

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Освітня програма	27675 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	62
Повна назва ЗВО	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Ідентифікаційний код ЗВО	02071205
ПІБ керівника ЗВО	Кагановська Тетяна Євгеніївна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://karazin.ua/

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/62>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	27675
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра ділової іноземної мови та перекладу факультету іноземних мов
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	майдан Свободи 6, Харків, 61022
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	219685
ПІБ гаранта ОП	Данько Наталя Іванівна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедр
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	n.danko@karazin.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-960-73-52
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

ОП “Готельно-ресторанна справа” в Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна була започаткована на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій на факультеті міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу. При формуванні структури ОП “Готельно-ресторанна справа” проектна група орієнтувалася на проект галузевого стандарту спеціальності “Готельно-ресторанна справа” 2019 року. В 2019 році відбувся перший набір, який склав 10 осіб. З кожним роком набори на ОП збільшувались. У 2020 році ОП пройшла акредитацію НАЗЯВО. сертифікат № 1133, виданий 29.01.2021 р. ОП удосконалювалася з урахуванням тенденцій галузі та потреб ринку. В 2021 році було введено стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. магістерського рівня. Тому були внесені відповідні зміни у ОП. Освітня програма розвивається, удосконалюється змістовно та організаційно кожного року. Особливістю ОП є те, що вона використовує можливості, що надаються співпрацею з іншими факультетами класичного університету: факультетом іноземних мов, хімічним, біологічним, медичним, що дозволяє залучати до навчального процесу найкращих фахівців. На ОП залучались висококваліфіковані фахівці для викладання відповідних дисциплін, розпочалась грантова діяльність, міжнародна співпраця, проведення міжнародної літньої школи, можливості академічної мобільності викладачів та студентів. Значущим є реалізація проекту «Ukraine digital: ensuring academic success in times of Crisis» з 2022 року, яка залучила велику кількість викладачів та студентів. До формування цілей ОП та результатів навчання залучаються роботодавці, здобувачі, випускники, НПП кафедри, представники академічної спільноти. Викладачі кафедри професійно розвиваються, мають наукові та методичні розробки за напрямом дисципліни, в тому числі у виданнях, що індексуються у міжнародних базах даних.

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 відповідно му навчально му році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2025 - 2026	40	5	1	0	0
2 курс	2024 - 2025	40	22	5	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	65154 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень	2262 Готельно-ресторанна справа 63623 Індустрія гостинності
другий (магістерський) рівень	27675 Готельно-ресторанна справа 63642 Індустрія гостинності
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	304120	81096
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	289299	69699
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного	44432	9424

управління (оренда, безоплатне користування тощо)		
Приміщення, здані в оренду	11716	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>ОПП ГРС маг 24-25.pdf</i>	sLvN6pc4Ps1okb1LQ2msNteq19n+yCn6Xfca7tJ8vsw=
Освітня програма	<i>ОПП ГРС маг 25-26.pdf</i>	jx473l1h+Y3Py+8eZRgUjzVEpPzV9++3/TOS/7b9LPw=
Навчальний план за ОП	<i>241_Готельно-ресторанна справа_маг_денне_2024..pdf</i>	AHzZvjHYG2cjy9JwLG2AVtbStpvTAYq6NgCnygl/WMA=
Навчальний план за ОП	<i>241_Готельно-ресторанна справа_маг_зао_2024_НП_печат.pdf</i>	ywdYvp6aRCMOJW3WW9ZdUXasB8lu3BRBJTKlwnpLR7s=
Навчальний план за ОП	<i>J2_Готельно-ресторанна справа_маг_денна_2025.pdf</i>	QGGONXQvFibhRNYE76uI+E8rLm+zdN/hlYagFR1O4Gs=
Навчальний план за ОП	<i>J2_Готельно-ресторанна справа_маг_зао_2025.pdf</i>	ut7FO6I5YLe4xLeV6ZFq2RSr9qvtzigB3iXe/prCnCE=

1. Проєктування освітньої програми

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» (<https://surl.li/czixml>) відповідає стандарту спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого бакалаврського рівня. Всі 8 загальних та 12 спеціальних компетентностей, 12 програмних результати відображені у ОП.

Крім того, ОП передбачено 2 додаткові спеціальні компетентності:

СК13. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.

СК14. Здатність ефективно формувати свою комунікативну стратегію в контексті міжкультурного професійного середовища

Як наслідок, ОП містить додаткові РН13 Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу та

РН14 Використовувати іноземну мову для організації ефективної мовної міжкультурної комунікації на особистому та професійному рівні, який відображає посилену підготовку з англійської мови.

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

немає

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Здобувачі та випускники залучаються до участі у засіданнях робочих груп та круглих столів (протоколи), а також їхня думка виявляється в ході опитування, яке проводиться регулярно <http://surl.li/wosgrwn>. Регулярно оновлюється перелік вибірок дисциплін, що пропонуються на рівні ОП, як можна це побачити у ОП різного року <http://surl.li/blpre>. В 2025 році ОП містить широкий каталог дисциплін для вибору, в тому числі за пропозиціями здобувачів. Змістовно ОП розвивалась з урахуванням конкурентних переваг випускників. Багато випускників працює у сфері управління, тому позитивно оцінюють дисципліни, пов'язані з цифровізацією бізнесу та

застосування новітніх технологій у готельно-ресторанній сфері. (остання зустріч зі стейкхолдерами <https://surl.lu/gdfhno>). Саме тому в програмі значний акцент на ПРН, що формують такі навички. Також до обговорення програми залучаються випускники, що працюють за спеціальністю - О.Ізмайлов, В.Халін, В.Скрудюк та інші, що має відображення у протоколах засідань кафедри та робочої групи. Ці здобувачі високо оцінюють знання із заснування власного бізнесу (<http://surl.li/sfprf>). Пропонували посилити складову щодо бізнес-моделювання, що було відображено у змістовній частині ОП. За результатами спілкування з випускниками запропоновано перенести ОК «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» на 2 семестр як таку, яка узагальнює знання та закладає базу для написання кваліфікаційної роботи.

- роботодавці

Регулярно проводяться зустрічі зі стейкхолдерами у формі круглих столів, на які запрошуються представники роботодавців, випускники, а саме: Наталія Вілінська, засновниця та власниця школи ресторанного бізнесу "Mr.BAR School" <http://surl.li/sfraa>, членкиня правління Асоціації сомельє України, Асоціації сомельє Латвії, Всеукраїнської асоціації барменів, тренінг-менеджерка із сервісу при президентові Узбекистану, Богдана Пилипчук, директорка ТОВ «Альта Гурме Групп Харків» регіонального представництва «Кофе Іллі», шеф-бариста, викладачка в «Al.Cuisine School»; Валентина Сердюк, керуюча ресторану «Шато» у Харкові (<http://surl.li/sfprf>, <https://surl.li/nqrrrq>), засновниця власного тренінгового центру; Олексій Гібадуллін, директор з управління персоналом міжнародної компанії UBC group, до складу якої входить мережа ресторанів «Старгород» (м. Харків, Україна). Олексій Гібадуллін запропонував додати до переліку вибіркових дисциплін ОК «Цифровізація у галузі гостинності». Пропозиції роботодавців відображені в компонентах ОП та програмних результатах навчання. Представники бізнесу відзначили посилену підготовку з іноземної мови. На зустрічах з роботодавцями на даний аспект неодноразово звертали увагу представники галузі. При цьому зазначили про важливість розвитку комунікативних та управлінських навичок.

- академічна спільнота

Також при підготовці проєкту програми були вивчені ОПП першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» таких університетів, як Харківського національного університету міського господарства імені А.Н. Бекетова, Київського державного торговельно-економічного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Національного університету харчових технологій та інших, що дозволило виокремити дисципліни технологічного спрямування, які визначались галузевим стандартом спеціальності «Готельно-ресторанна справа». При розробці та вдосконаленні ОПП «Готельно-ресторанна справа» були враховані думки експертів академічної спільноти. Зокрема, консультації проводяться на постійній основі з к.т.н., доц. Дишконтюк Оксаною Володимирівною, деканом факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса, Шаніною О.М., д.т.н., проф. кафедри харчових технологій Державного біотехнологічного університету, проректором Львівського торговельно-економічного університету Барною М., завідувачкою кафедри туризму та готельно-ресторанної справи цього університету Мельник І. ОП удосконалюється структурно за рахунок реалізації міжнародних проєктів, яких на сьогодні 3 (<http://surl.li/sfpwb>; <http://surl.li/sfpia>). На кафедрі реалізується Наукова тема та діє науковий кружок студентів «Сталий розвиток в індустрії гостинності». Періодично проходять практичні семінари з різних питань реалізації ОП <http://surl.li/gcaudp>

- інші стейкхолдери

Значну роль в оновленні ОП відіграють викладачі, що викладають на програмі, та проєктна група. Так, за результатами перевірки тематичної наповнюваності всіх дисциплін проф. Терешкін О.Г. запропонував розділити дисципліну "Інноваційні технології та технології здорового харчування в ГРГ" на дві окремі дисципліни: "Інноваційні технології в індустрії гостинності" та "Технології здорового харчування". При цьому доц. Миколенко О.П. запропонувала внести дисципліну «Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства» як результат реалізації проєкту Жан Моне модуль на кафедрі.

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

Цілі програми визначені в контексті Стратегії розвитку університету на 2019-2025 рр <http://surl.li/sfpea>, стратегічних цілей й намірів до 2030 р (<https://surl.li/yyouwp>) а також Цілей сталого розвитку <https://surl.li/ccntglxv>. Зокрема, Стратегією визначено створення системи ефективного стимулювання викладачів та науковців до наукових розробок світового рівня, інноваційної діяльності, розвитку прикладних досліджень, які є основою підготовки сучасних фахівців в галузі. Програма відповідає проєкту Ефективний куратор, що успішно реалізується на ОП. Забезпечується доступ студентів денної та заочної форм навчання до якісних електронних освітніх ресурсів через систему Moodle (100% дистанційних курсів.) ОП відповідає напряму «Англійська мова в освітньому процесі», оскільки мовна підготовка забезпечується в обсязі 8 кредитів ЄКТС, що створює можливість для міжнародної академічної мобільності на програмі. Згідно зі «Статутом університету» (<https://surl.li/srguiz>) одними з головних завдань університету є провадження на високому рівні освітньої діяльності, яка забезпечує здобуття вищої освіти; участь у забезпеченні розвитку держави через формування людського капіталу; створення умов для реалізації учасниками освітнього процесу їхніх здібностей. Крім того, ОП спрямована на досягнення цілей сталого розвитку, оскільки на програмі реалізуються 2 Жан Моне модулі про сталий розвиток та сталий бізнес (<https://surl.li/hbeazz>), програми сталого партнерства з іншими закладами через реалізацію спільних проєктів (<http://surl.li/sfpks>)

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням

тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Потреби сучасного ринку праці проєктна група моніторить на постійній основі завдяки опитуванню здобувачів, роботодавців та випускників програми, які працевлаштовані за фахом. Зокрема, результати опитування здобувачів у грудні 2024 року <http://surl.li/maxgws> продемонстрували, що 83% здобувачів вважають, що цілі та програмні результати ОП відображають тенденції ринку праці та враховують специфіку галузі. За результатами спілкування з випускниками було зазначено, що знання, отримані на програмі магістерського рівня, є актуальними і дозволяють успішно працювати за спеціальністю. Позитивним є формування ПРН, пов'язаних з інноваційною компонентою, тобто здобувачі розуміються на інноваційних технологіях, наданні високоякісних послуг, сервісу, знають бізнес-моделювання, при цьому врахувати всі вимоги та стандарти. ПРН, пов'язані з цифровізацією та інформатизацією управління в сфері гостинності реалізуються завдяки підписаній угоді про співпрацю з підприємством-виробником спеціалізованого програмного забезпечення «Сервіо-Софт». Знання в сфері управління персоналом оцінюються також високо випускниками, які працюють в готелях, мають власний бізнес (Ізмайлов О., Сердюк В.). Викладачі постійно оновлюють зміст курсів в результаті співпраці з великими компаніями та власниками бізнесу, підвищують кваліфікацію на семінарах та тренінгах від компанії Optima Hotels&Resorts. Крім того, активно займаються наукою (<http://surl.li/ywqcsn>).

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

Повоєнне відновлення інфраструктури Харкова та формування нової економіки гостинності потребує фахівців, здатних забезпечити високі стандарти якості, впровадження інновацій і європейських практик управління, працювати в міжнародних готельних мережах, що забезпечує ОП. Здобувачі поглиблено вивчають англійську мову. Значна кількість випускників працює в країнах Європи за фахом в сфері гостинності та менеджменту. Разом з тим, м. Харків має велику кількість ресторанів, готелів, інших закладів харчування та розміщення, а тісні зв'язки з представниками галузі дозволяють враховувати особливості сфери регіону, орієнтувати студентів на пошук концепцій розвитку індустрії, на заснування власного бізнесу, впровадження інновацій (Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства, Інноваційні технології в індустрії гостинності). Професійні ОК Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі, Управління якістю послуг в готелях і ресторанах, навчають обґрунтовувати проєкти «під ключ», як було зазначено на одній зустрічі з роботодавцями. Проєктування ОП розпочалось з врахування галузевого стандарту 2021 року. Надалі ОП розвивалась та удосконалювалась. Змістовно оновлюються РП. З'являються нові вибіркові ОК: Автоматизація процесів управління у готельно-ресторанному бізнесі, Здорове харчування, оскільки перспективи галузі пов'язані з впровадженням новітніх технологій та принципів сталого розвитку в практику. Кваліфікаційні роботи присвячені проблемам функціонування закладів харчування в умовах війни, в тому числі в м. Харкові

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

При підготовці проєкту програми були вивчені ОП другого (магістрського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) таких університетів, як Харківського національного університету міського господарства імені А.Н. Бекетова, Київського державного торговельно-економічного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Національного університету харчових технологій та інших, що дозволило сформулювати базовий концепт освітньої програми. Подальше наповнення програми, удосконалення в частині використання сучасних програм, інноваційних методів навчання та формування переліку вибіркових дисциплін здійснювалось за рахунок вивчення досвіду іноземних програм.

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

Було вивчено та враховано досвід іноземних програм: Modul University Vienna, Відень, Австрія; B.H.M.S. Business & Hotel Management School, Люцерн, Швейцарія, EU Business School, Барселона, Іспанія та інші. Було впроваджено ОК Управління персоналом та етика бізнесу <https://surl.li/drpeit> Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві <https://surl.li/qwwdmm> У вибірковій частині з'явилися дисципліни, які дійсно є актуальними для сучасного ринку та галузі: Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу <https://surl.li/gwysnt> Автоматизація процесів управління у готельно-ресторанному бізнесі <https://surl.li/qwwdmm> тощо. Інноваційні методи викладання впроваджуються за результатами співпраці з Педагогічним університетом в м. Карлсруе та Університетом прикладних наук в м. Мешеді (Німеччина). Крім того, за результатами реалізації спільного проєкту з німецьким університетом встановились професійні комунікації з Сюзанною Ледер, професоркою менеджменту та маркетингу в туризмі Південновестфальського університету прикладних наук (FH Südwestfalen) <http://surl.li/goozar> Крім того, реалізація проєкту Ukraine Digital <http://surl.li/ystlkz> сприяла впровадженню інноваційних дистанційних методів викладання, що дозволяють досягати визначених в ОП РН.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

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)?

Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів відображені в ОК Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності, ОК Управління персоналом та етика бізнесу, ОК Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства вивчаються у ОК Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства розглядаються при вивченні ОК Інноваційні технології в індустрії гостинності. Методи забезпечення якості та безпеки, а також методи обслуговування (інтерактивні, сервісні) розкриваються у ОК Управління якістю послуг в готелях і ресторанах. Дослідницька компонента програми забезпечується за рахунок ОК Методологія і організація наукових досліджень. Для досягнення заявлених програмних результатів викладачами використовуються спеціалізовані програми для викладання. Зокрема, в ОК Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі – Jira, на ОК Інноваційні технології в індустрії гостинності - застосовується демо-версія "Servio Hotel".

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ ім. В.Н. Каразіна» (<https://surl.cc/jkfkph>), "Порядок формування індивідуальної освітньої траєкторії у частині реалізації права здобувача вищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів" (<https://surl.li/cydfllf>), "Положення про порядок реалізації учасниками освітнього процесу ХНУ імені В.Н.Каразіна права на академічну мобільність" (<http://surl.li/hrmlwl>). По перше, індивідуальна освітня траєкторія здобувачів реалізується шляхом обрання дисциплін (24 кредити ЄКТС) та визнання програмних результатів (перезарахування дисциплін) під час академічної мобільності. Студенти ОП 2025 року обирають 4 дисципліни з Каталогу дисциплін вільного вибору. Студенти мають можливість обрання дисциплін з широкого спектру, в тому числі професійні, які пропонуються випусковою кафедрою, а також іншими профільними кафедрами. Вибір здобувачів відображається у індивідуальних навчальних планах. На кафедрі існують практики перезарахування дисциплін в рамках програм академічної мобільності, але на бакалаврському рівні. По-друге, індивідуальна освітня траєкторія реалізується через обрання тем кваліфікаційних робіт. На програмі склалась культура участі здобувачів у наукових конференціях. Тези та матеріали представлені на сайті <https://surl.li/vknvkh>. Крім того, студенти знайомляться з правом зарахувати вивчені дисципліни в рамках неформальної освіти перед початком семестру.

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

Здобувачі вищої освіти реалізують право на вибір навчальних дисциплін згідно з Положенням про організацію освітнього процесу ХНУ імені В.Н. Каразіна, а також відповідно до "Порядку формування індивідуальної освітньої траєкторії у частині реалізації права здобувача вищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів" (<https://surl.li/cydfllf>). Вибіркова частина ОП містить вибіркові освітні компоненти (ОК) по 6 кредитів ЄКТС (всього 24 кредити ЄКТС), які відображені в ОП та на сайті. Результати вибраних дисциплін розміщуються на сайті (<https://surl.li/njmwkd>). Відомості про ОК за вибором вносяться до індивідуальних навчальних планів здобувачів освіти. Студенти ОП 2024 року набору обирали дисципліни з Каталогу, який містив 18 професійно-орієнтованих дисциплін. Вибір здійснювався із застосуванням гугл-форми. В 2025 році на сайті університету у розділі "Вибіркові дисципліни" розміщений Каталог фахових вибіркових дисциплін здобувачів освіти другого (магістерського) рівня на 2025/2026 навчальний рік. Вибір дисциплін здобувачами освіти здійснюється через особистий кабінет студента в системі Деканат. Ті студенти, які у визначений термін не скористаються правом вибору, розподіляються системою Деканат з міркувань оптимізації навантаження. Куратори в цей період інформують студентів про час та зміст їх подальших дій для проведення вибору фахових вибіркових дисциплін <https://karazin.ua/osvita/vibirkovi-distciplini/>. Зустрічі з кураторами передбачені розкладом, є регулярними, що створює умови для ефективної комунікації. Студенти ОП "Готельно-ресторанна справа" обирають 4 дисципліни. В системі деканат здобувачі мають можливість ознайомитись з анотаціями запропонованих дисциплін, в тому числі з переліком, що пропонує кафедра. Студенти обирають дисципліни, що вивчаються у другому семестрі. Мінімальна кількість студентів у групі для вивчення вибіркових дисциплін в 2025 році - 5 осіб («Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ ім. В.Н. Каразіна» (<https://surl.cc/jkfkph>)). За результатами опитування у 2024 році 96% студентів зазначили, що мають можливість обирати дисципліни, і процедура є зрозумілою (<https://surl.li/tuuscx>)

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

НП передбачає такі форми практичної підготовки: практичні та семінарські. Практичні форми переважають лекційні, що відповідає запитам здобувачів. Навчання на ОП є практико-орієнтованим, адаптованим до галузі. Викладачі використовують практичні кейси компаній, з якими укладені договори про співпрацю (Optima Hotels&Resorts та інш.) Використується спеціальне ПЗ: в ОК Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі – Jira, на ОК Інноваційні технології в індустрії гостинності - застосовується демо-версія “Servio Hotel” Передбачено 2 види практики обсягом 21 кредит ЄКТС. Виробнича на 2-му курсі (9 кредитів) проходить у змішаному форматі на підприємствах України готельно-ресторанної індустрії, з якими укладено договори, в тому числі на індивідуальних базах. Зокрема, ТОВ “Гетьман и Ко”, ресторан “White Garden”, готель “Шепіт Лісу” та інші. Бази практики: мережа Optima Hotels&Resorts, ТОВ “Харківпаб” (ресторанний комплекс) та інші. Переддипломна практика (12 кредитів) є невід’ємною частиною підготовки кваліфікаційної роботи, яка є завершенням практичної та дослідницької частини ОП.

