовах сучасних змін та викликів: Збірник тез доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції (Івано-Франківськ, 16-17 травня 2024 року), Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2024. С.327-329.</p> <p>Виконуються пп. 1, 2, 3, 4, 9, 10, 12, 14, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
54769	Новосьолов Олександр Васильович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	<p>Диплом спеціаліста, Прикарпатський університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 2001, спеціальність: Історія, Диплом магістра, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-</p>	18	Інноваційні технології в курортній справі	<p>Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (01.12.2021-01.06.2022), Сертифікат № НВ-22-177, «Інноваційні технології сфери індустрії гостинності: світовий досвід», 01/06/2022 (180 год / 6,0 кредитів ЄКТС) Карпатський національний природний парк (10.10.2022 – 30.12.2022) Довідка № 09 02.01.2023 р</p>

ресторанна
справа,
Диплом
кандидата наук
ДК 051370,
виданий
28.04.2009,
Атестат
доцента 12ДЦ
042101,
виданий
28.04.2015

«Особливості
розробки бізнес плану
комерційної
діяльності закладів
санаторно-курортного
спрямування»,»
Курортні території та
природно-заповідні
фонди як об'єкт
наукової діяльності»,
«Інноваційна
діяльність в
управлінні
курортними
територіями та
природно-заповідним
фондом»
02/01/2023
(180/6,0 кредитів
ЄКТС)
Республіка Латвія,
Університет Латвії
(м.Рига) та
Даугавпілський
університет
25.06.2023–
04.07.2023
Certificate of
participation#
04/07/2023
«Current approaches
and modern
technologies in the
historiography and
source research of
Latvian history and
cultural heritage»
(270/9,0 кредитів
ЄКТС)
Республіка Латвія,
Університет Латвії
(м.Рига) та
Університет Лієпає
27.06.2024–
06.07.2024
Certificate of
participation#
06/07/2024
«Latvia at the
crossroads of European
culture: history and
modernity»
(270/9,0 кредитів
ЄКТС)

Основні публікації:
1. Klapchuk V., Polova
L., Novosiolov O.
Methodology and
Scientific substantiation
of Resort Territory
«Rafaylova» Design in
Ivano-Frankivsk
Region. Restaurant and
Hotel Consulting.
Innovations. 2020. Т. 3.
2. S. 274–285.
2. Klapchuk V., L.
Polyova, Novosiolov O.
Salt Extraction in
Galicia (1867–1914).
Сторінки Історії. 2022.
№55. С.71 - 87.
3. Курилюк С.,
Луцький В.,
Новосьолов
О., Мельник О. Сучасні
аспекти використання
засобів активного
туризму в туристично-

рекреаційній діяльності учнівської молоді. Вісник Прикарпатського університету. Серія: Фізична культура. 2021. Том 1 № 37. С.14-21.

4. Курилюк С, Новосьолов О Nobu: спроба аналізу стилю. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. 458 с. С.113-120.

5. Новосьолов О. Кухня в стилі NOBU: від автентики до новації. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. Том 3. № 9. С. 38–43.

6. Новосьолов О.В. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. (ОПП «Курортна справа»): Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2024. 48 с.

7. Новосьолов О. NOBU: від бізнес-ідеї до глобальної мережі. Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні: збірник матеріалів II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса, 10 жовтня 2024 р.). Одеса, 2024. С.65-69.

8. Velykochyy V., Korchak L., Novosiolov A. Archival sources for studying the history of Broshniv-Osada united territorial community as parts of the area Boykivshchyna. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 72, том 1, 2024. С.28-36. DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/72-1-4>

Виконуються пп. 1, 3, 4, 12, 19 пункту 38

54769	Новосьолов Олександр Васильович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Прикарпатськ ий університет імені Василя Стефаніка, рік закінчення: 2001, спеціальність: Історія, Диплом магістра, Прикарпатськ ий національний університет імені Василя Стефаніка, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 051370, виданий 28.04.2009, Атестат доцента 12ДЦ 042101, виданий 28.04.2015	18	Бізнес- планування підприємств сфери гостинності	Ліцензійних умов. вано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (01.12.2021- 01.06.2022), Сертифікат № НВ-22- 177, «Інноваційні технології сфери індустрії гостинності: світовий досвід», 01/06/2022 (180 год / 6,0 кредитів ЄКТС) Карпатський національний природний парк (10.10.2022 – 30.12.2022) Довідка № 09 02.01.2023 р «Особливості розробки бізнес плану комерційної діяльності закладів санаторно-курортного спрямування»,» Курортні території та природно-заповідні фонди як об'єкт наукової діяльності», «Інноваційна діяльність в управлінні курортними територіями та природно-заповідним фондом» 02/01/2023 (180/6,0 кредитів ЄКТС) Республіка Латвія, Університет Латвії (м.Рига) та Даугавпілський університет 25.06.2023– 04.07.2023 Certificate of participation# 04/07/2023 «Current approaches and modern technologies in the historiography and source research of Latvian history and cultural heritage» (270/9,0 кредитів ЄКТС) Республіка Латвія, Університет Латвії (м.Рига) та Університет Лієпає 27.06.2024– 06.07.2024 Certificate of participation# 06/07/2024 «Latvia at the crossroads of European culture: history and modernity» (270/9,0 кредитів ЄКТС) Основні публікації:
-------	---------------------------------------	---------------------------------------	----------------------	---	----	--	---

1. Klapchuk V., Makaruk I., Novosiolov O., Polyova L. Exploration of ozokerite deposits on the territory of Austrian Galicia: short historical survey. SKHID. November-December 2020 No. 6 (170). P.13-20.
2. Klapchuk V., Polyova L., Novosiolov A. Ethodology and scientific substantiation of resort territory "rafaylova" design in Ivano-Frankivsk region. Restaurant and hotel consulting. Innovations. 2020 Vol. 3 No 2. P. 274 – 285.
3. Klapchuk V., Polova L., Novosiolov O. Methodology and Scientific substantiation of Resort Territory «Rafaylova» Design in Ivano-Frankivsk Region. Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2020. T. 3. # 2. S. 274–285.
4. Klapchuk V., L. Polyova, Novosiolov O. Salt Extraction in Galicia (1867–1914). Сторінки Історії. 2022. №55. С.71 - 87.
5. Курилюк С, Новосьолов О Nobu: спроба аналізу стилю. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельноресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. 458 с. С.113-120.
6. Новосьолов О.В. Бізнес-планування підприємств сфери гостинності: навчально-методичний посібник. (ОПП «Курортна справа»): Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2024. 84 с.
7. Новосьолов О. NOBU: від бізнес-ідеї до глобальної мережі. Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні: збірник матеріалів II Міжнародної науково-практичної

						<p>конференції (м. Одеса, 10 жовтня 2024 р.). Одеса, 2024. С.65-69.</p> <p>8. Velykochyy V., Korchak L., Novosiolov A. Archival sources for studying the history of Broshniv-Osada united territorial community as parts of the area Boykivshchyna. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 72, том 1, 2024. С.28-36. DOI https://doi.org/10.24919/2308-4863/72-1-4.</p> <p>Виконуються пп. 1, 3, 4, 12, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>
198117	Клапчук Володимир Михайлович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1986, спеціальність: Географія, Диплом доктора наук ДД 008455, виданий 01.07.2010, Диплом кандидата наук КН 004877, виданий 24.02.1994, Атестат доцента 12ДЦ 021095, виданий 23.12.2008, Атестат професора 12ПР 009379, виданий 03.04.2014</p>	18	<p>Організація санаторно-курортної справи</p> <p>Львівський торговельно-економічний університет Довідка № 133/16 Підготовка фахівців готельно-ресторанної та курортної справи 01.07.2021 р. 25 кредитів ЄКТС</p> <p>Карпатський національний природний парк, Довідка № 04 Організація і територіальне планування курортів і курортних зон в межах функціональних зон природоохоронних територій, Засоби, способи і особливості управління курортними закладами, Структура та особливості курортів України в умовах рекреаційних зон і природоохоронних територій 02.01.2023 р. 6 кредитів ЄКТС</p> <p>Основні публікації: 1. Klapchuk V., Klapchuk M.. Beer production in Galicia (middle XIXth – the first third of XXth century). Skhidnoevropeyskiy Istorychnyi Visnyk [East European Historical Bulletin]. 2019. #12. S. 26–43. doi:10.24919/2519-058x.12.177546. WoS 2. Klapchuk V., Makaruk I. Salt mining in Galicia (1867–1900). Skhidnoevropeyskiy Istorychnyi Visnyk [East European Historical Bulletin]. 2020. #17. S. 56–68.</p>

DOI: 10.24919/2519-058x.17.218190. WoS

3. Klapchuk V., Makaruk I., Novosiolov O., Polyova L. Exploration of Ozokerite deposits on the territory of Austrian Galicia: Short Historical Survey. *Skhid*. 2020. # 6 (170). S. 13–20. DOI: 10.21847/1728-9343.2020.6(170).218799.