Етапи практики визначені у Положенні про проведення практики студентів ХНУ імені В. Н. Каразіна (<http://surl.li/ysrjci>). Практику відбувається відповідно графіку після наказу. Також проходять зустрічі з практиками, майстер-класи, тренінги. За результатами опитування (<https://surl.li/tuuscx>) 92% зазначили про участь у майстер-класах, семінарах від фахівців галузі Майстер- клас <http://surl.li/szvngo> проводила випускниця ОП.

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

НП передбачена низка дисциплін, які спрямовані на формування “соціальних навичок”, зокрема Іноземна мова, яка посилює дослідницьку компоненту та сприяє розвитку професійної комунікації. ОК “Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі” передбачає командну та індивідуальну проєктну роботу. ОК “Управління персоналом та етика бізнесу” формує лідерські якості, навички командної роботи та соціальні навички, необхідні для управління персоналом в готельно-ресторанній індустрії, орієнтує на соціально відповідальну поведінку. Низка дисциплін формує аналітичні здібності. З 2022 року на кафедрі реалізуються 2 Жана Моне модулі <https://surl.li/fvlsr>. Результатом таких курсів є підготовка командних проєктів. Студенти долучені до роботи ОСС, клубу Art of Hospitality <http://surl.li/dbyrkx>, мають сторінку в Instagram, запрошують спікерів. Кафедра проводить щороку Всеукраїнську студентську конференцію та залучає більше 50 учасників <http://surl.li/dzizy>; <http://surl.li/mmriwf> На кафедрі також в 2022-2024 рр реалізовувався проєкт JOUKRAINE в рамках міжнародної програми DAAD «Ukraine digital: Ensuring academic success in times of crisis». Студенти мали можливість вивчати англомовні курси (<http://surl.li/sfpwb>; <http://surl.li/hmehub>).

За результатами опитування 84,6% здобувачів вважають, що програма дозволяє сформувати відповідні соціальні навички, а 92,3% здобувачів зазначили, що знають про можливості долучення до міжнародних проєктів, виступів на конференціях, мобільності, стажувань тощо (<https://surl.li/tuuscx>)

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

В ОПП наявна логічно-структурна схема, яка відображає послідовність вивчення дисциплін. В першому семестрі першого курсу студенти вивчають Методологію та організацію наукових досліджень, яка формує навички дослідницької діяльності, вирішення теоретичних та практичних завдань в індустрії гостинності. Англійська мова за професійним спрямуванням розвиває комунікативні здібності та розширює дослідницьку діяльність. Управління персоналом та етика бізнесу надає важливі для галузі практичні знання та компетентності в сфері менеджменту персоналу, етичної, соціально-відповідальної поведінки. Бізнес-модельювання готельно-ресторанного підприємства дозволяє описати та удосконалити бізнес-модель генерації доходів, ціноутворення, взаємодії з клієнтами, процеси, що забезпечують діяльність. Інноваційні технології в індустрії гостинності дозволяють сформувати сучасний погляд на організацію закладів індустрії гостинності, запропонувати нові ідеї. Управління якістю послуг в готелях та ресторанах та Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі формують здатність ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати якість та її неперервне вдосконалення. В другому семестрі студенти ОП вивчають Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності для формування навичок розробки і прийняття ефективних рішень з питань розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. На другому курсі студенти проходять виробничу практику і поглиблено досліджують окремі аспекти організації ресторанного та/або готельного підприємства. Переддипломна практика містить і дослідницьку складову, орієнтує здобувача на удосконалення теоретичних положень/ концепцій. Завершується теоретичне та практичне навчання підготовкою кваліфікаційної роботи. Таким чином, у сукупності ОПП та її зміст дозволять досягти мети, яка визначена як: “підготовка висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв’язання складних завдань і проблем функціонування індустрії гостинності, а також проведення досліджень та здійснення інновацій в умовах високої динаміки ринку”

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» зі змінами у 2-25 році (<https://surl.li/cc/jkfkph>) кількість годин аудиторних занять в одному кредиті ЄКТС при навчанні за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (денна форма навчання) має становити від 8 до 18 годин в одному кредиті

ЄКТС, що враховано в планах ОП 2025 року. При вивченні іноземних мов при навчанні за рівнем магістра – від 15 до 18 годин в одному кредиті ЄКТС. Решта годин відводиться на самостійну роботу студентів. За заочною (дистанційною) формою навчання кількість годин аудиторних занять не може перевищувати 30 % обсягу аудиторних занять за відповідним планом денної форми навчання. Реальний обсяг навантаження здобувачів на ОП з урахуванням часу на самостійну роботу планується кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій з урахуванням запитів здобувачів. Це питання постійно моніториться. Кількість годин аудиторних занять на тиждень складає 18 годин. Проводяться регулярні опитування здобувачів вищої освіти щодо реального навантаження. За результатами опитування у 2024 році 92,3% здобувачів зазначили, що їм вистачає часу на самостійну роботу (<https://surl.li/tuuscx>). Разом з тим зазначили, що кількість завдань має відповідати наявному часу

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

ОП Готельно-ресторанна справа за своїм змістом є практико-орієнтованою, як зазначалось в попередніх пунктах. Всі дисципліни є професійно орієнтованими, а викладання має чітке практичне спрямування. Програма передбачає 2 види практик, які є логічним завершенням вивчення циклу дисциплін на ОП. Кваліфікаційна робота також по структурі орієнтована на розробку, обґрунтування проєкту з удосконалення напряму діяльності готельного або ресторанного комплексу, або відкриття нового типу закладу (інноваційного) з відповідними інвестиційними рішеннями. Головою комісії ЕК, що створюється для захисту робіт/проєктів, є Валентина Сердюк, фахівець із значним стажем, випускниця магістерської програми кафедри, яка продовжує свій кар'єрний шлях у Hotel Alfonso XIII в Іспанії (мережа Marriott) та має власний тренувальний центр. Крім того, для студентів проводиться низка зустрічей з практиками на заняттях (<http://surl.li/dkegqz>) або в рамках проєкту Art of Hospitality <http://surl.li/iqtimh>; <http://surl.li/nljfmg>; <http://surl.li/cxmym>, <http://surl.li/nhflka>. Періодично проводяться майстер-класи, в яких приймають участь здобувачі <http://surl.li/pkmlcj> <http://surl.li/scjwj>. Дуальна освіта не передбачена, але є перспективним напрямом для впровадження.

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

Тема науково-дослідної роботи кафедри є Сталий розвиток індустрії гостинності (<https://surl.li/uaqmse>). Діє студентський науковий гурток за цим же напрямом. <https://surl.li/ggvhoc> Темі ряду кваліфікаційних робіт пов'язані зі сталим розвитком та сталими інноваційними практиками. Студенти пропонують власні ідеї та проєкти щодо досягнення Глобальних цілей. Крім того, кафедра реалізує 2 виграних гранти Жан Моне модулі "Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація" (BeSustainAble) <http://surl.li/zagihp>, куди студенти можуть долучитись в рамках неформальної освіти, а також "Стале мислення та підприємництво" <http://surl.li/adrola>, до якого приєднується щовесни значна кількість студентів програми, розробляють власні проєкти та презентують на конференції <http://surl.li/ofncpu> На кафедрі сприяють досягненню 17-ї цілі Сталого розвитку про партнерство. Проєкт Ukraine Digital є результатом десятирічної співпраці Олени Миколенко з німецьким Південноєвфальським університетом прикладних наук (<http://surl.li/sbbirb>) та ознакою сталості. Пізніше були заключені договори про академічну мобільність. Крім того, завдяки проєкту кафедри вдалося досягти ще однієї Глобальної цілі - це забезпечення рівного доступу до якісної освіти. Багато студентів, що були переміщені з окупованих територій, долучились до навчання та отримали 600 євро підтримки. На ОП також пропонуються по всіх дисциплінах дистанційні курси для забезпечення неперервного навчання студентів за будь-яких умов. Частина курсів є сертифікованими.

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://start.karazin.ua/page/documenty/>
<https://international-relations-tourism.karazin.ua/future-students/start-rules.html>

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

Правила прийому на навчання для здобуття ВО в ХНУ імені В.Н.Каразіна (<http://start.karazin.ua/page/documenty>) розробляються відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2025 році. Правилами прийому 2025 р. на ОП магістерського рівня ВО передбачено вступ осіб, які здобули ступінь бакалавра або вступають на базі НРК 6/НРК7 (<https://international-relations-tourism.karazin.ua/future-students/start-rules.html>). Вступ на конкурсній основі на базі ступеня бакалавр здійснювався на програму на місця державного замовлення та за рахунок коштів фізичних осіб. Прийом заяв здійснювався від осіб, які вступали за результатами ЄВІ та ЄФВВ. Для конкурсного відбору осіб, які вступають на основі ступеня бакалавр на 1 курс для здобуття ступеня магістра, зараховувались бали ЄФВВ за вибором вступника згідно додатку 3 до Правил прийому. Вступ на базі ступені магістра/ ОКР "спеціаліст" здійснюється на основі проходження співбесіди з іноземної мови та

складання фахового випробування. Програма фахових випробувань для таких осіб, розробляються групою забезпечення ОП, затверджується у встановленому порядку та розміщується на сайті <https://international-relations-tourism.karazin.ua/future-students/programi-vstupnih-viprobuvan.html>, містить теми для фахового іспиту й визначає критерії оцінювання. З 2024 року для вступу на ОП для вступників, які вступають на базі ступеня бакалавр – відсутнє фахове випробування.

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

Питання визнання РН, отриманих в інших ЗВО, регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>), «Положенням про порядок реалізації учасниками освітнього процесу ХНУ імені В.Н. Каразіна права на академічну мобільність» (<https://surl.li/onbstf>), «Порядком визнання в ХНУ імені В.Н. Каразіна ступенів вищої освіти, здобутих в іноземних навчальних закладах» (<http://surl.li/sftrk>), «Порядком визнання в ХНУ імені В.Н. Каразіна документів про середню, середню професійну, професійну освіту, виданих навчальними закладами інших держав» (<http://surl.li/sftrk>). В університеті розроблені процедури визнання результатів, отриманих в інших закладах освіти під час академічної мобільності. Наказ, підготовлений Навчальним відділом, про внесення змін до індивідуального навчального плану є підставою для наступного оформлення Управлінням міжнародної діяльності наказу про академічну мобільність. Перезарахування обов'язкових дисциплін здійснюється відповідно до п. 4.1. Положення про порядок реалізації учасниками освітнього процесу ХНУ імені В.Н. Каразіна права на академічну мобільність. Зокрема, порівняння обсягу навчального навантаження під час здобуття вищої освіти в межах програми академічної мобільності ґрунтується на зіставленні РН, яких було досягнуто здобувачем у закладі-партнері та РН, запланованих ОП Каразінського університету. Крім того, здобувачі мають можливість зарахувати дисципліни, обрані в університеті-партнері, як вибіркові.

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

не ОП таких випадків не було

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?

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється «Порядком визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна», який розміщено на веб-сайті університету за посиланням: <http://surl.li/lbtuxr>. У здобувачів вищої освіти є можливість і право перезарахувати освітню компоненту згідно з процедурою даного порядку, зокрема напередодні семестру, де викладається дисципліна.

Крім того, всі здобувачі вищої освіти, які здобували неформальну освіту (проходили курси, майстер-класи, стажування на навчальних платформах, приймали участь у форумах, конференціях, семінарах тощо, що відповідають або суміжні/дотичні до тем освітніх компонентів) та мають документальне підтвердження про результати навчання, можуть також зарахувати тему, отримати відповідні бали. Це передбачено робочою програмою (<https://surl.li/huescp>). Викладачі пропонують курси в системі неформальної освіти - Prometheus, Coursera, Udemu, інші

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

Прикладів зарахування цілої дисципліни немає. Але здобувачі активно долучаються до неформальної освіти. В 2022-24 рр. на ОП Готельно-ресторанна справа реалізовувався проєкт JOUKRAINE – Joint Online Learning with Kharkiv Universities та міжнародної програми DAAD «Ukraine Digital: Ensuring academic success in times of crisis» (<https://surl.li/ccgrzmnd>), за умовами якого студенти ОП Готельно-ресторанна справа А. Машезова та С. Шестопалова мали можливість вивчати англomовні курси за стипендіальної підтримки від DAAD та отримати відповідні сертифікати про успішне завершення, а викладачі мали можливість перезарахувати певні теми за аналогічними дисциплінами (зокрема, «Управління проєктами в готельно-ресторанному господарстві») українською мовою (<http://surl.li/sfpwb>).

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?

На програмі освітній процес реалізується через наступні форми занять: лекції, практичні заняття, семінари, лабораторні заняття у випадку роботи студентів у лабораторіях для дослідження технологій та проведення експериментів. Всі лекції та практичні заняття в 2022-2025 рр. проводяться в Zoom чітко за розкладом. Крім того, всі курси розроблені у середовищі Moodle (<https://moodle.karazin.ua/>). Посилання на курси розміщені на сайті у

робочих програмах ОК у списку рекомендованої літератури (<https://surl.li/hwyooi>) та НМКД.

НПП, які викладають дисципліни, обирають такі методи та засоби навчання, що забезпечують досягнення цілей та ПРН. Перелік різних методів відображений у робочих програмах. Зокрема, Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності - презентації, симуляції, Управління персоналом та етика бізнесу - доповіді, кейси, опитування, Методологія і організація наукових досліджень - проведення дослідження, Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства – використання різних методик дизайну бізнес-моделі, опису бізнес-процесів. В ОК Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі застосовується програма Jira, на ОК Інноваційні технології в індустрії гостинності - демо-версія "Servio Hotel" для формування практичних навичок застосування спеціальних програмних продуктів.

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?

Викладачі університету мають академічну свободу у обранні методів навчання та викладання, які дозволяють досягати цілей та РН, визначених ОП. Принципи студентоцентрованого навчання відображені у «Положенні про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» і орієнтують на врахування викладачами аудиторії здобувачів. В освітньому процесі використовуються інтерактивні методи, такі як Kahoot, Quizalize, дошка Padlet для виконання проєктів, для організації командної роботи - Trello. Обрання або удосконалення методів навчання/ викладання відбувається після отримання зворотного зв'язку від здобувачів, які успішно працюють у іфкепс, в тому числі закордоном (<https://surl.li/yoljfq>). Оцінювання рівня задоволеності здобувачів методами навчання/викладання на ОП відбувається шляхом їх опитування. В 2024 році 84% та у 2023 році 66% здобувачів позитивно оцінили використання інноваційних методів навчання (<http://surl.li/ncpfqb>), а 80,8% зазначили, що програма в достатній мірі дозволяє досягти компетентності, необхідні для професійної діяльності. Викладачі кафедр мають тісні зв'язки з випускниками, які також надають практичні рекомендації. Крім того, на ОП студенти були долучені до вивчення курсів англійською мовою, які були розроблені викладачами з використанням сучасних інтерактивних технологій дистанційного навчання <http://surl.li/feide> Студенти залишили позитивні відгуки, які були розміщені в соціальних мережах <http://surl.li/fdzhhb>.

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>) НПП університету мають право на академічну свободу. Тобто викладачі освітньої програми мають право на обрання методів викладання та навчання, підвищення кваліфікації, впровадження кращих практик у освітній процес. Як приклад, викладачі пройшли стажування в рамках міжнародного проєкту за підтримки DAAD, щодо використання інноваційних дистанційних (інтерактивних) технологій у навчанні <http://surl.li/sftwx>. В 2021 році викладачі кафедри пройшли навчання у компанії Reikartz, отримали доступ до навчальних матеріалів та дозвіл на використання у освітньому процесі <http://surl.li/feige>. Всі матеріали вже запроваджені у освітній процес. Крім того, викладачі мають автономію у пошуку матеріалів, їх адаптації, самостійно розробляють робочу програму дисципліни, але з урахуванням програмних результатів, визначених освітньою програмою. Щороку планують видання науково-методичного характеру, які потім використовують у освітньому процесі. Крім того, визначають методи та форми оцінювання, розробляють критерії та забезпечують його об'єктивність. Академічна свобода також реалізується через обрання студентами на програмі вибіркового дисциплін, як вже було описано, обрання теми кваліфікаційної роботи, наукових досліджень, участі у академічній мобільності, літніх школах та стажуваннях <http://surl.li/feigs>.

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

Інформування щодо цілей, змісту та очікуваних РН за ОП, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК здійснюється на першому занятті зі студентами з попереднім оприлюдненням всіх необхідних документів на сайті <https://surl.li/sfkwhy>. Зокрема, анотації для вибіркового ОК <http://surl.li/dxtkxh>, робочі програми, які містять детальну інформацію про розподіл балів між видами завдань, критерії оцінювання, програмні результати, а також посилання на дистанційний курс у розділі НМКД. В розділі Організація освітнього процесу (сайт ННІ МВ та ТБ) розміщені графіки освітнього процесу, відкритих занять, консультацій, розклад залків та екзаменів, захистів кваліфікаційних робіт тощо <http://surl.li/feihv>. Всі питання уточнюються у кураторів, з якими відбувається щоденна комунікація у створених групах у месенджерах на всіх курсах, в тому числі заочної форми навчання. Після вступу на ОП деканат реєструє студентів та надає доступ до е-даканату (<https://online.karazin.ua:1443/>), де студенти мають розклад, необхідні посилання на заняття, які розміщують напередодні викладачі. В електронному кабінеті студенти отримують інформацію про отримані бали поточні та підсумкові. Крім того, організовуються збори здобувачів до початку практик, атестаційного екзамену, що проводиться викладачами, передбачені індивідуальні консультації викладачами (<http://surl.li/feihv>). Щосереди відбувається зустріч здобувачів з кураторами для вирішення всіх нагальних проблем та обговорення різних тем

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

Дослідницька діяльність здобувачів є невід'ємною частиною освітнього процесу на програмі. Так, в процесі вивчення дисципліни Методологія і організація наукових досліджень здобувачі проводять дослідження та готують тези на конференції (Качанюк Є., Подгорнюк Д., Євтіхієва Д. та інш.) <https://surl.lu/lqrxau>. За результатами спільних досліджень публікують статті у співавторстві з викладачем (Качанюк Є., Труфанова К.) Під керівництвом

досвідчених викладачів студенти приймають участь у всеукраїнському конкурсі Стипендіальної програми «Завтра.UA» (Машезова А.) Здобувачі ОП приймають участь у Всеукраїнській конференції, організатором якої є кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій <http://surl.li/dzizy>. (Горбатенко І., Качанюк Є.). Також студенти долучаються до конференції <http://surl.li/lfrhog> “Іноземні мови у світовому економіко- правовому просторі”. В інституті кафедрою реалізовано 2 проекти: Модуль Жана Моне «Стале мислення та підприємництво» (StepUp-101080031) <http://surl.li/feimb>, Модуль Жана Моне «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація» (BeSustainAble- 101085651) <http://surl.li/feiry>. Обидва проекти передбачають курси, де задіяні і студенти ОП Готельно-ресторанна справа. Результатом 2-х модулів є підготовка студентами дослідницьких проектів на тему сталого мислення, сталих практик ведення бізнесу та їх презентація на Всеукраїнській конференції на окремих секціях. На кафедрі реалізується НДР «Сталий розвиток в індустрії гостинності» (0125U000122), науковий керівник – доц. Страпчук С.І., <https://surl.li/rvpzjn> та працює студентський науковий гурток «Сталий розвиток в індустрії гостинності», <https://surl.li/klbkwr>, <https://surl.li/ojuucn>, результати діяльності впроваджуватимуться у кваліфікаційних роботах. На ОП також запрошуються відомі українські вчені з інших зв, наприклад, в рамках викладання ОК Управління якістю послуг в готелях і ресторанах, проф. Національного університету харчових технологій О. Кузьмін прочитав гостьову лекцію. <https://surl.li/tkdyte> В 2022 році Гревцева Н.В. отримала підтримку від Університету Йорка та прийняла участь у літній школі «Academic English and Digital Teaching Methods» (<http://surl.li/feini>). Страпчук С.І., Данько Н.І., Миколенко О.П. отримали підтримку від агентства DAAD (<http://international-relations-tourism.karazin.ua/news/1711-JOUKRAINE>). Страпчук С.І. отримала підтримку від Канадського інституту українських досліджень (University of Alberta) для проведення дослідження <http://surl.li/feiqm>.

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

Порядок розробки та затвердження робочих програм навчальних дисциплін регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>).

Зміст освітніх компонент ОП щорічно переглядається та оновлюється, в т.ч. з урахуванням наукових досліджень викладачів, реалізованих міжнародних проектів, наукових досліджень. Викладачі активно використовують в освітньому процесі результати наукових досліджень та розробок, власні методичні видання. Все це відображено у робочих програмах, розміщених на сайті та затверджених у 2025 році <https://surl.li/iraqnk>. Крім того, є колективні роботи (монографії) за спеціальністю, які теж є корисними для освітнього процесу (<https://surl.li/xukhbi>). В 2025 році заплановано видання колективного посібника з готельно-ресторанної справи. Результатом ще одного міжнародного проекту JOUKRAINE в рамках міжнародної програми DAAD «Ukraine digital: Ensuring academic success in times of crisis» була здійснена розробка викладачами англomовних курсів (аналогічних українським), але наповнення здійснювалось за результатом стажування в університеті-партнері в Німеччині протягом 2-х тижнів (<http://surl.li/feide>) та було продовжено у другому та третьому етапах проекту. Рішення про те, які сучасні практики та наукові досягнення слід використовувати у навчанні за ОПП, викладачі приймають автономно, використовуючи право на академічну свободу. Разом з тим, їх наповнюваність обговорюється на засіданнях кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій. Крім того, тісна співпраця з бізнесом дозволяє також вчитись, проходити стажування (наприклад, в академії мережі Optima Hotels& Resort), використовувати матеріали за згодою роботодавців.

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

Є виграні заявки на Еразмус+ 107 з університетами-партнерами за результатами поданих заявок <https://surl.li/xaogrp> <https://surl.li/jgbwna>. У 2025 році кафедра підписала меморандум про співпрацю з Віденським університетом економіки та бізнесу. Викладачі активно публікують свої здобутки у виданнях, що входять до баз SCOPUS, Web of Science тощо <https://surl.li/kmyazc>. Кафедрою реалізуються з європейських проекти, зокрема - 2 Жан Моне модулі. На кафедрі була проведена міжнародна конференція в рамках проекту <http://surl.li/lcosee>. З 2022 року реалізується проєкт JOUKRAINE (DAAD), який передбачав стажування викладачів в Університеті прикладних наук, розробку англomовних курсів, які впроваджені в освітній процес, підтримку студентів ОП (Машезова А., Шестопалова С.) стипендіями (<http://surl.li/fdzhb>), Викладачі приймають участь у закордонних міжнародних конференціях, проєктах, мають низку публікацій у закордонних виданнях <http://surl.li/sfurz>, <http://surl.li/ywoaau>. Викладачі кафедри (Миколенко О.П., Данько Н.І.) прийняли участь у світовому конгресі (ICSB World Congress Empowering Entrepreneurship for a better future, Berlin) у 2024 році. Миколенко О.П. представила доповідь. У 2024 році підписано двосторонню угоду про партнерство з організації практики та стажування студентів між ХНУ імені В.Н. Каразіна та E.T.S. Associazione U.C.M. Italy, <http://surl.li/ohsduc>. На ОПП запрошуються до викладання професори іноземних закладів <http://surl.li/tjuzfo>, <http://surl.li/vxvrbo>, <https://surl.li/lcylcc>.

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

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

Для оцінювання результатів навчання використовуються поточні форми контролю та семестрові у вигляді заліку

або екзамену. За результатами поточного контролю здобувач може накопичити 60 балів. Форми такого оцінювання є різноманітними та відображені у робочих програмах <https://surl.li/iraqnk>, що розміщені на сайті та доступні з початку освітнього процесу. Здобувачі можуть отримувати бали за тестування, усні доповіді, презентації, виконані проекти, розрахункові завдання тощо. В кожній робочій програмі міститься структура семестрового контролю та розподіл балів між темами. Обов'язково у робочих програмах міститься повна інформація про критерії оцінювання. Підсумковий семестровий контроль складає 40 балів, він є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень і проводиться відповідно до навчального плану. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти за вивчення навчальної дисципліни, складає 100 балів. Критерії оцінювання знань при підсумковому семестровому контролі, схема нарахування балів та шкала оцінювання також визначені робочою програмою. Структура завдань екзаменаційного білету (проблемні питання, тестові, ситуаційні, розрахункові та творчі завдання науково-аналітичного характеру тощо) дозволяє забезпечити максимально об'єктивне оцінювання. Оцінювання здобувачів вищої освіти на програмі спрямовано, перш за все, на визначення ступіня досягнення здобувачами освіти запланованих результатів навчання, що визначені робочою програмою. З метою підвищення ефективності самостійної роботи здобувачам пропонуються питання для самоконтролю, різнорівневі тести та творчі завдання.

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

Всі робочі програми містять інформацію про розподіл балів <https://surl.li/iraqnk>. Критерії оцінювання також надають інформацію здобувачам про види завдань. На початку заняття викладач пояснює структуру дисципліни, завдання, поточний контроль та підсумковий контроль, а також критерії оцінювання. Всю інформацію студенти мають у дистанційних курсах. Тобто інформація максимально деталізована та відкрита для здобувачів. Прозорість зрозумілість та чіткість для здобувачів вищої освіти форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання досягається за рахунок їх чіткого визначення, своєчасного доведення та відкритого опублікування, отримання зворотного зв'язку. Результати опитування здобувачів ОП наприкінці 2024 році свідчать, що 92% підтверджують, що критерії оцінювання результатів навчання є чіткими та зрозумілими <https://surl.li/stuoex>.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання відображена в робочих програмах <https://surl.li/iraqnk>, програмах практик, методичних рекомендаціях, формах атестації знаходяться на web-сайті інституту та розміщуються напередодні навчального року (семестру) <http://surl.li/ijtzui> відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). Крім того, інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводиться до відома здобувачів ВО безпосередньо викладачами на перших лекціях/семінарах з кожної дисципліни. Викладачі дублюють та розміщують цю інформацію в системі Moodle у дистанційних курсах, що дозволяє здобувачам моніторити свої академічні досягнення. Результати опитування здобувачів ОП свідчать, що 92% підтверджують, критерії оцінювання РН є чіткими та зрозумілими <https://surl.li/stuoex>; 81% зазначили, що отримали інформацію про критерії оцінювання саме на початку семестру, 34% - також в середині курсу. Тобто до форм та критеріїв оцінювання повертаються викладачі і в процесі навчання. Двічі на рік згідно з наказами ректора університету проводиться студентський моніторинг якості освітнього процесу за підсумками семестру. Результати студентського моніторингу обговорюються на засіданнях Вченої ради за участю представників ОСС та приймаються відповідні рішення для усунення виявлених недоліків. По програмі Готельно-ресторанна справа зауважень не було.

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» відповідають вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. ОП 2024-2025 рр. передбачає як форму атестації здобувачів захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи. Зміст випускної кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням.

Випускні кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» <https://surl.li/evvjff> та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна) <https://surl.li/zuudli>. Кваліфікаційні роботи розміщуються в репозитарії Університету. <https://ekhnui.karazin.ua/collections/3ebde71d-d20a-45d5-a65a-3a0201dfc2cd?spc.page=1&query=241>

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна», яке є у відкритому доступі на офіційному веб-сайті університету: <https://surl.li/pquuqm>. А також Положенням про організацію дистанційної роботи в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна

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 та неупередженість екзаменаторів забезпечується шляхом дотримання процедур проведення контрольних заходів відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). На екзамені можуть бути присутні представники адміністрації, інші викладачі кафедри. В університеті щороку проводиться студентський моніторинг якості, результати яких передаються на факультети і інститути та обговорюються на вчених радах.

Опитування здобувачів ОП Готельно-ресторанна справа, що проводилось у 2024 році продемонструвало, що 100 % здобувачів зазначили про прозорість та об'єктивність оцінювання <https://surl.li/cc/tumjqp> що досягається в більшій мірі за рахунок чіткості критеріїв оцінювання, а також використання тестування та інтерактивних форм оцінювання без викладача.

Процедури запобігання та врегулювання реальних та потенційних конфліктів інтересів в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна регламентовані «Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» (<http://surl.li/ffnbx>) «Антикорупційною програмою університету», яка введена в дію наказом ректора № 0201-1/430 від 22.09.2016 року і поширюється на всіх працівників університету. Практики на програмі приймаються комісіями. Якщо студенти зазначають про ситуації, пов'язані з необ'єктивним оцінюванням за результатами опитування, так інформація надається НМК інституту та передається відповідним інститутам та кафедрам

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

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). повторне складання семестрового контролю здійснюється у випадку отримання незадовільних оцінок. Якщо результати здобувача освіти за певним видом навчальної діяльності сумарно оцінені менше ніж 50 балами за 100-бальною шкалою оцінювання, він має право до закінчення екзаменаційної сесії повторно скласти семестровий екзамен (виконати залікову роботу). Повторне складання семестрового екзамену, виконання підсумкової залікової роботи допускається не більше трьох разів. Перші два рази – науково-педагогічному працівнику, при третьому перескладанні – комісії, яка створюється наказом ректора за поданням декана факультету. Оцінка комісії є остаточною.

Здобувач освіти, який за результатами підсумкового семестрового контролю набрав менше 50 балів більше ніж з трьох видів навчальної діяльності, передбачених його індивідуальним навчальним планом на певний семестр, до повторного проходження контрольних заходів не допускається і за наказом ректора відраховується з університету як такий, що не виконав навчальний план.

Протягом звітної періоду випадки повторного складання екзамену були. Студенти, які не набрали необхідних 50 балів в ході зимової сесії, протягом додаткової сесії складали повторно іспити та заліки згідно з розкладом <http://surl.li/sfuji>

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

Можливість оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). Визначено, що особа, що навчається, має право на оскарження дій органів управління університету, їх посадових осіб і НППІ. Здобувач має бути ознайомлений із результатами своєї екзаменаційної (залікової) роботи не пізніше, ніж через п'ять робочих днів після її написання. В дистанційному форматі це реалізовувалось через опублікування результатів в електронному кабінеті, також персонально здобувачам через месенджери, оскільки всі викладачі створюють групи для комунікацій.

Здобувач вищої освіти має право ознайомитися з перевіреною роботою та оцінкою. У разі незгоди з оцінкою здобувач має право в день оголошення оцінки або наступний робочий день подати завідувачу кафедри письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою.

Завідувач кафедри разом з екзаменатором, залучаючи, за необхідності, інших фахівців, протягом трьох днів розглядає апеляцію і в усній формі сповіщає здобувача вищої освіти про результати. Протягом звітної періоду випадків оскарження процедури проведення контрольних заходів та їх результатів за програмою не було. Здобувачі в більшій мірі зацікавлені доопрацьовувати завдання протягом семестру для накопичення необхідних балів та після надання зворотного зв'язку викладача. 88% здобувачів в ході опитування зазначили, що процедури оскарження результатів знають <https://surl.li/tjgmfd> На ОП випадків оскарження не було

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

В університеті використовуються наступні нормативні документи, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності: «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» (<http://surl.li/feyuh>), «Порядок проведення перевірки кваліфікаційних робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень з інших документів» <https://surl.li/zuudli>, «Політика Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна у сфері якості на 2021–2025 роки» (<http://surl.li/feyuo>), «Настанова з якості Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна» (<http://surl.li/feyuk>), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти Харківського національного університету імені В.

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

Система запобігання та виявлення академічного плагіату розповсюджується на наукові та навчальні праці НПП та інших працівників університету, докторантів, аспірантів, осіб, прикріплених до університету, та студентів. Кваліфікаційні роботи здобувачів підлягають обов'язковій перевірці на наявність запозичень із текстів, присутніх в базах даних університету, базах даних інших ЗВО та мережі Інтернет, яка здійснюється з використанням антиплагіатної системи Strikeplagiarism.com, наданою в рамках підписаних договорів (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського націон. університету імені В. Н. Каразіна» та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проектів) працівників та здобувачів ВО на наявність запозичень з інших документів». Вчена рада інституту не пізніше ніж за 1 місяць до проведення попередніх захистів кваліфікаційних робіт на випускових кафедрах затверджує показники оригінальності. Здобувач не пізніше ніж за п'ять днів до дати проведення попереднього захисту повинен подати до випускової кафедри ідентичні друковану та електронну версії роботи, яка підлягає перевірці антиплаг. інтернет-системою Strikeplagiarism.com. Отримані звіти аналізує комісія та приймає остаточне рішення щодо оригінальності роботи. Роботи розміщуються у репозитарії університету <https://ekhnur.karazin.ua/collections/3ebde71d-d20a-45d5-a65a-3a0201dfc2cd?spc.page=1&query=241>

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

Академічна доброчесність віднесена до ключових цінностей університету, які сформульовані у «Кодексі цінностей Каразінського університету» (<http://surl.li/fkkre>). З метою поширення основних принципів академічної доброчесності в університеті проводяться семінари, майстер-класи, презентації, лекції тощо. Зокрема у минулому навчальному році пройшов триденний тренінг-марафон для студентів та викладачів університету, а також презентовано книгу «Академічна чесність як основа сталого розвитку університету» <http://surl.li/feyxr> . Окрім цього, університет виступає партнером Проєкту сприяння академічній доброчесності (SAIUP), що є невіддільною складовою нової академічної культури. Університетом зроблено інформаційний відео-ролик про академічну доброчесність «Навчайся гідно та відповідально!»

На ОП також цьому питанню приділяється значна увага. Зокрема, обговорення відбуваються під час зустрічі з кураторами щосереди. Дане питання висвітлюється в ОК Методологія і організація наукових досліджень (є окрема тема). Крім того, здобувачі активно долучені до проходження курсу в системі неформальної освіти і отримують сертифікати (<http://surl.li/bnxfu>). Згідно з опитуванням 100% здобувачів обізнані щодо питань та процедур академічної доброчесності <https://surl.lu/dmrdkx>

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). та «Порядку проведення перевірки кваліфік. робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень інших документів» (<http://surl.li/feyuk>) за порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного ОК; відрахування із ЗВО та ін.

Відповідальність учасників за академічний плагіат визначається їхніми посадовими інструкціями, Правилами внутрішнього розпорядку та Кодексом етики персоналу Харківського націонал. університету імені В.Н. Каразіна (<http://surl.li/sfuqb>). Порушення працівником норм Кодексу етики є підставою для звільнення з університету, за поданням Комісії. На основі Порядку проводиться обов'язкова перевірка кваліфікаційних робіт, комісією аналізують звіти та приймається рішення щодо унікальності робіт та допуску до захисту. На програмі не було виявлення випадків недобросовісних запозичень при підготовці здобувачами кваліфікаційних робіт магістра. Після перевірки наукових або контрольних робіт викладачами та виявлення недобросовісного текстового запозичення здобувач зобов'язаний переробити роботу.

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

Всі викладачі, що працюють на кафедрі та забезпечують викладання професійних курсів, відповідають більше 7 ліцензійним пунктам провадження освітньої діяльності. Колектив є досить усталеним і викладає дисципліни декілька років. Здійснюють наукову діяльність та долучаються до міжнародних проєктів, стажувань, навчань з власної ініціативи. Мають публікації, що входять до баз даних Scopus та Web of Science. Детальна інформація по кожному викладачу знаходиться в системі. Крім того, профіль кожного викладача містить інформацію про професійну активність <http://surl.li/uuasmx> більш розширено за посиланням. Необхідно зазначити про досить

високу професійну активність викладачів, деякі з них мають практичний досвід, Гревцева Н., Горелкова О., яка є випускницею та технологом. На програмі іноземну мову викладають викладачі факультету іноземних мов, які відповідають вимогам, що висуваються до них. Окрім того, що викладачі займаються науковою діяльністю, також керують міжнародними проектами та мають практичний досвід в проектній діяльності (Миколенко О.П., Страпчук С.І.), відповідні проекти зазначені у профілі.