4. Klapchuk V., Polova L., Novosiolov O. Methodology and Scientific substantiation of Resort Territory «Rafaylova» Design in Ivano-Frankivsk Region. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*. 2020. T. 3. # 2. S. 274–285. DOI: 10.31866/2616-7468.3.2.2020.219713.

5. Klapchuk V.M., Klapchuk M.V., Zahnybida R.P., Pozdniakov O.V. Nature conservation areas in Galicia. *Ukrainian Journal of Ecology*. 2019. 9(1). S. 204–209. WoS

6. Klapchuk, V., Polova L., Makaruk, I., Zagnybida R. Assessment of balneological resources for the Needs of Resort accommodation facilities (on the example of Ivano-Frankivsk region) *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*. 2021. Vol. 4. No 1. S. 12–27. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234825>.

7. Klapczuk V., Polova L. Cukrownictwo w Galicji. *Europejski zielony ład – wyzwanie dla rolnictwa / VII konferencja naukowa z cyklu «Nauka i praktyka – rolnictwo różne spojrzenia»*. Chełm., 2023. S. 17–19.

8. Володимир Клапчук, Володимир Дудін, Тарас Клапчук, Леся Польова. Територіальна організація курорту «Яремче» у Надвірнянському районі Івано-Франківської області. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2024. Т. 7. № 1. С. 71–90. DOI: 10.31866/2616-7468.7.1.2024.305957.

9. Готельно-

ресторанна справа :
Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.

10. Клапчук В. М., Клапчук О. Н. Курортництво у Східній Галичині. Eurasian scientific congress. The 10th International scientific and practical conference (October 4–6, 2020) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2020. P. 168–175 (336 p.).

11. Клапчук В. М., Коробейникова Я. С., Палійчук Л. В., Поздняков О. В. Дослідження становлення та розвитку нафтогазопроводів у Галичині в кінці XIX поч. XX ст. в контексті формування програм промислового туризму. Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування : науково-техн. журнал / Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (ІФНТУНГ). Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, № 2(26). 2022. С. 69–81 (156 с.). [https://doi.org/10.31471/2415-3184-2022-2\(26\)-69-81](https://doi.org/10.31471/2415-3184-2022-2(26)-69-81)

12. Клапчук В. М., Котенко Р. М. Стратегія транспортного забезпечення туристів наприкінці 1930-х рр. у Галичині. Innovations and prospects in modern science. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2023. С. 141–144. URL: <https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovations-and-prospects-in-modern-science-13-15-03-2023-stokgolm-shvetsiya-arhiv/>

13. Клапчук В. Цукроваріння у

Галичині XIX – першої третини XX ст.
/ Pro publico bono /
Для загального добра :
на пошану доктора історичних наук,
професора
Володимира Клапчука
з нагоди його 60-річчя : Колективна монографія / Упор. Л.В. Польова, І.Я. Мендела, О.В. Поздняков / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ : Фоліант, 2023. С. 153–175.

14. Клапчук В., Великочий В., Клапчук О., Клапчук Т. Лікувальний центр у Буркуті. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 12–14.

15. Клапчук В., Клапчук О., Польова Л.В. Курорти Східної Галичини (1910–1923). Помежів'я історій. Національні, культурні та туристичні виміри минулого і сьогодення України : Колект. монограф. / За наук. ред. І. Монолатія, Л. Польової. Івано-Франківськ : Лілея-НВ, 2023. С. 209–216 (352 с.).

16. Клапчук В., Коробейникова Я., Польова Л. Застосування результатів первинних досліджень мінеральних вод Східної Галичини в проєктній діяльності місцевих громад. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 72, том 2, 2024. С. 23–29.

17. Клапчук В., Лояк Л., Лояк А. Актуальні тенденції у сфері ресторанного бізнесу м. Івано-Франківська :

реалії та прогнози.
Готельно-ресторанний
бізнес і курортна
справа України :
Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Готельно-
ресторанний бізнес і
курортна справа
України» (Івано-
Франківськ, 6 грудня
2022 р.) /
Прикарпатський
національний
університет імені
Василя Стефаника /
гол. редкол. – проф.
Володимир Клапчук.
Івано-Франківськ,
2022. С. 268–278.
18. Клапчук В.,
Прядко О.
Курортництво Східної
Галичини. Готельно-
ресторанний бізнес і
курортна справа
України : Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Готельно-
ресторанний бізнес і
курортна справа
України» (Івано-
Франківськ, 6 грудня
2022 р.) /
Прикарпатський
національний
університет імені
Василя Стефаника /
гол. редкол. – проф.
Володимир Клапчук.
Івано-Франківськ,
2022. С. 34–47.
19. Клапчук В.,
Румянцева І.,
Румянцев І. Сучасні
тенденції в готельно-
ресторанному бізнесі.
Готельно-ресторанний
бізнес і курортна
справа України :
Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Готельно-
ресторанний бізнес і
курортна справа
України» (Івано-
Франківськ, 6 грудня
2022 р.) /
Прикарпатський
національний
університет імені
Василя Стефаника /
гол. редкол. – проф.
Володимир Клапчук.
Івано-Франківськ,
2022. С. 104–107.
20. Клапчук В.М.
Організація
санаторно-курортної
справи. Курортна
справа : Освітньо-
професійна програма
та робочі програми
навчальних дисциплін
: Навчально-

методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 125–131.

21. Клапчук В.М. Організація санаторно-курортної справи. Силабуси навчальних дисциплін Освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2024. С. 45–48.

22. Клапчук В.М., Дудін В.С., Клапчук Т.В. Територіальна організація курорту «Яремче» у Надвірнянському районі Івано-Франківської області // The 13th International scientific and practical conference «Development trends and improvement of old methods» (December 12–15, 2023) Warsaw, Poland. International Science Group. 2023. С. 438–442. DOI – 10.46299/ISG.2023.2.13 . URL: <https://isg-konf.com/uk/development-trends-and-improvement-of-old-methods/>

23. Клапчук В.М., Коробейникова Я.С. Забуті курорти Прикарпаття: історичний екскурс. Роль біосферних заповідників (резерватів) та інших природоохоронних територій для реалізації в Україні стратегії сталого розвитку. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Україна, м. Рахів, 21 листопада 2023 року). Рахів, 2023. С. 157–162.

24. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система

управління:
підручник. Івано-
Франківськ, 2023. 291
с.
25. Клапчук В.М.,
Польова Л.В.,
Новосьолов О.В.
Видобування солі в
Галичині (1867–1914
рр.). Сторінки історії.
2022. № 55. С. 71–87.
DOI:
<https://doi.org/10.20535/2307-5244.55.2022.269752>
WoS.
26. Курортна справа :
Освітньо-професійна
програма та робочі
програми навчальних
дисциплін :
Навчально-
методичний посібник
/ За заг. ред. проф.
В.М. Клапчука /
[Клапчук В.М.,
Польова Л.В.,
Новосьолов О.В.,
Мендела І.Я.,
Стинська В.В., Лояк
Л.М., Загнибіда Р.П.,
Шикеринець В.В.]/
Факультет туризму,
Прикарпатський
національний
університет імені
Василя Стефаника.
Івано-Франківськ,
2022. 246 с.
27. Польова Л.В.,
Клапчук В.М.
Зародження та
розвиток санаторно-
курортної справи в
Галичині. Zeszyt
Naukowy Prac
Ukrainoznawczych. №
8. Gorzów
Wielkopolski, 2022. S.
53–63.
<http://cwn.ajp.edu.pl/2022/60/>
28. Польова Л.В.,
Клапчук В.М., Чорна
Л.В. Особливості
анімаційних послуг в
санаторно-курортних
закладах. Соціально-
економічні проблеми і
держава. 2024. Вип.
30. № 1. С. 44–54.
URL:
<http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2024/24plvskz.pdf>. DOI :
<https://doi.org/10.33108/sepd2024.01.044>.
29. Чернуха Л.П.,
Клапчук В.М.
Інтенсифікація
використання
мінеральних
лікувальних вод у
санаторно-курортних
закладах / Інтеграція
світових наукових
процесів як основа
суспільного прогресу :
Матеріали VII
Міжнародної науково-
практичної

							конференції (м. Київ, 24–25 листопада 2023 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. Запоріжжя : АА Тандем, 2023. С. 198–201. Виконуються пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19, 20 пункту 38 Ліцензійних умов.
91723	Стинська Вікторія Володимирівна	Професор, Основне місце роботи	Педагогічний факультет	Диплом магістра, Прикарпатський університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010102 Початкове навчання, Диплом доктора наук ДД 009385, виданий 16.12.2019, Диплом кандидата наук ДК 023627, виданий 12.05.2004, Аттестат доцента 12ДЦ 021858, виданий 23.12.2008, Аттестат професора АП 002361, виданий 09.02.2021	21	Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	м. Катовіце, Республіка Польща. Тема: «Едукація та індивідуалізація в закладах освіти» (досвід Wyższa Szkoła Techniczna w Katowicach). (25 червня - 04 жовтня 2020 р.) (180 год.) Сертифікат # 32/10/2020 https://kpibs.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/126/2021/04/25.06-04.10.2020.pdf . Приватний вищий навчальний заклад “Європейський університет”. Тема: “Інноваційні методики і практики в освіті”. (29 лютого – 11 квітня 2024 р.) (180 год.) (6 кредитів ECTS) https://kpibs.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/126/2024/04/stynska-spik-imp0.pdf . Основні публікації: 1. Rusyn H., Stynska V., Matsuk L., Korostelova Y., Stetsyk S. Efficiency of the project method in the development of professional competencies in future teachers. Revista de la universidad del Zulia. 3ª época. Año 12. Nº 35, 2021. P. 303 – 321. URL: https://produccioncientificaluz.org/index.php/ruluz/article/view/37062/ 2. Стинська В., Чепіль М., В., Прокопів Л. Кейс-метод – інновація у підготовці студентів магістратури у закладі вищої освіти. Молодь і ринок. 2023. №4 (212). С.16-19. https://doi.org/10.24919/2308-4634.2023.279115 3. Стинська В. “Перевернута лекція” – інновація у методиці

підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. Гірська школа українських Карпат. 2022. № 27. С. 115 – 121. URL: <https://scijournals.pnu.edu.ua/index.php/msuc/issue/view/323/106>.

4. Стинська В., Карпенко О. Тренінгові технології у практиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. Людинознавчі студії. Серія «Педагогіка». 2021. № 10 (44). 172–177. DOI: <https://doi.org/10.24919/2413-2039.12/44.27>. URL: <http://pedagogy.dspu.in.ua/index.php/pedagogy/article/view/327>

5. Стинська В., Яцишин З., Янків О., Стинський В. Використання цифрових освітніх платформ у процесі підготовки майбутніх викладачів ЗВО. Молодь і ринок. 2021. # 5-6 (191 - 192). С. 21–25. DOI: <https://doi.org/10.24919/2617-0825.5/191.2021>. URL: <http://mir.dspu.edu.ua/issue/view/14426>

6. Стинська В., Прокопів Л. Технології формування лідера у процесі професійної підготовки викладача ЗВО. Освітні обрії. 2021. № 1(52). 119–123 URL: https://ippo.if.ua/images/stories/Obrii_Osvit_Zag/obrii1_21.pdf

7. Стинська В. Моделювання професійної діяльності майбутніх викладачів закладів вищої освіти. Нові технології навчання. 2020. Вип. 94. 315–319. URL: <https://imzo.gov.ua/osvita/pozashkilna-osvita-ta-vihovna-robotu/materialy-naukovo-praktychnykh-konferentsiy/>

8. Стинська В., Прокопів Л. Інноваційні методики викладання дисциплін у ЗВО в процесі магістерської підготовки. Гірська школа українських Карпат. 2020. № 22. 145–150. <https://doi.org/10.15330/msuc.2020.22.145-149> URL: <https://scijour>

nals.pnu.edu.ua/index.php/msuc/issue/view/.
9. Актуальні проблеми розвитку вищої освіти: навч.-метод. посіб. / [За заг. ред. В.Стинської, Л.Прокопів]. Авт.кол.: Стинська В.В., Прокопів Л.М., Завгородня Т.К., Нагачевська З.І., Савчук Б.П., Стражнікова І.В., Єгорова І.В., Ковальчук В.М., Салига Н.М. [Електронне видання]. Івано-Франківськ, 2021. 450 с.
URL:<https://kpibs.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/126/2021/09/Актуальні-проблеми-розвитку-вищої-освіти.pdf>.

10. Stynska V., Kondur O. Strategies of professional preparation of the competitive specialist in the conditions of information environment. Contemporary technologies in the educational process. Education in the post-coronavirus world: the place of information and innovative technologies. Monografia. Katowice Publishing House of Katowice School of Technology. Monografia. 2020. Katowice. С. 75–81. URL: <http://www.wydawnictwo.wst.pl/uploads/files/83e9d88fa92c2215d9d7a9e1c031c547.pdf>

11. Збірник тестів з курсу «Педагогіка»: навчально-методичний посібник / За заг.ред. Л.Прокопів, В.Стинської. Івано-Франківськ, 2023. 230 с.

12. Стинська В. Методика викладання у вищій школі: навчальний посібник. [Електронне видання]. Івано-Франківськ, 2022. 180 с. URL: <https://kpibs.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/126/2023/02/Навчальний-посібник-на-сайт.pdf>.

13. Стинська В. Теорія і практика вищої професійної освіти в Україні: навчально-

						<p>методичний посібник. [Електронне видання]. Івано-Франківськ, 2021. 250 с. URL: https://kpiibs.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/126/2021/04/Навчально-методичний-посібник-Теорія-і-практика-вищої-професійної-освіти-в-Україні.pdf.</p> <p>14. Стинська В. Особливості використання інтерактивних технологій навчання у процесі магістерської підготовки. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 223 – 229.</p> <p>Виконуються пп. 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 20 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
175718	Лояк Лілія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	<p>Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти "Київський університет туризму, економіки і права", рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 015853, виданий 10.10.2013, Атестат доцента 12ДЦ 046310, виданий 25.02.2016</p>	18	Креатив ресторанних технологій	<p>Карпатський національний природний парк, Довідка № 10 Управління персоналом у курортних рекреаційних закладах на території національного парку 02.01.2023 р. 6 кредитів ЄКТС</p> <p>Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника Підвищення кваліфікації Сертифікат СА23 №00016 Ключові елементи формування проектної заявки 09.02-16.02.2023</p> <p>Підвищення кваліфікації на тему: «Modern methods and technologies of education in EU higher educational institutions» в рамках тижня Європейської</p>

освіти 2023 (Обсяг: 30 год.). Варна (Болгарія), 21.07-02.08.2023.

Львівський торговельно-економічний університет
Навчання та підвищення кваліфікації (стажування)
Сертифікат №111/16
«Педагогічна техніка викладання дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (180 годин (6 кредитів ЄКТС))
08.04-20.05.2024

Підвищення кваліфікації на тему: «Високочасний сервіс задля успіху» в Edem Resorts Medikal & SPA (Обсяг: 15 год (0,5 кредиту ЄКТС)), 24.04.2024.

Основні публікації:
1. Лояк Л., Загнибіда Р., Бурчак С.
Актуальність та тенденції кулінарного дизайну у технології високої кухні.
Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С.124–135.
2. Загнибіда Р., Лояк Л. Сучасний стан діяльності підприємств сфери ресторанного господарства в умовах війни. Сталий розвиток економіки, суспільства та підприємництва [Електронний ресурс]: матеріали Міжнар.наук.-практ. конф., Івано-Франківськ, 27–28 квітня 2023 р./ За ред. І. Перезової. Львів: Видавець Кошовий Б.-П.О., 2023. С. 711–713.
3. Лояк Л. М.,

Бобкович І. І. Стан та пріоритети діяльності закладів ресторанного господарства Івано-Франківська в сучасних умовах. Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (23-24 листопада 2023 р.). Львів : ЛТЕУ, 2023. С. 81–84.

4. Лояк Л. М., Боднарчук Л. Т. Актуальні тенденції функціонування закладів ресторанного господарства на курорті «Буковель». International scientific-practical conference “Science, education, technology and society: problems and prospects”: conference proceedings (Bratislava, Slovakia, October 12, 2023). Bratislava, Slovakia: Scholarly Publisher ICSSH, 2023. P. 34–36.

5. Усатенко А.В., Лояк Л.М. Гастрономічна спадщина Покуття та перспективи розвитку туризму. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XIII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 16-17 травня 2024р., О.: ОНТУ, 2024. С. 11–14 с.

6. Svitlana Vasylchak, Uliana Petrynyak, Liliia Loiak, Raisa Zagnybida, Olena Khomiv, Iryna Hnatenko*State regulation of employment in the labor market of territorial communities in the conditions of innovative development of entrepreneurship: aspects of management. Journal of Hygienic Engineering and Design. Volume 40. P.304–311.
<https://keypublishing.org/jhed/jhed-volumes/jhed-volume-40-fpp-27-svitlana-vasylchak-uliana-petrynyak-liliia-loiak-raisa-zagnybida-olena-khomiv-iryna-hnatenko-2022-state-regulation-of-employment-in-the-labor-market-of->

territori/ .Scopus
7. Загнибіда Р.П.,
Лояк Л.М.
Гастрономічний
туризм Прикарпаття:
сучасний тренд та
перспективи розвитку.
Zeszytu Naukowego
Prac Ukrainoznawczych
2022. NR 9.С. 81–93.
[https://zeszytnaukowy.
ajp.edu.pl/resources/ht
ml/cms/MAINPAGE](https://zeszytnaukowy.ajp.edu.pl/resources/html/cms/MAINPAGE)
8. Лілія Лояк, Раїса
Загнибіда.
Гастрономічний
туризм та автентична
кухня Покуття.
Помежів 'я історій.
Націотворчі,
культурні та
туристичні виміри
минулого і сьогодення
України: Колект.
Монограф. / Заг. наук.
ред. І. Монолатія,
Л.Польової. Івано-
Франківськ. Лілея-НВ,
2023. С.231–243.
9. Лояк Л. М.
Маркетингові
інструменти
управління розвитком
підприємств
ресторанного
господарства курорту
«Буковель». Зб. наук.
праць "Формування
ринкових відносин в
Україні". Київ. 2020.
№ 6 (229). С. 122–128.
10. Лояк Л., Загнибіда
Р., Бурчак С.
Стратегічні орієнтири
кухні Гуцульщини:
можливості і
перспективи для
розвитку
гастрономічного
туризму / Pro publico
bono / Для загального
добра: на пошану
доктора історичних
наук, професора
Володимира Клапчука
з нагоди його 60-
річчя: Колективна
монографія / Упор.
Л.В. Польова, І.Я.
Мендела, О.В.
Поздняков /
Прикарпатський
національний
університет імені
Василя Стефаника.
Івано-Франківськ:
Фоліант, 2023. С. 272–
284.
11. Лояк Л.М. Висока
кухня. Курортна
справа: Освітньо-
професійна програма
та робочі програми
навчальних
дисциплін:
Навчально-
методичний посібник
/ За заг. ред. проф.
В.М. Клапчука /
Факультет туризму,
Прикарпатський

						<p>національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 35–42.</p> <p>12. Лояк Л.М. Креатив у ресторанних технологіях. Курортна справа: Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін: Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 81–90.</p> <p>13. Лояк Л.М. Лакшері сервіс. Курортна справа: Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін: Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 100–106.</p> <p>14. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П. Ресторанне господарство Прикарпаття: національна автентичність та світові тренди. Zeszytu Naukowego Prac Ukrainoznawczych 2020. nr 5. С.53-65.</p> <p>15. Субота М.В., Іванишин В.В., Лояк Л.М. Формування цілей сталого розвитку санаторно-курортних закладів 3б. наук. праць "Формування ринкових відносин в Україні". Київ. 2020. № 11 (234). С. 117–124.</p> <p>16. Субота М.В., Соловій С.Б., Лояк Л.М. Інтегрована система управління розвитком санаторно-курортних підприємств. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. Одеса. 2020. Т.25. Вип.6 (85). С.171–176.</p> <p>Виконуються пп. 1, 4, 10, 12, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
41497	Польова	Доцент,	Факультет	Диплом	16	Обслуговуванн	Карпатський

	<p>Леся Василівна</p>	<p>Основне місце роботи</p>	<p>туризму</p>	<p>магістра, Прикарпатськ ий університет ім. Василя Стефаника, рік закінчення: 2003, спеціальність: 030502 Мова та література (польська), Диплом магістра, Прикарпатськ ий національний університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 066172, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12ДЦ 036590, виданий 21.11.2013</p>	<p>я у закладах розміщення курортного типу</p>	<p>національний природний парк, Довідка № 06 Тема - підготовка фахівців готельно- ресторанної та курортної справи. 02.01.2023 р. 6 кредитів ЄКТС</p> <p>Івано-Франківський національно- технічний університет нафти і газу, Довідка №НВ-22-159 від 04 жовтня 2021 р. до 04 лютого 2022 р. («Курортна справа», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Географія туризму», «Міжнародний туризм»). Тривалість 360/12 годин/кредит ЄКТС.</p> <p>Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника за програмою підвищення кваліфікації Проектно-освітнього центру «Агенти змін» за темою: «Ключові елементи формування проектної заявки» в обсязі 1 кредит ЄКТС. Термін: 09 лютого 2023 року по 16 лютого 2023 року. Тривалість: 1 кредит ЄКТС. СА23 №00007. -</p> <p>Підвищення кваліфікації на тему: «Modern methods and technologies of education in EU higher educational institutions» в рамках тижня Європейської освіти 2023 (Обсяг: 30 год.). Варна (Болгарія), 21.07- 02.08.2023.</p> <p>Підвищення кваліфікації за темою «Педагогічна техніка викладання дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на кафедрі туризму та готельно- ресторанної справи (180 год (6 кредитів ЄКТС)) Львівського товгovelно- економічного університету (наказ №58/02 від 04.04.2024 р.»</p> <p>Підвищення</p>
--	---------------------------	-------------------------------------	----------------	--	--	--

кваліфікації за
напрямом: тренінг-
стажування
«Особистий бренд
викладача».
Загальний обсяг 30
год (1,0 кредит ЄКТС)
з 16-17 травня 2024 р.
№ІПО-24-35.
Наказ №533 від
24.07.2024.