Викладачі приймають участь у міжнародних конференціях в іноземних країнах, проектах. Страпчук С.І. отримала підтримку від Канадського інституту українських досліджень <http://surl.li/feiqm>. Викладачі мають низку робіт, опублікованих у закордонних виданнях <https://surl.li/jevowk> Миколенко О.П. презентувала результати дослідження на Світовому конгресі у м. Берлін (липень, 2024) <http://surl.li/ywoaau>. Данько Н.І. відвідала роботу секцій Конгресу. Олена Миколенко є менеджером міжнародного проекту EURIDICE <http://surl.li/wqowq>

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

Процедура обрання НПП визначається «Положення про порядок заміщення посад науково-педагогічних працівників ХНУ імені В. Н. Каразіна» <http://surl.li/mkfiqh> та «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ХНУ імені В.Н. Каразіна» <http://surl.li/feyvс> Обрання на вакантні посади НПП проводиться за конкурсом. Останній конкурс було оголошено у 2024 році. Заяви щодо участі у конкурсі мають право подавати особи, які за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам ЗУ «Про вищу освіту». Також враховується відповідність вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Кандидатури претендентів на заміщення посад НПП обговорюються на засіданні кафедри в присутності претендентів. За результатами обговорення кафедра ухвалює висновки щодо професійних якостей претендентів, які передаються на розгляд Вченої ради інституту. Обрання на посади проводиться на засіданнях вченої ради таємним голосуванням. Контракти укладаються від 1-го року і більше. Останні декілька років на кафедру долучились викладачі з інших ЗВО з високою професійною активністю, демонструють значні досягнення та показники. Конкурсний відбір також проходять і викладачі кафедри. В університеті також здійснюють рейтингування за результатами звітності викладачів щодо професійної діяльності. У 2023 році за результатами рейтингу <http://surl.li/sfuqa> Страпчук С.І., Данько Н.І. та Миколенко О.П. посіли перші три місця. За 2024/25році викладачі кафедри теж потрапили на верхні позиції рейтингу <https://surl.li/bbmgsa>

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

Здійснювалось проведення лекційних, семінарських занять, зустрічей, тренінгів та майстер-класів для здобувачів ОП: із засновницею та власником школи ресторанного бізнесу “Mr. BAR School” (<http://surl.li/sfraa>). Проводились зустрічі з представниками компанії щодо працевлаштування (<http://surl.li/fezhw>), з фахівцем з підбору персоналу <http://surl.li/fezjx>, різдвяні майстер-класи <https://surl.li/hkmxty> , зустрічі студентів факультету з Д. Татаровою, Digital Transformation Director в компанії AB- Inbev EFES, та А. Кочеровою, Project Manager німецького стартап-проекту <http://surl.li/feziq>, лекція від керівника проекту “HotelMatrix” (<http://surl.li/fezjr>). Крім того, на ОПП запрошуються до викладання професори іноземних закладів <http://surl.li/tjuzfo>, організовуються зустрічі з експертами галузі <http://surl.li/guldyb>, <http://surl.li/vwpvgb> (В. Сердюк - експерт HoReCa, випускниця ОП 2022 р і зараз голова ЕК) <http://surl.li/ohacup>, <http://surl.li/fhrcom> , тиждень кар’єри <https://surl.li/bdbecn> , участі роботодавців у науково-практичних конференціях, круглих столах, обговорення ОП, <http://surl.li/sfprf> , <http://surl.li/fezix>, <http://surl.li/fezhz>, <http://surl.li/fezie>); опитування роботодавців та рецензування ними ОП (<http://surl.li/feziv>, <https://cutt.ly/TOLueAL>)

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

Система сприяння професійному розвитку викладачів створена на базі Центру підтримки цифрового навчання навчального відділу <https://surl.li/mvuyvr> У розділі Для викладачів ЗВО пропонується низка курсів для підвищення кваліфікації та стажування <http://surl.li/fezkr>: «Інновації в системі дистанційного навчання», «Конструювання дистанційних курсів для системи змішанного навчання у закладах освіти» та інші. Відповідно до «Положення про підвищення кваліфікації та стажування у ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<http://surl.li/fodco>), щонайменше один раз на 5 років кожен викладач ОПП підвищує свою кваліфікацію відповідно до річних планів. Гревцева Н. пройшла стажування в Йоркському університеті в серпні 2022. У жовтні 2022 року в рамках проекту JOUKRAINE міжнародної програми DAAD, викладачі Данько Н., Страпчук С., Миколенко О. пройшли 2-тижневе стажування в Південноєврейському університеті прикладних наук (<http://surl.li/feide>). та протягом 10 днів у травні 2023 р. <http://surl.li/sfuie> . Проект триває і далі <http://surl.li/wfnafe> В 2021 році викладачі кафедри відвідали курс “Level up разом з Reikartz” (<http://surl.li/feige>) відповідно угоди про співпрацю. Учасі у проектах розміщені в описі профілів, наприклад стажування у навчальному центрі Optima Hotels & Resorts (120 год.), Парфіненко Т. та Терешкін О. (2023 рік) <http://surl.li/uuasmx> Строкович Г. - стажування «Налаштування систем управлінського контролю для стійкості» в Міжнародній бізнес-школі Енчепінгу, Швеція.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Педагогічна майстерність враховується при продовженні контракту. Система заохочення викладачів регламентується «Статутом» <https://surl.li/tadeqm> , що визначає форми морального та матеріального заохочення; «Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом» (<http://surl.li/ffmjn>), яке передбачає

преміювання, грошові винагороди. Також діє «Порядок преміювання НПП і наукових працівників» (<http://surl.li/ffmlf>). На кафедрі викладачі, що задіяні у реалізації ОП, отримували премії в 2022 році за високі результати та досягнення, а також реалізацію міжнародних проєктів. Останні декілька років введена система запровадження КРІ при укладанні контракту з викладачем.

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

Фонд бібліотеки складає 3 442 428 прим. Для читачів працюють 15 залів. ОП забезпечена підручниками та посібниками, науково-методичним виданням. Кількість приміщень, які використовуються для забезпечення ОП, складає 11 аудиторій, в тому числі з мультимедійним обладнанням та 2 комп'ютерними класами. Для проведення практичних занять використовується лабораторія технології, а також лабораторія з організації ресторанного обслуговування. Крім того, Університет в рамках укладеної Угоди може використовувати матеріальну технічну базу ресторану Кристал для проведення лабораторних та практичних виїзних занять. На програмі розроблені всі дистанційні курси в середовищі Moodle, шлях до яких розміщено на сайті в робочих програмах та НМКД <https://surl.li/ficpdd>, також курси англійською мовою в рамках проєкту DAAD (<http://surl.li/sfpwb>). Фінансування програми здійснюється за рахунок спеціального та загального фонду. Додатково кафедра залучила фінансування проєктів Жана Моне <http://surl.li/ffmse>. В наявності 8 гуртожитків. Кількість місць - 4067. В університеті працюють пункти харчування, діє медичний пункт та організоване медичне обслуговування у ККП «Міська студентська лікарня». В університеті наявні 4 актові зали, 14 спортивних залів, 12 кортів, футбольне поле тощо. На зараз викладання - повністю дистанційно. Укрито угоду про співробітництво з виробником спеціалізованого програмного забезпечення ТОВ «СЕРВІО СОФТ» за яким у освітньому процесі використовуються навчальні версії ПЗ «Сервіо-готель» та «Сервіо-ресторан»

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

ХНУ ім. Каразіна забезпечує всі умови для навчання та викладання. Здобувачі після отримання студентського квитка та читачкого мають доступ до бібліотечних ресурсів та фондів. Університет публікує можливості для викладачів щодо підвищення кваліфікації та стажування безкоштовно. В інституті МВ та ТБ ефективно працюють ОСС. Працюють клуби, в тому числі The Art of Hospitality для студентів готельно-ресторанної індустрії, куди регулярно запрошують спікерів <https://surl.lu/ohcprm> <https://surl.li/nniczc>. Студентів на програмі долучають до академ. мобільності в іноземні заклади освіти. Ім пропонується літня практика за спеціальністю в Італії. Студенти мають особисті кабінети в системі Е-деканату, де розміщений розклад, посилання на заняття <https://online.karazin.ua:1443/>, безкоштовний доступ до всіх матеріалів дисциплін у середовищі Moodle. За підсумками року проводиться моніторинг якості освіти (включаючи питання щодо потреб та інтересів здобувачів) <https://surl.li/isiqoi> 92% здобувачів зазначили, що мають доступ до міжнародних програм, проєктів, можуть приймати участь у конференціях. Також студенти мають доступ до інформаційних ресурсів (92%). Університет обладнаний безкоштовними точками Wi-Fi доступу, удосконалено режим роботи студентського кафе, обладнаний спортивний зал. Крім того, університет має безпечний простір для заходів.

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

Освітній процес у 2022-2025 рр реалізується у дистанційному форматі. Університет максимально сприяє безпечному перебуванню учасників освітнього процесу та організації освітнього процесу. Перед початком нового навчального року університетом проводиться оцінка технічного стану обладнання та навчальних приміщень. Всі учасники дотримуються правил та норм з охорони праці; проводяться щорічно відповідні інструктажі здобувачів вищої освіти та співробітників з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності; спільно з представниками профспілкової організації здійснюється систематична оцінка умов праці та навчання; проводиться профілактична робота щодо запобігання травматизму серед здобувачів освіти під час освітнього процесу. В університеті діє Центр надання медичної допомоги, медпункт, здійснюється на періодичний медичний огляд (програма «Здоров'я студентів»). На базі Центру позаосвітньої діяльності працюють кваліфіковані психологи, що надають безкоштовні консультації згідно з «Положенням про організацію позанавчальної роботи зі студентами Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна» <http://surl.li/fqddl>. В університеті діє пропускна система. Також приміщення оснащені вогнегасниками. Є місця для укриття, які використовуються під час тривоги. В приміщенні університетської їдальні "Бункер" обладнали безпечний простір "Karazin Hub". В безпечному просторі також облаштований спортивний зал.

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

В інституті МВ та ТБ реалізується освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів. Така підтримка регламентована «Положенням про організацію освітнього процесу в НУ імені В.Н. Каразіна», «Положення про організацію позанавчальної роботи зі студентами» <https://surl.li/memqwk> ХНУ імені В.Н. Каразіна. На сайті розміщено інформацію щодо графіку освітнього процесу, розкладу занять, розкладу відкритих занять, консультацій викладачів, екзамені та заліків; надано розклад атестації <http://surl.li/feihv>. Крім того, всі здобувачі та викладачі мають особисті кабінети в Е-деканаті, де є розклад, посилання на заняття. Всі питання, що виникають щодо організації освітнього процесу, здобувачі вирішують через деканат та кураторів. Зустріч кураторів зі студентами - щосереди, плюс постійна комунікація в месенджерах. В інституті активною є стрічка новин та анонсів, де викладається вся актуальна інформація <https://international-relations-tourism.karazin.ua/news>, анонси.

Активно інформація надходить від ОСС, які для студентів викладають актуальну інформацію в Instagram. Є сторінка на сайті інституту МВ та ТБ «Студенти» з повною інформацією <http://surl.li/fgcga>. Представники ОСС проводять організаційні, просвітницькі, наукові, спортивні, оздоровчі та інші заходи; захищають права та інтереси студентів; сприяють вирішенню питань забезпечення належних побутових умов проживання студентів у гуртожитках та організації харчування. Студентам надається стипендія - академічна та соціальна. Деканат повністю супроводжує процес оформлення відповідних документів разом з кураторами. У документі Правила призначення і виплати стипендій у Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна зазначено загальні положення, типи стипендій, порядок розрахунку стипендіального фонду університету, призначення і виплати академічних стипендій та формування рейтингу успішності студентів <https://karazin.ua/osvita/stipendialne-zabezpechennia/>. Рейтинги є відкритими та викладені на сайті. Під час дистанційного навчання спілкування зі здобувачами проводиться усіма можливими способами - створення груп, поштою, Zoom, Moodle. Під час війни кафедра за підтримки партнерів реалізували проєкт з розробки 18 дистанційних курсів англійською мовою для вивчення здобувачами. В свою чергу, здобувачі отримували стипендії протягом 3-х місяців по 200 євро. Найбільшу кількість стипендій отримали здобувачі з ОП Готельно-ресторанна справа <http://surl.li/fdzhhb>. На ОП здійснюють моніторинг щодо підтримки здобувачів.

Зокрема, за результатами опитування в 2024 р.: 88,5% здобувачів отримали освітню підтримку, 92,3% - інформаційну, 65,4% - консультаційну, 73,1% - організаційну, 23,1% - соціальну підтримку, 11,5% - психологічну. Скарг від студентів ОП щодо неналежної освітньої, організаційної, інформаційної, консультаційної та соціальної підтримки за поточний період не надходило.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

ХНУ імені В. Н. Каразіна створює умови для реалізації права на освіту особами з особливими потребами та іншими маломобільними групами населення відповідно до «Положення про організацію інклюзивного навчання у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» шляхом облаштування засобами безперешкодного доступу до навчальних корпусів відповідно до вимог державних будівельних норм (пандусів на вході до навчальних корпусів), спеціалізованих ліфтів та санвузлів в навчальних корпусах, спеціалізованих кімнат адаптації, створення інформаційно-логістичної системи, яка візуалізує університетську територію з позначками важливих для осіб з особливими потребами місць (аудиторії, ліфти, пандуси, спеціалізовані санвузли) та ін. Інформація про порядок супроводу осіб з особливими освітніми потребами розміщена на сайті <http://surl.li/ffnbe> зі схемами, ілюстраціями та контактними представниками від університету.

Також на сайті розміщено Порядок супроводу осіб з інвалідністю <http://surl.li/ffnbi>

На освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» осіб з особливими потребами немає.

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (у т.ч. пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією) регламентуються «Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» (<http://surl.li/ffnbx>). З метою попередження конфліктних ситуацій, запобігання дискримінації, сексуальних домагань та булінгу в Університеті керівники структурних підрозділів, декани факультетів, директори навчально-наукових інститутів та куратори академічних груп мають створити сприятливі умови, встановлювати довірчі відносини тощо. Студенти програми завжди мають можливість звернутись до кураторів з проблемою або до представників адміністрації, які є відкритими. Для вирішення питань щодо врегулювання конфліктних ситуацій, включаючи пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією та булінгом, в Університеті діє Комісія з врегулювання конфліктних ситуацій, яка є постійно діючим робочим органом. Відповідно до Положення про студентське самоврядування <https://surl.li/ahawzg> ОСС:

- забезпечують захист прав та інтересів студентів, які навчаються в університеті, сприяють забезпеченню їх належних потреб у сфері навчання, побуту, оздоровлення, відпочинку тощо;
- виражають інтереси студентів, які навчаються в університеті, незалежно від раси, політичних, релігійних та інших переконань, статі, етнічного та соціального походження, громадянства, майнового стану, місця проживання, мовних або інших ознак;
- звертають увагу адміністрації університету на дії посадових осіб, працівників університету, якщо вони порушують права студентів, подають скарги на їх дії;
- вимагають реагування на скаргу згідно з чинним законодавством.

Процедура розгляду пов'язаних із корупцією скарг в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна

регламентована «Антикорупційною програмою університету» і поширюється на всіх працівників університету, у тому числі науково-педагогічних працівників.

Протягом звітної періоду конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією, за освітньо-професійною програмою не було. Результати опитування на програмі продемонстрували, що 92,3% студентів обізнані про процедури вирішення конфліктних ситуацій. 100% зазначили, що не стикались з дискримінацією, корупцією, сексуальними домаганнями <https://surl.li/twamls> Запобігання конфліктних ситуацій сприяє ефективна робота кураторів на програмі.

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 освітньо-професійних програм регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу в ХНУ» (<https://surl.li/ahwafc>). та «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти» (<http://surl.li/eqdup>), Положення про освітні програми, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна <https://surl.li/gjtpls>

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

Підстави для змін ОП визначені п.3.3.8. Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна. ОП Готельно-ресторанна справа обговорюється щорічно та переглядається за результатами ряду заходів із залученням академічного персоналу, здобувачів вищої освіти, роботодавців, фахівців та випускників програми (<https://surl.li/xadzdk>).

Перегляд ОП відбувається в такі етапи: оприлюднення проекту ОП на сайті інституту для публічного обговорення; збір пропозицій від різних стейкхолдерів, обговорення пропозицій робочою групою; обговорення змін на засіданні кафедри; затвердження або відхилення пропозицій робочою групою; погодження ОП на засіданні Науково-методичної ради університету; затвердження Вченою радою університету; введення нової редакції опису ОП в дію наказом ректора та оприлюднення її у встановленому порядку.

За результатами останнього перегляду в 2025 році були враховані пропозиції від здобувачів щодо розширення Каталогу дисциплін. Пропозиція щодо переносу ОК «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності» (випускник магістратури 2022 року Сердюк В.) на 2 семестр була врахована. Також було запропоновано збільшити кількість кредитів на переддипломну практику (випускник магістратури 2021 року Ізмайлов О.) На засіданні кафедри обговорювали важливість урізноманітнення методів навчання за результатами опитування декількох років. За результатами зустрічі з роботодавцями та представниками галузі проектна група отримала ряд пропозицій: посилити психологічну підготовку здобувачів, що було змістовно враховано шляхом формування загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, який містить і дисципліни факультету психології. <https://surl.li/kemtez>

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

Згідно п. 6.3 «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти» <http://surl.li/eqdup>, п. 1.3, 7.10, «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). за підсумками кожного року проводиться студентський моніторинг якості, включаючи питання щодо змісту ОП. Опитування реалізується в режимі он-лайн. Результати студент. моніторингу (в тому числі щодо змісту ОПП), обговорюються на засіданні Вченої ради інституту за участі ОСС, приймаються рішення щодо врахування пропозицій здобувачів. Студент. моніторинг 2024 року продемонстрував необхідність змін у графіку освітнього процесу, оскільки студенти відчували перевантаження в осінньому семестрі, в тому числі за рахунок навчання по суботам. Цей аспект обговорювали на засіданні Вченої ради інституту. Крім того, в інституті також організовано опитування здобувачів, результати якого висвітлюються на сайті, обговорюються на засіданні кафедри з підготовкою пропозицій змін до ОП <http://surl.li/prperq>. Анкетой є гугл форма, яка надсилається здобувачам через кураторів. На ОП здобувачі активно приймають участь в опитуванні. Анкета була переглянута членами НМК в 2023 році. Також студенти надають зворотний зв'язок після академічної мобільності, участі в проектах, літній практиці що висвітлюється на сайті інституту (<https://international-relations-tourism.karazin.ua/news/>), а також на сторінці в Інстаграм кафедри. Крім того, куратори постійно спілкуються зі студентами.