Закінчила курс
«Експерт з
акредитації освітніх
програм: онлайн
тренінг та Як
написати якісний звіт
про результати
акредитаційної
експертизи освітньої
програми».
Сертифікат виданий
18.06.2024 р.
Національним
агенством із
забезпечення якості
вищої освіти.
(Prometheus) (ЄКТС
0,2 кредита)
Наказ №533 від
24.07.2024.

Основні публікації:
1. Польова Л.В.,
Гуменюк Г.М.,
Ткачівська І.М.,
Гуменюк А.І.
Соціальні мережі як
засіб просування
туристичного
продукту в Україні
[Електронний ресурс].
Соціально-економічні
проблеми і держава.
2022. Вип. 2 (27). С.
15-24. Режим доступу:
[http://sepd.tntu.edu.ua
/images/stories/pdf/20
22/22plvpvu.pdf](http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2022/22plvpvu.pdf)
2. Lesya Polova,
Volodymyr Klapchuk.
Specyfika organizacji
usług gościnności dla
osób z możliwościami
ograniczonymi.
Międzynarodowej
Konferencji Naukowej:
Dziedzictwo
Kulturowe Pogranicza.
Gorzów Wielkopolski.
2021.
3. Lesya Polova.
Practical training of
hospitality specialists in
the conditions of
digitalization. XVII
International scientific
conference
“Digitalisation of the
science, education,
business and tourism”.
Varna University of
Management, Bulgaria.
2021. S.82-87.
4. Польова Л.В.
Обслуговування в
сучасних умовах та
конкурентоспроможні
сть персоналу.
Регіональні

особливості розвитку невинробничої сфери в умовах кризи: Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Харків : УПА, ХТЕІ УПА, 2021. С.62-64.

5. Польова Л.В. Інклюзивні послуги у курортній сфері. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 75–81.

6. Польова Л.В., Клапчук В.М. Особливості мотивації персоналу на підприємствах сфери послуг. Психологія та туризм: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. К.:ТОВ«Геопринт», 2022. С.124-127.

7. Polova L.V. Information technologies in the hotel and restaurant industry. International Scientific Conference "Information and communication technologies in education, tourism industry, business and other areas: current

8. Польова Л.В. Обслуговування у курортних закладах розміщення. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 119–125.

9. Польова Л.В., Вербищук О.О. Сучасні технології обслуговування у ресторанному господарстві. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Івано-Франківськ,

2022. С. 204-211.
10. Польова Л.В., Максименко І. Безконтактні послуги гостинності. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Івано-Франківськ, 2022. С. 215-218.
11. Польова Л.В. Організація SPA у курортних готелях. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 179–184.
12. Польова Л.В. Wellness-технології у відпочинкових закладах. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 184–189.
13. Польова Л.В. Мотивація персоналу в закладах розміщення як чинник підвищення якості послуг. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Збірник тез доповідей. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. С. 100-102.
14. Клапчук В., Дудін В., Клапчук Т., Польова Л. Територіальна організація курорту «Яремче» у Надвірнянському районі Івано-Франківської області. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Том 7, випуск 1. 2024. С.71-91.
15. Чорна Л.В., Ковальська Л.В., Польова Л.В. Розвиток франчайзингу в туризмі в постковідний період: світова та вітчизняна практика. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2(89). 2024. С.337-354.

							<p>16. Польова Л.В., Клапчук В.М., Чорна Л.В. Особливості анімаційних послуг в санаторно-курортних закладах. Електронне наукове фахове видання Соціально-економічні проблеми і держава. Випуск 1 (30), 2024. С.44-55.</p> <p>Виконуються пп. 1, 4, 8, 12, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>
41497	Польова Леся Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	<p>Диплом магістра, Прикарпатський університет ім. Василя Стефаника, рік закінчення: 2003, спеціальність: 030502 Мова та література (польська), Диплом магістра, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, рік закінчення: 2023, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 066172, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12ДЦ 036590, виданий 21.11.2013</p>	16	Міжнародна готельна індустрія	<p>Карпатський національний природний парк, Довідка № Об Тема - підготовка фахівців готельно-ресторанної та курортної справи. 02.01.2023 р. 6 кредитів ЄКТС</p> <p>Івано-Франківський національно-технічний університет нафти і газу, Довідка №НВ-22-159 від 04 жовтня 2021 р. до 04 лютого 2022 р. («Курортна справа», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Географія туризму», «Міжнародний туризм»). Тривалість 360/12 годин/кредит ЄКТС.</p> <p>Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника за програмою підвищення кваліфікації Проектно-освітнього центру «Агенти змін» за темою: «Ключові елементи формування проєктної заявки» в обсязі 1 кредит ЄКТС. Термін: 09 лютого 2023 року по 16 лютого 2023 року. Тривалість: 1 кредит ЄКТС. СА23 №00007.</p> <p>- Підвищення кваліфікації на тему: «Modern methods and technologies of education in EU higher educational institutions» в рамках тижня Європейської освіти 2023 (Обсяг: 30 год.). Варна (Болгарія), 21.07-02.08.2023.</p> <p>Підвищення кваліфікації за темою</p>

«Педагогічна техніка викладання дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи (180 год (6 кредитів ЄКТС)) Львівського торговельно-економічного університету (наказ №58/02 від 04.04.2024 р.»

Підвищення кваліфікації за напрямом: тренінг-стажування «Особистий бренд викладача». Загальний обсяг 30 год (1,0 кредит ЄКТС) з 16-17 травня 2024 р. №ІПО-24-35. Наказ №533 від 24.07.2024.

Закінчила курс «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг та Як написати якісний звіт про результати акредитаційної експертизи освітньої програми». Сертифікат виданий 18.06.2024 р. Національним агенством із забезпечення якості вищої освіти. (Prometheus) (ЄКТС 0,2 кредита) Наказ №533 від 24.07.2024.

Основні публікації:
1. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосьолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.]/ Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с. (4,1 друк. арк.)
2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Оцінка територій та об'єктів ПЗФ України в Івано-Франківській області для рекреаційних

потреб. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, Харків: НУБІП України. 2022. С.25-27.

3. Польова Л.В. Готельний ринок світу. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 58–64.

4. Польова Л.В. Моніторинг курортів України. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 114–119.

5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

6. Польова Л.В., Клапчук В.М. Світове готельне господарство. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 67–70.

7. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туристичні центри світу. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 276–280.

8. Польова Л.В. Застосування зарубіжного досвіду та

						<p>особливостей реалізації державної політики в сфері культури. Актуальні проблеми європейської та євроатлантичної інтеграції України: Матеріали XVII регіональної науково-практичної конференції. Дніпро: НТУ ДП, 2020. С.345-349.</p> <p>9. Ковальська Л. В., Чорна Л. В., Шука Г. П., Польова Л. В., Михайлюк В.В. Географія рекреації та туризму: теоретичні та прикладні питання. Географія та туризм: науковий журнал. Альфа-ШК, 2021. Вип. 61. С.3-11.</p> <p>10. Польова Л.В., Гуменюк Г.М. Інтернет-маркетинг в готельній сфері. Наука і техніка сьогодні. № 2(30) 2024. С.403-415.</p> <p>11. Чорна Л.В., Ковальська Л.В., Польова Л.В. Розвиток франчайзингу в туризмі в постковідний період: світова та вітчизняна практика. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2(89). 2024. С.337-354.</p> <p>12. Польова Л.В., Клапчук В.М., Чорна Л.В. Особливості анімаційних послуг в санаторно-курортних закладах. Електронне наукове фахове видання Соціально-економічні проблеми і держава. Випуск 1 (30), 2024. С.44-55.</p> <p>Виконуються пп. 1, 4, 8, 12, 19 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
198117	Клапчук Володимир Михайлович	Завідувач кафедру, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1986, спеціальність: Географія, Диплом доктора наук ДД 008455, виданий 01.07.2010,	18	Територіальне планування курортних місцевостей	<p>Львівський торговельно-економічний університет Довідка № 133/16 Підготовка фахівців готельно-ресторанної та курортної справи 01.07.2021 р. 25 кредитів ЄКТС</p> <p>Карпатський національний природний парк, Довідка № 04 Організація і територіальне планування курортів і</p>

Диплом
кандидата наук
КН 004877,
виданий
24.02.1994,
Атестат
доцента 12ДЦ
021095,
виданий
23.12.2008,
Атестат
професора
12ПР 009379,
виданий
03.04.2014

курортних зон в
межах
функціональних зон
природоохоронних
територій, Засоби,
способи і особливості
управління
курортними
закладами, Структура
та особливості
курортів України в
умовах рекреаційних
зон і
природоохоронних
територій
02.01.2023 р.
6 кредитів ЄКТС

Основні публікації:
1. Klapchuk V., Polova L., Novosiolov O. Methodology and Scientific substantiation of Resort Territory «Rafaylova» Design in Ivano-Frankivsk Region. Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2020. Т. 3. # 2. S. 274–285. DOI: 10.31866/2616-7468.3.2.2020.219713.
2. Klapchuk, V., Polova L., Makaruk, I., Zagnybida R. Assessment of balneological resources for the Needs of Resort accommodation facilities (on the exanple of Ivano-Frankivsk region) Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2021. Vol. 4. No 1. S. 12–27. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234825>.
3. Володимир Клапчук, Володимир Дудін, Тарас Клапчук, Леся Польова. Територіальна організація курорту «Яремче» у Надвірнянському районі Івано-Франківської області. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2024. Т. 7. № 1. С. 71–90. DOI: 10.31866/2616-7468.7.1.2024.305957.
4. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.
5. Клапчук В. М., Коробейникова Я. С.,

Палійчук Л. В.,
Поздняков О. В.
Дослідження становлення та розвитку нафтогазопроводів у Галичині в кінці XIX поч. XX ст. в контексті формування програм промислового туризму. Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування : науково-техн. журнал / Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (ІФНТУНГ). Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, № 2(26). 2022. С. 69–81 (156 с.). [https://doi.org/10.31471/2415-3184-2022-2\(26\)-69-81](https://doi.org/10.31471/2415-3184-2022-2(26)-69-81)

6. Клапчук В. М., Котенко Р. М. Стратегія транспортного забезпечення туристів наприкінці 1930-х рр. у Галичині. Innovations and prospects in modern science. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2023. С. 141–144. URL: <https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovations-and-prospects-in-modern-science-13-15-03-2023-stokholm-shvetsiya-arhiv/>.

7. Клапчук В., Великочий В., Клапчук О., Клапчук Т. Лікувальний центр у Буркуті. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 12–14.

8. Клапчук В., Коробейникова Я., Польова Л. Застосування

результатів первинних досліджень мінеральних вод Східної Галичини в проєктній діяльності місцевих громад. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 72, том 2, 2024. С. 23–29.

9. Клапчук В.М. Територіальне планування курортних місцевостей. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 189–194.

10. Клапчук В.М. Територіальне планування курортних місцевостей. Силабуси навчальних дисциплін Освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2024. С. 57–60.

11. Клапчук В.М., Бегмета В.В. Сучасний стан санаторно-курортної бази Львівської області // European scientific congress. Proceedings of the 11th International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2023. Pp. 233–239. URL: <https://sci-conf.com.ua/xi-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-european-scientific-congress-27-29-11-2023-madrid-ispaniya-arhiv/>.

12. Клапчук В.М., Горбатова А.А. Перспективи спорудження туристично-рекреаційного комплексу

						<p>«Свидовець». Actual trends of modern scientific research : Abstracts of V International Scientific and Practical Conference Munich, Germany (November 8-10, 2020) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2020. S. 178–184.</p> <p>13. Клапчук В.М., Дудін В.С., Клапчук Т.В. Територіальна організація курорту «Яремче» у Надвірнянському районі Івано-Франківської області // The 13th International scientific and practical conference «Development trends and improvement of old methods» (December 12–15, 2023) Warsaw, Poland. International Science Group. 2023. С. 438–442. DOI – 10.46299/ISG.2023.2.13 . URL: https://isg-konf.com/uk/development-trends-and-improvement-of-old-methods/</p> <p>14. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.</p> <p>15. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.]/ Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с.</p> <p>Виконуються пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19, 20 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
198117	Клапчук Володимир Михайлович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет туризму	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового	18	Управління курортами	Львівський торговельно-економічний університет Довідка № 133/16

Червоного
Прапора
державний
університет,
рік закінчення:
1986,
спеціальність:
Географія,
Диплом
доктора наук
ДД 008455,
виданий
01.07.2010,
Диплом
кандидата наук
КН 004877,
виданий
24.02.1994,
Атестат
доцента 12ДЦ
021095,
виданий
23.12.2008,
Атестат
професора
12ПР 009379,
виданий
03.04.2014

Підготовка фахівців
готельно-ресторанної
та курортної справи
01.07.2021 р.
25 кредитів ЄКТС

Карпатський
національний
природний парк,
Довідка № 04
Організація і
територіальне
планування курортів і
курортних зон в
межах
функціональних зон
природоохоронних
територій, Засоби,
способи і особливості
управління
курортними
закладами, Структура
та особливості
курортів України в
умовах рекреаційних
зон і
природоохоронних
територій
02.01.2023 р.
6 кредитів ЄКТС

Основні публікації:
1. Klapchuk V.,
Makaruk I., Novosiolov
O., Polyova L.
Exploration of
Ozokerite deposits on
the territory of Austrian
Galicia: Short Historical
Survey. Skhid. 2020. #
6 (170). S. 13–20. DOI:
10.21847/1728-
9343.2020.6(170).21879
9.
2. Klapchuk V.M.,
Klapchuk M.V.,
Zahnybida R.P.,
Pozdniakov O.V. Nature
conservation areas in
Galicia. Ukrainian
Journal of Ecology.
2019. 9(1). S. 204–209.
WoS
3. Klapchuk, V., Polova
L., Makaruk, I.,
Zahnybida R.
Assessment of
balneological resources
for the Needs of Resort
accommodation
facilities (on the
example of Ivano-
Frankivsk region)
Restaurant and Hotel
Consulting.
Innovations. 2021. Vol.
4. No 1. S. 12–27. DOI:
<https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234825>.
4. Володимир
Клапчук, Володимир
Дудін, Тарас Клапчук,
Леся Польова.
Територіальна
організація курорту
«Яремче» у
Надвірнянському
районі Івано-
Франківської області.
Ресторанний і

готельний консалтинг. Інновації. 2024. Т. 7. № 1. С. 71–90. DOI: 10.31866/2616-7468.7.1.2024.305957.

5. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.

6. Клапчук В. М., Коробейникова Я. С., Палійчук Л. В., Поздняков О. В. Дослідження становлення та розвитку нафтогазопроводів у Галичині в кінці XIX поч. XX ст. в контексті формування програм промислового туризму. Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування : науково-техн. журнал / Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу (ІФНТУНГ). Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, № 2(26). 2022. С. 69–81 (156 с.). [https://doi.org/10.31471/2415-3184-2022-2\(26\)-69-81](https://doi.org/10.31471/2415-3184-2022-2(26)-69-81)

7. Клапчук В., Коробейникова Я., Польова Л. Застосування результатів первинних досліджень мінеральних вод Східної Галичини в проєктній діяльності місцевих громад. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 72, том 2, 2024. С. 23–29.