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

Представники студентства мають право брати участь в обговоренні та вирішенні питань забезпечення якості навчання, удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування. Представники студентського самоврядування на факультеті є одними з найактивніших в університеті, приймають участь в організації опитувань здобувачів та обговоренні їх результатів

на засіданнях Вченої ради інституту. Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна» (<https://surl.li/ahwafc>). представники органів ОСС залучаються до здійснення моніторингу ОП у співпраці з представниками профільних кафедр. Результати студентського моніторингу якості освітнього процесу обговорюються на засіданні Вченої ради інституту міжнародних відносин та туристичного бізнесу, до складу якої входить Голова студентського самоврядування, Голова студентського наукового товариства, Голова профбюро студентів, аспірантів і докторантів та з представника студентів інституту за квотою. Останнє обговорення результатів студентського моніторингу відбулось у травні 2025 року на засіданні НМК та Вченої Ради

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

Проектна група активно залучає різних представників галузі до обговорення ОП та її проекту, є форма зворотного зв'язку <http://surl.li/bllpe>. Зустрічі проводяться регулярно <https://surl.lu/jrrsfa>, <http://surl.li/fezix>, <http://surl.li/fezhz>, <http://surl.li/fezie>, <http://surl.li/sfprf>. Комунікації відбуваються і в неформальній обстановці. Представники галузі значно покращують якість освіти, здійснюють керівництво стажуванням, виробничою практикою. Фахівці індустрії забезпечують проведення занять, зустрічей, тренінгів та майстер-класів для здобувачів ОП. Наприклад, онлайн-зустріч студентів ОП із засновницею та власником школи ресторанного бізнесу “Mr. BAR School, членом правління Асоціації сомельє України Н. Вілінською (<http://surl.li/sfraa>), зустріч з фахівцем з підбору персоналу (<http://surl.li/fezjx>) тощо. В рамках проекту “The Art of Hospitality” відбуваються онлайн-зустрічі на постійній основі Вікторією Буник (<https://surl.lu/viszrs>) тренеркою Валентиною Сердюк (<https://surl.lt/aapfkv>), Дарією Щебетун (<https://surl.lt/awhzhfb>) Для роботодавців на сьогодні є актуальними питаннями формування у здобувачів соціальних навичок, комунікативних у контексті спілкування з гостями, стресостійкості. Все було враховано при удосконаленні ОП в 2025-2026 рр. Валентина Сердюк є постійним консультантом програми та головою ЕК <https://surl.li/bhjavi>

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

У Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна існує механізм і практика збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників університету, в тому числі через діючу Асоціацію випускників університету. <https://surl.li/umisio> За освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» перший випуск відбувся у січні 2021 року, тому інформація щодо працевлаштування випускників розпочалась з 2022 року. На кафедрі існує база таких випускників, які неодноразово під час війни запропонували свою допомогу. Зараз налагоджуються зв'язки з випускниками, які в більшій мірі працевлаштовані по спеціальності та готові співпрацювати за різними напрямками

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

У ХНУ імені В.Н. Каразіна діє “Порядок проведення внутрішніх аудитів системи управління якістю та здійснення коригувальних і запобіжних дій” <http://surl.li/sfztf> у відповідності до якого щорічно проводяться аудити діяльності підрозділів університету. У жовтні 2023 року за результатами перевірки освітньої діяльності кафедри міжнародної електронної комерції були виявлені деякі недоліки: несвоєчасно подавалися звіти щодо проходження підвищення кваліфікації НПП до центру післядипломної освіти та наявність застарілих джерел у деяких робочих програмах дисциплін, а також відсутність на сайті деяких робочих програм наступного семестру. Ці недоліки було оперативно виправлено протягом 4-х тижнів після розгляду на засіданні кафедри В 2024 році ОП Готельно-ресторанна справа також проходила внутрішній аудит. Були зроблені зауваження щодо робочих програм, поодинокі випадки технічних помилок щодо форм контролю, одна програма - оновлення літератури. Всі зауваження були розглянуті на засіданні кафедри у грудні та протягом тижня виправлені зауваження. Крім того, ХНУ імені В.Н. Каразіна сертифіковано німецькою сертифікаційною агенцією “TÜV Rheinland” на відповідність міжнародному стандарту ISO 9001:2015 «Системи управління якістю» <http://surl.li/fgouv> Щорічно у рамках моніторингу відповідності підрозділів цьому стандарту проводиться сертифікаційний аудит, за результатами останньої перевірки зауважень до ОП не було. В 2024 році інститут проходив міжнародний аудит, за результатами якого отримано сертифікат ISO 9001:2015 <https://karazin.ua/news/karazinskyi-pyshaietsia-u-nbsp-2024-rotsi-universytet-uspis/>

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

ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня проходила акредитацію агентством у 2020 році. Експертами було рекомендовано вивчати іноземний досвід розвитку ринку освітніх послуг при проектуванні ОП щодо формулювання цілей та програмних результатів навчання; налагодити співпрацю із закордонними ЗВО, які демонструють кращі практики підготовки фахівців для сфери гостинності та бізнесу; рекомендацію було враховано та описано у критерії 1. Активізувати роботу з розвитку міжнародної академічної мобільності здобувачів, здійснити пошук іноземних партнерів та укласти договори про співпрацю; програма відрізняється активною академічною мобільністю здобувачів, як вже було зазначено, є договори з Педагогічним університетом, м. Карлсруе та Університетом прикладних наук, м.Мешеде (Німеччина); виграно 2 заявки по програмі Еразмус+ KA107 для викладачів та студентів. Також підписано угоду про співробітництво з Італійською асоціацією рестораторів (E.T.S. Associazione U.C.M. Italy.), у відповідності до якої студенти кафедри мають можливість проходити стажування в

Італії. Рекомендовано було активізувати залучення усіх здобувачів ОП до наукової діяльності, рекомендовано забезпечити публікацію результатів наукових досліджень здобувачів ОП. Здобувачі вищої освіти долучені до висвітлення результатів власних досліджень через участь у конференції, що організовує кафедра <http://surl.li/sfzup>, та публікації у інститутському «Віснику» <https://surl.li/ccisrc> та інших виданнях. переможцями інших міжнародних конференцій та всеукраїнських конкурсів <http://surl.li/ymwese>. Для покращення якості ОП варто звернути увагу на встановлення спеціалізованого програмного забезпечення у сфері готельного та ресторанного бізнесу – підписано угоду про співробітництво з «СЕРВІО СОФТ» та використовуються з навчальному процесі ПЗ «Сервіо готель» та ПЗ «Сервіо ресторан». НМК університету кожен гарант звітує після проведення акредитації. Факультетом затверджуються план заходів щодо усунення недоліків, які були виявлені під час експертизи НАЗЯВО

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

Академічна спільнота приймає участь у роботі Вченої ради, НМР університету, в роботі Вченої ради та НМК інституту, долучаються до школи гарантів. Зацікавлені особи здійснюють розробку, оновлення та закриття ОП (<https://surl.li/odvtui>), в рамках яких проводяться фахові експертизи дисциплін; рецензування методичних видань, рецензування кваліфікаційних робіт, їх перевірку на наявність плагіату. Викладачі підвищують кваліфікацію, більшість мають сертифікати B2 та C1, викладають англійською мовою, в тому числі за кордоном, реалізують міжнародні проекти в рамках інституту, є керівниками Жан Моне модулів (<https://surl.li/yxedbh>), запроваджують інноваційні методики, покращують якість освіти (<https://surl.li/hzwwvb>). Залучають здобувачів до неформальної освіти, участі у наукових заходах, конференціях, конкурсах, міжнародних школах, мобільності (<http://surl.li/kgdnst>). Викладачі залучають фахівців та експертів до освітнього процесу, запрошують іноземних професорів для викладання (<https://surl.li/gaxvzp>). Важливою складовою забезпечення якості ОП є опитування здобувачів, результати якого узагальнюються обговорюються на засіданні кафедри з подальшим обґрунтуванням змін до ОП. До реалізації та перегляду ОП активно залучаються роботодавці, представники галузі, викладачі інших кафедр та зов. Серед учасників популяризуються принципи академічної доброчесності через відповідні дисципліни, теми та конкурси. Здійснюється проведення семінарів для гарантів відділом методичної та акредитаційної роботи.

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

Відповідно до «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ХХУ імені В.Н. Каразіна» (<http://surl.li/eqdup>) в університеті сформовано такі рівні системи забезпечення якості освіти:

- здобувачі вищої освіти - ініціюють та моніторять питання, пов'язані з якістю ОП, залучені до перегляду ОП, зокрема, у форматі анкетування;
- кафедри, гаранті ОП, робочі групи, викладачі, роботодавці, які здійснюють ініціювання і безпосередню реалізацію ОП та їх поточний моніторинг;
- структурні підрозділи, відповідальні за впровадження і адміністрування ОП на основі щорічного моніторингу, зокрема факультети в особі керівних та дорадчих органів, студ. самоврядування;
- загальноуніверситетські структурні підрозділи, що відповідають за забезпечення якості освіти (Навчальний відділ, Відділ методичної та акредитаційної роботи), реалізують процедури внутрішнього забезпечення якості освіти через розроблення та апробацію загальноуніверситетських рішень, документів, процедур, проектів, моніторинг академічної політики структурних підрозділів і університету <https://surl.li/tdvwgr> ;
- Наглядова рада, Ректор, Вчена рада, функції яких визначаються Статутом, приймають загальноуніверситетські рішення щодо формування стратегії і політик забезпечення якості, затвердження і закриття ОП. Кафедра та ОП впроваджує низку проектів та заходів задля формування позитивних та унікальних практик, на кшталт стипендіальної підтримки студентів протягом 3-х років та надання можливості вивчати бізнес-дисципліни англійською мовою

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?

Нормативними документами університету, в яких визначені правила і процедури, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу, є наступні документи:

Статут університету; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; Положення про підвищення кваліфікації та стажування; Положенням про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників; Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти; Положення про порядок реалізації учасниками освітнього процесу права на академічну мобільність; Порядок визначення рейтингів науково-педагогічних працівників; Про планування й звітування науково-педагогічних працівників університету; Положення про проведення практики студентів; Положення про Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених; Положення про студентське самоврядування; Правила внутрішнього розпорядку; Правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП; Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна та інші

Всі ці документи знаходяться у відкритому доступі на сайті університету <https://karazin.ua/documents/>

Використання на програмі документів на практиці, як було зазначено на багатьох прикладах, а також опитування викладачів та здобувачів свідчить про те, що права та обов'язки визначені чітко та є зрозумілими

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

<https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html>

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

<https://start.karazin.ua/programs/7/9/J2/40>

<https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/10.html>

<https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/navchalni-plani.html>

https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/pidghotovka_maghistriv/maghistr_GRS.html

https://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/vybir_studenta.html

<https://karazin.ua/osvita/vibirkovi-distciplini/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОПП Готельно-ресторанна справа магістерського рівня є:

освітня програма змістовно має міждисциплінарний характер, тому здобувачі мають ґрунтовні знання як технічного та технологічного характеру, так і управлінського; поглиблено вивчається англійська мова. Відбувається плідна співпраця з різними кафедрами, що забезпечують освітній процес, особливо в контексті мовної підготовки; так, англійська мова на програмі є фаховою з урахуванням галузевого контексту. На програмі працюють викладачі, які мають наукові ступені та звання (доценти, професори), демонструють високу професійну активність, мають публікації англійською мовою у виданнях, що входять до міжнародних баз даних, є керівниками грантових проєктів, отримувачами наукових стипендій та відзнак; НПП постійно підвищує кваліфікацію за кордоном. Студенти активно залучаються до наукової діяльності, міжнародних літніх шкіл. Кафедра реалізує великий міжнародний проєкт за підтримки DAAD з 2022 року, до якого були залучені студенти програми. Викладачі на програмі залучають додаткові грантові ресурси для покращення якості освітньої діяльності. На програму до викладання долучаються зарубіжні професори (щороку). Кафедра має сучасну лабораторну базу для практичної підготовки студентів – «Лабораторію ресторанного обслуговування», «Лабораторію технології продукції ресторанного господарства» та центр «Організаційно-інформаційний центр туристичного бізнесу та готельно-ресторанної справи». В інституті працює проєкт The Art of Hospitality, до участі у якому запрошуються відомі фахівці-практики та роботодавці Харкова та України у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Всі дисципліни мають розроблені дистанційні курси з усіма необхідними матеріалами для навчання в асинхронному режимі на випадок непередбачуваних обставин.

Слабкими сторонами програми є: навчання проходить тільки в онлайн-форматі. Частина лабораторій та відповідне оснащення потребує удосконалення після його переміщення у безпечну зону.

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

На найближчу перспективу розвиток ОП «Готельно-ресторанна справа» планується здійснювати відповідно до «Стратегії розвитку університету на 2019-2025 рр.» та Цілей сталого розвитку. Перспективи розвитку програми пов'язані з удосконаленням проходження практики здобувачами на підприємствах готельно-ресторанної індустрії, оформленням зарубіжного стажування на час проходження практики, чого вимагає сама специфіка галузі. Планується розширення можливостей академічної мобільності для викладачів та студентів, зокрема вже виграно 2 заявки на Ерасмус+ КА107 з німецькими партнерами, є підписаний меморандум про співпрацю з університетом економіки та бізнесу та розширення можливостей академічної мобільності (м. Відень). Планується у найближчі кілька років розширення співпраці з кафедрою туристичного менеджменту Університету Західної Аттики (Греція): проєктні заявки, гостьові лекції, а також подальша реалізація 2-х модулів Жана Моне на кафедрі з імплементацією результатів в освітній процес. Використання бази випускників ОП Готельно-ресторанна справа та залучення їх до співпраці щодо практики. Продовження підвищення кваліфікації викладачів за фахом у співпраці з бізнесом та міжнародними партнерами, залучення гостьових лекцій. Продовження опублікування результатів наукових досліджень у закордонних виданнях, що входять до міжнародних баз даних Scopus, Web of Science.

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: Громова Ірина Олександрівна

Дата: 23.09.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Англійська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Англійська мова за професійним спрямуванням.pdf</i>	YbUpJqkItt92COB1BrOAvGW9W16c2ipntci8hxB1JJJs=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «HP» 255 G7 vjlktm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Методологія і організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Методологія і організація наукових досліджень.pdf</i>	E+z/dxLo/4X8wP1RnhIAmTFY7yT/ZwhLm36fTNwiJmY=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «HP» 255 G7 vjlktm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Управління персоналом та етика бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Управління персоналом та етика бізнесу.pdf</i>	hVYpt6TPiYeshypVfY oQQ8YhZWBsoXjH7OWoYX4siko=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «HP» 255 G7 vjlktm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства	навчальна дисципліна	<i>Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства.pdf</i>	ysPRdEOAO/R2j6bOmC2rT1dkMFN4Ran9jsPlZBtFhSI=	Аудиторне навчання: Лабораторії технології продукції ресторанного господарства. Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2013 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Виробнича практика	практика	<i>Виробнича практика.pdf</i>	k78ZjISH37CeoxPievbhcnvVZ7f3YtzH7/SpxhITRbs=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «DELL» Vostro 3580 (2017 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн

				платформа Zoom, електронна пошта
Переддипломна практика	практика	Переддипломна практика.pdf	WK2YvBNF2AzoX+LgP6gJqHE46tTmjUPeIr1lGD4MxM4=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «DELL» Vostro 3580 (2017 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Підготовка кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	Магістр_кваліф_Н . І. Данько, Г.В. Строкович.pdf	fhVfDFAtOHVJu568NhQwDVNBdow3+a oZR/3xJDgDwlU=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «HP» 255 G7 vjlktm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	навчальна дисципліна	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах.pdf	GHFiqYk1KvEkfSHl7/3N2TAwdqZ54/qMha+x+bFipew=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «HP» 255 G7 vjlktm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Інноваційні технології в індустрії гостинності	навчальна дисципліна	Інноваційні технології в індустрії гостинності.pdf	uHkSzjldcN3OVLEbNx5Y7UmYK8E872gfJCpxopi9Bpk=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «DELL» Vostro 3580 (2017 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), демо-версія ПЗ "SERVIO-готель", "SERVIO-ресторан", он-лайн платформа Zoom, електронна пошта
Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі.pdf	woPxYVcSy13dC9IiorVGufDuMBhT7BAI58DhACrZQo=	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук «HP» 255 G7 vjlktm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
Стратегічне управління	навчальна дисципліна	Стратегічне управління	etqKc8UZcAjQK7cQ2TLbs/i4MhVijfc1Q8J	Аудиторне навчання: Апаратне забезпечення: ноутбук

підприємств індустрії гостинності		підприємств індустрії гостинності.pdf	QwkYrprU=	«HP» 255 G7 vjltkm RTL8821CE (2019 р.), мультимедійний проектор «Epson» EB-X400 модель H839B (2019 р.). Дистанційне навчання (власні технічні засоби): Апаратне забезпечення: ноутбук з веб камерою. Програмне забезпечення: Microsoft Office 2017 (ліцензія), онлайн платформа Zoom, електронна пошта
-----------------------------------	--	---------------------------------------	-----------	---

* 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)
349678	Строкович Ганна Віталіївна	професор зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	Диплом спеціаліста, Харківський інженерно-економічний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: економічна інформатика та автоматизовані системи управління, Диплом доктора наук ДД 005229, виданий 25.02.2016, Диплом кандидата наук ДК 003935, виданий 02.07.1999, Аттестат доцента ДЦ 008226, виданий 19.06.2003	22	Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	1. Стажування: Jönköping University (JU) Jönköping International Business School (JIBS), Jönköping, Sweden. Science international projects «Configuring Management Control System for Resilience : Exploring Social Services and Primary Care During War» (сертифікат, 180 годин (6 кредитів ECTS)). 1.03.25-30.08.2025 2. проєкт Модуля Жана Моне "Європейська інтеграція України в умовах індустрії 4.0" у Харківському національному університеті ім. В.М. Каразіна (сертифікат №32/2021 від «05» березня 2021 р., кількість кредитів ЕКТС – 3,8). 3. 28.02.2023 certificate of proficiency the Python programming language (EXAM PCEP-30-OX, PYTHON INSTITUTE). 4. 15.07.2023 – English for Career Development Self-Paced MOOC, certificate. 5. 30.07.2023 – English for Business & Entrepreneur, certificate. 6. 20.02.2025 – участь у International Scientific Conference “Advances in Science, Technology, and Society”, Oxford, United Kingdom

						(certificate № 250220059, 0.2 ECTS credits). Crarri: 1. Iastremska O.,Strokovych H., Gasimov F. 2023.Relationship of investment ininnovation and logisticsactivity in the conditions of the experience economydevelopment. Marketingand Management of Innovations. Volume14. Issue 1. P. 12-23. – Web of Science. 2. Iastremska O., Strokovych H., Iastremska O., Kalantaridis C. (http://repository.hneu.edu.ua/browse?type=author&value=Kalantaridis+C.), Nagy (http://repository.hneu.edu.ua/browse?type=author&value=Nagy+S.) (http://repository.hneu.edu.ua/browse?type=author&value=Nagy+S.)S. (http://repository.hneu.edu.ua/browse?type=author&value=Nagy+S.), Somosi Veresne M. (http://repository.hneu.edu.ua/browse?type=author&value=Somosi+Veresne+M.)2021 . Formation of mutual relationsbetweenenterprises and business partners in the process of preparation andproductionof new products. Marketing and Management ofInnovations. Issue 1. P.196-211. – Web of Science. 3. Strokovych H., Shaparenko O. Knowledge management as abasis of organization survival. Changing Paradigm in Economics & ManagementSystems: monograph. Volume IV. Delhi: ABS BOOKS. 2021. Vol. IV. P. 53-66. 4.Strokovych H. World experience of operationof innovative hotels / H. Strokovych // Бізнес Інформ №12_2024. С.49-54. 5. Строкович Г.В., Данько Н.І. Готельно-ресторанний бізнес в Україні:аналіз сучасних тенденцій та перспектив. Бізнес Інформ, №9_2025(вересень). Підручники,
--	--	--	--	--	--	---

							посібники, монографії: 1. Strokovich H., Shaparenko O. Knowledge management as a basis of organization survival. Changing Paradigm in Economics & Management Systems: monograph. Volume IV. Delhi : ABS BOOKS. 2021. Vol. IV. P. 53-66. 2. Методичні основи оцінювання логістичних показників в сфері електронної комерції // Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Монографія / кол. авт., за ред. Н.І. Данько. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. С. 339-359. 3. Строкович Г. В. Управління проектами: Підручник для студентів екон. спеціальностей / Г. В. Строкович // Х.: Вид-во НУА, 2013. – 220 с. Надано гриф Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України (№1/11-19163 від 12.12.12). 4. Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі (для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг») [Електронне видання] / укл., Н. І. Данько Г. В. Строкович. – Харків : ХНУ імені В.Н.Каразіна, 2025. – (PDF77 с.) Тези 1. Строкович Г. Інновації як основа підвищення ефективності діяльності підприємства // Конкурентоспроможність та інновації: проблеми науки та практики : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 13 листопада 2019 р. Харків : ФОП Лібуркіна Л. М., 2020. – С. 193-195. 2. Строкович Г. Креативність як основа створення успішних підприємницьких
--	--	--	--	--	--	--	--

структур // I
INTERNATIONAL
SCIENCE
CONFERENCE ON
MULTIDISCIPLINARY
RESEARCH Abstracts
of I International
Scientific and Practical
Conference Berlin,
Germany January 19 –
21, 2021. – P. 434-437.