8. Клапчук В., Лояк Л., Лояк А. Актуальні тенденції у сфері ресторанного бізнесу м. Івано-Франківська : реалії та прогнози. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) /

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 268–278.

9. Клапчук В., Румянцева І., Румянцев І. Сучасні тенденції в готельно-ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 104–107.

10. Клапчук В.М. Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу та курортними територіями. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 212–218.

11. Клапчук В.М. Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу. Силабуси навчальних дисциплін Освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2024. С. 61–64.

12. Клапчук В.М., Бегмега В.В. Сучасний

стан санаторно-курортної бази Львівської області // European scientific congress. Proceedings of the 11th International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Madrid, Spain. 2023. Pp. 233–239. URL: <https://sci-conf.com.ua/xi-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-european-scientific-congress-27-29-11-2023-madrid-ispaniya-arhiv/>.

13. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.

14. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

15. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.]/ Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с.

16. Польова Л.В., Клапчук В.М. Особливості мотивації персоналу на підприємствах сфери послуг. Психологія та туризм: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. К.: ТОВ «Геопринт», 2022. С. 124–127.

17. Польова Л.В., Клапчук В.М. Соціальні мережі як

						<p>засіб для сфери туризму. Інновації, тренди та виклики в індустрії гостинності: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: ЛТЕУ, 2023. С. 175–179.</p> <p>18. Польова Л.В., Клапчук В.М., Чорна Л.В. Особливості анімаційних послуг в санаторно-курортних закладах. Соціально-економічні проблеми і держава. 2024. Вип. 30. № 1. С. 44–54. URL: http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2024/24plvskz.pdf. DOI : https://doi.org/10.33108/sepd2024.01.044.</p> <p>19. Чернуха Л.П., Клапчук В.М. Інтенсифікація використання мінеральних лікувальних вод у санаторно-курортних закладах / Інтеграція світових наукових процесів як основа суспільного прогресу : Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 24–25 листопада 2023 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. Запоріжжя : АА Тандем, 2023. С. 198–201.</p> <p>Виконуються пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19, 20 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>	
59284	Поздняков Олександр Вікторович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет туризму	<p>Диплом магістра, Прикарпатський університет ім. Василя Стефаника, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030502 Мова та література (німецька), Диплом кандидата наук ДК 065394, виданий 26.01.2011, Атестат доцента 12ДЦ 034612, виданий 28.03.2013</p>	10	Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі	<p>1. Collegium Civitas (м. Варшава, Республіка Польща), certificate № 45/2021 of completion of an international postgraduate practical internship, “Internationalization of Higher Education. Organization of the educational process and innovative teaching methods in higher education institutions in Poland”, 30.07.2021 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин);</p> <p>2. Куявський університет у Влоцлавеку (м. Влоцлавек, Республіка Польща), certificate № FSI-61720-KSW, the scientific and pedagogical internship, subject area</p>

“Philological Sciences”, 17.10.2021 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин);

3. Куявський університет у Влоцлавеку (м. Влоцлавек, Республіка Польща), certificate № FSI-301219-KSW, міжнародне науково-педагогічне стажування “Особливості модернізації системи філологічної освіти” за спеціальністю 035 «Філологія», 12.03.2023 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин) – результати стажування визнано Вченою радою Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (наказ №280 від 09.05.2023р.)

4. Стажування (комплексне підвищення кваліфікації) у рамках курсів «Критичне мислення для освітян», «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів», «Медіаграмотність для освітян», «Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти», пройдених на платформі Prometheus. Загальний обсяг – 7,6 кредитів ЄКТС (230 год.) Результати визнано Вченою радою Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (наказ №533 від 24.07.2024р.).

Основні публікації:

1. Apelt H., Zhumbei M., Pozdniakov O., Poznanskyu R., Savchuk N. Role of intercultural communicative competence formation in teaching foreign languages to students of hospitality and tourism specialties. *Conhecimento & Diversidade*. Niterói: jan./mar. 2023. v. 15, n. 36. pp. 570-586. WoS
2. Pozdniakov O.V. Key challenges of teaching foreign languages in terms of their mutual impact. *Сучасні дослідження з*

іноземної філології:
зб. наук. пр. Ужгород:
Гельветика, 2022.
Вип. 1 (23). С. 280-
289. DOI:
10.32782/2617-
3921.2023.23.280-288

3. Pozdniakov O.V.
Slang as means of
communication at
different stages of
socio-age development.
Закарпатські
філологічні студії.
Ужгород: Гельветика,
2022. Вип. 24. Т. 2. С.
65-69. DOI:
10.32782/tps2663-
4880/2022.24.2.13

4. Pozdniakov O.V.
Transfer of meaning in
formation of
adolescents' language
subcode. Сучасні
дослідження з
іноземної філології:
зб. наук. пр. Ужгород:
Гельветика, 2024.
Вип. 1 (25). С. 121-129.
DOI: 10.32782/2617-
3921.2024.25.121-129

5. Поздняков О.
Формування
іншомовної
компетентності
здобувачів освіти
галузі знань "Сфера
обслуговування":
лінгвокультурний
аспект. Актуальні
питання гуманітарних
наук: міжвузівський
збірник наукових
праць молодих вчених
Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка /
[редактори-
упорядники М.
Пантюк, А. Душний,
В. Ільницький, І.
Зимомря]. Дрогобич:
Видавничий дім
"Гельветика", 2024.
Вип. 75. Т. 2. С. 305-
311.

6. Поздняков О.В.
Вивчення іноземних
мов як компонент
підготовки фахівців
сфери гостинності.
Матеріали
Міжнародної
науково-практичної
конференції
«Викладання
іноземних мов в
Україні та за її
межами: досвід і
виклики». Івано-
Франківськ: НАІР,
2019. С. 229-232.

7. Pozdniakov O.V.
Learning substandard
vocabulary at
developing intercultural
communicative
competence of
hospitality students.

Міжкультурна комунікація в контексті глобалізаційного діалогу: стратегії розвитку : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 25–26 листопада 2022 р., м. Одеса. Ч. 3. – Львів – Торунь : LihaPres, 2022. – С. 307-309. DOI: 10.36059/978-966-397-281-7-89

8. Pozdniakov O.V. Teaching foreign languages for tourism and hospitality students. Scientific and pedagogical internship «Formation of modern philological education in the EU countries and its influence on national identity» : Internship proceedings, May 16 – June 26, 2022. Wloclawek : Baltija Publishing, 2022. С. 71-74.

9. Pozdniakov O. Switching direct and indirect types of communication in hospitality industry. Сталий розвиток економіки, суспільства та підприємництва : матеріали Міжнар.наук.-практ. конф., Івано-Франківськ, 27-28 квітня 2023 р./ За ред. І. Перезової. Львів: Кошовий Б.-П.О., 2023. pp. 801-803.

10. Поздняков О.В. Особливості формування іншомовної соціально-комунікативної компетентності при підготовці фахівців сфери гостинності. Соціальні комунікації: інструменти, технологія і практика : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 28–29 квітня 2023 р. Львів – Торунь : Liha-Pres, 2023. С. 88-91. DOI: 10.36059/978-966-397-313-5-23

11. Поздняков О.В. Роль вивчення субстандартної лексики у формуванні міжкультурної комунікативної компетенції фахівців сфери гостинності. Scientific and pedagogical internship "Particularities of modernizing the system

of philological education" : Internship proceedings, January 30 - March 12, 2023. Włocławek, 2023. С. 77-81.

12. Pozdniakov O. Using social networks' vocabulary in teaching foreign languages for tourism and hospitality students. Грааль науки: міжнар. наук. журнал. Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа», 2024. № 38. С. 340-341. DOI: 10.36074/grail-of-science.12.04.2024.058

13. Pozdniakov O.V. Pragmatic aspect of learning mass-media vocabulary at developing students' foreign language communicative competence (on the example of the field of study "Services"). The latest development trends in philological science and education (February 7–8, 2024. Riga, the Republic of Latvia) : International scientific conference. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2024. pp. 216-219. DOI: 10.30525/978-9934-26-404-7-61

14. Поздняков О.В. Застосування фахових текстів для розвитку іншомовної комунікативної компетентності студентів галузі знань "Сфера обслуговування". Грааль науки: міжнар. наук. журнал. Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», 2024. № 39. С. 553-556. DOI: 10.36074/grail-of-science.10.05.2024.083

15. Поздняков О.В. Іншомовна підготовка фахівців галузі знань "Сфера обслуговування" в контексті неоднорідності комунікативних стилів. Грааль науки: міжнар. наук. журнал. Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», 2024. № 39. С. 618-620. DOI: 10.36074/grail-of-science.10.05.2024.095

16. Поздняков О.В.,

						<p>Приймак Л.Б. Prüfungstraining: Texte, Themen, Aufgaben. Для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа», вид. 2-е, доопрац. і доп.. Івано-Франківськ, 2019. С. 4-24, 42-67.</p> <p>17. Поздняков О.В. Diversity of Ukrainian nature: Ukraine's national parks and nature reserves. Збірник текстів для самостійної роботи студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» і 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Івано-Франківськ, 2023. 36 с.</p> <p>18. Поздняков О.В. Tastes of Traditions. Для самостійної роботи студентів ОПП «Курортна справа» РВО «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2023. 52 с.</p> <p>19. Поздняков О.В. In Search of Luxury: the World's Best Hotels. Для самостійної роботи студентів ОПП «Курортна справа» РВО «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ: Голіней О.В., 2024. 108 с.</p> <p>Виконуються пп. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 20 пункту 38 Ліцензійних умов.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 17. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Методологія та організація наукових досліджень	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.

до осіб, які навчаються		Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Виробнича практика	Вступна лекція, інструктажі, співбесіди з керівником практики від установи, самостійна робота, дискусія, виконання індивідуального завдання, метод ротації посад, спостереження, наставництво, проблемне навчання, кооперативне навчання.	Усне опитування/поточний контроль керівника практики, захист звіту, самоконтроль, оцінка керівником практики щоденника практики.
		Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення.	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях.
ПРН 16. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	<input checked="" type="checkbox"/>	Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження
		Територіальне планування курортних місцевостей	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
ПРН 9. Організовувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.	<input type="checkbox"/>	Стратегічний менеджмент	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота; використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
		Управління курортами	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління курортами	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування
		Міжнародна готельна індустрія	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження.
		Професійне спілкування англійською мовою у	Монологічне мовлення, діалогічне мовлення, рольові ситуації, читання,	Тести, контрольні роботи, диктанти, переклад, аудіювання.

		готельно-ресторанному бізнесі	аудіювання, переклад, дискусії, письмо, вправи.	
<i>ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон</i>	<input type="checkbox"/>	Територіальне планування курортних місцевостей	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування
		Стратегічний менеджмент	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота; використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
<i>ПРН 13. Здатність систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.</i>	<input type="checkbox"/>	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи
		Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях
		Методологія та організація наукових досліджень	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування
		Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
<i>ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</i>	<input type="checkbox"/>	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи
		Стратегічний менеджмент	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота; використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
<i>ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.</i>	<input type="checkbox"/>	Організація санаторно-курортної справи	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.

		Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження
<i>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</i>	☒	Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення.	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях.
		Креатив ресторанних технологій	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на лабораторних заняттях; лабораторні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Інноваційні технології в курортній справі	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Організація санаторно-курортної справи	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота.	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Методологія та організація наукових досліджень	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи
<i>ПРН 8. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</i>	☒	Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження.
		Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи)..	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Організація санаторно-курортної справи	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота.	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
<i>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій</i>	☒	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні,	Публічний захист роботи.

літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.			порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	
		Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення.	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях.
		Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Методологія та організація наукових досліджень	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Міжнародна готельна індустрія	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження.
ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	☒	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи
		Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення.	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях.
		Інноваційні технології в курортній справі	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Стратегічний менеджмент	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота; використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
		Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.

		Управління курортами	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Міжнародна готельна індустрія	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження.
		Маркетингова стратегія розвитку курортів України	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, робота з навчально-методичною літературою, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
		Територіальне планування курортних місцевостей	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.	☒	Міжнародна готельна індустрія	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, дискусія, інтерактивні методи, групові завдання, мозковий штурм.	Оцінювання самостійної роботи, тестування, спостереження.
		Маркетингова стратегія розвитку курортів України	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота, використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, робота з навчально-методичною літературою, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи.
		Виробнича практика	Вступна лекція, інструктажі, співбесіди з керівником практики від установи, самостійна робота, дискусія, виконання індивідуального завдання, метод ротації посад, спостереження, наставництво, проблемне навчання, кооперативне навчання.	Усне опитування/поточний контроль керівника практики, захист звіту, самоконтроль, оцінка керівником практики щоденника практики.
		Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Організація санаторно-курортної справи	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання;

				тестування.
<p><i>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</i></p>	☒	Креатив ресторанних технологій	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на лабораторних заняттях; лауораторні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Інноваційні технології в курортній справі	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Стратегічний менеджмент	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота; використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn).	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
		Методологія та організація наукових досліджень	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення.	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях.
		Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи
<p><i>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i></p>	☒	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи
		Виробнича практика	Вступна лекція, інструктажі, співбесіди з керівником практики від установи, самостійна робота, дискусія, виконання індивідуального завдання, метод ротації посад, спостереження, наставництво, проблемне навчання, кооперативне навчання.	Усне опитування/поточний контроль керівника практики, захист звіту, самоконтроль, оцінка керівником практики щоденника практики.
		Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі	Монологічне мовлення, діалогічне мовлення, рольові ситуації, читання, аудіювання, переклад, дискусії, письмо, вправи.	Тести, контрольні роботи, диктанти, переклад, аудіювання
		Методика викладання	Лекція, бесіда, дискусія,	Усне опитування на

		дисциплін з гостинності у ЗВО	проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
		Методологія та організація наукових досліджень	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
<p><i>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i></p>	☒	Виробнича практика	Вступна лекція, інструктажі, співбесіди з керівником практики від установи, самостійна робота, дискусія, виконання індивідуального завдання, метод ротації посад, спостереження, наставництво, проблемне навчання, кооперативне навчання.	Усне опитування/поточний контроль керівника практики, захист звіту, самоконтроль, оцінка керівником практики щоденника практики.
		Стратегічний менеджмент	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота; використання наочних, практичних та інноваційних методів навчання, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації, використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання (d-learn)	Поточний контроль (усне опитування, комп'ютерне тестування, перевірка самостійної роботи і результатів неформальної освіти, перегляд фільму чи прочитання книги); підсумковий контроль (екзамен).
		Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи)	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування
		Управління курортами	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи)	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування
		Організація санаторно-курортної справи	Лекційні та семінарські заняття, самостійна робота	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання; тестування.
<p><i>ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i></p>	☒	Атестація	Дослідницько-пошукові, аналітичні, практико-орієнтовані, проблемного навчання, логічні, порівняльний, методи статистичної обробки інформації, графічний.	Публічний захист роботи.
		Науково-дослідна практика, підготовка дипломної роботи	Аналітичний, проблемно-пошуковий, дослідницький, узагальнення.	Дискусійне обговорення, виконання індивідуального завдання, підготовка тез доповідей за тематикою кваліфікаційного дослідження, апробація результатів дослідження на конференціях.
		Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	Лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод,	Усне опитування на семінарських заняттях; письмові контрольні роботи; індивідуальні завдання;

		дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).	тестування.
--	--	---	-------------