3. Строкович Г.В.,
Кумар А.
Інформаційне
суспільство –основа
формування
суспільства знань //
Сучасні проблеми
управління
підприємствами:
теорія та практика –
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції, м. Харків
– м. Торунь, 16 квітня
2021 року. – Днепр:
Середняк Т. К., 2021. –
С. 74-77.

4. Strokovich H.
Analysis of the
effectiveness of
entrepreneurial activity
in Israel // Conference
on economic
development and
Heritage Simon
Kuznets //
International Scientific
and Practice Internet
Conference
"Competitiveness and
innovation: problems of
science and practice"
organized on November
25, 2022.

5. Strokovich H.,
Mykolenko O., Collin
S.-O. Y. Examining the
differences in ethical
ideology between
business and non-
business students in
Ukraine // Матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції
"Економічний
розвиток і спадщина
Семена Кузнеця" :
тези доповідей, 30-31
травня 2019 р. –
Харків : ДСА ПЛЮС,
2019. – С. 411-412.

Членство в
професійних
об'єднаннях:
УРАМБО,
Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти, London
Academy of Science and
Business

1. Керівництво
студентом-
переможцем II етапу
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
«Інноваційного

							менеджменту» у 2020 р. Кащєєва Д. 3. Керівництво студентом-переможцем I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з «Управління проектами і програмами» у 2018 р. – Орел А.В. 4. Керівництво студентом-переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Управління проектами і програмами» у 2018 р. – Кондрашенко С.В. Член спеціалізованої вченої ради Д 64.055.01 по захисту докторських та кандидатських дисертацій із спеціальностей: 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); 08.00.11 – математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці, ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019-2021. Голова спеціалізованої вченої ради 07 «Управління та адміністрування», 076 «Підприємство, торгівля та біржова діяльність», ДФ 64.055.006, наказ МОН № 1198, від 28.09.2020. Рецензент спеціалізованої вченої ради 07 «Управління та адміністрування», 071 «Облік та оподаткування» ДФ 64.055.019, наказ МОН № 398, від 1.04.2021. Офіційний опонент: Університет митної справи та фінансів, 2021 Аносова О. С. Організаційно-економічне забезпечення якості корпоративного управління в акціонерному товаристві, спеціальність 08.00.04-економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)
214877	Старцева Наталя	Доцент, Основне	Факультет іноземних мов	Диплом спеціаліста,	35	Англійська мова за	1. Кафедра інформаційних

	Миколаївна	місце роботи	ХДУ імені М.Горького, рік закінчення: 1988, спеціальність: англійська мова та література,, Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050104 Фінанси та кредит, Диплом кандидата наук КН 012744, виданий 17.10.1996, Аттестат доцента 02ДЦ 011219, виданий 15.12.2005	професійним спрямуванням	технологій Приватного закладу вищої освіти Харківський технологічний університет «ШАГ» (Наказ № 96/0624 від 26 червня 2024 р.) з 10.07.2024 р. по 12.08.2024 р. в межах проекту «Teachers2IT» від ГС «Харківський кластер інформаційних технологій» за напрямом: «Основи візуального дизайну» (4 кредити ЄКТС (120 годин)), Сертифікат № ПК-477; 2. Інститут післядипломної освіти та заочного (дистанційного) навчання Реєстраційний № 0207-1287 від 04.01.2019 «Технології дистанційного навчання в закладах вищої та фахової передвищої освіти» (120 годин) 1. Льченко В.В., Карпенко О.В., Старцева Н.М. Навчальні вправи як інструмент формування студентської агентності в мовній освіті. // Вісник Харківського університету ім. В.Н. Каразіна, Іноземна філологія. - Випуск 102.- Харків, 2025. 2. Старцева Н.М., Льченко В.В., Карпенко О.В. Агентність у цифровому освітньому середовищі: можливості й ризики. // Вісник Харківського університету ім. В.Н. Каразіна, Іноземна філологія.- Випуск 101.- Харків, 2025.С. 147-155 3. Старцева Н.М., Льченко В.В., Карпенко О.В. Студентська агентність та її типи: застосування в мовному навчальному середовищі. // Вісник Харківського університету ім. В.Н. Каразіна, Іноземна філологія. - Випуск 99.- Харків, 2024. - С. 133-140 4. Старцева Н.М, Льченко В.В, Сапрун І.Р Концепція LEARNER AGENCY: основні принципи та
--	------------	--------------	--	--------------------------	--

							перспективи застосування в навчальному процесі. // Вісник Харківського університету ім. В.Н. Каразіна, Іноземна філологія. - Випуск 97.- Харків, 2023. - С. 82-87 5. Старцева Н. М., Сапрун І. Р. Можливості застосування свободи дії студента у навчальному процесі// Сучасні проблеми викладання іноземних мов у закладах освіти : матеріали міжнародного науково-методичного семінару. Харків : ХНАДУ, 2022. - с. 236-241. Старцева Н.М. Дистанційний курс «Іноземна мова за професійним спрямуванням (Mid)» - (Рішення вченої ради університету. - Протокол № 9 від 15.06.2022р) – Сертифікат № 320/2022. Льченко В.В., Карпенко О. В., Старцева Н.М. Speak Hospitality: English for Professionals Part I: навчально-методичний посібник / Льченко В.В., Карпенко О. В., Старцева Н.М. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025.– 180 с. (електронне видання) Льченко В.В.; Карпенко О.В.Старцева Н.М. Agency and education in the era of digital technologies. Матеріали І інтернет-конференції "Crossroads of Ideas: Science, Technology and Society in a Global Context", 10-11 квітня 2025, м. Дніпро, Україна. сс. 17-19. Льченко В.В.; Карпенко О.В.Старцева Н.М. Human agency in the digital age: transformations and challenges. Матеріали XXIII Міжнар. наук.-практ. конф. "Навчальний заклад та викладач: зміни векторів взаємозалежності". Харків: ХГУ НУА, 7 лют. 2025. сс. 93-95. Старцева Н.М.; Льченко В.В.;
--	--	--	--	--	--	--	---

							Карпенко О.В. The spectrum of Learner Agency in the ESL classroom Тези доповідей Міжвузівського заочного науково-методичного семінару «Сучасні виклики розвитку вищої школи України - основні тенденції, проблемні питання, шляхи реалізації» (Харків, 20 лютого 2024). Харків, Національна академія Національної гвардії України, 2024. сс. 144-146. https://nangu.edu.ua/uploads/files/Tezy%2020.02.2024.pdf Natalia Startseva, Valeriia Ilchenko, Olena Karpenko Multimodality in interactive learner agency-based language learning. Тези доповідей другої міжнародної конференції «Мультимодальність і трансмедіальність: Міждисциплінарні дослідження». Х: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024. сс. 96-97. Natalia Startseva, Valeriia Ilchenko Learner Agency in a competitive University ESL classroom //Тези доповідей XXII наукової конференції «Каразінські читання:Людина. Мова. Комунікація». Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023.- С.45-46. Startseva N.M., Ilchenko V. V. Digital multimodal technologies in developing Learner Agency in crisis environment //Тези доповідей Міжвузівського заочного методичного семінару: Застосування технологій дистанційного навчання у закладах вищої освіти при викладанні іноземної мови професійного спілкування в умовах воєнного часу: переваги та недоліки, проблемні питання, перспективи розвитку – Харків: Національна академія Національної гвардії України, 2023. – С 113-114. Сапрун І.Р. , Старцева Н.М., Ільченко В.В.
--	--	--	--	--	--	--	--

						Learner agency development through multimodal learning. // Матеріали міжнародної наукової конференції «Мультимодальність і трансмедіальність: когнітивний, прагматичний і семіотичний підхід» (Харків, 22-23 квітня 2022). Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022. 84 с. http://foreignlanguages.karazin.ua/resources/ - с.82 Член Асоціації викладачів англійської мови «Тісол Україна» Свідоцтво 245318г
162038	Терешкін Олег Георгійович	Професор зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1988, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 003537, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук КН 012402, виданий 11.12.1996, Аттестат доцента ДЦ 004163, виданий 26.02.2002, Аттестат професора АП 001846, виданий 02.07.2020	27	Методологія і організація наукових досліджень 1. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, кафедра туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу з 17. 02. – 30.03. 2020 р. Свідоцтво №356 від «30» березня 2020 року. (120 годин). 2. Курс підвищення кваліфікації в навчальному центрі готельно-ресторанної справи Optima Hotel & Resorts. 03.10 – 28.12. 2023р. Certificate ID: 47MFJM-CE000021 (120 годин). 3. Участь у міжнародних конференціях та форумах з отриманням сертифікатів: «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», Запоріжжя, 2022; «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» Львів.2023; «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», Херсон 2023; «Туризм в Україні: виклики та відновлення», Київ, 2023; «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», Львів, 2023; «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори

розвитку і перспективи», Полтава, 2024; «Modern Science: Exploring Theories, Innovations and Practical Solutions», Odesa, 2024.

1. V. Paziuk, V. Dub, O.Tereshkin, A. Zahorulko, I. Lebedynets Improving the operation of a drum grain dryer with justification of the low-temperature mode parameters / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 5/8 (107) 2020 – P. 24 –30. (Scopus, Україна).

2. Терешкін О.Г., Горєлков Д. В., Омельченко О. В. та інші. Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства / Темат. зб. наук. пр. «Обладнання та технології харчових виробництв». – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. – Вип 1. (42) – С. 139-147.

3. Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Дуб В.В. Еко-дизайн та сучасні ресурсозберігаючі технології в закладах гостинності / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. – Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 2. – С. 256-264.

4. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В. Унікальні можливості повсякденного відновлення сфери туризму в Україні / Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка: Науковий журнал. Вип. 20. – Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2024. – С. 304-313. DOI: <http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/article/view/543>

5. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Пазюк В. Зниження енергоємності процесу подрібнення м'ясної сировини на підприємствах ресторанного господарства /

							Центральноукраїнський науковий вісник. Технічні науки. зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2025. Вип. 11(40). Ч. 1. – С.84-91. https://mapiea.kntu.kr.ua/archive/42_1.html 6. Терешкін О.Г., Дуб В.В., Горелков Д.В. Крафтові технології: вдосконалення процесу переробки плодово-овочевої сировини / Центральноукраїнський науковий вісник. Технічні науки. зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2025. Вип. 13(42). Ч. 1. 1. Організація готельно-ресторанної справи. / В.Я. Брич, І.О. Банєва, О.Г. Терешкін та ін. навч. посібник // За ред. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра – К. 2020. – 484с. 2. Терешкін О.Г., Горелков Д.В., Червоний В.М. Інноваційні технічні рішення ресурсо- та енергозбереження в закладах готельно-ресторанної індустрії / Колективна монографія. «Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи» / – Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2021. – С. 205-224. (468с.) 3.. Терешкін О.Г., Брикова Т.М. Основи наукових досліджень. Навч. посібник. – Харків:ХДУХТ, 2020. – 103 с. 4. Організація готельно-ресторанної справи. / В.Я. Брич, І.О. Банєва, О.Г. Терешкін та ін. навч. посібник // За ред. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра – К. 2020. – 484с 5. Терешкін О.Г., Брикова Т.М. Основи наукових досліджень : практикум для семінарських занять для студентів спеціальностей: 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». Харків: ХДУХТ, 2020. –38 с. 1. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо
--	--	--	--	--	--	--	--

							підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». / уклад. О. П. Миколенко, Н. І. Данько, О.Г. Терешкін, С. І. Страпчук, Д. В. Горелков, В. М. Червоний . – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. – 82 с. 2. Організація готельного господарства: методичні рекомендації до виконання та оформлення курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». / уклад. Н. І. Данько, О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. – 41 с. 3. Сертифікатна програма «Організація готельного господарства» / уклад. і керівник О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – 21 с. 4. Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в індустрії гостинності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».. / уклад. О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – 15 с. 5. Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».. / уклад. О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – 17 с. Атестація наукових кадрів в якості офіційного опонента дисертації на здобуття ступеня доктора технічних наук
--	--	--	--	--	--	--	---

							Батраченко О. В. на тему «Науково-прикладні основи вдосконалення машин для подрібнення м'ясної сировини» за спеціальністю – 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. https://nrat.ukrintei.ua/wp-content/uploads/2021/03/doktori-nauk-12032021.pdf та в якості члена спеціалізованих вчених рад № Д 64.088.01 та № К 64.088.03 Харківського державного університету харчування та торгівлі. (2014-2021р.) 1. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі» (збірник включено до Переліку наукових фахових видань України згідно Наказу №1528 від 29.12.2014). (2018-2020р.) 2. Член редакційної колегії Наукового вісника «Полтавського університету економіки і торгівлі» Серія: Технічні науки (включено до Переліку наукових фахових видань України у галузі технічних наук (Наказ МОН України № 820 від 11.07.2016). (2019-2021р.) 1. Науковий керівник науково-дослідною темою № 03-19-20Б «Рекомендації щодо розробки стандартів обслуговування споживачів в засобах розміщення». Дослідження загальноєвропейських стандартів, рецензування нормативних документів галузі та розробка нової нормативної галузевої документації для закладів готельного господарства. Термін виконання: 02.01.2019р. по 30.12.2020р. 2. Науковий керівник
--	--	--	--	--	--	--	--

							науково-дослідною темою № 03-21 Д «Розробка сучасних заходів безпеки в ресторанах». Замовник – ФО-П Трифонов Денис Вікторович. Термін виконання: 02.06.2021р. по 19.11.2021р. 3. Відповідальний виконавець теми № 6-20-21Д (№0119U102081) «Формування концепції розвитку підприємства». Замовник – ПФ «ОФСЕТ». Термін виконання: 30.06.2020-29.11.2021 рр. 1. Терешкін О.Г. Тренди розвитку індустрії гостинності України в умовах війни // збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства». – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. – С. 721–725. 2. Терешкін О.Г. Шляхи повоєнної відбудови галузі гостинності // матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення» – Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2022. – С. 266 –267. 3. Терешкін О.Г., Зінченко Г.Б. Доступність та інклюзія у сфері гостинності. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства». Національний університет «Запорізька політехніка», 2022. – С. 561–563. 4. Терешкін О.Г., Дуб В.В. Удосконалення
--	--	--	--	--	--	--	--

системи реабілітації у сфері гостинності // зб. праць Міжнародного наук.-практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни» : – Львів: «Камула», 2023. – С. 157-160.

5. Терешкін О.Г., Федяй Д.С. Віртуальна реальність в індустрії гостинності Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: Тези доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції для молодих учених. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – С. 105-107. <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/36267/1/Svitlana%20Korolyk>

6. Терешкін О.Г., Качанюк Є.О. Інноваційні маркетингові технології в індустрії гостинності / матеріали II Всеукраїнської наук.-практ. Інтернет-конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Міжгалузеві бізнес-інтеграції у сфері виробництва товарів і послуг» (5 грудня 2024 р., м. Хмельницький, м. Херсон) / за ред. Р.М. Набоки. – Херсон: Книжкове видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2024. – С.216-219. ISBN 978-617-8187-40-8

7. Терешкін О.Г., Дуб В.В., Горєлков Д.В. Екологічні аспекти ресурсозбереження та контролю якості плодово-овочевої продукції / Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference «Modern Science: Exploring Theories, Innovations and Practical Solutions» (December 30-31, 2024. Odesa, Ukraine). European Open Science Space, 2024. С.51-53. <https://www.eoss-conf.com/arkhiv/modern-science-exploring-theories-innovations-and-practical-solutions->

							30-12-24/ 1. Участь у роботі у складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в 2020-21 роках. 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Моделювання комбінованих процесів та розробка ресурсозберігаючого обладнання для закладів індустрії гостинності». в 2020-23 роках. ДБТУ. 3. Участь у роботі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 2025р., Одеса.
343753	Миколенко Олена Петрівна	Доцент зво, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	Диплом магістра, Приватний вищий навчальний заклад Харківський гуманітарний університет "Народна українська академія", рік закінчення: 2010, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 035649, виданий 12.05.2016, Атестат доцента АД 001415, виданий 23.10.2018	10	Управління персоналом та етика бізнесу	1. Варшавський університет, Польща, Ягеллонський університет, Польща, стажування в рамках проєкту «Інноваційний університет та лідерство. Інтердисциплінарність та міжгалузевість і стратегії розвитку університету» 10.2019-07.2020, підготовка індивідуального мікропроєкту, (120 год.), сертифікат №4342/7/2020 2. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, координатор проєкту Jean Monnet Module (611665-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE) "Інфраструктура, яка об'єднала Європу: історія, сучасність та погляд у майбутнє (Erasmus+), викладач (2019-2022 pp.) 3. South Westphalia University of Applied Sciences (Німеччина), семінар для докторських досліджень "Empirical Research Design in Economics", (8 год.), 26.06, 03.07.2020, certificate 4. Національний фармацевтичний університет. ІПКСФ. Програма «Теорія та практика дистанційного навчання (150 год.), 12.01.21-09.04.21, Свідоцтво про

							підвищення кваліфікації №ПП-00098. 5. British Council, National Agency for Higher Education Quality Assurance, програма для тренерів Національного агенства забезпечення якості вищої освіти, з 10-13.09.2019, сертифікат 6. National Agency for Higher Education Quality Assurance, підвищення кваліфікації тренерів Національного агенства із забезпечення якості вищої освіти (30 год), 24.11.2021 7. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, викладач-співорганізатор Міжнародної літньої школиХакатону за підтримки ЄС спільно з університетами Karlsruhe University of Education (Karlsruhe, Germany) and 8. South Westphalia University of Applied Science (Meschede, Germany) та StreamUPProject (Ерасмус+), з 30.08.2021 по 02.09.2021 9. REIKARTZ HOTEL SCHOOL (REIKARTZ HOTEL GROUP) «Level up», Курс підвищення кваліфікації (30 год.), з 18-31 жовтня 2021, сертифікат №TQOJAG-CE000109 10. Міжнародний фонд досліджень освітньої політики, ГО «Інноваційний університет», підвищення кваліфікації за програмою «Кращі практики організації міждисциплінарних та міжгалузевих освітніх програм в Україні, 7.07-02.12.2021 р., сертифікат №1097 Координатор міжнародного проекту «JOUKRAINE - Joint Online Learning with Kharkiv Universities in Ukraine»; за підтримки програми DAAD «Ukraine digital: Ensuring academic success in times of crisis (2022-2025)», учасник академічної мобільності/ стажування у Південновестфальсько
--	--	--	--	--	--	--	--

							му університеті прикладних наук з 10.10.22 по 21.10.22 (I- й етап), з 07.05.23 по 15.05.2023 (2й етап), з 1.07.24 по 10.07.24 рік (3-й етап) співкоординатор міжнародного проєкту Еразмус+ «Бізнес- моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація», 101085651 - BeSustainAble за напрямом Жан Моне (2022-2025) координатор проєкту Еразмус+ «Sustainability Thinking and Entrepreneurship» (Стале мислення та підприємництво) 101080031 – StepUp за напрямом Жан Моне Модуль (2022-2024) менеджер європейського освітнього проєкту «Європейська інклюзивна освіта для цифрового суспільства, соціальної інновації та глобального громадянства» (EUropean Inclusive education for Digital society, social Innovation and global CitizEnship, номер проєкту – 101123121). Стажування в Амстердамському вільному університеті з 08 по 13 січня 2024 року. 11. Складання екзамену та отримання сертифікату на підтвердження володіння англійською мовою Pearson (Edexcel Level 2 Certificate in ESOL International), рівень C1 (with Merit) 1. Mykolenko O., Mittelstaedt E., Wiepcke C. (2025). Beyond the hero – rethinking entrepreneurial resilience. Journal of the International Council for Small Business, excepted (Scopus). 2. Миколенко О.П. (2025). Побудова шкали вимірювання ефективності діяльності малого та середнього бізнесу в умовах кризи. Сталий розвиток економіки. №1(52). https://economdevelop
--	--	--	--	--	--	--	---

ment.in.ua/index.php/journal/article/view/1141

3. Миколенко О.П. (2025). Концепція сталого підприємництва та сталої ефективності малого та середнього бізнесу. Підприємництво та інновації. №36. 2025. 140-148.

4. Strapchuk S., Mykolenko O. (2023). Sustainable development in agriculture: Definition, barriers and consequences for Ukrainian agricultural producers, *Journal of East European Management Studies*, 2, 292 – 311. Scopus

5. Mittelstädt, Ewald/Mykolenko, Olena/Wiepcke, Claudia (2023). Entrepreneurship Education. In: Thorsten Philipp/ Tobias Schmohl (Eds.), *Handbook Transdisciplinary Learning* (123-132).

6. Strapchuk, S.I., & Mykolenko, O.P. (2022). Algorithm for selecting alternative strategies for sustainable intensification of agricultural enterprises. *Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics"*, 9(2), 9-17.

7. Mykolenko, O., Ippolitova, I., Doroshenko, H. and Strapchuk, S. (2022) The impact of entrepreneurship education and cultural context on entrepreneurial intentions of Ukrainian students: the mediating role of attitudes and perceived control", *Higher Education, Skills and Work-Based Learning*, Vol. 12 No. 3, pp. 519-536. <https://doi.org/10.1108/HESWBL-08-2020-0190> (Scopus, Web of Science)

Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Стаття The paradigm of the professional education program "Clinical Research Management" » №95345 від 14.01.20. Свідоцтво про реєстрацію авторського

							права на твір «Курс лекцій «Інфраструктура, яка об'єднала Європу» №95444 від 17.01.2020 Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Посібник «Менеджмент» №107530 від 19.08.2021 Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Стаття «Factors of Sustainable Intensification in Agriculture of Ukraine: Evidence from the Enterprises of the Kharkivska Oblast» № 113345 від 17.06.2022 Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Стале мислення та підприємництво : навчальн-методичні матеріали для модуля Жана Моне (101080031-StepUp)» № 122286 від 25.12.2023 Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Методичні рекомендації до викладання навчального курсу «Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація (BeSustainAble). Частина 1 за міжнародним проектом Еразмус+ «Business Models for Sustainability: Challenges and Digital Transformations» (Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація) за напрямом Жан Моне» (проект №101085651 – BeSustainAble) № 121581 від 06.12.2023 Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Менеджмент. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Вид. 2-ге переобл. і допов. Львів: Видавництво «Новий світ-2000», 2022. 356 с Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної
--	--	--	--	--	--	--	--

							програми «Готельно-ресторанна справа» / О. П. Миколенко, Н. І. Данько, С. І. Страпчук, О. Г. Терешкін, Д. В. Горєлков, В. М. Червоний. Харків. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82 с. Mykolenko O., Kozyreva O. Fundamentals of economic systems management: methodical guidelines for practical classes and self-paced learning for students who major in pharmacy. Kharkiv: NUPh, 2021. 50 p. Миколенко О.П. Тайм-менеджмент: метод. реком. для підготовки здобувачів вищої освіти до практичних занять та самостійної роботи за спеціальністю «Менеджмент» всіх форм навчання. – Харків: НФаУ, 2020. – 38 с. Миколенко О.П. Соціально-психологічні основи менеджменту: метод. реком. Для підготовки здобувачів вищої освіти до практичних занять та самостійної роботи за спеціальністю «Менеджмент» всіх форм навчання. – Харків: НФаУ, 2020. – 83 с. Миколенко О.П. Категорійний менеджмент: метод. реком. для підготовки здобувачів вищої освіти до практичних занять та самостійної роботи за спеціальністю Менеджмент заочної форми навчання. – Харків: НФаУ, 2020. – 64 с. Миколенко О.П. Управління персоналом та етика бізнесу: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2024 Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти України за спеціальністю 051 Економіка, 076 Підприємництво (9 експертиз), реєстр експертів (Додаток від 01.10.2019Варшавський університет, Польща, Ягеллонський
--	--	--	--	--	--	--	---

							університет, Польща, стажування в рамках програми «Інноваційний університет і лідерство та стратегії розвитку» за напрямом Міждисциплінарні програми, 2019-2020 рр. (http://surl.li/aysrx) Викладач-співорганізатор Міжнародної літньої школи- Хакатону за підтримки ЄС (2021) спільно з університетами Karlsruhe University of Education (Karlsruhe, Germany) and South Westphalia University of Applied Science (Meschede, Germany) та StreamUPProject (Ерасмус+), факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Координатор проєкту Jean Monnet Module (101080031 – StepUP) "Стале мислення та підприємництво (Erasmus+), викладач, 2022-2025 http://international-relations-tourism.karazin.ua/news/1669-Modul_Mone Спів-координатор проєкту Jean Monnet Module (101085651 – BeSustainAble) " (Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація) (Erasmus+), викладач, 2022-2025 http://international-relations-tourism.karazin.ua/news/1669-Modul_Mone Менеджер європейського освітнього проєкту «Європейська інклюзивна освіта для цифрового суспільства, соціальної інновації та глобального громадянства» (EUropean Inclusive education for Digital society, social Innovation and global CitizEnship, номер проєкту – 101123121), з 2024 року Проведення занять іноземною мовою: Основи менеджменту економічних систем (для іноземців, ОП Фармація у Національному фармацевтичному
--	--	--	--	--	--	--	---

							університеті, 3 курс), вибіркова дисципліна, 231 година у 2020 році. Менеджмент та лідерство (англійською мовою), вибіркова, міжфакультетська дисципліна в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна, 28 годин (весняний семестр) та 26 годин (осінній семестр) у 2022 році. Менеджмент та лідерство, вибіркова дисципліна, Педагогічний університет Карлсруе (Німеччина), 2024 рік, осінній семестр Миколенко О.П., Страпчук С.І., Миколенко Д. В. (2020). Ризики проектної діяльності (на прикладі реалізації проекту Жан Моне Модуль) / Європейський вектор модернізації економіки: креативність, прозорість та сталий розвиток: матер. XII Міжнар. наук.-практ. конф. 27-28 травня, 2020 Mykolenko O. (2020) Exploring academic factors affecting university students' intentions to become entrepreneurs: a Ukrainian study, 4th Global Entrepreneurship & Business Summit, February, 28-29, Rome, Italy Страпчук С.І., Миколенко О.П. (2021) Циркулярна бізнес-модель підприємства на основі Canvas / Управління розвитком туризму та готельно- ресторанного бізнесу в циркулярній економіці : матер. I Міжнар. інтернет- конф. 18 травня, 2021. Миколенко О.П. (2021). Ефективне лідерство в сфері охорони здоров'я / Менеджмент як ефективний інструмент комунікації : матер. Всеукраїнської наук.- практ. конф. з міжнар. уч. (круглий стіл), 13- 14 травня, 2021 Mykolenko O., Mittelstädt E., Wierpcke C. (2024). Resilience,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Motivation, and Digital Tranformation. Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та цифрова трансформація. : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (15-16 лютого 2024 р., м. Харків, Україна) Харків. ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2024. Асоційований член Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти, сертифікат №261 від 27.08.2019 р. (оновлено у 2024 році). Член ГО «Інноваційний університет» з 01.01.2021 року.
219685	Данько Наталя Іванівна	завідувач кафедр, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	Диплом спеціаліста, Харківський інженерно-економічний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: економічна інформатика та автоматизовані системи управління, Диплом кандидата наук КН 014392, виданий 16.05.1997, Атестат доцента ДЦ 004624, виданий 18.04.2002	28	Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності	1. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації за освітньою програмою «Організація підсумкового контролю знань з використанням дистанційного навчання на платформі LMS Moodle» (30 год.) з 18.05.2020 р. по 25.05.2020 р., сертифікат про підвищення кваліфікації № 0207-513, від 26.05.2020 р. 2. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації за освітньою програмою «Бенчмаркінг в управлінні професійним розвитком науково-педагогічних працівників закладів вищої освіти» (4 год.) з 18.05.2020 р. по 25.05.2020 р., сертифікат про підвищення кваліфікації № 6, від 13.03.2019 р. 3. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Інститут післядипломної освіти та заочного (дистанційного) навчання, підвищення кваліфікації за освітньою програмою

							«Технології дистанційного навчання у закладах вищої та фахової передвищої освіти» (120 год.) з 01.04.2019 р. по 24.05.2019 р., сертифікат про підвищення кваліфікації № 0207-153, від 4.05.2019 р. 4. REIKARTZ HOTEL GROUP, «REIKARTZ HOTEL SCHOOL», Підвищення кваліфікації «Level Up разом з REIKARTZ», (30 годин) з 18.10.2021 р. по 31.10.2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації TQOJAG-CE000114 від 31.10.2021 р. 5. Південнофестфальський університет прикладних наук, м. Мешеде, Німеччина, пройшла стажування у рамках проекту DAAD "Ukraine digital: ensuring academic success in times of Crisis", 8.10-23.10.2022, (180 годин, 6 кредитів), сертифікат 6. Підвищення кваліфікації в університеті прикладних наук південної Вестфалії (м. Мешеде, Німеччина) за програмою "Ukraine digital: ensuring academic success in times of Crisis" за підтримки програми фінансування DAAD "Ukraine digital: Ensuring academic success in times of crisis (2022)", з «05» травня 2023 року по «15» травня 2023 (180 годин). (6 ECTS). 7. Стажування за програмою Асоціації "Інформаційні технології України" на тему "Інструменти ШІ для освіти /AI-tools for Education", проведеного ЕРАМ. Covered topics: Text Generation, Translation, and Academic Writing; Image Generation; Multimedia Generation; Specialized Services for Educators; Specialized Services for Researchers; Personal Assistants +Final Assignment (Individual), січень-лютий 2025 року, м. Київ, Україна, Сертифікат
--	--	--	--	--	--	--	--

							EPAMT125114 (60 годин) (2 ECTS). 8. Сертифікат рівня B2 Pearson Test of English General (PTE General) Сертифікат № B2/2021/11/26/389, від 26.11.2021 р. 1. Mykola Kyzym, Viktoriia Khaustova, Olena Reshetnyak, Natalia Danko. (2020). Significance of Developmental Science under Assimilation of the Digitalization of the Ukrainian Economy, International Journal of Advanced Science and Technology, 29(6s), 1037 - 1042. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85083335353&origin=resultslist (Scopus) 2. Dovgal, O., Goncharenko, N., Reshetnyak, O., Dovgal, G., & Danko, N. (2021). Priorities for greening and the sustainable development of OECD member countries and Ukraine: A comparative analysis Priorytety ekologizacji i zrównoważonego rozwoju krajów członkowskich OECD i Ukrainy: Analiza porównawcza. Comparative Economic Research, 24(1), 45–63. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85107576628&origin=resultslist; https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000643818000003 (Scopus, Web of Science) 3. Данько Н. І., Качанюк Є. О. Стратегія розвитку підприємств сфери гостинності в Україні в умовах кризи. Бізнес Інформ. 2025. №8. С. 184–190. https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-5-184-190 4. Данько Н.І., Додукало М.Ю. Впровадження європейського досвіду створення кластерів у сфері сільського зеленого туризму в Україні // Проблеми економіки. 2021. №4. С. 14–20. Copernicus 5. Соколовська О.О., Данько Н.І., Михальчук А.С. Аналіз готельно-
--	--	--	--	--	--	--	--

							ресторанного підприємства для розробки маркетингової стратегії, на прикладі ресторану «Мілена». Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, (14), 2021. Сс 161-168. https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-16 6. Решетняк О. І., Данько Н. І., Бабічева А. Є. Удосконалення ціннісної пропозиції з урахуванням інноваційного потенціалу ресторанного закладу. Бізнес Інформ. 2024. №12. С. 182–192. https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-12-182-192 Я.О. Білецька, Н.І. Данько, А.П. Гуслев, А.І. Чуйко, В.І. Сідоров, В.О. Бабенко Патент на корисну модель «Спосіб одержання солоду» Пат. 47929 Україна, МПК А 21 D 8/04 ХНУ імені В.Н. Каразіна, 15.11.2019. Бюл. № 2. 5 с. Я.О. Білецька, Н.І. Данько, В.О. Бабенко, А.П. Гуслев, О.І. Решетняк та інші. Технічні умови «Соєве борошно харчове збагачене йодом» ТУ У 10.6 – 02071205 – 001:2019 ХНУ імені В.Н. Каразіна Харків. 2019. 25 с Данько Н.І. Інноваційні напрями розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Монографія / кол. авт., за ред. Н.І. Данько, В.О. Бабенко – Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. 468 с. (п. 1.4. Мережеві структури як інноваційний напрямок розвитку готельної індустрії, 2,0 д.а.) Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська; за ред. : А.Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім.
--	--	--	--	--	--	--	--

							В.Н. Каразіна. - Х. : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. - 277 с. Данько Н.І. Імперативи розвитку міжнародних економічних відносин в умовах глобальних викликів : колективна монографія / кол. авт. ; за ред. О.А. Довгаль. – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022. – 528 с. (Решетняк О.І., Данько Н.І. 4.3.Світові тенденції та сценарії організації наукових досліджень у стратегії розвитку України сс. 145-161 (1,1п.л)) Данько Н.І., Строкович Г.В. Кваліфікаційна робота магістра: етапи виконання, структура, правила оформлення, норми бібліографічного опису: методичні рекомендації для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти. – 2025. Організація готельного господарства : методичні рекомендації до виконання та оформлення курсової роботи (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа») / укладачі Н.І. Данько, О.Г. Терешкін. – Харків : Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, 2023. – 44 с. URI https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/18338 Кваліфікаційна робота бакалавра : методичні рекомендації до виконання (для здобувачів вищої освіти спеціальності 292 «Міжнародні економічні відносини» освітньо-професійної програми «Міжнародна електронна комерція» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) / уклад. С.І. Страпчук, О.П. Миколенко, Н.І.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Данько. – Харків : Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, 2023. – 52 с. URI https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/18262 Данько Н.І. «Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві». Дистанційний курс. Затверджено в якості навчально-методичного видання рішенням Вченої ради ХНУ імені В.Н. Каразіна від 25.06.2025 р, протокол № 11 Сертифікат № 560/2025. Данько Н.І. «Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності». Дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2024. Офіційний опонент дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук Мешко К.К. на тему «Організаційно-економічні засади управління туристсько-рекреаційним потенціалом регіону» Спеціальність 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка, 14.05.2021 р. у спеціалізованої вченої ради, шифр Д 64.251.01, при Науково-дослідному центрі індустріальних проблем розвитку НАН, Харків Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Управління інноваціями у сфері готельно-ресторанних послуг та міжнародній електронній комерції» номер державної реєстрації 0119u103530. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Лектор проекту Жана Моне, Модуль “Infrastructure that have united Europe: Insights into the
--	--	--	--	--	--	--	---

							History, Recent Developments and Outlook for Capacities” сумісно з кафедрою нової та новітньої історії, Болгарською академією наук та Університетом Леннеус (Болгарія) (грант отримано у 2019 році, грантова угода 2019-1817/611665.) Лектор проєкту "Ukraine digital: ensuring academic success in times of Crisis", що фінансується DAAD (German Academic Exchange Service); Решетняк О.І., Данько Н.І., Бабічева А.Є. Особливості формування ціннісної пропозиції в ресторанному бізнесі під час криз // Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей II Міжнародної наук.-практ. конф. (26-27 листопада 2024 року, м. Харків). Частина 1. – Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2024. – 680 с. Mykolenko O., Danko N. The measurement of humane entrepreneurship orientation: A firm-level strategic posture 4th Global Entrepreneurship & Business Summit, February 28-29 2020 Rome, Italy. Резніков В.В., Соколовська О.О., Данько Н.І Сільський туризм – як інструмент подолання кризи в сфері гостинності Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Особливості організації роботи закладів туристичної та готельно-ресторанної індустрії в умовах пандемії» 2021, березень https://ojs.htek.com.ua/index.php/htek/article/view/128 Данько Н.І. Страпчук С.І. Методологічні підходи до побудови інтегрованих бізнес-моделей / Бізнес-моделі для сталого розвитку: виклики та
--	--	--	--	--	--	--	---

							цифрова трансформація [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (15-16 лютого 2024 р., м. Харків, Україна) – Харків. ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2024, (PDF 393 с.) Viktoriia Khaustova, Olena Reshetnyak, Mykyta Khaustov, Taras Danko, Natalia Danko Assessing the Involvement of Industries in Global Value Chains SHS Web Conf. Volume 126, 2021 International Scientific and Practical Conference “Sustainable Development in the Post-Pandemic Period” (SDPPP-2021) DOI https://doi.org/10.1051/shsconf/202112603001 (Web of Science) Керівництво школярем 9 класу Харківського педагогічного ліцею №4 м. Харкова Білецьким Семеном, який посів І місце на III (районному) етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України у 2020/21 н.р., секція «Мікроекономіка та макроекономіка» Членство в Українській ресторанній асоціації, свідоцтво № 203 Членство в Українській асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО), свідоцтво № 1058
341729	Соколовська Олена Олександрівна	Доцент з во, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050303 Експертиза товарів та послуг, Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік	9	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	1. Центр післядипломної освіти ІПО та З(Д)Н при ХНУ імені В.Н. Каразіна, Тема: «Організація підсумкового контролю з використанням дистанційного навчання на платформі LMS Moodle», Сертифікат реєстраційний номер 0207-539 26.05.2020 (30 год.). 2. Центр післядипломної освіти ІПО та З(Д)Н при ХНУ імені В.Н. Каразіна, Тема: «Технології дистанційного

				закінчення: 2011, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Харківський національний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди, рік закінчення: 2024, спеціальність: 022 Дизайн, Диплом кандидата наук ДК 041296, виданий 28.02.2017, Атестат доцента АД 008973, виданий 27.09.2021		навчання у закладах вищої та фахової переддипломної освіти» Сертифікат реєстраційний номер 0207-909 05.04.2021 (120 год.) 3. Йорданський університет науки та технології (Йорданія, місто Ірбід, вулиця Ар-Рамті 303) з 08.09. 2021. Тема: «Інтегрований метод впровадження продуктів оздоровчого призначення в умовах подолання наслідків COVID-19» Свідоцтво про підвищення кваліфікації (180 год.). 4. Курс підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ»-2021; Сертифікат про підвищення TQOJAG- CE000408, 31.10.2021 р. (30 год.). 5. Державний біотехнологічний університет. Тема: «Штучний інтелект : Е-проекти» Сертифікат реєстраційний номер 44234755/0302-23, 25.10 – 25.12.2024 р. (30 год.). 6. Сертифікат Deutsch- Test für Zuwanderer, Niveau B1, G474594, 6.02.2023 – 15.11.2023 р., Volkshochschule, Frankfurt am Main (500 год.). 7. Сертифікат Deutsch- Test für den Beruf, Niveau B2, 0266084, 27.05.2024 – 30.10.2024 р., Schuler Dr. Steinberg, Frankfurt am Main (400 год.). 1. Sokolovska O. Skyrda, O. Chatchenko, T. Letuta at all. Scientific foundations of the integrated use of sweeteners and iodine- containing raw materials in confectionery technology. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 32, 2020. P. 11–16, ISSN:1857-8489. (Видання входить до наукометричних баз, зокрема Scopus). https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85092067375&origin=resultslist 2. Білецька. Я.О., Писаревський М.І., Соколовська О.О.,
--	--	--	--	---	--	--

							Григорова-Беренда Л.І. Маркетингові дослідження та проектування функції якості в процесі виробництва інноваційного продукту оздоровчого призначення. Технологічний аудит та резерви виробництва. Вип. 2. № 4 (53). 2020. С. 41–44. (Фахове видання). 3. Соколовська О.О., Данько Н.І., Михальчук А.М. Аналіз готельно-ресторанного підприємства для розробки маркетингової стратегії, на прикладі ресторану «Мілена». Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, 2021. (14), с. 161-168. (Фахове видання) 4. Sokolovska O. Improving the food products quality in the hotel and restaurant industry O. Sokolovska, A. Husliev, Y. Biletska, A. Radchenko, O. Skyrda, T. Letuta, T. Frolova, A. Havrysh // Journal of Hygienic Engineering and Design, 2022. Vol. 38, P. 13 – 17. (Видання входить до наукометричних баз, зокрема Scopus). https://keypublishing.org/jhed/jhed-volumes/jhed-volume-38-fqs-1-olena-sokolovska-husliev-andrii-biletska-yana-anna-radchenko-olena-skyrda-tetiana-letuta-frolova-tatiana-havrysh-andrii-2022-improving-the-food-products-quality/ 5. Соколовська О.О., Радченко А.Е., Пащенко А.О. Аналіз сучасного стану ринку ресторанних послуг України та Харківського регіону. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг X : ДБТУ. Вип. 1 (35), Iss. 1 (35), 2024, С. 170 – 184. (Фахове видання). https://repo.btu.kharkov.ua/jspui/bitstream/123456789/54758/1/zb-npr-econ-strat-01-
--	--	--	--	--	--	--	--

							2024-170-184.pdf 6. Sokolovska O.O., Radchenko A.E. Halva technology with isomalt and maltitol. Progressive equipment and technologies of food production, restaurant industry and trade. Kharkiv : DBTU. Вип. 1 (35), Iss. 1 (35), 2024, (Фахове видання). https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/58385/1/zb-npr-progres-techn-01-2024-6-17.pdf 7. Соколовська О.О. Радченко А.Е., Пащенко А.О. Упровадження міжнародного досвіду в розвиток винного туризму в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг Х : ДБТУ. Вип. 2 (36), 2024, С. 174 – 190 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н. І. Данько, В. О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 364 с (1,6 д.а.) 2. Білецька Я.О., Соколовська О.О., Кривцова А.С. Інноваційні технології та технології здорового харчування в закладах ресторанного господарства / Навчальний посібник з дисципліни «Інноваційні технології та технології здорового харчування в ЗРГ». Рівень вищої освіти другий (магістерський), 2021, 98 с. (6 д.а.) 1. ТОВАРОЗНАВСТВО: збірник тестів, для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». У двох частинах. Частина 1. Методичні рекомендації. Соколовська О.О. Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 32 с 2. НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА. Методичні рекомендації для
--	--	--	--	--	--	--	--

							студентів другого курсу першого (бакалаврського) рівня освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Методичні рекомендації. Соколовська О.О., Гуслєв А.П. Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. 20 с. 3. ТОВАРОЗНАВСТВО. Методичні рекомендації щодо виконання практичних робіт (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти). Соколовська О.О. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024. 52 с 1. № 0119U10357 «Науковий розвиток технології оздоровчого харчування» – керівник теми. (2019-2022 р) 2. № 0119U103530 «Управління інноваціями у сфері готельно-рестораних послуг та міжнародної електронної комерції», виконавець теми. (2019-2022 р) 1. Соколовська О.О., Скирда О.Є., Гавриш А.В. Ефективність застосування тенденцій модернізації та діджиталізації в сьогоденні // Міжнародна науково-практична інтернет-конференція науковців, викладачів, аспірантів, здобувачів та фахівців-практиків. Харків : ХТЕК КНТЕУ, 2020. С. 13–15. 2. Соколовська О.О., Сорокіна С. В., Захаренко В.О. Шляхи вдосконалення якості борошняних кондитерських виробів у сфері гостинності. Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного
--	--	--	--	--	--	--	--

							господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність», ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С.230 – 231. 3. Sokolovska O. Scientific foundations of the integrated use of sweeteners and iodine-containing raw materials in confectionery technology. NUTRICON 2021. Food quality and safety, Heals and Nutrition. Congress on Food quality and safety. Macedonia. 2021. Vol. 38, P. 13 – 17. 4. Субота В., Соколовська О. Системи контролю якості та безпечності в харчовій промисловості: досвід і перспективи. IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» 15 жовтня 2024 року, Полтава : ПДАУ. С. 246. 5. Пащенко А., Соколовська О. Азійська кухня як драйвер нових трендів у світовому ресторанному бізнесі. V Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», 24-25 жовтня 2024 року, Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського. С. 251 – 253. Захист кандидатської дисертації (16.12.2016 р.). «Формування якості пастильних виробів із використанням стевії та еламіну» 05.18.15 – товаровознавство харчових продуктів
164698	Гапоненко Ганна Ігорівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	Диплом бакалавра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0502	12	Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства	1. Варненський університет менеджменту за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти в умовах глобалізації інноваційного освітнього простору», 180 годин (м. Варна, Болгарія, 2020 р.,

				Менеджмент, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 013402, виданий 25.04.2013, Атестат доцента АД 008233, виданий 29.06.2021		сертифікат № 287/13.11.2020 від 13.11.2020р.). 2. Участь у проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0», Сертифікат № 59/2021 (114 годин). 3. Курси підвищення кваліфікації за видом «семінар-практикум» 25 листопада, 09 грудня та 21 грудня 2022 р. «Є ідея! Де шукати кошти?». Свідоцтво № 230588 від 22.12.2022 р., видано Комунальною установою культури «Донецький обласний навчально- методичний центр культури». (12 годин, 0,4 кредити ЄКТС). 4. Он-лайн семінар- тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму на засадах збалансованості та креативності» та навчальній екскурсії «Креативні ідеї диверсифікації сільського туризму: досвід малого та середнього бізнесу України» (12 годин), 25-26 травня 2023 р. на базі Запорізького національного університету в рамках проєкту № 620720- EPP-1-2020-1-UA- EPPJMO-MODULE «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні» / Diversification of rural tourism through sustainability and creativity: disseminating European experience in Ukraine (DIRUT) за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напряом Жан Моне (25-26 травня 2023 р., Запоріжжя, Україна). 5. Курси підвищення кваліфікації за видом «семінар-практикум» 10 травня 2023 р. «Грантові можливості травня. Інструменти і можливості». Свідоцтво № 231587 від 15.05.2023 р., видано Комунальною установою культури «Донецький обласний навчально-
--	--	--	--	--	--	---

							методичний центр культури». (2 години, 0,07 кредитів ЄКТС). 6. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Інновації в системі електронного (дистанційного) навчання» (180 годин – 6 кредитів ЄКТС) 3 24 квітня 2023 року по 16 червня 2023 року. Сертифікат № 0207/1416 від 21.06.2023 р. 1. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Значення бізнес-плану для ефективного функціонування підприємств туристичної індустрії в умовах кризи. Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна, серія : «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2020. №11. С.96-101. DOI: 10.26565/2310-9513-2020-11-12. 2. Євтушенко О. В., Гапоненко Г. І., Шамара І. М. Аналіз туристичного попиту в Україні: сучасний стан і перспективи. Бізнес Інформ. 2021. №2. С. 152–160. DOI: https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-2-152-160 3. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2021. № 14. С. 209-216. 4. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Василенко А. В. Створення агротуристичного кластера як основа інноваційного відновлення Харківщини в повоєнний період. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Туризм. 2022. № 16. С. 52-63. 5. Гапоненко Г. І., Писаревський М. І., Шамара І. М. Екологічні рішення в індустрії гостинності як складова концепції сталого розвитку. Бізнес Інформ. 2024. №12. С. 170–181. https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-12-170-181 1. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Шамара І.М. Сільський зелений туризм: навч. посібник. Суми: ПФ «Видавництво «Університетська книга»», 2019. 178 с. 7,4 друк.арк. (Розділи 2, 3, 8 – 0,6+0,5+1,7 друк.арк) – 2,8 друк.арк. 2. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Шамара І.М. Організація сільського зеленого туризму: підручник для студентів спеціальності «Туризм». Суми: ПФ «Видавництво «Університетська книга»», 2021. 300 с. 12,5 друк.арк. Гапоненко Г.І. Управління стартапами в індустрії гостинності: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2024. Гапоненко Г.І. Бізнес-моделювання готельно-ресторанного підприємства: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. (СЕРТИФІКАТ №327/2022) 1. Участь у проєкті «Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0» (114 год.) Jean Monnet Module “European Integration of Ukraine in Industry 4.0” 611674-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE, сертифікат про участь № 59/2021 2. Участь у проєкті
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Jean Monnet Module "Business Models for Sustainability: Challenges and Digital Transformation" 101085651 – BeSustainAble from the 19th June - 24th June 2023 (2 ECTS). CERTIFICATE № ISS BSA 12/2023 3. Участь у проєкті «Створення культури партнерства та розвиток спільних місцевих продуктів для підвищення експортної спроможності малого бізнесу на прифронтових та прикордонних сільських територіях» (воркшоп «Бізнес-моделі в секторі туризму та креативних індустрій») за підтримки Естонського центру міжнародного розвитку та Талліннського університету. 12 листопада 2024. Сертифікат № 3-12/11-2024 1. Євтушенко О. В., Гапоненко Г. І., Шамара І. М. Перспективи використання сучасних маркетингових технологій у розвитку креативних індустрій України. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 263-265. 2. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М. Перспективи сталого розвитку туристичної галузі України в умовах переходу до «зеленої» економіки. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 349-352. 3. Євтушенко О.В., Гапоненко Г.І., Шамара І.М. Сталий туризм як стратегічний інструмент повоєнного
--	--	--	--	--	--	--	---

						відновлення України. Стратегічні пріоритети європейської та світової політики: дипломатія, економіка, туризм: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Харків, 24 квітня 2025 р.) 4. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М. Особливості використання соціальних мереж для просування туристичного продукту. Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Харків, 18 травня 2023 р.) 5. Гапоненко Г.І., Крутько К.І. Екотуристичні ініціативи в Україні: аналіз проєктів сталого туризму на прикладі національних природних парків. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції Україна у світових міжнародно-регіональних (13 грудня 2024 р.) 1. Керівництво науковою роботою здобувачів вищої освіти з підготовкою роботи на Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з галузей і спеціальностей у 2023/2024 н.р. за напрямом «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом». (Анненкова В.Є. здобула І-е місце) 2. Керівництво науковою роботою здобувачів вищої освіти з підготовкою роботи на Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація» (Крутько К.І. здобула ІІІ-е місце) Експерт ГО «Спілка сільського зеленого туризму України» від 13 червня 2023 р.	
162038	Терешкін	Професор	Навчально-	Диплом	27	Інноваційні	1. Харківський

	Олег Георгійович	зво, Основне місце роботи	науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1988, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 003537, виданий 26.06.2014, Диплом кандидата наук КН 012402, виданий 11.12.1996, Атестат доцента ДЦ 004163, виданий 26.02.2002, Атестат професора АП 001846, виданий 02.07.2020	технології в індустрії гостинності	національний університет імені В.Н. Каразіна, кафедра туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу з 17. 02. – 30.03. 2020 р. Свідомство №356 від «30» березня 2020 року. (120 годин). 2. Курс підвищення кваліфікації в навчальному центрі готельно-ресторанної справи Optima Hotel & Resorts. 03.10 – 28.12. 2023р. Certificate ID: 47MFJM-CE000021 (120 годин). 3. Участь у міжнародних конференціях та форумах з отриманням сертифікатів: «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно- ресторанного господарства», Запоріжжя, 2022; «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» Львів.2023; «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», Херсон 2023; «Туризм в Україні: виклики та відновлення», Київ, 2023; «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», Львів, 2023; «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи», Полтава, 2024; «Modern Science: Exploring Theories, Innovations and Practical Solutions», Odesa, 2024. 1. V. Paziuk, V. Dub, O.Tereshkin, A. Zahorulko, I. Lebedynets Improving the operation of a drum grain dryer with justification of the low- temperature mode parameters / Eastern- European Journal of Enterprise Technologies 5/8 (107) 2020 – P. 24 –30. (Scopus, Україна). 2. Терешкін О.Г., Горєлков Д. В., Омельченко О. В.та
--	---------------------	------------------------------------	---	---	--	---

							інші. Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства / Темат. зб. наук. пр. «Обладнання та технології харчових виробництв». – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. – Вип 1. (42) – С. 139-147. 3. Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Дуб В.В. Еко-дизайн та сучасні ресурсозберігаючі технології в закладах гостинності / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. – Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 2. – С. 256-264. 4. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В. Унікальні можливості повоєнного відновлення сфери туризму в Україні / Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка: Науковий журнал. Вип. 20. – Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2024. – С. 304-313. DOI: http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/article/view/543 5. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Пазюк В. Зниження енергоємності процесу подрібнення м'ясної сировини на підприємствах ресторанного господарства / Центральноукраїнський науковий вісник. Технічні науки. зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2025. Вип. 11(40). Ч. 1. – С.84-91. https://mapiea.kntu.kr.ua/archive/42_I.html 6. Терешкін О.Г., Дуб В.В., Горєлков Д.В. Крафтові технології: вдосконалення процесу переробки плодово-овочевої сировини / Центральноукраїнський науковий вісник. Технічні науки. зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2025. Вип. 13(42). Ч. 1. 18 патентів на винахід та корисні моделі;
--	--	--	--	--	--	--	---

							1. Організація готельно-ресторанної справи. / В.Я. Брич, І.О. Банєва, О.Г. Терешкін та ін. навч. посібник // За ред. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра – К. 2020. – 484с. 2. Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Червоний В.М. Інноваційні технічні рішення ресурсо- та енергозбереження в закладах готельно-ресторанної індустрії / Колективна монографія. «Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи» / – Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2021. – С. 205-224. (468с.) 3.. Терешкін О.Г., Брикова Т.М. Основи наукових досліджень. Навч. посібник. – Харків:ХДУХТ, 2020. – 103 с. 4. Терешкін О.Г., Брикова Т.М. Основи наукових досліджень : практикум для семінарських занять для студентів спеціальностей: 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». Харків: ХДУХТ, 2020. –38 с. 1. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». / уклад. О. П. Миколенко, Н. І. Данько, О.Г. Терешкін, С. І. Страпчук, Д. В. Горєлков, В. М. Червоний . – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. – 82 с. 2. Організація готельного господарства: методичні рекомендації до виконання та оформлення курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». / уклад. Н. І. Данько,
--	--	--	--	--	--	--	--

							О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. – 41 с. 3. Сертифікатна програма «Організація готельного господарства» / уклад. і керівник О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – 21 с. 4. Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в індустрії гостинності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».. / уклад. О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – 15 с. 5. Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».. / уклад. О.Г. Терешкін, – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – 17 с. Атестація наукових кадрів в якості офіційного опонента дисертації на здобуття ступеня доктора технічних наук Батраченко О. В. на тему «Науково-прикладні основи вдосконалення машин для подрібнення м'ясної сировини» за спеціальністю – 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. https://nrat.ukrintei.ua/wp-content/uploads/2021/03/doktori-nauk-12032021.pdf та в якості члена спеціалізованих вчених рад № Д 64.088.01 та № К 64.088.03 Харківського державного університету харчування та торгівлі. (2014-2021р.) 1. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Прогресивна техніка
--	--	--	--	--	--	--	---

							та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі» (збірник включено до Переліку наукових фахових видань України згідно Наказу №1528 від 29.12.2014). (2018-2020р.) 2. Член редакційної колегії Наукового вісника «Полтавського університету економіки і торгівлі» Серія: Технічні науки (включено до Переліку наукових фахових видань України у галузі технічних наук (Наказ МОН України № 820 від 11.07.2016). (2019-2021р.) Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з акредитації освітніх програм за спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа 1. Науковий керівник науково-дослідною темою № 03-19-20Б «Рекомендації щодо розробки стандартів обслуговування споживачів в засобах розміщення». Дослідження загальноєвропейських стандартів, рецензування нормативних документів галузі та розробка нової нормативної галузевої документації для закладів готельного господарства. Термін виконання: 02.01.2019р. по 30.12.2020р. 2. Науковий керівник науково-дослідною темою № 03-21 Д «Розробка сучасних заходів безпеки в ресторанах». Замовник – ФО-П Трифонов Денис Вікторович. Термін виконання: 02.06.2021р. по 19.11.2021р. 3. Відповідальний виконавець теми № 6-20-21Д (№0119U102081) «Формування концепції розвитку підприємства». Замовник – ПФ «ОФСЕТ». Термін виконання: 30.06.2020-29.11.2021
--	--	--	--	--	--	--	--

							пр. 1. Терешкін О.Г. Тренди розвитку індустрії гостинності України в умовах війни // збірник тез доповідей Міжнародної науково- практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно- ресторанного господарства». – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. – С. 721–725. 2. Терешкін О.Г. Шляхи повоєнної відбудови галузі гостинності // матеріали Міжнародної науково- практичної конференції «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення» – Львів : вид-во Львівського торговельно- економічного університету, 2022. – С. 266 –267. 3. Терешкін О.Г., Зінченко Г.Б. Доступність та інклюзія у сфері гостинності. Збірник тез доповідей Міжнародної науково- практичної конференції. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно- ресторанного господарства». Національний університет «Запорізька політехніка», 2022. – С. 561–563. 4. Терешкін О.Г., Дуб В.В. Удосконалення системи реабілітації у сфері гостинності // зб. праць Міжнародного наук.- практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни» : – Львів: «Камула», 2023. – С. 157-160. 5. Терешкін О.Г., Федяй Д.С. Віртуальна реальність в індустрії гостинності Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: Тези доповідей IV Всеукраїнської науково- практичної
--	--	--	--	--	--	--	---

							конференції для молодих учених. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – С. 105-107. https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/36267/1/Svitlana%20Korolyk 6. Терешкін О.Г., Качанюк Є.О. Інноваційні маркетингові технології в індустрії гостинності / матеріали II Всеукраїнської наук.-практ. Інтернет-конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Міжгалузеві бізнес-інтеграції у сфері виробництва товарів і послуг» (5 грудня 2024 р., м. Хмельницький, м. Херсон) / за ред. Р.М. Набоки. – Херсон: Книжкове видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2024. – С.216-219. ISBN 978-617-8187-40-8 7. Терешкін О.Г., Дуб В.В., Горєлков Д.В. Екологічні аспекти ресурсозбереження та контролю якості плодово-овочевої продукції / Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference «Modern Science: Exploring Theories, Innovations and Practical Solutions» (December 30-31, 2024. Odesa, Ukraine). European Open Science Space, 2024. С.51-53. https://www.eoss-conf.com/arkhiv/modern-science-exploring-theories-innovations-and-practical-solutions-30-12-24/ 1. Участь у роботі у складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в 2020-21 роках. 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Моделювання комбінованих процесів та розробка ресурсозберігаючого обладнання для закладів індустрії гостинності». в 2020-23 роках. ДБТУ.
--	--	--	--	--	--	--	--

							3. Участь у роботі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 2025р., Одеса.
--	--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання