

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Український державний університет імені Михайла Драгоманова
Освітня програма	56988 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	015 Професійна освіта

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	6704
Повна назва ЗВО	Український державний університет імені Михайла Драгоманова
Ідентифікаційний код ЗВО	44807628
ПІБ керівника ЗВО	Андрущенко Віктор Петрович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/6704>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	56988
Назва ОП	Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка
Спеціальність	015 Професійна освіта
Спеціалізація (за наявності)	015.16 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра інженерії та технологій виробництва (промислової інженерії та сервісу)
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра інформаційних систем та технологій, кафедра професійної освіти, кафедра технологічної освіти та інші кафедри університету, які здійснюють загальну підготовку
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Пирогова, 9
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	3340 Педагог професійного навчання, 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	437823
ПІБ гаранта ОП	Зубар Надія Миколаївна
Посада гаранта ОП	професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	n.m.zubar@npu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-182-10-16
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(093)-494-56-02

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

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

Спеціальність 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування) за ОР Бакалавр ліцензовано наказом МОН №1458-л від 13.09.2018.

Кафедрою промислової інженерії та сервісу розроблено СВО та ОПП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 015 Професійна освіта спеціалізацією 015.16 Сфера обслуговування, які затверджені Вченою Радою НПУ ім. М.П. Драгоманова 27 грудня 2017 року, протокол № 8 та впроваджені в освітню діяльність. Освітня програма була продовжена в УДУ імені Михайла Драгоманова з метою реалізації тотожної освітньої програми, яка функціонувала в НПУ імені М.П. Драгоманова / витяг з протоколу №1 від 22.12.2022 р. УДУ імені Михайла Драгоманова про продовження започаткованих в НПУ імені М.П. Драгоманова освітніх програм <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/inshi-dokumenty/vytiah-z-protokolu-1-pro-prodovzhennia-zapochatkovanykh-v-npu-imeni-mpdrahomanova-osvitnikh-prohram>

Інформація щодо освітньої програми розміщена на двох цифрових ресурсах – сайтах УДУ імені Михайла Драгоманова та НПУ імені М.П. Драгоманова відповідно до рішення Вченої ради / витяг з протоколу №1 від 22.12.2022 р. УДУ імені Михайла Драгоманова про офіційний цифровий інтернет-ресурс УДУ імені Михайла Драгоманова, яким у тому числі є і сайт Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/inshi-dokumenty/vytiah-z-protokolu-1-pro-ofitsiinyi-tsyfrovui-internet-resurs-udu-imeni-mykhaila-drahomanova> Під час реалізації освітньої програми проектна група, група забезпечення освітньої програми, інші НПП, здобувачі та інші стейкхолдери керуються локальними нормативними документами УДУ імені Михайла Драгоманова та НПУ імені М.П. Драгоманова відповідно до рішення Вченої ради - ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ №1 від 22.12.2022 р. УДУ імені Михайла Драгоманова ПРО НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УДУ ІМЕНІ МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/inshi-dokumenty/vytiah-z-protokolu-1-pro-normatyvni-dokumenty-shchodo-orhanizatsii-osvitnoi-diialnosti-udu-imeni-mykhaila-drahomanovata> ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ №1 від 22.12.2022 р. УДУ імені Михайла Драгоманова ПРО ОФІЦІЙНИЙ ЦИФРОВИЙ ІНТЕРНЕТ-РЕСУРС УДУ ІМЕНІ МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА на сайті НПУ імені М.П. Драгоманова <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/inshi-dokumenty/vytiah-z-protokolu-1-pro-ofitsiinyi-tsyfrovui-internet-resurs-udu-imeni-mykhaila-drahomanova>.

Освітньо-професійна програма переглядалася в 2020 р. на відповідність СВО за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) введеного в дію наказом МОН від 21.11.2019, протокол № 1460. Враховувався досвід провідних ЗВО України (Переяслав-Хмельницького державного педагогічного університету імені Григорія Сковороди, Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка, Рівненського державного гуманітарного університету) та пропозиції здобувачів, випускників, роботодавців, а саме: формування фахових компетентностей, необхідних для успішного працевлаштування в сфері професійної освіти, готельно-ресторанного господарства та можливості подальшої освіти. Також аналізувався досвід європейських університетів, що здійснюють підготовку фахівців туристичної сфери (Педагогічний університет ім. Комісії народної освіти в м. Кракові, Університет Марії Кюрі-Складовської в м. Люблін) з метою вдосконалення програми та розширення можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти. У 2020 році затверджена остання редакція ОПП Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа спеціальності 015 Професійна освіта спеціалізації 015.16 Сфера обслуговування першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка затверджена Вченою Радою НПУ ім. М.П. Драгоманова 25 червня 2020 року, протокол № 11 та впроваджені в освітню діяльність. https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/opp_so_grs_2020.pdf

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2022 - 2023	0	0	0
2 курс	2021 - 2022	0	0	0
3 курс	2020 - 2021	0	0	0
4 курс	2019 - 2020	7	7	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

--	--

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	57142 Професійна освіта. Харчові технології та інжиніринг підприємств харчової промисловості 57143 Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа 57144 Професійна освіта (Харчові технології) 57145 Професійна освіта (Туризм) 57146 Професійна освіта (Охорона праці) 57147 Професійна освіта (Економіка) 57148 Професійна освіта (Документознавство) 57149 Професійна освіта (Дизайн) 57151 Професійна освіта (Харчові технології) 56987 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа) 56988 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа 57152 Комп'ютерні технології в управлінні та навчанні 57153 Комп'ютерні технології 57154 Комп'ютерні технології в управлінні та навчанні 57200 Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	57136 Професійна освіта. Охорона праці 57137 Професійна освіта. Комп'ютерні технології 57138 Комп'ютерні технології в управлінні та навчанні 57207 Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа 57287 Комп'ютерні технології в управлінні та навчанні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	56851 Професійна освіта (за спеціалізаціями)

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	57935	42609
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	52218	37003
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	2490	2490
Приміщення, здані в оренду	3226	3116

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	ОПП_CO_ГРС.pdf	JeRcCmPbD/2IpljQ+Kd1683kXofouWcXoRHITsfWBKs=
Навчальний план за ОП	НП_CO_2020.pdf	hsJOuGGrnVywWnGKRKw8AiWcYogF5eDLhogTkgE3Cj o=
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_ВПУ33.pdf	UZEXQVQqEzUwkEvWD3bJn8QOW+X/UUJIs8+lE/R wFo=
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_Кулик О.Д..pdf	HA6VuWP/MzEDneS23V4baQG1c8Io1brWvwcMB83LmY M=
Рецензії та відгуки роботодавців	Рецензія_відгук_Полуда В.В..pdf	lQCXREXfxOpucFhaJSrccdWhpOp/lH4GxOcG3HMCIm o=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Головна ціль ОП – підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників, а також фахівців для готельного та ресторанного господарства. Акцент в ОП здійснено на професійно-практичну підготовку студентів, що дозволяє сформувати сучасні знання, які можуть використовуватися в їх педагогічній діяльності та в готельно-ресторанному бізнесі, що надає професійну мобільність.

Фахова складова поєднана з особистим розвитком студентів, формуванням соціальної мобільності з можливістю вивчення іноземних мов, особисто орієнтованого фізичного та культурного розвитку.

Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; дисципліни та модулі, що включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та освітньо-наукова кар'єра здобувача.

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

Цілі ОП формулювалися відповідно до Стратегії НПУ ім. М.П. Драгоманова на 2021-2026 рр.

<https://cutt.ly/APcKTQN>

Місія: університет – багатопрофільний заклад вищої освіти, що забезпечує на основі дослідницьких практик підготовку висококваліфікованих і компетентних фахівців для виробництва та сфери обслуговування; фахівців, адаптованих до ринкових і демократичних перетворень, здатних жити й творити в інформаційному суспільстві, глобальному світовому просторі, досягати взаєморозуміння між людьми, соціальними групами, націями, державами, бути членами європейської і світової спільноти і одночасно патріотами Української держави, речниками національних інтересів.

Університет послідовно втілюватиме концепцію освіти для сталого розвитку в підготовку висококваліфікованих фахівців для різних галузей, зокрема і галузі освіти.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Основні принципи ОПП – студентоцентричне навчання, яке націлене на впровадження компетентнісного підходу та забезпечення можливості вільного вибору студентами навчальних дисциплін (25%). Інтереси та пропозиції здобувачів здійснюється через роботу студентського самоврядування у формі зустрічей, обговорень, опитувань, пропозицій щодо вдосконалення ОП. Під час засідань робочої групи з розробки ОПП були присутні здобувачі (Корчак Б., ВітьомТ.), які висловили бажання студентів отримувати поглиблені знання із теорії та практики технології харчування. Запропонували зменшити навчальному плані дисципліни інженерного спрямування. Позиція здобувачів обговорювалася на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу (протокол №3 від 11.10.2021 р). Загальноуніверситетські органи студентського самоврядування та профком студентів (<https://npu.edu.ua/profkom-studentiv>) також долучаються до обговорення щодо врахувань побажань до якості ОП. Центр моніторингу якості освіти УДУ імені Михайла Драгоманова провів опитування здобувачів https://monitoring.npu.edu.ua/ua/результати_якогобудуть_враховані_при_оновленні_ОП,_що_посилить_цілі_та_програмні_результати_ОП.

- роботодавці

Кафедра взаємодіє з навчальними закладами та готельними підприємствами (з багатьма укладено договори) щодо врахування сучасних тенденцій в галузі та в освітньому процесі. Найбільше роботодавці зацікавлені у якісній, з практичним ухилом, підготовці фахівців. Пропозиції щодо вдосконалення освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» спеціальності 015 Професійна освіта (https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/obgovoren_grs.pdf) будуть враховані при оновленні навчального плану та освітньої програми.

Організацію опитування та аналіз зацікавлених сторін в Університеті проводить Центр моніторингу якості освіти (<https://monitoring.npu.edu.ua/ua>). Результати останнього опитування роботодавців показали, що освітня програма «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам ринку праці - 62,5%, 25% - ні і 12,5% - частково (https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/Rezultat_grs_robotodav.pdf). За результатами опитування 75% респондентів вважають, що сучасний ринок праці потребує фахівців, які навчалися за освітньою програмою «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)» і 25% - ні, не потребує. До освітньої програми, на думку роботодавців, необхідно додати такі дисципліни як творчі і дизайнерські предмети, захист прав споживача, більше предметів по спеціальності, дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства.

- академічна спільнота

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями). Обговорювався перелік і зміст навчальних дисциплін на засіданнях кафедри промислової інженерії та сервісу та науково-методичної ради Інженерно-педагогічного факультету з метою уніфікації за назвою, обсягом, змістом і термінами навчання для різних спеціалізацій, за якими здійснюється підготовка на факультеті. Під час розробки ОП були враховані думки провідних науковців в сфері професійної освіти (Пригодій М.А., Титова Н.М., Яшанов С.М. та ін.), які брали участь у становленні професійної освіти в НПУ. Враховувалися освітні програми вітчизняних закладів освіти, де здійснюється підготовка за подібною та аналогічною ОПП (Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди, Тернопільський національний педагогічний університет ім. Володимира Гнатюка, Рівненський державний гуманітарний університет); враховувалися освітні програми закордонних навчальних закладів, зокрема: Педагогічний університет ім. Комісії

народної освіти в м. Кракові, Університет Марії Кюрі-Складовської в м. Любліні.

Рекомендації, які надали науково-педагогічні працівники під час опитування, а саме: збільшити кількість годин на практики, уніфікувати навчальний план та відкорегувати наступність вивчення дисциплін (https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/Rezultat_grs_npp.pdf) будуть враховані при розробленні навчального плану на наступний навчальний рік.

- інші стейкхолдери

Важливими іншими стейкхолдерами є батьки, сім'я. Під час освітнього процесу відбувається постійна взаємодія з батьками здобувачів освіти, яка здійснюється через органи студентського самоврядування (https://npu.edu.ua/file/students/2021/Положення_ОСС_НПУ_new.pdf) та адміністрацією інженерно-педагогічного факультету. Діяльність органів студентського самоврядування спрямована на вдосконалення освітнього процесу, забезпечення якості вищої освіти, формування у студентів високих морально-духовних цінностей; формування творчої особистості, свідомого громадянина. Представники бізнесу та освітньо-наукової спільноти запрошуються на щорічну міжнародну наукову конференцію факультету «Професійна освіта: реалії та перспективи», на круглі столи кафедри. Стейкхолдерами є також громадські організації та товариства, активними членами яких є викладачі кафедри, що надають інформацію про розвиток професійної освіти, наповнення її практичною складовою спеціалізації, яка враховується при вдосконаленні ОП: асоціація кулінарів України (Зубар Н.М.), наукова організація «Центр українсько-європейського наукового співробітництва» (Ищенко С.М.), громадська організація "Науковий центр дидактики менеджмент-освіти" (Косьяк І.В.).

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

Сьогодення потребує від педагога професійного навчання нових навичок та вмінь. Саме тому освітня програма їх підготовки має якнайшвидше реагувати на нові виклики ринку праці: посилення ролі комунікацій та інформаційних технологій, професійної етики та психології, практичної підготовки, інновацій у галузі, що зумовлює набуття відповідних програмних результатів навчання: ПР01, ПР03-ПР06, ПР10, ПР16-ПР20. Орієнтація у розвитку освітньої програми відбувається завдяки активній діяльності викладачів, проходження ними стажування у ЗВО, готельно-ресторанних підприємствах, участі у науково-практичних конференціях різних рівнів, круглих столах, семінарах. В межах договору про співробітництво із ТОВ «Ренесанс-Ді» (№22 від 28.12.2017 р.) для студентів та викладачів кафедри проводяться майстер-класи з різних видів етикету з урахуванням міжнародного досвіду (викладач етикету та протоколу Демидова І.Л., яка закінчила Вищу Австрійську школу етикету). Наявне в УДУ кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення, перспективи їх подальшого розвитку забезпечують здатність гарантувати якісну підготовку фахівців освітнього рівня «бакалавр» у межах ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа». Всі науково-педагогічні працівники, які брали участь в опитуванні, вважають, що сучасний ринок праці потребує фахівців, які навчаються за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» ОР Бакалавр. (https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/Rezultat_grs_npp.pdf)

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

Тенденція до зростання іноземних туристів та гостей з інших регіонів України зумовлює високі вимоги до працівників надання готельних та ресторанных послуг. Тому для майбутніх фахівців обов'язковими освітніми компонентами ОП є: Іноземна мова ЗП04, Організація готельно-ресторанного господарства ПП2.16, Технологія продукції ресторанный господарства ПП2.11, Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві ПП2.14, Основи маркетингу ПП2.15, Основи менеджменту ПП2.18 та ін. Регіональний контекст, особливо тенденції розвитку готельно-ресторанної сфери Києва та Київської обл. відображено у програмах виробничих практик, бакалаврських роботах.

Для практичної підготовки здобувачів з реалізацією галузевого та регіонального контексту ОП укладено договори про співпрацю з провідними готельно-ресторанними підприємствами (ТОВ «Готельний комплекс «Русь», ТОВ «7 днів», ТОВ «Вертикаль плюс», Державне підприємство «Готель Україна» тощо

<https://kpis.ipf.npu.edu.ua/index.php/spivpratsia-zi-steikkholderamy>

Регіональний аспект ОП враховує та відповідає Стратегії розвитку міста Києва до 2025 року.

(<https://dei.kyivcity.gov.ua/files/2017/7/28/Strategy2025new.pdf>)

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

Формування цілей та ПРН ОП розроблено згідно аналізу освітніх програм багатьох навчальних закладів України за спеціальністю 015 Професійна освіта та 241 Готельно-ресторанна справа. Проаналізовано компонентну складову, співвідношення обсягу у кредитах ЄКТС різних блоків дисциплін, практичну складову підготовки здобувачів. Враховано досвід таких ЗВО, які готують фахівців за спеціальністю 015 Професійна освіта: ОП Професійна освіта (Сфера обслуговування) – Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди, Тернопільський національний педагогічний університет ім. Володимира Гнатюка; за ОП Професійна освіта (Сфера обслуговування) (Готельно-ресторанна справа) – Рівненський державний гуманітарний університет; 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування) ОП Організація готельно-ресторанного бізнесу – Криворізький державний педагогічний університет. Також аналізувалися ОП за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа – Київського національного торговельно-економічного університету, Київського національного університету харчових технологій, Київський університет туризму, економіки і права. Робоча група ОП врахувала з освітніх програм обсяги обов'язкових освітніх компонент, форми державної атестації та вибіркові освітні компоненти. Жодної з програм не

взято як зразок, але основні принципи були використані.

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

Програмні результати, які зазначені в ОП, повністю відповідають результатам навчання, що затверджені Стандартом вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), що був введений в дію Наказом МОН 21.11.2019 р. № 1460.

Реалізація мети ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених СВО за рахунок досягнення балансу між дисциплінами психолого-педагогічної підготовки та науково-предметної підготовки, практичною орієнтованістю окремих освітніх компонентів, підвищення конкурентоспроможності випускників шляхом створення умов для оволодіння професійними технологіями під час навчальних та виробничих практик (педагогічної та технологічної); розробка та захист бакалаврських робіт (проектів).

Програмні результати навчання ОП (ПР1 – ПР14) відповідають результатам навчання Стандарту ВО України спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) першого (бакалаврського) рівня <https://cutt.ly/WPvsgW2> та доповнені фаховими (ПР15 – ПР20) за спеціалізацією - готельно-ресторанна справа відповідно до освітніх компонентів.

Для співвіднесення програмних результатів навчання та компетентностей в освітній програмі використовувалася структурно-логічна схема та матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей компонентам ОП. Зміст освітньої програми в цілому сприяє досягненню програмних результатів навчання через вивчення освітніх компонентів, що дають змогу здобувачам набути основних спеціальних (фахових) компетентностей.

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?

Визначені ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» програмні результати забезпечують набуття здобувачами вищої освіти інтегральної компетентності – Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій та методів педагогічної науки та інших наук, пов'язаних із готельно-ресторанним господарством і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій за 6 рівнем, який відповідає першому (бакалаврському) рівню вищої освіти. Освітньо-професійна програма забезпечує набуття необхідних фахових знань на рівні новітніх досягнень, які є основою для якісної підготовки кваліфікованих робітників та фахівців для готельно-ресторанної галузі. Отримані програмні результати сприяють професійній мобільності випускників на ринку праці.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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)?

180

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

60

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

Зміст ОП розроблено у повній відповідності до предметної області спеціальності 015 Професійна освіта, збалансований у компонентній складовій психолого-педагогічної та науково-предметної підготовки здобувачів. Психолого-педагогічна підготовка охоплює компоненти: теоретико-правові основи професійної освіти, психологія, професійна педагогіка, методика професійного навчання, Е-навчання, що забезпечує підготовку висококваліфікованих бакалаврів з професійної освіти.

Предметна область спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» містить знання з дисциплін: «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Виробниче навчання», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Логістика в ресторанному господарстві», «Організація готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Основи маркетингу», «Основи менеджменту». Загалом, усі освітні компоненти спрямовані на формування загальних і спеціальних фахових компетентностей у здобувачів для успішного здійснення навчальної та виробничої діяльності в професійній (професійно-технічній) освіті та готельно-

ресторанному господарстві.

Основною метою впровадження ОП є підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та спеціалізовані завдання у системі професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти та працювати на посадах фахівців на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії для кожного студента ОП «Професійна освіта (Харчові технології)» формується за індивідуальним навчальним планом (Положення про індивідуальний навчальний план студента УДУ імені Михайла Драгоманова (<https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-individualnyi-navchalnyi-plan-studenta-v-udu-imeni-mykhaila-drahomanova>))

відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова

<https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-v-udu-imeni-mykhaila-drahomanova>

та Положення про формування вибіркової частини робочих планів УДУ імені М. Драгоманова <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-formuvannia-vybirkovoi-chastyny-robochikh-navchalnykh-planiv-udu-imeni-mykhaila-drahomanova>. Студенти визначають індивідуальну освітню траєкторію, обираючи дисципліни за вибором для поглиблення фахової підготовки згідно наказу №21 від 31.01.2023 про формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти на 2023/2024

н.р. <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakazy/nakaz-21-vid-31012023-pro-formuvannia-individualnoi-osvitnoi-traiektorii-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-na-2023-2024-nr>

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

Вільний вибір навчальних дисциплін студентами в Університеті здійснюється у межах двох складових каталогу:

1) дисципліни загальної підготовки - вибір навчальних дисциплін із різних освітніх програм певного освітнього рівня;

2) позакредитна складова каталогу - здійснюється вибір позакредитних сертифікатних програм, у межах яких студенти можуть набути додаткових компетентностей у певній практичній галузі, відмінній від основного фаху шляхом обрання позакредитної складової, про що видається відповідний сертифікат. У «Положенні про організацію освітнього процесу в УДУ імені Михайла Драгоманова», <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-v-udu-imeni-mykhaila-drahomanova> зазначено, що вибіркові навчальні дисципліни запроваджуються у формі спеціальних навчальних дисциплін для поглиблення загальної та професійної підготовки.

Вибіркові навчальні дисципліни факультетського каталогу затверджує Вчена рада факультету, загально-університетського каталогу Вченою радою УДУ імені Михайла Драгоманова. Дисципліни вільного вибору студент здійснює індивідуально, з урахуванням власних потреб та інтересів щодо майбутньої фахової діяльності. Вибіркові дисципліни визначають на основі навчального плану освітньої програми з урахуванням переліку, обсягів та послідовності викладання обов'язкових і вибіркових освітніх компонентів відповідно до структурно-логічної схеми навчання і викладання. Обсяг вибіркового дисциплін для рівня бакалавр в Університеті становить 60 кредитів. На сайті факультету публікуються силабуси дисциплін для вільного вибору студентів.

<https://ftd.udu.edu.ua/students/free-edu/dystsypliny-vyboru#spysok-2022-roku> Заяви опрацьовуються деканатом факультету, здійснюється перевірка та формування набору мобільних груп на кожен курс. Сформовані списки затверджуються та погоджуються деканом факультету. Із переліку дисциплін вільного вибору для ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» за підтримки кураторів ЄКТС складається індивідуальний навчальний план студента та роздруковується з програми «ПС-Студент» і засвідчуються власним підписом студента.

Більшість студентів (78,6 %) ознайомлені з процедурою вибору вибіркового дисциплін навчальних дисциплін (<https://ftd.udu.edu.ua/students/free-edu/dystsypliny-vyboru#spysok-2022-roku>).

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

Практична підготовка здобувачів організовується відповідно до Положення про організацію та проведення практик студентів УДУ ім. М. Драгоманова (<https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyk-studentiv-udu-imeni-mykhaila-drahomanova>).

Навчальним планом визначено такі практики: 2 семестр – культурологічна (безвідривна, позакредитна), 5 – педагогічна навчальна (3 кредити), 6 - навчальна технологічна практика (6), 7 – педагогічна виробнича (9), 8 - технологічна переддипломна (6 кредитів). Навчальна і виробнича педагогічна практики забезпечують формування стійкої позитивної мотивації щодо подальшого оволодіння професійно-педагогічними вміннями, навичками та застосування їх під час організації діяльності педагога професійного навчання.

Технологічна виробнича та технологічна переддипломна практики спрямовані на формування та розвиток у студентів професійного оволодіння методами та технологіями професійної діяльності з готельної та ресторанної справи. Під час виробничої переддипломної технологічної практики бакалаври поглиблюють та закріплюють знання, набувають практичний досвід у готельно-ресторанному господарстві, знайомляться з специфікою праці на робочу місці, збирають та опрацьовують практичний матеріал для виконання бакалаврських робіт.

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

ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» дозволяє забезпечити набуття студентами соціальних

навичок soft skills упродовж усього періоду навчання. Соціальні навички є особливо важливими для педагогів та фахівців індустрії гостинності, які мають демонструвати ввічливість, люб'язність, толерантність, комунікативність, емпатію, критичне мислення, креативність тощо. Для забезпечення soft skills викладаються такі дисципліни: філософія, історія української державності, українська культура, іноземна мова, психологія, професійна педагогіка, методика професійного навчання, основи менеджменту, основи маркетингу, а вибіркової компоненти – риторика, етика та естетика, політологія, соціологія, педагогічна іміджологія, комунікативні процеси у педагогічній діяльності. Ці навички формуються також під час проходження практик в процесі адаптації здобувачів до професійної діяльності. Формуванню соціальних навичок у студентів сприяє участь студентів у науковій, громадській та культурно-масовій діяльності університету.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Освітню програму розроблено у відповідності до Стандарт вищої освіти України перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 01 – «Освіта / Педагогіка», спеціальність 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» та враховано вимоги до підготовки фахівців в сфері готельно-ресторанної справи за Стандартом вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітня програма доповнена фаховими компетентностями ФК13- ФК17 та програмні результати ПР15-ПР20, які необхідні для педагога професійного навчання із підготовки кваліфікованих робітників для готельної (ресторанної справи) у закладах професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти.

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 навчального плану ОП загальний обсяг навантаження становить 240 кредитів (7200 год.), в т.ч. 2697 аудиторних годин та 4503 годин самостійної роботи. Навантаження з навчальних дисциплін розподілено рівномірно (3-5 кредитів ЄКТС). В середньому аудиторні години з дисциплін становлять 1/3, а самостійна робота 2/3. Тижневе навантаження не перевищує 45 годин (1,5 кредити ЄКТС), з яких 23- 24 години - аудиторне навантаження, решта - самостійна позааудиторна робота студента. Самостійна робота з кожної дисципліни за навчальним планом спеціальності становить не менше 1/2 та не більше 2/3 від загального обсягу навчального часу. Зміст дисципліни визначається навчальною програмою дисципліни, робочою програмою (<https://kpis.ipf.npu.edu.ua/index.php/robochi-prohramy>) чи силабусом (<https://kpis.ipf.npu.edu.ua/index.php/sylabusy>). Викладачі кафедри промислової інженерії та сервісу активно створюють віртуальне навчальне середовище у системі MOODLE та Classroom, що забезпечує потреби студентів у освоєнні навчальних дисциплін. Під час карантину для зручності здійснення освітнього процесу використовуються платформи Moodle, ZOOM, Classroom, Google Meet.

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

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» не передбачає використання дуальної форми освіти, проте розглядається питання щодо перспективи її розвитку.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://vstup.udu.edu.ua/>

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

Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти в УДУ імені М. Драгоманова на 2023 навчальний рік є обов'язковими для вступників, що прагнуть здобути вищу освіту в УДУ імені М. Драгоманова у 2023 році (<https://vstup.udu.edu.ua/index.php/10-vazhlyva-informatsiia/2-pravylyu-priyomu-2023-roku>). Прийом вступників на навчання проводиться на конкурсній пропозиції, які самостійно формує УДУ імені М. Драгоманова та вносить до ЄДЕБО у визначені цими Правилами прийому строки. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала, який розраховується відповідно до Правил прийому на навчання до УДУ імені М. Драгоманова в 2023 р. (Розділ VII. Параграф 5). Згідно Додатку 4.1 до Правил прийому. Перелік конкурсних предметів та творчих конкурсів для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти за сертифікатами ЗНО на 2023 р. наведені у Додатку 4.1, у Додатку 4.2 наведено перелік конкурсних предметів та творчих конкурсів для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра. Програма фахового випробування розглядається групою забезпечення за участю гаранта ОП і затверджується на засіданні Приймальної комісії Університету.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО в УДУ імені М. Драгоманова регулюється такими документами:

- Правилами прийому на навчання для здобуття вищої освіти в УДУ імені М. Драгоманова в 2023 році особам, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, освітньо-професійний ступень фахового молодшого бакалавра, освітній ступінь молодшого бакалавра <https://vstup.udu.edu.ua/index.php/10-vazhlyva-informatsiia/2-pravyla-priyomu-2023-roku>
- Положення про проходження атестації в УДУ ім. М. Драгоманова для визнання здобутих кваліфікацій, результатів навчання та періодів навчання в системі вищої освіти, здобутих на тимчасово окупованій території України від 22.12.2021 р. <https://cutt.ly/EPaRRyh>
- Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу в УДУ від 09.03.2023 р. <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnoho-protseesu-v-udu-imeni-mykhaila-drahomanova>

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

У 2019 році на ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» на основі диплома молодшого спеціаліста (Е18N№112214, 2018 р.), виданого коледжем Київського університету культури за скороченою формою навчання вступив Зіневич Євгеній Русланович. Йому були зараховані такі освітні компоненти: українська мова, українська культура, іноземна мова, психологія, вища математика та хімія та встановлена академічна різниця (Договір про надання додаткових освітніх послуг з таких дисциплін: історія української державності, інженерної та комп'ютерної графіки, фізики за професійним спрямуванням, стандартизації, метрології та сертифікації).

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

Положення про неформальну та інформальну освіту учасників освітнього процесу УДУ імені Михайла Драгоманова від 26.01.2023 р. <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu-uchasnykiv-osvitnoho-protseesu-v-udu-imeni-mykhaila-drahomanova> Порядок та процедури визнання результатів неформальної та інформальної освіти наведено у розділі 5 Положення про неформальну та інформальну освіту.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» ще не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» передбачає навчання і викладання дисциплін за професійним спрямуванням з дотриманням студентоцентризму та особистісно-орієнтованого підходу. Програмні результати навчання досягаються за допомогою різних форм і методів: лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття, самостійна робота, консультації, індивідуальна робота, практична підготовка (навчальна, виробнича – педагогічна та технологічна та переддипломна практики), участь у наукових студентських конференціях, підготовка бакалаврської роботи. Навчання на ОП здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/nakaz/polozhennia-pro-organizatsiiu-osvitnoho-protseesu-v-udu-imeni-mykhaila-drahomanova> за денною формою навчання- дистанційно з використанням навчально-інформаційних платформ Moodle, GoogleClassroom, Googlemeet, Zoom та інших сервісів, на яких розміщуються електронні навчальні курси з дисциплін із елементами on-line і off-line комунікацій, що є середовищем навчання та спілкування здобувачів та науково-педагогічних працівників.

Викладачі кафедри підвищують рівень професійної кваліфікації, проходячи стажування в інших освітніх закладах, займаються вивченням передового досвіду своїх колег з інших ЗВО, що дає можливість удосконалювати та розширювати форми та методи роботи зі студентами.

Інформація про ОП, програмні результати навчання освітніх компонентів розміщена на сайті кафедри <https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/opp-015-37>

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

Студентоцентрований підхід є одним з базових в організації освітнього процесу за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» ґрунтується на Законі України «Про вищу освіту», Положенні про організацію

освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова <https://griml.com/8zbe4>, Положення про академічну мобільність студентів УДУ <https://griml.com/K6qPm>. Студентоцентризм реалізується шляхом взаємної поваги та партнерства, задоволенні потреб та інтересів студентів, їх актуалізації самореалізації, заохоченні до автономії, формуванні індивідуальної освітньої траєкторії, відповідальності. Постійно проводиться опитування студентів. Так, (73,3%) студентів надали перевагу дистанційній формі навчання, 64,3 % вказали, що система і критерії оцінювання дисциплін на ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» були прозорими і об'єктивними, із застосуванням різних форм контролю. 93,3% студентів висловили задоволення методами навчання і 86,7% оцінили на високі оцінки використання викладачами мультимедійних презентацій. Для створення необхідних умов з розвитку особистості й творчої самореалізації в університеті створюються можливості кожному студенту обирати навчальні дисципліни вільного вибору <https://ipf.npu.edu.ua/students/dystsyplyny-vilnoho-vyboru-studenta-vybir-z-pereliku>. Інтереси студентів також реалізуються через органи студентського самоврядування, участі у роботі Вчених рад університету та факультету, проведення студентських конференцій, зустрічей з керівництвом.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в УДУ імені Михайла Драгоманова <https://griml.com/8zbe4> для всіх учасників освітнього процесу забезпечується академічна свобода, яка полягає в самостійності і незалежності під час провадження педагогічної, науково-педагогічної та наукової діяльності. Науково-педагогічним працівникам надається можливість творчо наповнювати зміст дисциплін, вносити зміни в робочі програми навчальних дисциплін, обирати методи навчання для ефективного засвоєння знань та активізації пізнавальної діяльності, проводити заняття із застосуванням сучасних технологій. Академічна свобода здобувачів вищої освіти досягається шляхом надання їм права вільно обирати теми курсових і бакалаврських робіт, тематику наукових досліджень, реалізувати право на академічну мобільність, брати участь у формуванні індивідуального навчального плану.

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 *

Здобувачі вищої освіти ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» інформацію про освітній процес отримують вчасно у доступній формі. Інформація про освітні компоненти ОП подана в силабусах, робочих програмах, навчально-методичних матеріалах, які розміщені на сайтах кафедр, які задіяні в ОП: Кафедра інженерії та технологій виробництва (<https://ftd.udu.edu.ua/facultet/structuraftd/kaf-ept/k-ept>); Кафедра професійної підготовки (<https://ftd.udu.edu.ua/facultet/structuraftd>) Кафедра інформаційних систем і технологій (<https://ftd.udu.edu.ua/facultet/structuraftd>) Кафедра технологічної освіти <https://ftd.udu.edu.ua/facultet/structuraftd/kaf-technology/open-door-technology> На початку кожного семестру з метою більшої поінформованості здобувачів кожен викладач на першому занятті ознайомлює студентів із робочою програмою відповідної навчальної дисципліни, надається інформація щодо порядку та критеріїв оцінювання, зокрема оцінювання певних видів робіт в межах обов'язкових компонентів.

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

Навчання за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» нерозривно поєднано із науковими дослідженнями. Науково-дослідницький компонент даної ОП охоплює освітні компоненти, практичну підготовку, самостійну та індивідуальну роботу. До видів НДР належать виконання бакалаврських робіт, проведення наукових досліджень під час практик, участь у науково-практичних конференціях. Результати опитувань показали, що 85,7% студентів вважають найбільш ефективною формою студентської наукової роботи є участь у студентських наукових конференціях (https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/Rezultat_grs_zdobuvach.pdf). Кожен викладач кафедри здійснює керівництво студентським науковим гуртком (<https://kpis.ipf.npu.edu.ua/index.php/naukovi-hurtky>). Результати досліджень обговорюються в групах, на секційних засіданнях кафедри. Відображенням наукових досягнень здобувачів є апробація матеріалів досліджень в рамках наукових конференцій:

– Звітно-наукова конференція студентів: Освіта і наука. Київ : НПУ імені М.П.Драгоманова, 2019 <file:///C:/Users/ische/Downloads/Osvita%20Ta%20Nauka%20-%202019.pdf> ;

- Звітно-наукова конференція студентів: Освіта і наука. Київ : НПУ імені М.П.Драгоманова, 2020 <file:///C:/Users/ische/Downloads/Osvita-Nauka2020.pdf> .

Студентка Логвиненко А.О. брала участь у Всеукраїнській науково-практичній конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації» 29.05.2020. ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди, 2020: «Реалізація концепції «brain food» при організації харчування учасників конференції» [https://confscientific.webnode.com.ua/_files/200000353-3174631748/%2059%20\(1\)-3.pdf](https://confscientific.webnode.com.ua/_files/200000353-3174631748/%2059%20(1)-3.pdf),

Студентка Бута М.В. брала участь в Міжнародній науково-практичній Інтернет-конференції: Шляхи удосконалення професійних компетентностей фахівців в умовах сьогодення; 28-29 травня 2020 р. : «Актуальність створення клуб-готелю з концептуальним проектом».

Результати наукових досліджень студентів (Гайдай Н., Піотронович Д., Петросюк А. та інші) опубліковані в Альманах Інженерно-педагогічного факультету: https://drive.google.com/file/d/1f8g13KTORER7Yz1LcuvpSkz9j_gsy-el/view; <https://drive.google.com/file/d/1b8emgU450g2h2GSY6Z4ACeDGzOkG2TzV/view> https://drive.google.com/file/d/1G_Fvo9U9WnwMvw8DqnT3fC6doqeixF6o/view

Зв'язки із навчальними закладами України (Національний університет харчових технологій, Київський

кооперативний інститут бізнесу і права, Інститут професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди», Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна») надають можливість студентам спілкування з провідними фахівцями, розвитку критичного мислення, одержання комунікативних умінь щодо обміну науковою інформацією тощо.

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

Основою для оновлення змісту освітніх компонентів є самоосвіта викладачів, їх участь в конференціях, семінарах, форумах, круглих столах з питань професійної освіти та інновацій у готельно-ресторанному господарстві, підвищення кваліфікації викладачів.

Дані оновлення знаходять відображення у меті та завданнях освітніх компонентів, їх структурі, змістовому наповненні, переліку тем, рекомендованої літератури тощо.

Щорічно оновлюється тематика бакалаврських та курсових робіт, програми практик тощо.

За сприяння університету Субіна О.О., Ляшенко М.Ю. проходили стажування в Університеті Марії Кюрі-Склодовської в Любліні за програмою «Інноваційні методи організації навчально-виховного процесу в галузі педагогіки та психології в Україні та країнах ЄС» (180 годин); Титова Н.М. мала міжнародне наукове стажування в Жешовському Університеті у Польщі (Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszow; Даниленко С.В. (Institute of International Academic and Scientific Cooperation (Польща), Зубар Н.М. в Національному університеті харчових технологій на кафедрі технології ресторанної та аювердичної продукції.

Питання практичної спрямованості навчальних дисциплін розглядається як важлива складова формування компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Викладачі відвідують щорічні спеціалізовані виставки: «Міжнародний експозитум ресторанно-готельного бізнесу і клінінгу FoReCH», «Ресторан Прод Экспо», «Современный отель». Участь викладачів кафедри у роботі міжнародних конференцій, круглих столів сприяє актуалізації змісту освітніх компонентів, зокрема: Всеукраїнська науково-методична інтернет-конференція ХОГО «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти». Харків. : КП «Міська друкарня. м. Харків, 22-23 грудня 2021 року; X Міжнародна науково-практична конференція пам'яті академіка Дмитра Олександровича Тхоржевського «Трудове навчання і технології: Сучасні реалії та перспективи розвитку» 28 травня 2021 року, м. Київ; Звітно-наукова конференція «Єдність навчання і наукових досліджень – головний принцип університету» 17 – 21 травня 2021 року.

Механізмом оновлення змісту освітніх компонентів є також взаємовідвідування та проведення відкритих занять викладачами, обговорення їх результатів.

Зміст освітніх компонентів ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» постійно переглядається і оновлюється з урахуванням наукових досягнень, сучасної освітньої практики, рекомендацій стейкхолдерів.

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

Інтернаціоналізація діяльності УДУ імені М. Драгоманова регулюється «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу в НПУ імені М.П. Драгоманова <https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/pakaz/polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnoho-protsesu-v-udu-imeni-mykhaila-dragomanova>. Також УДУ імені М. Драгоманова здійснює співробітництво з вітчизняними та зарубіжними вищими навчальними закладами у галузі обміну досвідом роботи, підготовки висококваліфікованих кадрів та здійснення спільних наукових і освітніх проєктів (угоди про співробітництво з 67 іноземними ЗВО

УДУ імені М. Драгоманова є членом Європейської асоціації університетів та Міжнародної асоціації університетів. Інтернаціоналізація відбувається завдяки участі в міжнародних грантових програмах, в тому числі з міжнародної академічної мобільності. Студенти та викладачі кафедри можуть брати участь в таких діючих проєктах міжнародної академічної мобільності Університету <https://cutt.ly/EPsLYLS>. Проєкт «Соціальні та культурні аспекти Європейських Студій» (2020-2023рр.) спрямований на змогу отримати українським освітянам та менеджерам освіти професійний досвід у галузі соціальних інновацій в освіті <https://cutt.ly/3PslXVv>.

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

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

Перевірка досягнень програмних результатів навчання за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» здійснюється згідно «Положення про організацію освітнього процесу у УДУ імені М. Драгоманова» <https://griml.com/8zbe4>, «Порядок контролю якості знань студентів Українського державного університету імені М. Драгоманова» (від 09.03.2023 р.) <https://griml.com/Tgcrb>. Досягнення програмних результатів навчання перевіряється на основі різних форм: усне та письмове опитування; реферати, презентації, проєкти, есе; якість виконання практичних, семінарських, лабораторних, курсових та бакалаврських робіт; заліки та екзамени тощо. Форми контрольних заходів для перевірки програмних результатів навчання у межах певної дисципліни ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» відображено у навчальних і робочих планах, робочих програмах дисциплін і доводяться студентам на початку семестру.

Поточний контроль за ОП проводиться з метою визначення рівня навчальних досягнень студентів на різних етапах опанування навчальних компонентів, забезпечення зворотного зв'язку між викладачем і студентом у процесі навчання, управління навчальною мотивацією студентів та здійснення коригуючих дій щодо подальшої організації

навчального процесу задля забезпечення досягнення поставлених цілей.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчальних досягнень студента на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах.

Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП є чіткими, зрозумілими та прозорими для здобувачів вищої освіти, дають можливість встановити досягнення здобувачами результатів навчання для окремого освітнього компонента та ОП в цілому, а також оприлюднюються завчасно. Практикується виконання студентами тестових завдань у Moodle НПУ із відкритим обговоренням результатів. Такий підхід забезпечує засвоєння студентами теоретичних знань та накопичення досвіду їх практичного застосування.

Поточний та підсумковий контроль на період карантину здійснюється за допомогою технологій дистанційного навчання у синхронному або асинхронному режимі, що визначається робочою програмою навчальної дисципліни, згідно з вимогами до організації та проведення контролю й оцінювання знань студентів, визначеними в «Положенні про організацію освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова».

Результати успішності студентів обов'язково вносяться до електронного журналу в «ПС-Студент»

(<http://nmu.npu.edu.ua/>). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за шкалою ECTS.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» забезпечується інформуванням викладачами студентів на початку вивчення освітнього компонента про форми контролю, критеріїв оцінювання знань та умінь студентів, які викладені у навчальних, робочих програмах та силабусах дисциплін і є доступними для здобувачів на сайті кафедри інженерії та технологій виробництва перед початком вивчення ОК. Загальний алгоритм щодо принципів і порядку оцінювання студентів, а також забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності визначено у Порядку контролю якості знань студентів (2023) <https://griml.com/qjgoD> Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в університеті за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» здійснюється за 100-бальною шкалою, яка відповідно переводиться в національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F). Чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» відображено у документації, подано у відкритих інформаційних джерелах і доводиться студентам на початку семестру.

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

Інформація про основні типи контролю, які будуть проходити під час вивчення дисципліни доводиться до відома студентів на першому занятті. Доводиться інформація про кількість модульних контрольних робіт та про те, в якій формі вони будуть проводитись. Інформується про те, що результати поточного та підсумкового контролю вносяться викладачами до електронної бази даних обліку успішності студентів: ПС-Журнал успішності WEB v.3.8. Про дату проведення модульних контрольних студентів повідомляють завчасно. Форма проведення семестрового контролю (усна, письмова, комбінована, тестування тощо), зміст і структура контрольних завдань та критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри інженерії та технологій виробництва, про що студенти інформуються на початку семестру.

Критерії оцінювання, порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження п.7.5.

«Порядок проведення апеляції результатів семестрового підсумкового контролю» є в Положенні організацію освітнього процесу <https://griml.com/8zbe4> та у Порядку контролю якості знань студентів (2023)

<https://griml.com/qjgoD>

Інформування щодо зрозумілості та чіткості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» проводиться зі студентами шляхом бесід, а також відображено у документації і подано на інформаційних джерелах.

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

Вибір форми атестації майбутніх бакалаврів професійної освіти ґрунтується на основі СВО України спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) <https://cutt.ly/WPvsgW2> Атестація випускників здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену як комплексна перевірка програмних результатів навчання професійної підготовки та захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи зі спеціалізації. Атестацію проводить екзаменаційна комісія після виконання студентом навчального плану відкрито і публічно. Термін проведення атестації визначається навчальним планом та графіком освітнього процесу (у червні). Програма комплексного кваліфікаційного екзамену та методичні рекомендації до бакалаврської роботи представлені на сайті кафедри <https://ftd.udu.edu.ua/facultet/structuraftd/kaf-ept/k-epta> в репозитарію УДУ ім. М. Драгоманова <http://enpuir.udu.edu.ua/>. Темі бакалаврських робіт мають сучасний характер і орієнтовані на розширення спектру питань, що пов'язані із специфікою організації ресторанного обслуговування. Проведення атестації випускників університету регламентується «Порядком контролю якості знань студентів УДУ імені М. Драгоманова» <https://griml.com/qjgoD> та «Положення про екзаменаційну комісію УДУ імені М. Драгоманова» <https://griml.com/VENNE>.

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 <https://griml.com/8zbe4>, зокрема розділ 7 «Організація і проведення контролю та оцінювання знань студентів», а також «Порядком контролю якості знань студентів УДУ імені М. Драгоманова» <https://griml.com/qjgoD>. Ці документи знаходяться на офіційному сайті УДУ імені М. Драгоманова у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу. На початку вивчення ОК студентів на першому занятті повідомляють про вимоги до навчальної дисципліни та про контрольні заходи. Інформація міститься у робочих програмах, силабусах з дисциплін та розміщується на сайті кафедри інженерії та технологій виробництва до початку занять.

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

Процедура проведення екзаменів на ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» відповідає 7.3.5. Підсумковий семестровий контроль у формі екзамену (Положення про організацію освітнього процесу УДУ імені М. Драгоманова (<https://griml.com/8zbe4>). Екзамени і заліки складають відповідно до вимог навчального плану у терміни, передбачені графіком навчального процесу. Зміст екзаменів і заліків визначається робочими навчальними програмами дисциплін. Спирні питання з проведення вирішуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, п. 7.5. Порядок проведення апеляції результатів семестрового підсумкового контролю: та Положення про врегулювання конфліктів НПУ імені М.П. Драгоманова: <https://griml.com/8zbe4>

Результати опитування здобувачів: <https://griml.com/hzSrg>.

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується чітко визначеними критеріями оцінювання в робочих програмах, силабусах та екзаменаційних білетах. Екзамени проходять через систему Moodle, сервісів Google. Створюється можливість долучитися до екзамену членів кафедри, завідувача, створення комісії для захисту курсових робіт та звітів з практики.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу <https://griml.com/8zbe4>, повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, яка створюється деканом факультету. Процедура та порядок повторного проходження контрольних заходів організується та контролюється деканатом Факультету технологій та дизайну УДУ ім. М. Драгоманова та проходить відповідно до встановленого графіку. На ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» таких випадків не було.

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

Порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження визначається Положенням про організацію освітнього процесу, Порядком проведення апеляції результатів семестрового підсумкового контролю, <https://griml.com/8zbe4>, Порядком контролю якості знань студентів (2023 р.) <https://griml.com/qjgoD>. У разі, якщо студент не погоджується з оцінкою, яку отримав під час семестрової підсумкової атестації, він має право в день оголошення результатів підсумкового оцінювання звернутися до деканату факультету з відповідною апеляційною заявою. По завершенні розгляду апеляційної справи комісія проводить обговорення його результатів та приймає відповідне рішення. Результати апеляції оголошуються студентові відразу після закінчення розгляду його роботи (обговорення відповідей). Оскарження результатів проведення контрольних заходів на освітньо-професійній програмі «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» не відбувалось.

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

Питання політики стандартів і процедур дотримання академічної доброчесності регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова» <https://griml.com/8zbe4>, та «Положенням про академічну доброчесність УДУ імені М. Драгоманова» <https://npu.edu.ua/nauka/antypalahiat>. розробленого згідно з п.42 Законом України «Про освіту» п.42.

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

Ефективним технологічним рішенням та інструментом протидії порушення академічної доброчесності є перевірка кваліфікаційних бакалаврських робіт (за обґрунтованою потребою курсових та самостійних робіт), яка проводиться за допомогою спеціалізованої програмно-технічної системи «UNICHEK» для виявлення збігів, схожості, переписування, запозичення. Перевірка доброчесності відбувається прозоро з обов'язковим оголошенням результатів здобувачам. За результатами перевірки засідання комісія з академічної етики факультету приймає рішення про допуск до державної атестації. За порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнуті до відповідальності відповідно (п.3. Відповідальність за порушення академічної доброчесності) «Положення про академічну доброчесність НПУ імені М.П. Драгоманова» <https://npu.edu.ua/nauka/antypalahiat>. У разі відсутності академічного плагіату в зазначених текстах комісія з академічної етики надає довідку встановленого зразка. Забороняється прийом до друку або захисту робіт без висновків комісії з академічної етики.

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

Серед заходів, які підвищують увагу до дотримання норм академічної етики і доброчесності: активне залучення студентів до впровадження політики й правил академічної доброчесності; періодичне обговорення на різних рівнях стану запровадження етичних академічних норм у щоденному житті університету. Зокрема, для студентів було проведено відео-зустріч-вебінар «Академічна доброчесність і можливість міжнародної мобільності» 10.02.22 року. <https://kpis.ipf.npu.edu.ua/index.php/novyny/85-10-liutoho-2022-roku>
Також важлива профілактика плагіату в наукових публікаціях, яка полягає у проведенні самостійної перевірки авторами своїх робіт, які вони подають до опублікування на оригінальність із використанням відповідних програмно-технічних заходів.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється відкрито та публічно, що є одним з критеріїв популяризації академічної доброчесності. Наукова бібліотека підтримує заходи університету, що стосуються культури академічної доброчесності: розділ на сайті «Академічна доброчесність» <https://lib.npu.edu.ua/naukovtsiu/akademichna-dobrochesnist>. Фахівці бібліотеки консультують та проводять заняття щодо вимог цитування та оформлення посилань у наукових працях (у період карантину через GoogleMeet) Довідкова інформація на сайті <http://lib.npu.edu.ua/>

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

Організаційні принципи роботи Комісії з академічної доброчесності факультету та відповідальність за порушення академічної доброчесності як з боку здобувачів вищої освіти, так і з боку науково-педагогічних працівників викладені у Положенні про академічну доброчесність в НПУ ім. М.Драгоманова <https://npu.edu.ua/nauka/antyplahiat>. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність <https://lib.npu.edu.ua/novyny/onovlennya-na-storintsi-akademichna-dobrochesnist> (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з Університету; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір науково-педагогічних працівників (НПП) на ОП відбувається відповідно до Положення про порядок обрання за конкурсом та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НПУ імені М.П.Драгоманова <https://griml.com/tPhrw> та Рекомендацій щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (Наказ Міністерства освіти і науки України 05.10.2015 р. № 1005) <https://npu.edu.ua/images/file/conf/fajly/rekomend.pdf>. Під час конкурсного добору викладачів кафедра інженерії та технологій виробництва надає перевагу у викладанні навчальних дисциплін викладачам з науковими ступенями та званнями, практичним досвідом, науковими публікаціям за освітніми компонентами, стажуванням чи підвищенням кваліфікації, а також враховує відповідність НПП вимогам пп. 36, 37, 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (затверджені Кабінетом Міністрів України від 24.03.2021 року № 365). Претенденти проходять процедуру звітування та рекомендації на відповідну посаду на засіданні кафедри відкритим голосуванням, далі проходять конкурс на Вченій Раді факультету (закрите голосування), а професорів та завідувачів кафедрою Вченою радою університету. Професійна кваліфікація НПП кафедр, які забезпечують ОП, відповідає кадровим вимогам (Таблиця 2).

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

Організація та реалізація освітнього процесу за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» здійснюється у тісній співпраці з роботодавцями на підставі укладених договорів про практику та співпрацю: ТОВ «РЕНЕСАНС ДІ», ТОВ «Готельний комплекс «Русь», «Тов. ВАТ-МІР», Відкритий міжнародний університет розвитку людини «УКРАЇНА», ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди», ВСП «Київський фаховий коледж ресторанного господарства НУХТ», Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, ВПУ № 33 (<https://griml.com/eOVO3>), де здобувачі вищої освіти мають можливість не лише закріпити та поглибити теоретичні знання, але й набути професійні навички майбутньої професійної діяльності в реальних умовах.

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

Професорсько-викладацький склад, що забезпечує навчальний процес на ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» є авторитетними професіоналами-практиками з великим досвідом викладання педагогічних, психологічних і фахових дисциплін: професори Титова Н.М., Чумак М.Є, Шевченко В.В., Іщенко С.М, Зубар Н.М., які поєднують педагогічну та наукову діяльність, часто виступають експертами з питань професійної освіти: Титова Н.М. (<http://surl.li/bjkzv>).

До реалізації освітнього процесу за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» залучаються представники роботодавців. В межах договору про співробітництво із ТОВ «Ренесанс-Ді» (№22 від 28.12.2017 р.) для студентів та викладачів кафедри з 20.11.2021 по 10.04.2023 р. проводилися майстер-класи викладачем етикету та протоколу Демидовою І.Л., яка закінчила Вищу Австрійську школу етикету з різних видів етикету. 23.10.2022 року викладачі і студенти пройшли навчання з надання першої домедичної допомоги в Навчально-тренувальному центрі тактичної медицини «КОЛЕСО». Проводились навчальні екскурсії на «ПАТ Оболонь», ТОВ "Київський БКК". За участю магістранта нашого факультету Єфіма Кравченка, який є фіналістом «Майстер-шеф професіонали» проводились кулінарні майстер-класи, на яких активно брали участь студентинашої кафедри та професорсько-викладацький склад.

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

УДУ імені М. Драгоманова сприяє професійному розвитку викладачів ОП шляхом процедури підвищення кваліфікації та стажування викладачів у вітчизняних та міжнародних освітньо-наукових установах, що регламентується Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників УДУ імені М. Драгоманова (<https://cutt.ly/KPdu4l8>).

Підвищення кваліфікації викладачів забезпечується не рідше одного разу на п'ять років. За сприяння університету проходили підвищення кваліфікації в міжнародних установах: Субіна О.О., Ляшенко М.Ю. проходили стажування в Університеті Марії Кюрі-Скłodовської в Любліні (Польща) з 21.10 по 29.11.2019 р. за програмою «Інноваційні методи організації навчально-виховного процесу в галузі педагогіки та психології в Україні та країнах ЄС» (180 годин); Титова Н.М. з 12.04 по 02.07.2021р.р. – міжнародне наукове стажування в Жешовському Університеті у Польщі (UniwersytetRzeszowski, Rzeszow; Даниленко С.В. (InstituteofInternationalAcademicandScientificCooperation (Польща, 2.03-09.04. 2020 р.).

Ефективність залучення викладачів до системи професійного зростання наводиться у презентаціях професійної активності викладачів (<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/cadry>).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Центром моніторингу якості освіти щороку проводиться рейтингове оцінювання діяльності викладачів, на основі чого також формується рейтинг кафедр та факультетів. Для цього ЦМЯО розроблено та впроваджено інформаційно-аналітичну систему самооцінювання освітньої діяльності УДУ імені М. Драгоманова (www.iasrating.npu.edu.ua). Рейтинг науково-педагогічних працівників визначається в три етапи: кафедральний, факультетський; загальноуніверситетський. Відповідно до рейтингу відбувається стимулювання кожного науково-педагогічного працівника (премії, надбавки, подання до галузевих та урядових нагород і університетських відзнак “Факультет року”, “Кафедра року”, “Викладач року”). Це сприяє презентації успіхів у роботі учасників освітнього процесу та автоматизації звітності, що дозволяє здійснювати порівняльний самоаналіз висвітлювати в динаміці успішність роботи кожного викладача.

УДУ імені М. Драгоманова стимулює розвиток викладачів ОПП через організацію науково-методичних семінарів, вебінарів, тренінгів, участь у міжнародних проектах з удосконалення педагогічної майстерності, взаємовідвідування занять, проведення й обговорення відкритих занять. В УДУ діє прозора система міжнародного стажування та відряджень (<http://surl.li/bjlx>). Створено міжнародний хаб професійного розвитку УДУ імені М. Драгоманова за підтримки відділу міжнародних зв'язків, який активно співпрацює з польськими науковцями, надаючи можливість проведення різноманітних програм (<http://surl.li/bjlxw>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Фінансові ресурси формуються за кошти здобувачів та держави. Перелік і якісна характеристика руху фінансових коштів оприлюднені на сайті УДУ (<http://surl.li/bjnud>). Матеріально-технічні ресурси університету – 6 навчальних корпусів, 7 гуртожитків, музей історії, спортивний комплекс, ідальні, медичний пункт, база відпочинку.

Організовано доступ здобувачів освіти до бібліотеки УДУ імені М. Драгоманова (<http://surl.li/bjnuk>). Постійно здійснюється оновлення матеріально-технічної бази інженерно-педагогічного факультету та кафедри інженерії та технологій виробництва: лабораторії природничих дисциплін та промислової електротехніки, лабораторії технології харчування та ресторанного обслуговування.

Освітні компоненти ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» забезпечені навчальним та робочими програмами, силабусами, навчально-методичними посібниками, періодичними виданнями тощо. На кафедрі промислової інженерії та сервісу наявне інформаційне забезпечення (мультимедійне обладнання), а на факультеті – комп'ютерний клас. Університет має достатні матеріально-технічні та фінансові ресурси для забезпечення досягнення цілей та програмних результатів навчання, які разом із навчально-методичним забезпеченням ОП, гарантують досягнення визначених ОП цілей та ПРН.

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

Щорічно проводиться цільове опитування (<https://griml.com/pDzK1>) стейкхолдерів, в т.ч. здобувачі за ОП, результати якого враховуються при формуванні освітнього середовища: удосконалення навчальної та практичної підготовки; підвищення активності студентів, їх готовність до використання технологій проектного і дистанційного навчання. Студенти мають безкоштовний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів: навчальні аудиторії та лабораторії підключені до локальної мережі та Internet через wi-fi, є комп'ютерні класи (з ліцензійним програмним забезпеченням). Функціонує система онлайн-навчання та консультування (<http://surl.li/bjfvv>). Дистанційне навчання реалізоване на платформі Moodle (<http://surl.li/bjoag>) та сервісів Google (GoogleMeet, Zoom, GoogleClassroom). На задоволення освітніх потреб і забезпечення доступу до інформаційних ресурсів спрямована бібліотечна діяльність (<http://surl.li/bjnuk>) УДУ. Авторські розробки викладачів спрямовані на допомогу студентам, які представлені у розділі навчально-методичні матеріали, на сайті кафедри (<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/>). Здобувачі освіти схвалюють якість створеного освітнього середовища. Запроваджена інформаційна система програми «ПС-Студент Web» та «ПС-Кафедра Web» (<https://nmu.npu.edu.ua/>) дозволяють в автоматизованому режимі здійснювати організацію освітнього процесу. Наукове товариство студентів та аспірантів, Студентський парламент, профспілка студентів забезпечують реалізацію потреб здобувачів.

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти регулюється Правилами внутрішнього розпорядку НПУ ім. М.П. Драгоманова (<https://npu.edu.ua/viddil-kadriv/normatyvni-dokumenty/pravya-vnutrishnoho-rozporiadku-natsionalnoho-pedahohichnoho-universytetu-imeni-mp-drahomanova>). Постійно здійснюється контроль за дотриманням вимог з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності. Проводяться профілактичні бесіди з дотримання правил пожежної безпеки, електробезпеки, санітарії та гігієни, порядку дій у випадку надзвичайних ситуацій, протидії булінгу, сексуальним домаганням та корупції; інструктажі з охорони праці, пожежної безпеки, надання першої медичної допомоги. Ведуться журнали з техніки безпеки. Випадків порушень чи травмувань не зафіксовано. Юридичну допомогу здобувачі можуть отримати у Центрі юридичної допомоги, що надає безоплатну правову допомогу з цивільного, сімейного, житлового, трудового та освітнього права (<https://fpgoe.npu.edu.ua/Центр-юридичної-допомоги/>). На базі університету діє Центр психологічної підтримки та створено його блог на Facebook (https://www.facebook.com/Центр-психологічної-підтримки-105590574659508/?ref=page_internal), у месенджері якого розроблено чат-бот для консультування здобувачів. Студентський парламент як орган студентського самоврядування (<https://npu.edu.ua/studentskyi-parlament>) також спрямовує свою діяльність на забезпечення та захист прав та інтересів; розвиток наукового і творчого потенціалу студентів.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Така допомога передбачена Положенням про організацію освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова (<https://griml.com/8zbe4>) та низкою оприлюднених на сайті документів. Комунікація здійснюється на основі: особистого спілкування під час занять і консультацій; телефоном; е-поштою, відео-конференціями через GoogleMeet. Освітня підтримка реалізується шляхом забезпечення теоретичної, методичної і практичної підготовки здобувачів освіти та передбачає: застосування особистісно-орієнтованого підходу; відповідність навчально-методичного забезпечення цілям і завданням ОПП; створення сприятливого психологічного клімату в групі студентів, онлайн-навчання та дистанційного навчання. Бібліотека УДУ надає доступ до навчальної літератури, має достатню базу електронних інформаційних ресурсів (<https://lib.npu.edu.ua/>). Організаційна підтримка сприяє реалізації цілей, вимог і очікувань здобувачів освіти щодо надання освітніх послуг через: належні матеріально-технічні і навчально-методичні умови; вільний вибір навчальних дисциплін (<https://griml.com/Celdn>); дотримання академічної доброчесності (<http://surl.li/bjokw>); організацію і проведення різних видів практик, участь у науковій діяльності (<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/>). Інформаційна підтримка виявляється у забезпеченні доступу студентів до відомостей про організацію освітнього процесу: розкладу навчальних занять (<https://nmu.npu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>), консультацій та електронних журналів успішності студентів (<https://nmu.npu.edu.ua/cgi-bin/classman.cgi?n=999>); позааудиторних заходів; рішень Вченої ради; наказів і розпоряджень декана. Інформація систематично розміщується на сайті УДУ, факультету технологій та дизайну та кафедр, де функціонує розділ «Новини», у соціальних мережах, зокрема Facebook та інстаграм <https://griml.com/YshEZ>. З метою оперативного інформування студентів створено групи у Viber та Telegram. Консультативна допомога передбачає організацію системи онлайн, групових та індивідуальних консультацій для задоволення освітніх, організаційних і соціальних потреб та роз'яснення окремих питань, що виникають у рамках ОП. Соціальна підтримка базується на впровадженні механізмів і заходів соціальної адаптації здобувачів освіти (вільного вибору дисциплін, проектування індивідуальної освітньої траєкторії, організації онлайн-навчання, створення зручного графіка оплати освітніх послуг; забезпечення під час навчання житлом та умовами для харчування; надання соціально-психологічної допомоги; вирішення спірних і конфліктних ситуацій). Проводяться опитування, за результатами яких приймаються рішення про напрями взаємодії зі студентами. Результати опитування (<https://griml.com/9RVa8>) здобувачів і здобувачок демонструють позитивну оцінку, наданої їм підтримки. Рекомендації щодо її вдосконалення здобувачі можуть надавати через опитування, анкетування,

індивідуальні бесіди з адміністрацією чи викладачами.

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)

В УДУ імені М. Драгоманова наказом № 102 від 04.03.23 затверджений Порядок супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам населення, котрі бажають потрапити в навчальні корпуси або гуртожитки НПУ імені М. Драгоманова (<https://udu.edu.ua/resursy/normativni-dokumenty/nakazy/nakaz-102-vid-04032023-pro-pryznachennia-vidpovidalnykh-osib-za-zabezpechennia-dostupu-do-prymishchen-universytetu-malomobilnykh-hrup-naselennia>).

Науково-педагогічний персонал має достатню кваліфікацію для роботи з категорією здобувачів з особливими освітніми потребами. УДУ готовий надавати таким студентам необхідну психологічну допомогу, налагоджена система онлайн навчання, є досвід створення дистанційних курсів (<http://surl.li/bjoag>). Доступ до електронних каталогів бібліотек сприяє самостійному опануванню освітніх компонент ОПП. Під час реалізації освітньої програми здобувачів з особливими освітніми потребами не було.

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій регулюються Положенням про врегулювання конфліктів в УДУ (<https://griml.com/JFXrH>), Положенням про порядок запобігання і врегулювання потенційного та реального конфлікту інтересів в діяльності посадових осіб УДУ ім. Драгоманова (<https://cutt.ly/3PbqvUA>) та Антикорупційною програмою УДУ (<https://cutt.ly/KPbqQGP>).

Розробка, організація та контроль за проведенням заходів щодо запобігання корупційним правопорушенням та правопорушенням, пов'язаним з корупцією покладається на уповноваженого з питань запобігання та виявлення корупції (Положення про уповноважену особу з питання запобігання та виявлення корупції в УДУ ім. М. Драгоманова <https://cutt.ly/FPbqSyd>).

На Факультеті технологій та дизайну підтримується політика взаємоповаги, взаєморозуміння та толерантності, відкритості та готовності до змін з метою покращення якості освіти, доступності до інформації, рівності учасників освітнього процесу перед законами України. Діяльність в УДУ спрямована переважно на запобігання конфліктних ситуацій. У разі виникнення конфліктної ситуації, заяву від здобувача освіти чи викладача розглядає Комісія за участі голови первинної профспілкової організації та голови студентського профкому. За результатами розгляду на основі висновків і рекомендацій Комісії вживаються заходи щодо розв'язання конфлікту, може бути прийняте рішення про тимчасове відсторонення задіяної особи від участі в освітньому процесі.

Конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, корупцією, в межах реалізації освітньої програми педагога професійного навчання не було.

Дискусії стосувалися здебільшого пропусків здобувачами освіти занять та порушення графіка здійснення оплати освітніх послуг. Вирішувалися вони в робочому порядку завдяки розробленим механізмам відпрацювання пропущених занять та перегляду графіків оплати вартості навчання. Для упередження виникнення конфліктних ситуацій здійснюється низка соціально-психологічних заходів профілактичного характеру, спрямованих на визначення рівня конфліктності і стресостійкості, рівня індивідуальної агресивності та інших характеристик; проведення заходів виховного характеру з питань упередження протиправної поведінки у процесі здійснення освітньої діяльності; розгляд на засіданнях Вченої ради питань з виконання вимог Закону України «Про засади запобігання і протидії корупції» (<http://surl.li/bjoiq>). У випадках виявлення нестатутних відносин здобувачі вищої освіти можуть скористатися електронною контактною формою (<http://surl.li/bjoje>) з питань корупції (<http://surl.li/bjojg>).

За результатами опитування 80% здобувачів ОП не стикалися з фактами корупції на своїй освітній програмі під час навчання в університеті, а 83,3% студентам відомо, куди можна звернутися у випадку виникнення конфліктних ситуацій (<https://griml.com/9RVa8>).

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

В УДУ імені М. Драгоманова процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Положенням про освітні програми та навчальні плани УДУ імені М. Драгоманова (<https://griml.com/xXomf>), Положенням про організацію освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова» (пп. 1.4; 2.2.; 2.5-2.7; 3.4; 3.6; 3.7; 8.7.4 та ін. (<https://griml.com/8zbe4>) та уточнюються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова (розділ 2 – <http://surl.li/bjqcj>).

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

Відповідно до Положення про освітні програми та навчальні плани УДУ імені М. Драгоманова (від 26.01.2023 р.) <https://griml.com/xXOm> фрозділу 9 встановлено, що: «Перегляд та повне оновлення освітніх програм здійснюється по завершенні терміну підготовки за цією програмою.

У зв'язку із введенням в дію Стандарту вищої освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) (21.11.2019 р) було оновлено структуру ОП «Професійна освіта (Харчові технології)», сформульовані програмні результати та компетентності, переглянуто зміст освітніх компонентів з урахуванням програмних результатів та компетентностей. Також відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в УДУ імені М. Драгоманова» (п. 8.7.4 – <https://griml.com/8zbe4>) та «Положення про формування вибіркової частини робочих навчальних планів УДУ імені М. Драгоманова» (<https://griml.com/M39sJ>) було переглянуто процедуру обрання вибірових дисциплін, надано можливість здобувачам освіти індивідуально формувати освітню траєкторію (відмовились від блочного вибору дисциплін та семестрової прив'язки).

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу Українському державному університеті імені М. Драгоманова» (<https://griml.com/8zbe4>) та «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НПУ імені М.П. Драгоманова» (розділ 2 – <http://surl.li/bjqcj>) проводиться моніторинг оцінки якості навчання на ОП.

Перегляд і моніторинг освітніх програм здійснюється відповідно до визначених процедур, які включають: оцінку відповідності освітньої програми стандартам, ліцензійним та акредитаційним вимогам; аналіз змістових компонентів освітньої програми; аналіз актуальності змісту освітніх програм; у тому числі попередніх (проміжних), результатів опанування освітньою програмою здобувачами освіти; аналіз результатів опитувань здобувачів освіти, науково-педагогічних працівників, випускників і роботодавців; за необхідності внесення змін до освітньої програми. Перегляд освітніх програм на відповідність ліцензійним та акредитаційним вимогам здійснює Відділ ліцензування та акредитації спільно з Навчально-методичним центром.

Гаранти освітніх програм несуть відповідальність за регулярний перегляд та оновлення їхнього змісту з метою врахування законодавчої бази, останніх наукових розробок у галузі, потреб суспільства, навчального навантаження здобувачів освіти, ефективності процедур оцінювання здобувачів освіти, відповідності потребам ринку праці і очікуванням тих, хто їх опановує.

Оновлення ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» відбулося 2020 р. (затверджено Вченою радою НПУ протокол № 11 від 25.06.2020 – https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/opp_so_grs_2020.pdf).

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

Відповідно до «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова» (розділ 2 – <http://surl.li/bjqcj>) здобувачам освіти надається вільний доступ до всіх інструментів моніторингу ОП. У процесі перегляду ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» 2020 р. було отримано низку рекомендацій від студентів (https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/obgovoren_grs.pdf). Староста 31 ПО групи Петросюк А. висловила бажання студентів отримувати поглиблені знання із теорії та практики надання готельних та ресторанных послуг, в тому числі організувати майстер-класи. Студенти запропонували вилучити із навчального плану дисципліни інженерного спрямування, а дисципліни, які формують фахові компетентності у готельно-ресторанній справі повинні мати необхідне програмне комп'ютерне забезпечення, де вони могли б отримувати практичні навички щодо надання готельних та ресторанных послуг. Для задоволення потреб студентів в рамках договору про співробітництво НПУ та ТОВ «РЕНЕСАНС - ДІ» (договір № 22 від 28.12. 2017 р.) викладачі кафедри та студенти спеціальності 015 Професійна освіта за ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» проходили навчання на майстер-класах з етикету за різною тематикою, які проводила Демидова І.Л. (диплом викладача етикету та протоколу, у 2021 р. закінчила Вищу Австрійську школу етикету. Демидова І.Л. залучається до проведення лабораторних робіт із дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства»

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

Участь студентів в організації та управлінні освітнім процесом підвищує рівень їх відповідальності за якість здобутої освіти. Здобувачі освіти є повноцінними партнерами у всіх процесах забезпечення якості ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа». Їх участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості передбачена п. 1.16 «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НПУ» (<http://surl.li/bjqcj>) та п. 2.2 «Положенням про організацію студентського самоврядування в НПУ» (<http://surl.li/bjqnx>). Представники студентського самоврядування інтегровані в діяльність вченої ради факультету, беруть активну участь в опитуваннях, анкетуванні, роботі конференцій, семінарів, фокус-груп, висловлюючи пропозиції щодо якості ОП та побажання щодо її оновлення на засіданнях вченої ради.

Сформована ефективна система взаємодії між студентами-викладачами, органами студентського самоврядування та різними структурами. Проводиться щорічний моніторинг якісного рівня форм і змісту навчальних занять з метою коригування освітнього процесу.

Внутрішня оцінка ефективності реалізації ОП здійснюється шляхом обговорення результатів поточної та підсумкової атестації на рівні кафедри, вченої ради факультету. Окремим засобом збору інформації є різноманітні Google-анкетування студентів, що дозволяє здобувачам детальніше висвітлити власні ідеї та побажання щодо удосконалення освітнього процесу. Це сприяє оперативному й актуальному доопрацюванню ОП з урахуванням отриманих пропозицій та зауважень.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через

свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Інструменти залучення роботодавців до удосконалення ОП передбачені п. 2.2. «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НПУ імені М. П. Драгоманова» (<http://surl.li/bjqcjl>). Цей процес є систематичним і прозорим. Рекомендації, отримані під час масових заходів від роботодавців, оприлюднюються на сайті кафедри інженерії та технологій виробництва у вільному доступі в новинах і в розділах «Освітні програми» (<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/orp-015-37>) та «Громадське обговорення» (<https://griml.com/K2SAe>). Всі пропозиції збирає, аналізує, узагальнює проектна група, завдання якої визначаються п. 2.7 «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НПУ імені М. П. Драгоманова» (<http://surl.li/bjqcjl>). Для забезпечення зворотного зв'язку результати узагальнень оприлюднюються на засіданні кафедри за участю стейкхолдерів.

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

В УДУ імені М. Драгоманова організація роботи щодо сприяння працевлаштуванню студентів та випускників університету здійснюється відповідно до ПОЛОЖЕННЯ про працевлаштування випускників НПУ імені М.П. Драгоманова, затвердженого Вченою радою НПУ імені М.П. Драгоманова 08.12.2015 року. Кафедра інженерії та технологій виробництва сприяє працевлаштуванню випускників засобами співпраці із закладами освіти, з якими укладені договори про співпрацю (Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Вище професійне училище №33 м. Київ, ВСП "Київський фаховий коледж ресторанного господарства НУХТ", готель «PremierHotelRus», ТОВ "РЕНЕСАНС ДІ", «ТОВ ВАН-МІР»).

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

На основі анкетування здобувачів освіти, викладачів, роботодавців було виявлено низку проблемних аспектів реалізації ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» (<http://surl.li/bjqkfl>): необхідність розширювати угоди про співпрацю з закладами готельно-ресторанного господарства, що надасть здобувачам вищої освіти можливість вдосконалити фахові компетентності, підсилити інноваційну та новітню підготовку майбутніх фахівців відповідно до сучасних вимог у спеціалізації та потреб ринку, забезпечення вивчення іноземної мови (в тому числі другої), що є важливим при працевлаштуванні. Вважаємо доцільним здійснювати підготовку фахівців за інтегрованою освітньою програмою «Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа», що розширить професійні компетентності майбутніх випускників та збільшить потенційні можливості їх працевлаштування у сфері обслуговування.

Для вирішення пропозицій з уніфікації освітніх програм за сферою обслуговування оприлюднені відповідні проекти навчального плану, навчальних програм освітніх компонентів для обговорення (<http://surl.li/bjqwpl>). Очевидно, що своєчасне реагування на виявлені проблеми покращує умови реалізації освітнього процесу і підвищує інтерес здобувачів до навчання.

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

З 2022 року здійснюється підготовка фахівців за інтегрованою освітньою програмою «Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа», що розширить професійні компетентності майбутніх випускників та збільшить потенційні можливості їх працевлаштування у сфері обслуговування.

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

Відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НПУ імені М.П. Драгоманова» (<http://surl.li/bjqcjl>) з метою постійного вдосконалення ОП, забезпечення її відповідності цілям, очікуванням, потребам стейкхолдерів, зокрема, представників академічної спільноти, проводиться: громадське обговорення (<https://griml.com/K2SAe>), аналіз навчальної документації, вивчення змісту аналогічних ОПП, відкритих нормативно-довідникових матеріалів з питань підготовки педагогів для системи професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти, вебінар на тему: «Академічна доброчесність і можливості міжнародної мобільності» для студентів спеціальності «Професійна освіта (за спеціалізаціями)». Активними учасниками цих заходів є гаранті освітніх програм і викладачі УДУ. Окрім спеціальних заходів з модернізації ОП, УДУ активно проводить науково-практичні заходи, до яких залучені всі групи стейкхолдерів. Така співпраця сприяє зростанню фахового рівня викладачів ОП, врахуванню потреб здобувачів освіти та удосконаленню ОП в цілому.

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

Відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в УНПУ імені М. П. Драгоманова» (<http://surl.li/bjqcjl>): кафедри - відповідальні за організацію, аналіз та удосконалення якості освітнього процесу та за аналіз результатів впровадження ОП;

НМР факультету - експертиза освітніх програм, навчальних планів, програм навчальних дисциплін, програм практичної підготовки; аналіз результатів впровадження освітніх програм та підготовка пропозицій щодо їхнього удосконалення;

Вчена рада Університету, ректор, проректори, Наглядова рада Університету, НМР Університету - визначення принципів та процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в Університеті; організація моніторингу стану та якості освітньої діяльності; створення спеціальних комісій і робочих груп із метою вивчення актуальних питань, пов'язаних із реалізацією ОП, із забезпеченням внутрішньої системи забезпечення якості освіти і виробленням пропозицій щодо покращення якості освітнього процесу;

проектна група - розробляють ОП з залученням здобувачів освіти, потенційних працедавців та зовнішніх експертів; НМР Університету - розгляд ОП та рекомендація до розгляду на Вченій раді Університету;

Проректор з навчально-методичної роботи - погоджує ОП;

Вчена рада Університету - затверджує ОП та навчальні плани для кожного рівня вищої освіти та спеціальності;

Ректор Університету - після затвердження ОП підписує, підпис скріплюється гербовою печаткою Університету.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в УДУ визначаються положеннями Закону України «Про вищу освіту» (<http://surl.li/bjenk>), регулюються Статутом (<https://udu.edu.ua/resursy/normatyvni-dokumenty/statut-ukrayinskoho-derzhavnoho-universytetu-imeni-mykhayla-drahomanova>), Правилами внутрішнього розпорядку УДУ (розділ IV – <http://surl.li/bjeno>). Стратегія (2021 – 2026 рр.) НПУ М.П. Драгоманова (діяла до січня 2023 р.) та інші документи, розміщені у вільному доступі на сайті УДУ в розділі «Прозорий університет» (<http://surl.li/bjenx>) (<https://udu.edu.ua/administratyvno-upravlinskyi-personal/navchalno-metodychnyi-tsentr/navchalno-metodychnyi-tsentr#normatyvno-pravova-baza>)

У розділі Нормативні документи УДУ імені М. Драгоманова (<https://griml.com/qWN7G>) представлені положення про: неформальну та інформальну освіту учасників освітнього процесу; організацію та проведення практик студентів; формування вибіркової частини робочих навчальних планів; порядок контролю якості знань студентів; індивідуальний навчальний план студента; врегулювання конфліктів; академічну мобільність учасників освітнього процесу; освітні програми та навчальні плани; порядок ліквідації академічної заборгованості студентами; організацію освітнього процесу; переведення, поновлення і відрахування здобувачів УДУ імені М. Драгоманова та ін. Визначені правила і процедури, які регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу є чіткими та зрозумілими.

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

Адреса веб-сторінок, де розміщено ОП «Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа» для розгляду стейкхолдерами та рецензії на сайті кафедри інженерії та технологій виробництва за адресою:

<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/opp-015-37> форма для їх зауважень і пропозицій:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfxii42ZMnyMPofootvICiz2w8kaFMFi8fTrvucW684z9HFbg/viewform>, а також у розділі громадського обговорення за посиланням <https://griml.com/K2SAe>

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

У відкритому доступі в мережі Інтернет інформація про ОПП «Професійна освіта Готельно-ресторанна справа» оприлюднена на сторінці кафедри інженерії та технологій виробництва <https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/:Освітньо-професійна програма «Професійна освіта Готельно-ресторанна справа»>:

https://kpis.ipf.npu.edu.ua/images/GRS/opp_so_grs_2020.pdf Силабуси освітніх компонентів:

<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/opp-015-37>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Аналіз реалізації ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» дає змогу визначити наявність її конкурентних переваг. Насамперед, це втілення місії УДУ імені М. Драгоманова, що відображена в гаслі «Студент – центральна постать». Форми та методи організації освітнього процесу в цілому сприяють досягненню заявлених у ОПП програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.

Сильними сторонами ОПП є: наявність професіоналів-практиків в складі кафедри

(<https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/cadry>), що відповідають за підготовку фахівців за даною освітньою програмою та використовують результати власних наукових досліджень та практичного досвіду під час викладання навчальних

дисциплін (Зубар Н.М., Іщенко С.М.); тісна співпраця викладачів із роботодавцями; наявність в Українському державному університеті імені М. Драгоманова прозорої системи конкурсного відбору професорсько-викладацького складу; система внутрішніх положень рейтингової системи УДУ імені М. Драгоманова, що стимулює викладацьку майстерність; залучення роботодавців до формування освітньої програми; співпраця Українського державного університету імені М. Драгоманова та роботодавців у реалізації практичної підготовки здобувачів вищої освіти; практика взаємопідтримки та здійснення неформального наставництва досвідченими колегами нових викладачів. Інформація про освітній процес, що надається здобувачам вищої освіти, є доступною, зрозумілою і вчасною: графік освітнього процесу; розклад занять (<https://nmu.npu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>); електронний журнал успішності (<http://surl.li/bjfv0>); постійно діючі лінки викладачів для онлайн занять; розклад консультацій викладачів <https://kztdop.ipf.npu.edu.ua/>. Постійно відбувається оновлення освітніх компонентів з урахуванням наукових досягнень та практик.

Водночас, особливої уваги потребують такі аспекти реалізації ОПП: врахування у освітньому процесі чергового оновлення ОПП за спеціальністю 015 Професійна освіта; посилення процесів академічної мобільності як на національному, так на міжнародному рівнях; забезпечення широкого доступу здобувачів освіти до формування індивідуального пакету з варіативних компонентів; покращення профорієнтаційної діяльності на рівні випускників закладів загальної освіти та фахової передвищої освіти, зокрема сфери обслуговування; забезпечення умов для інклюзивної освіти; потреба в удосконаленні формалізованої системи співпраці із роботодавцями.

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

Серед перспектив розвитку ОПП упродовж 2023-2025 рр. виокремлюємо такі:

- забезпечення інноваційності (постійне удосконалення змісту освітнього процесу шляхом оновлення освітніх компонентів ОПП за рахунок інноваційних авторських пропозицій, що систематично розробляються в наукових дослідженнях викладачів, упровадження різних новітніх методів, методик і технологій навчання);
- побудова освітнього процесу на засадах студентоцентризму (сприяти індивідуалізації навчання шляхом створення для здобувачів освіти індивідуальної траєкторії навчання через актуалізацію права здійснювати вибір альтернативних курсів з певної навчальної дисципліни, удосконалення електронних навчально-методичних розробок, реалізацію права здобувачів на академічну мобільність, поглиблену контекстну орієнтацію освітніх компонентів на досягнення запланованих програмованих результатів та формування відповідних компетентностей тощо);
- поглиблення співпраці із роботодавцями та громадськими організаціями при реалізації завдань ОПП (залучати роботодавців до проведення навчальних занять; підвищити якість та ефективність практик здобувачів освіти, зокрема шляхом посилення в цьому напрямі співпраці зі стейкхолдерами; посилити практичну орієнтованість освітнього процесу для забезпечення успішного входження випускників на ринок праці; створювати мережу партнерів із бізнес-середовища, медіа, представників владних інституцій і громадянського суспільства задля реалізації спільних освітніх, наукових, культурних і соціальних проектів; запровадити ефективну систему залучення до здобувачів освіти здібних, відповідальних, активних, креативних випускників закладів професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти);
- створення сприятливої атмосфери для реалізації науково-педагогічного потенціалу викладачів, які працюють за ОПП (застосовувати ділові ігри, тренінги та вебінари, орієнтовані на розвиток педагогічних компетентностей викладачів; забезпечити гідні умови для розвитку кафедри інженерії та технологій виробництва; сприяти залученню до освітньої діяльності високопрофесійних талановитих викладачів із закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти; удосконалити систему заохочення науково-педагогічних працівників до реалізації завдань освітньої діяльності на Факультеті технологій та дизайну УДУ імені М. Драгоманова);
- посилення міжнародного співробітництва на ОПП (активізувати участь викладачів та студентів у міжнародних проектах для обміну досвідом інноваційної освітньої діяльності; сприяти зростанню участі співробітників та здобувачів освіти у програмах міжнародної академічної мобільності; запровадити залучення іноземних студентів за програмами академічної мобільності, обмінів; розвивати практики запровадження спільних із партнерськими університетами програм подвійних дипломів, дистанційних курсів; сприяти участі викладачів та студентів у професійних міжнародних асоціаціях).

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:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Логістика в ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.10_логістика ПГ.pdf</i>	bd69VoXI4U9giDBFdhlinWoiQTzBuC17S/6AoAWPG7A=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom;
Основи фізіології та гігієна харчування	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.11_основи фізіології_ГХ.pdf</i>	MDkyp2ah/mQGNi5UkLbPpIxEU4zzfjLcGxaKpl8KfM=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom;
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.12_технологія ППГ.pdf</i>	k5SKocFaMVHp3sZwkXtFNQuk/5/rzBxNkmVThQKhCrY=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom; – Обладнання та інвентар лабораторії технології харчування та ресторанного обслуговування
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.13_устаткування ЗГРГ.pdf</i>	ExLIhNB4Zdvlk9PORXodijgUo2dpXZ1AhSwfGT1+uo=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom; – Обладнання та інвентар лабораторії технології харчування та ресторанного обслуговування
Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.14_управління якістю ППГРГ.pdf</i>	ZpugNCPo3NgZeb6wuhgGCXu9WVwDI9y2h/UwuKIHlt4=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom;
Основи маркетингу	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.15_основи маркетингу.pdf</i>	mTabY03cLiEHqELb9V4ofsJxK8p/o2R1mBoyLT7MW6s=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Організація готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.16_організація_ГРГ.pdf</i>	Bs2cYhkZ9ldNvWyoabrHuzhXb4aKeIuEmzSozIPodhl=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom; – Обладнання та інвентар лабораторії технології харчування та ресторанного обслуговування
Виробниче навчання	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.09_виробниче навчання.pdf</i>	p8kvRBrgubTWpcoR7oT9AslKmkinduXbyTAom9xXTH4=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom; – Обладнання та інвентар лабораторії

				технології харчування та ресторанного обслуговування
Основи менеджменту	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.17_основи менеджменту.pdf</i>	+yK/OMsICJz/TUus7/GPeX7BYjW3oCm4zBd4ErTYbY=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Підготовка бакалаврської роботи (проекту)	підсумкова атестація	<i>mr_bak_robota_grs.pdf</i>	7Izhxiudpy/8G49cfYsQ85pVZh5TdDQsROekicxZIU4=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet
Комплексний кваліфікаційний екзамен	підсумкова атестація	<i>Програма ККЕ.pdf</i>	w33EaLeAIoas8u7BS5D/fQezyLAUb+p2oOmKHQQSJTk=	– Комп'ютери – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet – програмне забезпечення MOODLE
Технологія продукції ресторанного господарства	курслова робота (проект)	<i>Product technology.pdf</i>	GgH4AMKO8KHw9mqpOuYo/Avzmkh29mJl86oh1a3ReCE=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom; – Обладнання та інвентар лабораторії технології харчування та ресторанного обслуговування
Технічна механіка	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.08_технічна механіка.pdf</i>	x9iDDQGfOpWQYOsrCZ6N6zbuEktuctuA1T8kNffcM8w=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення ZOOM, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Гідравліка, пневматика, термодинаміка	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.07_гідравліка.pdf</i>	N2umKKM4ukOei2AvfNG+/xovstR6pY6WS8TDLn4TpHE=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Установка дослідження теплопередачі – Установка з дослідження конвекції – Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання) Google Meet, Google Classroom
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.06_технічна мікробіологія.pdf</i>	a+THnYU366q+h9T+PjGQCgGu/h4Y+9KJoTiYH3LW+ZM=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання) – Комплект хімічного та мікробіологічного посуду для проведення досліджень – Сушильна шафа – Термошафа для проведення експериментів – Вимірвальні прилади
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ЗП 01_українська мова.pdf</i>	bwphDDAIWO9KhZ X8CWmz+tw/L1aNsTjgrfKTo+TodMw=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення Google Meet (для підтримки дистанційного навчання)
Історія української державності	навчальна дисципліна	<i>ЗП 02_історія української державності.pdf</i>	luX5xrI/NitoIQOc55KwBSgERGtBtZRsUc tRT/VkSiv=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення Google Meet, MOODLE
Українська культура	навчальна дисципліна	<i>ЗП 03_українська культура.pdf</i>	JVs3bPyfUAM82BI8PSEzoxERYF/rNocXkLH5e2A+U1I=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення ZOOM, MOODLE, Google Meet (для підтримки дистанційного навчання)

Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ЗП 04_іноземна мова.pdf</i>	uyR/rfCX5w7FMVddwOFFkT9C849ea+h8/qohCIUsR8A=	– Мультимедійне обладнання – Програмне забезпечення ZOOM, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Філософія	навчальна дисципліна	<i>ЗП 05_філософія.pdf</i>	QQS1Mkhs1IVKwqutZaNb41lLexYRYiyk5nqwv7XsMe8=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Основи економічної теорії	навчальна дисципліна	<i>ЗП 06_основи економічної теорії.pdf</i>	DsGBxRwTRZ1DWZKcBxFznDEqQYrn6rFAukB+dMp4/bk=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Теоретико-правові основи професійної освіти	навчальна дисципліна	<i>ЗП 07_теоретико-правові основи ПО.pdf</i>	nYa8Qpx7u9cp/IR4qWcyr6MU74tDxSL+W2XV7nhJzFE=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Сучасні інформаційні технології	навчальна дисципліна	<i>ЗП 08_сучасні інформаційні технології.pdf</i>	dWahAoJ2MNVW1k88B9lJsdwXSyUXJQBdtOHiePtd6AQ=	– Мультимедіа-, проєкційна апаратура (проектори, екрани); – комп'ютери, комп'ютерні системи та мережі; – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання);
Психологія	навчальна дисципліна	<i>ПП 1.01_психологія.pdf</i>	G5U9PVDly/lNH7gTRmXVT7YVENMBwg+DDVMa14vtrFc=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення Google Meet, Zoom (для підтримки дистанційного навчання)
Професійна педагогіка	навчальна дисципліна	<i>ПП 1.02_професійна педагогіка.pdf</i>	J6mhv9Xa47awUAL+CoPb/hYHiVhKsBF D5RZAjhgZXio=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Методика професійного навчання	навчальна дисципліна	<i>ПП 1.03_методика ПН.pdf</i>	VooVRhkd43kC1kwJ8hXvZIR5DczohBcZcXshBC7+FnE=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, Google Classroom (для підтримки дистанційного навчання)
Е-навчання	навчальна дисципліна	<i>ПП 1.04_Е-навчання.pdf</i>	vg5YIEUeoGPkPyOpgmtO9VWVzREIwgKkDEMUUuNQnxs=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Вища математика	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.01_вища математика.pdf</i>	8Owii8hHlZF/jpQ8IR6DwnLTFnWWtrqaKfJCDouymvQ=	– Інтерактивна дошка – Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання)
Фізика (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.02_фізика.pdf</i>	4sc7zkNgvH8YvdaZb8RtMkK2Y6RARH4m3RRdklMoCvk=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор) – Програмне забезпечення ZOOM, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання) – Комплект необхідного обладнання для проведення лабораторних робіт з розділів дисципліни
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>ПП 2.03_ІКТ.pdf</i>	gKe9U7PzFK/Se5x1s7/MgxU/BIbHMW2GrWrfJhRq/tE=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, MOODLE, Zoom (для підтримки дистанційного навчання)

Стандартизація, метрологія та сертифікація	навчальна дисципліна	III 2.04_стандартизація_C_M.pdf	rBNOrYvGpLG9mab yvsXyq3GY1GbwwXT WlJxOVcUxW2I=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet (для підтримки дистанційного навчання)
Хімія (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	III 2.05_хімія.pdf	iqjNivd1nJaOANdKg q9V3cAFvDR58EHru n74wfl2qfw=	• Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); • програмне забезпечення Google Meet, MOODLE (для підтримки дистанційного навчання) • Лабораторне обладнання та реактиви лабораторії «Хімії»
Методика професійного навчання	курсозна робота (проект)	MP_MIO_курсозна робота.pdf	lw1hWvJNa2dXrcTo WKZmSNW/fXok6c QEiCmVkb/jDW4=	– Мультимедійне обладнання (ноутбук, проектор, екран); – програмне забезпечення Google Meet, Google Classroom (для підтримки дистанційного навчання)
Культурологічна практика	практика	s_kultura_prakt.pdf	7Ozt5qXPD4ktUWbf dR5R2bO75KwPgskF o/uGPofphs=	
Технологічна виробнича практика	практика	s_tehnolog_virob_p rakt.pdf	6GQ7toZied2JNfoR4 ZY9tltQQvMyVEazp C+D8Frlzbo=	
педагогічна виробнича практика	практика	s_ped_virob_prakt (1).pdf	GJLUNqZTPI4K5mH x8j6TuPpPLuZpiVVe zeSyBc1AY28=	
технологічна переддипломна практика	практика	s_pereddiplomn_pra kt.pdf	nteS+zYEmDoZALCij 4elFkRiWLin5TnQLr g8bMw/pDQ=	
Педагогічна навчальна практика	практика	ПО_02_силабус_Пе д_навчальна_прак тика.pdf	8bHTTHvQeukxC6n Vk1/nvQWV/DvQ7L OkAlJTT2/PrEs=	

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
437823	Зубар Надія Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Київський торгово-економічний інститут, рік закінчення: 1979, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ТН 109495, виданий 01.06.1988, Аттестат доцента ДЦ 003870,	37	Основи фізіології та гігієна харчування	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 2, 4, 6, 9, 19, 20 Публікації. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник для студ. спеціал. 015 Професійна освіта (готельно-ресторанна справа, харчові технології). - К. Видавничий дім "Кондор" 2018. – 444 с. http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/

виданий
26.02.2002

35498;
Зубар Н.М.
Перспективи використання лактиолу у виробництві десертної продукції оздоровчого призначення /Н.Зубар // XXXII Всеукр.і наук.-практ. Інтер.-конф. «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації» ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький держ. пед. ун-т ім. Григорія Сковороди», 31 січ. 2018 р. - С.261-264 <http://conscientific.webnode.com.ua/>;
Зубар Н.М. Вивчення споживчих та функціонально-технологічних властивостей сої у виробництві кулінарних виробів із прісного тіста/Н. Зубар, А. Рагушенко //Вітчизняна наука на зламі епох: Проблеми та перспективи розвитку: збірн.матер. всеукр. наук.-практ.інтернет-конфер. 18 верес. 2019 р. – ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький держ. пед. ун-т ім. Григорія Сковороди, 2019. – №53. – С.156-159 <http://surl.li/gzpdz>
Зубар Н.М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві та реалізація їх в освітній діяльності / Н,Зубар, А. Волкова //Інновації та трансформації: концепції, проблеми, перспективи: збірн.матер. міжнар. наук.-практ.конфер. 17 жовт. 2019 р. Нац. пед. ун-т ім. М.П. Драгоманова, 2019. 34-37 С. file:///C:/Users/uk/Desktop/2019_book_Innovacii.pdf
Зубар Н.М. Теоретичні аспекти імуномодуючої дії харчових продуктів/Н.Зубар, Л. Закідишева// Звітно-наукова конференція викладачів, аспірантів і докторантів НПУ імені М.П. Драгоманова : Освіта і наука -2021, №1. Інженерно-педагогічний університет<http://surl.li/gzphn>

							<p>Зубар Н.М. Проблема репродуктивного здоров'я та харчування для його зміцнення/Н.Зубар, А.Ратушенко, А.Волкова //«Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: збірн.матер. всеукр. наук.-практ.інтернет-конфер. 29 травн. 2020 р. – ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди, 2022. – №82. – С.199-203</p> <p>Зубар Н.М. Розроблення раціонів імунного харчування /Зубар, І.Косяк, Л.Закідишева// Актуальні проблеми науки, освіти і суспільства: досвід та перспективи: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Дрогобич, 22 лютого 2023 р.): у 3 ч. Дрогобич: ЦФЕНД, 2023. Ч. 3. 96 с. С.53-55 Чден Асоціації кулінарів України, нагороджена знаком професійної пошани III ступеня Асоціації кулінарів України</p>
437816	Шевченко Володимир Вікторович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Корсунь-Шевченківське педагогічне училище ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання, Диплом бакалавра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом магістра, Національний педагогічний університет</p>	14	Фізика (за професійним спрямуванням)	<p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Тема кандидатської дисертації: «Методика навчання інформатичних дисциплін майбутніх учителів технологій засобами інтернет-технологій» Публікації. Шевченко В.В. Фізичні процеси в охороні навколишнього середовища // Матеріали V Всеукраїнської науково практичної конференції «Енергоефективність: наука, технології, застосування» 2 листопада 2020 р. – Київ: НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. – С. 45-47; Шевченко В.В. Особливості формування життєвого</p>

				імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання, Диплом кандидата наук ДК 011882, виданий 28.03.2013, Атестат доцента 12/ДЦ 042230, виданий 28.04.2015			пізнавального досвіду учнів шляхом розв'язування задач із фізики // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна освіта і наука: Проблеми, перспективи, інновації» 2021 р. – К, 2021. – С. 366-369; Шевченко В.В. Методичні особливості навчання фізики учнів середньої школи // Матеріали Науково-практичної конференції «Безпека людини в контексті наукового пошуку та технологічних рішень» 24-25 лютого 2021 р. – К, 2021. – С. 11-12; Volodymyr Shevchenko, Petro Korostel, Yuliya Shevchenko Features of professional training of future teachers in the context of compliance with the rules of labor protection and safety. SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN A MODERN KNOWLEDGE SOCIETY. Volume 111 (2021). Ljubljana, Slovenia, May 28, 2021. – P. 204-214. chrome-extension://efaidnbmn nnibpcajpcglclefindmka j/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.vspv.si%2Fuploads%2Fvisoka_sola%2Fdatoteke%2Fmono_2021_-_vspv_b2_slovenia_cover.pdf&cflen=6036608&chunk=true
437754	Титова Наталія Михайлівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 1998, спеціальність: Трудове навчання (обслуговуюча праця) і креслення, Диплом магістра, Державний університет телекомунікацій, рік закінчення: 2023, спеціальність: 029 Інформаційна, бібліотечна та	13	Професійна педагогіка	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9,14 Тема докторської дисертації «Теоретичні і методичні засади психолого-педагогічної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання» Публікації. Tytova N., Bogoliubov V., Yefymenko V., Makarenko L., Mova L., Kalientsova N. Axiological concept of informatization of education in the age of globalization challenges. Journal of Management

				архівна справа, Диплом доктора наук ДД 009377, виданий 16.12.2019, Диплом кандидата наук ДК 006846, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 036673, виданий 21.11.2013			Information and Decision Sciences, 2021. Vol. 24, Issue 2, Pp.1-9 (SCOPUS); Кліпа Ю., Рідей Н.М., Титова Н.М., Павленко Д.Г., Тимошенко В.І. Організація управління процесом професійної підготовки економістів. Збірник наукових праць «Педагогіка та психологія», 2019. Вип. 62. С. 87 – 104. Тимошенко В.І., Титова Н.М., Слабецький О.М., Рідей Н.М. Інформаційно- аналітичний базис організації професійної підготовки майбутніх менеджерів у закладах вищої освіти. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова. Серія № 15. Науково- педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт): збірник наукових праць / за ред. О. В. Тимошенка. Київ : Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. Вип. 7 (127) 2020. С.184–188.
437766	Ляшенко Марина Юрївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050101 Економічна теорія, Диплом кандидата наук ДК 044748, виданий 11.10.2017, Атестат доцента АД 006583, виданий 24.12.2020	5	Основи маркетингу	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 12, 14 Тема кандидатської дисертації «Формування фахової компетентності з основ підприємництва у майбутніх учителів технологій» Публікації. Ляшенко М. Ю. Вільний вибір навчальних дисциплін майбутніми педагогами професійного навчання на основі маркетингового підходу. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. Збірник наукових праць / М-во

						<p>освіти і науки України, Нац. Пед. ун-т імені М. П. Драгоманова. Київ : Видавничий дім «Гельветика», 2020. Випуск 75. Том 1. С. 121-125. http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/32419; Ляшенко М. Ю. Групова проектна діяльність з маркетингу як фактор мотивації майбутніх педагогів професійного навчання. Концептуальні напрями розвитку наукових знань: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 24-25 листопада 2018 року. Київ: МЦНД, 2018. С. 23-25; Ляшенко М. Ю., Конько А. С. Організація самостійної роботи майбутніх педагогів професійного навчання з основ маркетингу у системі Moodle. Сучасні тенденції розвитку освіти й науки : проблеми та перспективи. Київ–Львів–Бережани–Гомель, 2020. Вип. 7. С. 49-52.</p>	
436799	Шушкевич Євгеній Миколайович	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут філософії та освітньої політики	<p>Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0301 Філософія, Диплом кандидата наук ДК 030564, виданий 29.09.2015</p>	11	Філософія	<p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Тема дисертації: «Метафізична проблематика у творчості Людвіга Вітгенштайна (історико-філософський аналіз)» Публікації. Шушкевич Є. М. Ф. Достоевський та Л. Толстой в житті Л. Вітгенштайна / Є. М. Шушкевич // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 7 : Релігієзнавство. Культурологія. Філософія. - 2018. - Вип. 39. - С. 164-173. http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nchnpu_7_2018_39_23. Шушкевич Є. М. До питання про вплив</p>

						«Логіко-філософського трактату» Л.Вітгенштайна на представників Віденського гуртка / Є. М. Шушкевич // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 7 : Релігієзнавство. Культурологія. Філософія. - 2020. - Вип. 42. - С. 248-257. http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nchnpu_7_2020_42_32	
437165	Кузьменко Раїса Іванівна	старший викладач, Основне місце роботи	Природничий факультет	Диплом доктора філософії ДР 000925, виданий 25.03.2021, Атестат доцента АД 011762, виданий 23.12.2022	23	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Публікації. Кузьменко Р. Толерантність під час вивчення іноземної мови: філософсько-антропологічний та культурологічний аспекти. <i>Nauki Społeczno-Humanistyczne. Polsko-ukraińskie czasopismo naukowe</i> . 2019. №02 (19). URL: https://sp-sciences.io.ua/s2650841/kuzmenko_raisa_2019_.tolerance_during_the_study_of_a_foreign_language_philosophical-anthropological_and_cultural_aspects_social_and_human_sciences.polish-ukrainian_scientific_journal_02_22 Кузьменко Р.І. Толерантність як головна умова процесу викладання іноземної мови. збірник Міжнародної науково-практичної конференції «Нові концепції викладання у світлі досягнень сучасної науки», 7 листопада 2020 р. НПУ імені М.П. Драгоманова, Київ https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=FhrLCWEAAAJ&alert_preview_top_rm=2&citation_for_view=FhrLCWEAAAJ:hqOjcs7Dif8C Кузьменко Р. Феномен толерантності в освітньому процесі. Нові концепції викладання у світлі інноваційних досягнень

						<p>європейської дидактики вищої школи: зб. наук. праць Міжнародної науково-методичної конференції, 30-31 жовтня 2017 р. Київ: Вид-во імені М. П. Драгоманова, 2017. С. 35– 37. ISBN 978-966-931-128-3. The Role of a Foreign Language and Communicative Skills in Today's World. III International Scientific and Practical Conference 'International Scientific Discussion: Problems, Tasks and Prospects (October 21-22, 2021) in Brighton, Great Britain pp.51-56 ISBN 978-0-86189-342-3 DOI 10.51582/interconf.21-22.10.2021 (зарубіжне видання що внесено до міжнародн. наукометр. бази РИНЦ, Google Scholar, Index Copernicus) R. Kuzmenko. S. Panov. Development of Students' Creative Abilities in Learning Foreign language at the Faculties of Natural Sciences.Збірник матеріалів Міжнародної інтернет- конференції «Наукові дослідження і наукове писемне мовлення в Україні та Німеччині» (26-27.11.2021)</p>	
436154	Даниленко Святослав Вікторович	доцент, Основне місце роботи	Історичний факультет	<p>Диплом бакалавра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030508 Філологія, Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2011, спеціальність: 020101 Культурологія</p>	11	Українська культура	<p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Сертифікат про наукове стажування № KW-042020/045 від 09.04.2020 Institute of International Academic and Scientific Cooperation (Польща). 2.03-09.04. 2020 р. Uczciwoscakademicka(180 годин) Публікації. Danylenko O., Danylenko S. Modernvisionofnational tragedytheEncyclopedia ofHolodomorin 1932–1933 inUkraine. Східноєвропейський історичний вісник. Вип. 11 (2019), с. 241-244. DOI: 10.24919/2519-058x.11.170719 Даниленко С. В. Зотов</p>

В.О.: теоретик і практик системи сільськогосподарського податку в УСРР (1923-1929 рр.). Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Історія. Збірник наукових праць. Вип. 26. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2018. С. 71-80.
<https://www.vspu.edu.ua/science/art/a174.pdf>
Даниленко С. В. Номенклатура податкових органів в УСРР: «розверстники», продармійці, фінінспектори (1919-1929). Український історичний збірник. К.: Інститут історії України НАН України. 2018. Вип. 20. С. 176-188.
http://resource.history.org.ua/cgi-bin/eiu/history.exe?&I21DBN=EJRN&P21DBN=EJRN&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21COLORTERMS=0&S21P03=IDP=&S21STR=Uiz_2018_20_16
Податковий тягар селян в УСРР 1923 - 1929 рр.: соціально-економічний дискурс. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Історія. Вип. 27. Збірник наукових праць / За заг. ред. проф. О.А. Мельничука. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2019. – 136 с. – С. 36-49.
<https://vspu.net/nzhist/article/view/553/548>
Опір селян по датковому тиску в УСРР 1923-1929 рр. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Історичні науки: зб. Наукових праць / за ред. проф. М.М. Шитюка. – № 1(43), червень 2017. – Миколаїв, МНУ імені В.О. Сухомлинського, 2017. – С. 23-

							<p>30http://mdu.edu.ua/wp-content/uploads/Histvisnyk-43-6.pdf Історичний феномен "самообкладання" селян (1927–1929): фіскально-класове походження надподатку. Український історичний збірник : наук. пр. асп. та молодих вчених / Нац. акад. наук України, Ін-т історії України. 2019 Вип 21. - С. 114. – 132. http://resource.history.org.ua/publ/Uiz_2019_21_9 Майнова нерівність селян УСРР (1920-х рр.) і соціально-класова типологія платників сільськогосподарського податку: взаємозв'язок понять і явищ. Питання історії України. Зб. наук. праць. Чернівці: ЧНУ, 2017 – Т. XIX. – С.32-40.</p>
437974	Пилипенко Людмила Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом спеціаліста, Державний педагогічний інститут ім. О. М. Горького, рік закінчення: 1978, спеціальність:	34	Історія української державності	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Стажування в Інституті історії АН України жовтень 2021 року Публікації. Розроблений курс на платформі moodle Пилипенко Л.В. Дипломатичний протокол: нові формати в умовах пандемії// Сучасні тенденції міжнародних відносин: Збірник матеріалів Всеукраїнської конференції, м .Київ, 17-18 грудня 2020 року. К.: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2021. 150 с., С.44-47.
437823	Зубар Надія Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Київський торговельно-економічний інститут, рік закінчення: 1979, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ТН 109495, виданий	37	Психологія	Дисципліну читає викладач Кравчук Світлана Леоніївна (через особливості координації системи НА і ЄДЕБО ID нпп не встиг "підтягнутися") Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 2, 3, 4, 12, 19 Тема дисертації: «Особливості психологічних детермінант

				01.06.1988, Атестат доцента ДЦ 003870, виданий 26.02.2002			агресивних проявів особистості» Публікації. Кравчук С. Психологічні особливості життєстійкості студентів та їх ставлення до активної участі в політичному житті суспільства в умовах воєнного конфлікту / Світлана Кравчук // Психологічні виміри культури, економіки, управління : науковий журнал. - Львів, 2018. - Том 12. - С. 27–38 https://scholar.google.ru/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=-Y6aPNYAAAAAJ&alert_preview_top_rm=2&citation_for_view=-Y6aPNYAAAAAJ:xtRiw3GOFMkC ; Кравчук С.Л. Особливості психологічної пружності та життєстійкості особистості як чинників запобігання негативним наслідкам воєнного конфлікту Психологічні виміри культури, економіки, управління: Науковий журнал. Матеріали другої наукової конференції на тему: «Західноукраїнська психологія вчора та сьогодні, присвяченої С. Балею, О. Кульчицькому, Я. Цурковському» Львів, 12 березня 2018 року, С. 156-164 https://scholar.google.ru/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=-Y6aPNYAAAAAJ&alert_preview_top_rm=2&citation_for_view=-Y6aPNYAAAAAJ:xtRiw3GOFMkC .
437118	Виноградова Юлія Борисівна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет української філології та літературної творчості імені Андрія Малишка	Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030501 Українська мова і література та народознавство, Диплом кандидата наук ДК 022218, виданий 26.06.2014	10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 8, 12, 14 У період з 14.03.2019 по 14.04.2019 р. пройшла стажування на базі кафедри української мови Інституту філології Київського університету імені Бориса Грінченка (наказ №157 від 13.03.2019 р.) та отримала Сертифікат про стажування №76-н від 16.05.2019 року. Публікації. - Виноградова Ю.Б.

Форми реалізації офіційно-ділового дискурсу в сучасній українській літературній мові
Науковий часопис НПУ ім. М.П. Драгоманова. Серія 8. Філологічні науки (мовознавство і літературознавство)
Збірник наукових праць / М-во освіти і науки України, Нац. Пед. ун-т імені М. П. Драгоманова. Київ, 2017. Випуск 9. С. 11-18. - Українська мова вчора, сьогодні, завтра в Україні і світі: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції / відп. ред. С.В. Шевчук, відп. за випуск Ю.Б. Виногорова, С.В. Глущик. - К.: Видво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2019. 171 с.

- Виногорова Ю.Б. Обставинні детермінанти зумовленої семантики (особливості функціонування обставинних детермінантів із значенням причини, мети, умови, допусту в офіційно-діловому дискурсі) Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія №8. Філологічні науки (мовознавство і літературознавство). – Випуск 7: зб. наукових праць / Відп. ред. О.І. Леута, С.В. Шевчук. – К.: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2017. – С. 17- 21.

- Виногорова Ю.Б. Обставинні детермінанти з характеризувальним значенням в офіційно-діловому дискурсі» // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 8. Філологічні науки (мовознавство і літературознавство): [збірник наукових статей] / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т імені М.П. Драгоманова. / Відп. ред. В.Ф. Погребенник. – К.: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова,

							2019. – Вип. 11. – С. 6-
437766	Ляшенко Марина Юріївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050101 Економічна теорія, Диплом кандидата наук ДК 044748, виданий 11.10.2017, Атестат доцента АД 006583, виданий 24.12.2020	5	Основи економічної теорії	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 12, 14 Тема кандидатської дисертації «Формування фахової компетентності з основ підприємництва у майбутніх учителів технологій»; Публікації. Технологія формування фахової компетентності учителів трудового навчання і технологій з основ підприємництва. Innovative processes in education : Collective monograph. AMEET Sp. Z o.o., Lodz, Poland, 2017. P. 91–102. http://surl.li/aylxn ; Liashenko M. The use of interactive teaching methods in the process learning The basics of entrepreneurship by future technical education teachers. Intellectual Archive. Toronto : Shiny Word.Corp. (Canada). 2017. March/April. Vol. 6, No. 2. P. 133–138. http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/13884 ; Сертифікат компанії KINT: Інтерактивний тренінг-практикум з управління компанією з використанням бізнес-симуляції VIAL+ обсягом 30 год. (з 16.11.2020 по 31.12.2020 р.). https://www.kint.com.ua/ua/ ;
437789	Слабошевська Тетяна Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2001, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом магістра, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, рік закінчення: 2020, спеціальність:	18	Сучасні інформаційні технології	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 8, 12, 14 Тема кандидатської дисертації «Методика використання мультимедіа у фаховій підготовці майбутніх учителів технологій» Публікації. Слабошевська Т. М. Роль мультимедіа в мотивації процесу навчання. Наукові записки : [збірник наукових статей] / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т імені М. П. Драгоманова ; упор. Л. Л. Макаренко. – Київ : Вид-во НПУ імені М.

				015 Професійна освіта, Диплом кандидата наук ДК 049373, виданий 23.10.2018			<p>П. Драгоманова, 2019. (Серія педагогічні науки). – Випуск 146. – С. 196-203.</p> <p>Слабошевська Т. М. Розвиток технічного мислення майбутніх учителів професійної освіти у процесі графічної підготовки засобами мультимедіа. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 76: збірник наукових праць. Київ Вид-во Гельветика, 2020. – Том 2. С.130-135.</p> <p>Слабошевська Т. М. Креативне навчальне середовище на основі інформаційних та телекомунікаційних технологій як фактор саморозвитку особистості. Наукові записки : [збірник наукових статей] / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т імені М. П. Драгоманова ; упор. Л. Л. Макаренко. – Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. (Серія педагогічні науки). – Випуск 149. – С. 181-188.</p> <p>Слабошевська Т. М. Міжнародні експериментальні проекти у сфері вищої освіти. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 79: збірник наукових праць. Київ Вид-во Гельветика, 2021. – С.130-135.</p> <p>Slaboshevska, T. M., Bordiuk, O. M., Makarenko, L. L., Slabko, V. M. & Shpylovyi, Y. V. (2020). Application of design and technological activities as a method of improving the professionalization of specialists of higher educational institutions. Revista Tempos E Espaços Educação, 13(32), https://seer.ufs.br/index.php/revtee/article/view/14953</p>
437823	Зубар Надія	професор,	Факультет	Диплом	37	Інженерна та	Дисципліну читас

	Миколаївна	Основне місце роботи	технологій та дизайну	спеціаліста, Київський торговельно-економічний інститут, рік закінчення: 1979, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ТН 109495, виданий 01.06.1988, Атестат доцента ДЦ 003870, виданий 26.02.2002	комп'ютерна графіка	викладач Голяд Ірина Семенівна (через особливості координації системи НА і ЄДЕБО ID нпн не встиг "підтягнутися") Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 14, 19 Тема кандидатської дисертації: «Активізація навчальної діяльності студентів на заняттях з креслення засобами графічних завдань» Публікації. Голяд І.С. Тестові завдання з інженерної та комп'ютерної графіки: методичний посібник /І.С. Голяд, В.А.Динько. – К.: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. - 185 с.. Boyko V., Goliad I., Hrytsenko L., Korchemna M. (2018) Teaching the Engineering Graphics of the Applicants for Higher Education by Means of Computer Modeling as a Scientific and Pedagogical Problem. International Journal of Engineering & Technology. Vol. 7, Is. 4.8, 554-558. https://www.sciencepubco.com/index.php/ijet/article/view/27288/14 019 Scopus (2018); Внедрение дистанционного курса «Начертательной геометрии, инженерной та компьютерной графики» в процессе подготовки студентов инженерных специальностей Europäische Fachhochschule / European Applied Sciences. – 2017. – № 3. – С. 44–49. 2017 Статья в научном журнале; Програма підвищення кваліфікації за темою «Підготовка вчителів у системі неперервної освіти. Формальна, неформальна та інформальна освіта» в рамках I Міжнародної науково-практичної інтернет конференції «Шляхи удосконалення професійних компетентностей фахівців в умовах сьогодення» (м. Київ 28-29 травня 2020 р.),
--	------------	----------------------	-----------------------	--	---------------------	--

						довідка № МІК 2-121 від 29.05.2020 р., (Кількість кредитів ЄКТС – 0,2 6 акад. годин)	
437823	Зубар Надія Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Київський торговельно-економічний інститут, рік закінчення: 1979, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ТН 109495, виданий 01.06.1988, Атестат доцента ДЦ 003870, виданий 26.02.2002	37	Логістика в ресторанному господарстві	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 2, 4, 6, 9, 19, 20 Публікації. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 312 с. http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9329 Формування професійної компетентності педагогів професійного навчання з готельно-ресторанної справи // Наукові записки. Випуск 7. – Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Частина 1./за аг.ред. М.І.Садового та О.В.Єжової. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2015. – С.36-42. http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9315 ; Освітньо-професійний комплекс: 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа: науково-методичне видання нормативних документів та змісту навчальних дисциплін, практик, курсових та випускної кваліфікаційної роботи щодо підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»), галузь знань 01 Освіта / Педагогіка / Н.М. Зубар, Т.Б.Гуменюк, Н.М.Титова, А.А. Волкова – К.: Видавництво Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова, 2017. – 176 с.
437766	Ляшенко Марина Юрївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом магістра, Національний педагогічний	5	Основи менеджменту	Показники характеристики рівня наукової та професійної

				<p>університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050101 Економічна теорія, Диплом кандидата наук ДК 044748, виданий 11.10.2017, Атестат доцента АД 006583, виданий 24.12.2020</p>			<p>активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 12, 14 Тема кандидатської дисертації «Формування фахової компетентності з основ підприємництва у майбутніх учителів технологій»; Публікації. Ляшенко М. Ю. Обґрунтування необхідності вивчення навчальної дисципліни «Основи підприємництва» майбутніми педагогами професійного навчання. Інноваційна педагогіка: науковий журнал. Вип. 28. Одеса, 2020. С. 180-183 http://www.innovpedagogogy.od.ua/archives/2020/28/35.pdf</p>
437754	Титова Наталія Михайлівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	<p>Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 1998, спеціальність: Трудове навчання (обслуговуюча праця) і креслення, Диплом магістра, Державний університет телекомунікацій, рік закінчення: 2023, спеціальність: 029 Інформаційна, бібліотечна та архівна справа, Диплом доктора наук ДД 009377, виданий 16.12.2019, Диплом кандидата наук ДК 006846, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 036673, виданий 21.11.2013</p>	13	Теоретико-правові основи професійної освіти	<p>Дисципліну читає викладач Антіпова Наталія Павлівна (через особливості координації системи НА і ЄДЕБО ID нпп не встиг "підтягнутися") Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Тема кандидатської дисертації «Формування фахової компетентності майбутніх селекціонерів-генетиків у процесі вивчення професійно-орієнтованих дисциплін» Публікації. Антіпова Н.П., Рідей Н.М., Антіпов І.О. Розробка науково-методичного комплексформування фахової компетентності селекціонерів-генетиків у системі неперервної підготовки. Управління системами післядипломної освіти для сталого розвитку : колективна монографія / за заг. редакцією Н. М. Рідей. Київ : НПУ імені М. П. Драгоманова, 2019. С. 632-672.; Антіпова Н.П. Освітній процес</p>

						<p>професійної підготовки формування фахової компетентності селекціонерів-генетиків. Стратегія післядипломної освіти для сталого розвитку: колективна монографія / за заг. редакцією Н.М. Рідей, Л.М. Панченко. 2 видання, доповнене і перероблене. Київ: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2020. С. 383-397;</p> <p>Ridei N., Tytova N., Yashnyk S., Antipova N., Shpotia T., Didukh I. The anti-gender movement: an overview of the problem in the context of its impact on the EU education system. <i>Laplage In Review</i>, 2021. 7 (3), p.22-32. https://doi.org/10.24115/S2446-62202021731253p.22-32 (WOS);</p> <p>Антіпова Н.П. Нормативне забезпечення реалізації соціального виміру професійної освіти. Педагогічні науки: теорія та практика. 2021. №4 (подала в журнал, зараз стаття на рецензії, але журнал буде розісланий в березні 2022 р.); Он-лайн курс для викладачів «Академічна доброчесність» (платформа масових відкритих он-лайн курсів Prometheus), кількість годин – 60 год (2 кредити ЄКТС), сертифікат виданий 20.11.2021</p>	
437828	Іщенко Світлана Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2010, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання	23	Виробниче навчання	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 19 Публікації. Іщенко С. М. Методика навчання технологічному обладнанню харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання у вищих навчальних закладах. Наукові записки. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Кропивницький : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2016. Випуск 10. Частина 2.

С. 115-118;
Іщенко С. М.
Структура та зміст професійної підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій. Наукові записки. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Кропивницький : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2017. Випуск 11. Частина 3. С. 104-106;
Іщенко С. М.
Підготовка педагогів з професійного навчання з харчових технологій в умовах інтенсифікації сучасного виробництва. Фізико-математична освіта. Суми 2018. Вип. 1 (15). С. 48-52;
Іщенко С. М., Корець М. С. Формування технологічних компетентностей у майбутніх педагогів професійного навчання при вивченні обладнання харчової галузі. Наукові записки. Серія : педагогічні науки. Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. Випуск 148. С. 87-91;
Корець Олександр, Іщенко Світлана (Київ). Інформаційне забезпечення навчального процесу при вивченні питань управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія : Педагогічні науки : зб. наук. пр. Вип. 1. Бердянськ : БДПУ, 2022. С. 149-151;
Ischenko, M. Korets. Designing a virtual training lab for future educators of vocational training in food technology. Innovative Solutions In Modern Science. Dubai, United Arab Emirates, 2019. № 7(34), P. 5-19. doi: 10.26886/2414-634X.7(34)2019.1;
S. Ischenko, M. Korets Training of professional food technologies teachers as a didactic problem. Periodyk Naukowy Akademii Polonijnej,

							<p>Częstochowa, 2020. № 38 (2020) nr 1-2, s.147-153. ISSN 1895-9911. Ridei, N., Tytova, N., Humeniuk, T., Ishchenko, S., & Sheremetieva, S. (2023). The main ways to solve the problems of document management in higher education (the Ukrainian case). Amazonia Investiga, 12(61), 212-223. https://doi.org/10.34069/AI/2023.61.01.22 (SCOPUS) https://amazoniainvestiga.info/index.php/amazonia/article/view/2256</p>
437817	Биковський Тімур Валерійович	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	<p>Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2006, спеціальність: 000005 Педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 001045, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12/ДЦ 038766, виданий 16.05.2014</p>	13	Технічна механіка	<p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 5, 14, 19 МБО "Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні" в рамках проекту "Навчальні програми професійного зростання" Агентства США з міжнародного розвитку (USAID) 192 год. з 25.02.2015р. по 18.09.2018р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СС 26169334/070708 - "Інститут магнетизму НАН України та МОН України" з 16.10.2018р. по 16.12.18р. Довідка №83-30/01-6 від 11.03.2019р. - ДСНС Інститут державного управління у сфері цивільного захисту з 20.10.2019р. по 29.10.2019р. 108 год. "Методика навчання охорони праці у закладах вищої освіти" Свідоцтво ДДУЦЗ 09511660 №000541</p>
437774	Корець Олександр Миколайович	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	<p>Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2006, спеціальність: 080101 Математика, Диплом кандидата наук ДК 032926, виданий</p>	13	Гідравліка, пневматика, термодинаміка	<p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Публікації. Корець О.М.Новий формат інтегрування машинознавства у системі підготовки вчителів трудового навчання Трудова підготовка в рідній школі, 2016, №1. – С.8-11;</p>

				15.12.2015, Атестат доцента АД 002291, виданий 23.04.2019			Корець О.М., Гуменюк Т.Б., Корець М.С. Філософські аспекти розвитку техніки ХХІ століття/ Оновлення змісту, форм та методів навчання і виховання в закладах освіти: Збірник наукових праці: Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету. – Випуск 12 (545). – Частина 1. – Рівне: РДГУ, 2015. – 596 с. – С.99-106; Стандартизація як засіб забезпечення безпеки та якості товарів, робіт, послуг. Наукові записки : [збірник наукових статей] / Київ : НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016. – Випуск СXXXI (131). – (Серія педагогічні наук). – С. 162-167.
437925	Немченко Юрій Владиславов ич	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом кандидата наук ДК 014217, виданий 31.05.2013, Атестат доцента 12ДЦ 043047, виданий 30.06.2015	29	Технічна мікробіологія	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Тема дисертації «Методика підготовка майбутніх учителів технологій з основ безпеки життєдіяльності» Публікації. Немченко Ю.В. Організація самостійної роботи майбутніх учителів технологій в процесі виконання фізичних експериментів // Наукові записки [Збірник наукових статей] / м-во освіти і науки України, НПУ імені М.П. Драгоманова; упор. Л.Л.Макаренко. – Київ, вид-во НПУ імені М.П.Драгоманова, 2018 – Випуск СXXXIX (139). – 279 с. – (Серія педагогічні науки) (С.153 – 162); 3 досвіду організації змішаного навчання студентів // Міжнародний збірник наукових праць VZDELAVANIE A SPOLOCNOST VI / Прешовський університет в Прешові. Педагогічний факультет, Словацька республіка – Presov: [Електронний ресурс: https://www.pulib.sk/web/kniznica/elpub/dok

						ument/Bernatova13] 2021. – 469 с. (С. 199 – 205) Немченко Ю.В. Підвищення мотивації навчання хімії студентів Інженерно-педагогічного факультету у процесі виконання лабораторних робіт // Науковий часопис НПУ імені М.П.Драгоманова, Серія 5: Педагогічні науки, реалії та перспективи. – Випуск 70: збірник наукових праць / Мін-во освіти і науки України, НПУ імені М.П.Драгоманова. – Київ. : Вид-во НПУ імені М.П.Драгоманова, 2019. – 310 с. (С. 160 – 164).	
437836	Кучменко Олександр Миколайович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 1993, спеціальність: фізика і астрономія, Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2022, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом кандидата наук ДК 020167, виданий 14.02.2014	30	Хімія (за професійним спрямуванням)	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Публікації. Кучменко О.М. Організація самостійної роботи майбутніх вчителів технологій в процесі виконання фізичних експериментів / Кучменко О.М., Немченко Ю.В. // Наукові записки : [збірник наукових статей] / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т імені М. П. Драгоманова; упор. Л. Л. Макаренко. – Київ: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2018. – Випуск СХХХІХ (139). – С. 153-162. – (Серія педагогічні науки); Кучменко О. М. Підвищення мотивації навчання хімії студентів Інженерно-педагогічного факультету у процесі виконання лабораторних робіт / Кучменко О.М., Немченко Ю.В., Касперський А.В. // Науковий часопис національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 70: збірник наукових праць / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т імені М. П. Драгоманова. – Київ: Вид-во НПУ імені М.

							<p>П. Драгоманова, 2019. – С. 160-164; Кучменко О. М, Гордієнко В. П. та ін. Науково-експериментальне вивчення структури і властивостей полімерно-карбідних наносистем у матеріалознавстві / Гордієнко В. П., Касперський А. В., Кучменко О. М., Немченко Ю. В., Микитенко П. В. // Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки: зб. наук. пр. – Вип.3. – Бердянськ : БДПУ, 2019. – С. 23-30; Кучменко О. М. Комплексні лабораторні роботи з хімії як засіб оптимізації фахової підготовки студентів інженерно-педагогічного факультету / Кучменко О. М. // Матеріали звітної наукової конференції викладачів НПУ імені М.П. Драгоманова. (кафедра ППМД) (16 травня 2017 р., Київ). – Київ: Науково-видавничий центр «Прінт-Квік», 2017. – С. 16–17. Кучменко О. М. Експериментальна робота творчого характеру як засіб посилення мотивації навчання хімії майбутніх вчителів технологій / Кучменко О. М., Касперський А. В. // Science. Innovation. Quality: 1st International Scientific-Practical Conference SIQ - 2020, December 17-18th, 2020: Book of Papers. – Berdyansk : BSPU, 2020. – С. 193–197.</p>
437823	Зубар Надія Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Київський торгово-економічний інститут, рік закінчення: 1979, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ТН 109495, виданий	37	Технологія продукції ресторанного господарства	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 2, 4, 6, 9, 19, 20 Публікації. Інновації у ресторанному господарстві: теорія і практика: монографія /Зубар Н.М., П'ятиницька Н.О., П'ятиницька Г.Т., К.: КУТЕП, 2014. – 189 с. Проект стандарту вищої освіти України

01.06.1988,
Атестат
доцента ДЦ
003870,
виданий
26.02.2002

для підготовки
бакалаврів, галузь
знань 01 Освіта,
спеціальність 015
Професійна освіта.
Харчові технології
/ТБ Гуменюк, НМ
Зубар, АА
Волкова. – Бровари.–
2016.–25 с,
[https://scholar.google.com.ua/scholar?
hl=ru&as_sdt=0,
5&cluster=3629382007
212708251;](https://scholar.google.com.ua/scholar?hl=ru&as_sdt=0,5&cluster=3629382007212708251)
Зубар Н.М.
Перспективи
використання
лактитолу у
виробництві десертної
продукції
оздоровчого
призначення
/Н.Зубар // XXXII
Всеукр.і наук.-практ.
Інтер.-конф.
«Тенденції та
перспективи розвитку
науки і освіти в умовах
глобалізації» ДВНЗ
«Переяслав-
Хмельницький
держ. пед. ун-т ім.
Григорія Сковороди»,
31 січ.
2018 р. - С.261-264
[http://conscientific.web
node.com.ua/;](http://conscientific.webnode.com.ua/)
Зубар Н.М. , А.
Ратушенко Вивчення
споживчих
та функціонально-
технологічних
властивостей сої у
виробництві
кулінарних виробів із
прісного тіста:
Вітчизняна наука на
зламі епох: Проблеми
та
перспективи
розвитку: збірн.матер.
всеукр. наук.-
практ.інтернет-
конфер. 18 верес. 2019
р. – ДВНЗ
«Переяслав-
Хмельницький держ.
пед. ун-т ім.
Григорія Сковороди,
2019. – №53. – С.156-
159
[https://confscience.web
node.com.ua/_files/20
000088-
6afoa6afoc/%D0%97%
D0%B1%D1%96%D1%8
0%D0
%BD%D0%B8%D0%BA
%2053.pdf;](https://confscience.webnode.com.ua/_files/20000088-6afoa6afoc/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%2053.pdf)
Зубар Н.М.
Теоретичні аспекти
імуномодуючої
дії харчових продуктів
/Н.Зубар, Л.
Закідишева//
Звітно-наукова
конференція
викладачів, аспірантів
і
докторантів НПУ

						імені М.П. Драгоманова : Освіта і наука, 2021. №1. Інженерно-педагогічний університет http://surl.li/gzrphn Член Асоціації кулінарів України, нагороджена знаком професійної пошани III ступеня Асоціації кулінарів України	
435895	Чумак Микола Євгенійович	Професор, Основне місце роботи	Факультет математики, інформатики та фізики	Диплом спеціаліста, Київський державний педагогічний інститут імені О. М. Горького, рік закінчення: 1983, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 009681, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 014066, виданий 31.05.2013, Атестація доцента 12ДЦ 041913, виданий 28.04.2015	28	Вища математика	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Публікації. Чумак М.Є., Льяшенко Д. Методичні особливості інтеграції знань з фізики і математики як засобу формування творчого мислення учнів/ Фізика та астрономія в рідній школі. - Київ: Вид-во «Педагогічна преса», 2020.- №3 (150). - С. 4–8. Чумак М.Є., Дубка Т. Шляхи удосконалення професійної підготовки бакалаврів багатозадачним інструментарієм дискурсивного навчання / Український педагогічний журнал / за ред. професора Топузова О. М. - №3. Київ: Вид-во АПН України, 2020. Чумак М.Є..Європейський вектор розвитку фізико-математичних наук на базі західноукраїнських освітніх закладів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Підготовка майбутніх учителів фізики, хімії, біології та природничих наук в контексті вимог Нової української школи» (Тернопіль, 14 травня). – Т., 2020. – С. 215 – 217. Dudka, T., Chumak, M., Lytvynenko, N., Venera, V., & Serhiienko, T. (2020). Educational systems of Eastern European countries as a subject of international comparative research. Revista Tempos E Espaços Em Educação, 13(32), 1-15. (Web of Science).

						https://doi.org/10.20952/revtee.v13i32.14068 https://seer.ufs.br/index.php/revtee/article/view/14068/10737 Chumak, M. Pedagogical fundamentals of the research of knowledge management development in higher education/ Modern approaches to knowledge Management development: Collective monograph. – Ljubljana: B2 d.o.o., 2020. – Pp. 412 – 423.	
437816	Шевченко Володимир Вікторович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом молодшого спеціаліста, Корсунь-Шевченківське педагогічне училище ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання, Диплом бакалавра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання, Диплом кандидата наук ДК 011882, виданий 28.03.2013, Атестація доцента 12ДЦ 042230, виданий 28.04.2015	14	Стандартизація, метрологія та сертифікація	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5 Тема кандидатської дисертації: «Методика навчання інформатичних дисциплін майбутніх учителів технологій засобами інтернет-технологій» Публікації. Шевченко В.В. Фізичні процеси в охороні навколишнього середовища // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Енергоефективність: наука, технології, застосування» 2 листопада 2020 р. – Київ: НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. – С. 45-47; Шевченко В.В. Особливості формування життєвого пізнавального досвіду учнів шляхом розв'язування задач із фізики // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна освіта і наука: Проблеми, перспективи, інновації» 2021 р. – К, 2021. – С. 366-369; Шевченко В.В. Методичні особливості навчання фізики учнів середньої школи // Матеріали Науково-практичної конференції «Безпека людини в контексті наукового пошуку та технологічних рішень» 24-25 лютого 2021 р. – К, 2021. – С. 11-12; Volodymyr Shevchenko,

							Petro Korostel, Yuliya Shevchenko Features of professional training of future teachers in the context of compliance with the rules of labor protection and safety. SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN A MODERN KNOWLEDGE SOCIETY. Volume 111 (2021). Ljubljana, Slovenia, May 28, 2021. – P. 204-214. chrome-extension://efaidnbmn nnibpcajpcglclefindmka j/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.vspv.si%2Fuplo ads%2Fvisoka_sola%2F datoteke%2Fmono_202 1_- _vspv_b2_slovenia_cov er.pdf&cflen=6036608& chunk=true
437757	Субіна Оксана Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана", рік закінчення: 2007, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 0344198, виданий 25.02.2016	11	Методика професійного навчання	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 5, 14, 19 Тема кандидатської дисертації «Формування соціальної компетентності майбутніх викладачів гуманітарних спеціальностей в умовах магістратури»; Публікації. Булда А.А., Субіна О.О. Психолого-педагогічна підготовка майбутніх магістрів як важлива складова їх професійного становлення / Вісник Черкаського університету. Серія: Педагогічні науки. – Випуск 2, Черкаський НУ імені Б.Хмельницького, 2019. - С.69-72. https://ped-ejournal.cdu.edu.ua/issue/view/242 ; Титова Н. М., Субіна О.О. Обґрунтування концептуальних положень психолого-педагогічної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання (Justificatio of the concept of psychological and pedagogical training of teachers of vocational training): Innovative Solutions In Modern Science. Dubai, United Arab Emirates, March 28. 2018. № 2(21), P.188–204, doi: https://doi.org/10.2688

						6/2414-634X.2(21)2018.15; Субіна О.О. Актуальні питання розвитку креативності майбутніх педагогів професійної освіти / Scientific and pedagogical internship «Innovative methods of organization of educational process in the field of pedagogy and psychology in Ukraine and EU countries». October 21 - November 29, 2019. Maria Curie-Skłodowska University, 2019. – 175 с. С.144-147; Стажування в Університеті Марії Кюрі-Склодовської в Любліні (Республіка Польща) з 21.10 по 29.11.2019 р. за програмою «Інноваційні методи організації навчально-виховного процесу в галузі педагогіки та психології в Україні та країнах ЄС» (180 годин). Інформація на сайті за посиланням: https://cuesc.org.ua/novini/uchasniki-z-ukrayini-uspishno-projshli-naukovo-pedagogichne-stazhuvannya-u-galuzi-pedagogichnih-ta-psihologichnih-nauk-naprikintsi-2019-roku/	
437754	Титова Наталія Михайлівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом спеціаліста, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 1998, спеціальність: Трудове навчання (обслуговуюча праця) і креслення, Диплом магістра, Державний університет телекомунікацій, рік закінчення: 2023, спеціальність: 029 Інформаційна, бібліотечна та архівна справа, Диплом доктора наук ДД 009377, виданий 16.12.2019, Диплом кандидата наук	13	Е-навчання	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9,14 Тема докторської дисертації «Теоретичні і методичні засади психолого-педагогічної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання» Публікації. Zozuliak-Sluchyk R., Tytova N., Kozliuk O., Salata H., Ridei N., Yashnyk S., Litvinchuk S. Information Technology In The Management Of Students' Activities While Studying. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, 2021. Vol.21 № 2, https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.2.3 (WOS); Тимошенко В.І.,

				<p>ДК 006846, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 036673, виданий 21.11.2013</p>		<p>Титова Н.М., Слабецький О.М., Рідей Н.М. Інформаційно- аналітичний базис організації професійної підготовки майбутніх менеджерів у закладах вищої освіти. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова. Серія № 15. Науково- педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт): збірник наукових праць / за ред. О. В. Тимошенка. Київ : Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. Вип. 7 (127) 2020. С.184–188; Zozuliak-Sluchyk R., Tytova N., Kozliuk O., Salata H., Ridei N., Yashnyk S., Litvinchuk S. Anthology of Forms of Management of Students' Cognitive Activity Institutions of Higher Education in the Use of Modern Information Technologies. Systematic Reviews in Pharmacy. 2021; 12(1). PP. 235-241; Tytova N., Bogoliubov V., Yefymenko V., Makarenko L., Mova L., Kaliyentsova N. The Use of Information Technology in the Invariant System of Presentation of Learning Material in the Learning Process. Systematic Reviews in Pharmacy, 2020; 11(11) pp. 861-867. doi:10.31838/srp.2020. 11.125</p>	
437823	Зубар Надія Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	<p>Диплом спеціаліста, Київський торгово- економічний інститут, рік закінчення: 1979, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ТН 109495, виданий 01.06.1988, Атестат доцента ДЦ 003870, виданий 26.02.2002</p>	37	Організація готельно- ресторанного господарства	<p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 2, 4, 6, 9, 19, 20 Публікації. Зубар Н.М., Волкова А.А. Інноваційні технології у готельно- ресторанному господарстві та реалізація їх в освітній діяльності /Інновації та трансформації: концепції, проблеми, перспективи: збірн.матер. міжнар. наук.- практ.конфер. 17 жовт. 2019 р. – Нац.</p>

пед. ун-т ім. М.П. Драгоманова, 2019. – 34-37 С.
file:///C:/Users/uk/Desktop/2019_book_Innovacii.pdf
Зубар Н.М., Логвиненко А.
Реалізація концепції «brain food» при організації харчування учасників конференції /«Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: збірн.матер. всеукр. наук.-практ.інтернет-конфер. 29 травн. 2020 р. – ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди, 2020. – №59. – С.156-159
[https://confscientific.ebnode.com.ua/_files/20000353-3174631748/%2059%20\(1\)-3.pdf](https://confscientific.ebnode.com.ua/_files/20000353-3174631748/%2059%20(1)-3.pdf)
Формування професійної компетентності педагогів професійного навчання з готельно-ресторанної справи // Наукові записки. Випуск 7. – Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Частина 1./за аг.ред. М.І.Садового та О.В.Єжової. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2015. – С.36-42.
<http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9315>;
Зубар Н.М. Реалізація концепції «brain food» при конференції/Н.Зубар, А.Логвиненко// Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: збірн.матер. всеукр. наук.-практ.інтернет-конфер. 29 травн. 2020 р. ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди, 2020. №59.

						<p>С.156-159 http://surl.li/gzpggh Зубар Н.М. Актуальність створення клуб-готелю з концептуальним проектом/Н.Зубар, М.Бута// I Міжнародній науково-практичній Інтернет-конференції "шляхи удосконалення професійних компетентностей фахівців в умовах сьогодення", 28-29 травня 2020 р. Освітньо-професійний комплекс: 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа: науково-методичне видання нормативних документів та змісту навчальних дисциплін, практик, курсових та випускної кваліфікаційної роботи щодо підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»), галузь знань 01 Освіта / Педагогіка / Н.М. Зубар, Т.Б.Гуменюк, Н.М.Титова, А.А. Волкова – К.: Видавництво Національного педагогічного університету імені М.П.Драгоманова, 2017. – 176 с.</p>	
437828	Іщенко Світлана Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2010, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання	23	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 19 Дисертація на тему: «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі»; Публікації. Іщенко С. М. Підготовка педагогів з професійного навчання з харчових технологій в умовах інтенсифікації сучасного виробництва. Фізико-математична освіта. Суми 2018. Вип. 1 (15). С. 48-

						<p>52; S. Ischenko, M. Korets. Designing a virtual training lab for future educators of vocational training in food technology. Innovative Solutions In Modern Science. Dubai, United Arab Emirates, 2019. № 7(34), P. 5–19. doi: 10.26886/2414-634X.7(34)2019.1 S. Ischenko, M. Korets Training of professional food technologies teachers as a didactic problem. Periodyk Naukowy Akademii Polonijnej, Częstochowa, 2020. №38 (2020) nr 1-2,s.147-153.ISSN1895-9911.</p>
437828	Іщенко Світлана Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технологій та дизайну	<p>Диплом магістра, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, рік закінчення: 2010, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання</p>	23	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>Показники характеристики рівня наукової та професійної активності викладача: п. 1, 3, 4, 5, 19 Дисертація на тему: «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі»; Публікації. Іщенко С. М. Методика навчання технологічному обладнанню харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання у вищих навчальних закладах. Наукові записки. Серія : Проблеми методика фізико-математичної і технологічної освіти. Кропивницький : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2016. Випуск 10. Частина 2. С. 115-118. Іщенко С. М., Дідик А. О. Професійно спрямоване вивчення курсу «Електромеханіка та електроніка» майбутніми педагогами професійного навчання. Освітній дискурс. Гуманітарні науки. Київ : «Видавництво</p>

«Галілея», 2018. Вип. 6. С. 43-50;
Іщенко С. М., Корець М. С. Формування професійної компетентності майбутніх педагогів професійного навчання в процесі вивчення технологічного обладнання харчової галузі. Збірник наукових праць «Педагогічна освіта: теорія і практика». Кам'янець Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Інститут педагогіки НАПН України. Київ : Міленіум, 2020. Вип. 28 (1-2020). С. 265-271;
Іщенко С. М., Корець М. С. Формування технологічних компетентностей у майбутніх педагогів професійного навчання при вивченні обладнання харчової галузі. Наукові записки. Серія : педагогічні науки. Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. Випуск 148. С. 87-91
Ischenko, M. Korets. Designing a virtual training lab for future educators of vocational training in food technology. Innovative Solutions In Modern Science. Dubai, United Arab Emirates, 2019. № 7(34), P. 5-19. doi: 10.26886/2414-634X.7(34)2019.1;
S. Ischenko, M. Korets Training of professional food technologies teachers as a didactic problem. Periodyk Naukowy Akademii Polonijnej, Częstochowa, 2020. № 38 (2020) nr 1-2, s.147-153. ISSN 1895-9911.
Ridei, N., Tytova, N., Humeniuk, T., Ishchenko, S., & Sheremetieva, S. (2023). The main ways to solve the problems of document management in higher education (the Ukrainian case). Amazonia Investiga, 12(61), 212-223. <https://doi.org/10.34069/AI/2023.61.01.2>

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>ПРОз. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами; доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Культурологічна практика</p>	<p>Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Практичні заняття відбуваються в системі Moodle. презентаційний супровід</p>	<p>Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику</p> <p>Підсумковий контроль: диференційований залік</p>
		<p>Українська мова (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Дослідницький метод, метод проблемного викладання з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та пошукового (евристичного) методів; метод наукової дискусії, навчальної дискусії; методи моделювання ситуації, рольові ігри та вправи, інші методи.</p>	<p>Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань. Усне опитування під час аудиторних занять; виступи студентів під час практичних занять, індивідуально-дослідницькі завдання (наукові доповіді, статті, есе, реферати або презентації); експрес-контроль (зокрема тести на 5-7 хвилин); виконання письмових завдань. Підсумковий контроль: екзамен у II семестрі</p>
		<p>Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</p>	<p>Практичні заняття із застосуванням аудіо та відео матеріалів</p>	<p>Форми поточного контролю Модульні контрольні роботи, тести, самостійні роботи Форма підсумкового контролю Екзамен (письмовий)</p>
<p><i>ПРО1. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Історія української державності</p>	<p>Метод проблемного викладання з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії, метод кейс-стаді; методи моделювання, дослідницький та інші методи.</p>	<p>Усне опитування під час аудиторних і дистанційних занять; експрес-контроль (зокрема тести до 10 хвилин); метод графічного контролю (складання таблиць, термінологічних словників); індивідуально-дослідницькі завдання (есе, реферати, практичні завдання, презентації); тестування в системі Moodle. Рубіжний контроль – проводиться у формі модульної контрольної роботи, яка складається з завдань різних рівнів знань</p>

				– комбінована. Підсумковий контроль – екзамен. Проводиться очно і дистанційно, через систему Moodle.
		Українська культура	Методи навчання: проблемно-пошуковий, пояснення, розповідь, індивідуальний супровід навчання (тьюторинг)	Форми поточного контролю: індивідуальні, групові тьюторіали, тестування. Форма підсумкового контролю: екзамен
		Філософія	Лекції із застосуванням презентацій. Семінарські заняття.	Форми поточного контролю Семінарські заняття; Самостійна робота; Модульні контрольні роботи Форма підсумкового контролю - екзамен (письмовий)
<i>ПР12. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</i>	☒	педагогічна виробнича практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань..	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки. Підсумковий контроль: диференційований залік
		Українська культура	Методи навчання: проблемно-пошуковий, пояснення, розповідь, індивідуальний супровід навчання (тьюторинг)	Форми поточного контролю: індивідуальні, групові тьюторіали, тестування. Форма підсумкового контролю: екзамен
		Теоретико-правові основи професійної освіти	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Форми поточного контролю – письмові роботи, тестування Форма підсумкового контролю - залік
		Методика професійного навчання	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні заняття.	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально- дослідних завдань). Форма підсумкового контролю екзамен
<i>ПР13. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</i>	☒	педагогічна виробнича практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань..	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки. Підсумковий контроль:

		диференційований залік
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Дослідницький метод, метод проблемного викладання з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та пошукового (евристичного) методів; метод наукової дискусії, навчальної дискусії; методи моделювання ситуації, рольові ігри та вправи, інші методи.	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань. Усне опитування під час аудиторних занять; виступи студентів під час практичних занять, індивідуально-дослідницькі завдання (наукові доповіді, статті, есе, реферати або презентації); експрес-контроль (зокрема тести на 5-7 хвилин); виконання письмових завдань. Підсумковий контроль: екзамен у II семестрі
Філософія	Лекції із застосуванням презентацій. Семінарські заняття.	Форми поточного контролю Семінарські заняття; Самостійна робота; Модульні контрольні роботи Форма підсумкового контролю - екзамен (письмовий)
Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; бліц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен. Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; бліц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системи MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен
Методика професійного	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних

		навчання	заняття.	заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю: екзамен
<p><i>ПР14. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</i></p>	☒	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Дослідницький метод, метод проблемного викладання з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та пошукового (евристичного) методів; метод наукової дискусії, навчальної дискусії; методи моделювання ситуації, рольові ігри та вправи, інші методи.	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань. Усне опитування під час аудиторних занять; виступи студентів під час практичних занять, індивідуально-дослідницькі завдання (наукові доповіді, статті, есе, реферати або презентації); експрес-контроль (зокрема тести на 5-7 хвилин); виконання письмових завдань. Підсумковий контроль: екзамен у II семестрі
		Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	Процедура антиплагіату, передзахист бакалаврської роботи
		Українська культура	Методи навчання: проблемно-пошуковий, пояснення, розповідь, індивідуальний супровід навчання (тьюторинг)	Форми поточного контролю: індивідуальні, групові тьюторіали, тестування. Форма підсумкового контролю: екзамен
		Основи маркетингу	Лекційні заняття, практичні заняття з активними творчими виступами студентів та груповими дискусіями; реферування; презентаційний супровід та відео-супровід	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, тестові завдання, модульні контрольні роботи, підготовка доповідей та рефератів, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен (письмовий).
		Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання;

			використання елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; бліц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
		Сучасні інформаційні технології	Лекції із застосуванням мультимедійного обладнання та розробленим візуальним супроводженням дисципліни	Модульні контрольні роботи (тестові завдання) Форма підсумкового контролю - екзамен
		Основи економічної теорії	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Семінарські заняття відбуваються через платформу Google Meet, виконання завдань та задач в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні, Форма підсумкового контролю: Екзамен
		Філософія	Лекції із застосуванням презентацій. Семінарські заняття.	Форми поточного контролю Семінарські заняття; Самостійна робота; Модульні контрольні роботи Форма підсумкового контролю - екзамен (письмовий)
<i>ПР15. Володіти інформацією нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.</i>	☒	Технологічна виробнича практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Організація готельно-ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні заняття, аналітичний та дослідницький методи Самостійна робота, частково пошуковий метод, демонстрація, ілюстрація.	Поточний контроль: на лабораторних заняттях усний та письмовий; тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні роботи. Наочні методи.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні роботи носять	Поточний контроль: на лабораторних заняттях, тестування, презентації, модульні контрольні роботи.

	інноваційну направленість. Самостійна робота.	Підсумковий контроль: екзамен.
Стандартизація, метрологія та сертифікація	Лекції, словесні, наочні. Лабораторні роботи.	Опорні конспекти лекцій, звіти лабораторних робіт, тестування. Підсумковий контроль залік
Методика професійного навчання	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні заняття.	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю екзамен
Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системи MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен
Теоретико-правові основи професійної освіти	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Форми поточного контролю – письмові роботи, тестування Форма підсумкового контролю - залік
Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	Процедура антиплагіату, передзахист бакалаврської роботи
педагогічна виробнича практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань..	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної

				підготовки. Підсумковий контроль: диференційований залік
		технологічна переддипломна практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
<i>ПР20. Бути готовим до оптимізації технологічних процесів надання готельних і ресторанних послуг, раціональної експлуатації устаткування, впровадження інноваційних, ефективних технологій.</i>	☒	технологічна переддипломна практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	Процедура антиплагіату, передзахист бакалаврської роботи
		Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування,

			робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	тестові завдання системі MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен
		Основи маркетингу	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Практичні заняття відбуваються в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
		Організація готельно-ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні заняття, аналітичний та дослідницький методи Самостійна робота, частково пошуковий метод., демонстрація, ілюстрація.	Поточний контроль: на лабораторних заняттях усний та письмовий; тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи менеджменту	Лекційні заняття, практичні заняття з активними творчими виступами студентів та груповими дискусіями; реферування; презентаційний супровід та відео-супровід	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, тестові завдання, модульні контрольні роботи, підготовка доповідей та рефератів, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен (письмовий).
<p><i>ПР17. Знати та вміти організувати сервісну діяльність відповідно до рекреаційних потреб споживачів готельно-ресторанних послуг та забезпечувати їх якість, застосовуючи сучасні сервісні технології, нові форми і способи обслуговування та впровадження останніх досягнень зарубіжного досвіду у сфері гостинності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	технологічна переддипломна практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Логістика в ресторанному господарстві	Лекції із застосуванням презентацій, опорно-сигнальних схем. Лабораторні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Поточний контроль: на лабораторних заняттях - усний та письмовий контроль, тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Організація готельно-ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні заняття, аналітичний та дослідницький методи Самостійна робота, частково пошуковий метод., демонстрація, ілюстрація.	Поточний контроль: на лабораторних заняттях усний та письмовий; тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Підготовка бакалаврської роботи (проекту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування,	Процедура антиплагіату, передзахист бакалаврської роботи

			ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	
<p>ПР19. Уміти надавати основні та спеціалізовані послуги, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, системи управління якістю продукції та послуг.</p>	☒	технологічна переддипломна практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Технологічна виробнича практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій. Лабораторні заняття. Наочні методи, практичні методи.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
		Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні роботи. Наочні методи.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік

		Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	Процедура антиплагіату, передзахист бакалаврської роботи
<p><i>ПР16. Уміти організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного послуг, знаходити організаційні рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.</i></p>	☒	технологічна переддипломна практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Логістика в ресторанному господарстві	Лекції із застосуванням презентацій, опорно-сигнальних схем. Лабораторні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Поточний контроль: на лабораторних заняттях - усний та письмовий контроль, тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік.
		Технологічна виробнича практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Устаткування закладів готельно-	Лекції із застосуванням презентацій.	Форми поточного контролю: модульні контрольні

		ресторанного господарства	Лабораторні заняття. Наочні методи, практичні методи.	роботи. Підсумковий контроль: залік
		Основи менеджменту	Лекційні заняття, практичні заняття з активними творчими виступами студентів та груповими дискусіями; реферування; презентаційний супровід та відео-супровід	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, тестові завдання, модульні контрольні роботи, підготовка доповідей та рефератів, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен (письмовий).
		Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	Процедура антиплагіату, передзахист бакалаврської роботи
<p>ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічна виробнича практика	Пояснювально ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація), практичні (практична робота на робочих місцях кухаря, офіціанта, покоївки). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, оформлення результатів дослідження). Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного і логічного мислення	Поточний контроль: відвідування, дисципліна, виконання практичних та індивідуальних завдань. Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів: виконання програми практики, оформлення щоденника практики, письмовий звіт про практику, характеристика, захист практики із презентацією. Підсумкова атестація: диференційований залік.
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні роботи носять інноваційну направленість. Самостійна робота.	Поточний контроль: на лабораторних заняттях, тестування, презентації, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи фізіології та гігієна харчування	Лекції □ проблемні із застосуванням презентацій, опорно-сигнальних схем, ілюстрацій. Лабораторні заняття – індивідуальне виконання ситуаційних завдань (кейсів).	Поточний контроль: на лабораторних заняттях усний та письмовий контроль, тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен
		Виробниче навчання	Лабораторні заняття.	Форми поточного контролю:

			Наочні методи, практичні методи.	модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік.
<i>ПРО4. Знати основи психології, педагогіки, а також основи фундаментальних і прикладних наук на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</i>	☒	Педагогічна навчальна практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань.	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки. Підсумковий контроль: диференційований залік
		Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системі MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен
		Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; бліц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
		Вища математика	Лекції з мультимедійним супроводом. Практичні заняття	Модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль екзамен
		Фізика (за професійним спрямуванням)	Методи навчання аналітично-прогностичні. Лабораторні дослідження, розв'язання ситуаційних задач, пошуково-дослідні роботи в Інтернеті.	Форми поточного контролю: поточні тестові опитування; доповіді за результатами аналітико-пошукового дослідження та захист лабораторних робіт Форма підсумкового контролю: екзамен
		Інженерна та комп'ютерна графіка	Лекції з мультимедійним супроводом, метод проблемного викладання, лабораторні роботи: - розв'язання графічних вправ і завдань; виконання графічних робіт.	Поточний контроль: на лабораторних заняттях усний та письмовий контроль, тестування, контрольні графічні роботи. Підсумковий контроль: екзамен
		Стандартизація, метрологія та сертифікація	Лекції, словесні, наочні. Лабораторні роботи.	Опорні конспекти лекцій, звіти лабораторних робіт, тестування. Підсумковий контроль залік
		Хімія (за професійним спрямуванням)	Лекції, бесіда, лабораторні роботи, робота у малих	Індивідуальне та фронтальне опитування,

			групах.	співбесіда; модульне письмове тестування, реферат; уміння самостійно оцінювати свої знання, самоаналіз. Форма підсумкового контролю: екзамен
		Технічна мікробіологія	Лекція, словесні методи навчання: бесіда, пояснення, дискусія. Наочні методи, практичні методи. Лабораторні роботи. Самостійна робота.	Усне опитування, письмовий контроль під час лабораторних занять, лекцій і консультацій. Тестовий контроль. Форма підсумкового контролю: екзамен
		Гідравліка, пневматика, термодинаміка	Практичний, наочний, словесний. Робота з електронним ресурсом. Пояснювально-ілюстративний, проблемний виклад, дослідницький	Захист лабораторних робіт. Модульний контроль. Підсумковий контроль - екзамен
		Технічна механіка	Методи навчання: бесіди, презентації, лекційні, лабораторні заняття та самостійна робота	Форми поточного контролю: усна відповідь, оцінювання на лабораторних роботах. Форма підсумкового контролю: екзамен
		Комплексний кваліфікаційний екзамен	Розв'язання комплексних ситуаційних завдань	Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів (тестування, оцінювання виконання практичних завдань (ситуаційних))
		Методика професійного навчання	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні заняття.	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю екзамен
<i>ПРО8. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і здобувачів освіти і підлеглих.</i>	☒	Організація готельно-ресторанного господарства	Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні заняття, аналітичний та дослідницький методи Самостійна робота, частково пошуковий метод, демонстрація, ілюстрація.	Поточний контроль: на лабораторних заняттях усний та письмовий; тестування, презентації, есе, модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи маркетингу	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Практичні заняття відбуваються в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
		Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системи MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового

			контролю - екзамен	
		Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; блиц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи економічної теорії	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Семінарські заняття відбуваються через платформу Google Meet, виконання завдань та задач в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні, Форма підсумкового контролю: Екзамен
		Основи менеджменту	Лекційні заняття, практичні заняття з активними творчими виступами студентів та груповими дискусіями; реферування; презентаційний супровід та відео-супровід	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, тестові завдання, модульні контрольні роботи, підготовка доповідей та рефератів, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен (письмовий).
		Педагогічна навчальна практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань.	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки. Підсумковий контроль: диференційований залік
<i>ПРО7. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення</i>	☒	Основи менеджменту	Лекційні заняття, практичні заняття з активними творчими виступами студентів та груповими дискусіями; реферування; презентаційний супровід та відео-супровід	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, тестові завдання, модульні контрольні роботи, підготовка доповідей та рефератів, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен (письмовий).
		Основи маркетингу	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Практичні заняття відбуваються в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
		Методика професійного	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних

		навчання	заняття.	заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю: екзамен
		Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; бліц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
		Основи економічної теорії	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Семінарські заняття відбуваються через платформу Google Meet, виконання завдань та задач в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні, Форма підсумкового контролю: Екзамен
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	Дослідницький метод, метод проблемного викладання з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та пошукового (евристичного) методів; метод наукової дискусії, навчальної дискусії; методи моделювання ситуації, рольові ігри та вправи, інші методи.	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань. Усне опитування під час аудиторних занять; виступи студентів під час практичних занять, індивідуально-дослідницькі завдання (наукові доповіді, статті, есе, реферати або презентації); експрес-контроль (зокрема тести на 5-7 хвилин); виконання письмових завдань. Підсумковий контроль: екзамен у II семестрі
<p><i>ПРоб. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.</i></p>	☒	Підготовка бакалаврської роботи (проєкту)	Пояснювально-ілюстративні, наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження, комп'ютерна презентація). Індуктивні, дедуктивні, синтезу, аналізу, узагальнення, консультування, самовдосконалення. Репродуктивні методи, творчі, проблемно-пошукові. Дослідницький (робота з науковими джерелами, електронними ресурсами, збір інформації до написання бакалаврської	Процедура антиплагиату, передзахист бакалаврської роботи

			роботи, оформлення результатів дослідження). Евристичний. Частково-пошуковий. Методи розвитку критичного та логічного мислення.	
		Основи економічної теорії	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Семінарські заняття відбуваються через платформу Google Meet, виконання завдань та задач в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні , Форма підсумкового контролю: Екзамен
		Сучасні інформаційні технології	Лекції із застосуванням мультимедійного обладнання та розробленим візуальним супроводженням дисципліни	Модульні контрольні роботи (тестові завдання) Форма підсумкового контролю - екзамен
		Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системи MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен
		Основи маркетингу	Лекції (з презентаціями); інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи. Практичні заняття відбуваються в системі Moodle.	Форми поточного контролю: модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
		Комплексний кваліфікаційний екзамен	Розв'язання комплексних ситуаційних завдань	Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів (тестування, оцінювання виконання практичних завдань (ситуаційних))
<p><i>ПРО5. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні / розвивальні проекти.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Педагогічна навчальна практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань.	<p>Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки.</p> <p>Підсумковий контроль: диференційований залік</p>
		педагогічна виробнича практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань..	<p>Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки.</p> <p>Підсумковий контроль: диференційований залік</p>

		Комплексний кваліфікаційний екзамен	Розв'язання комплексних ситуаційних завдань	Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів (тестування, оцінювання виконання практичних завдань (ситуаційних))
		Основи менеджменту	Лекційні заняття, практичні заняття з активними творчими виступами студентів та груповими дискусіями; реферування; презентаційний супровід та відео-супровід	Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, тестові завдання, модульні контрольні роботи, підготовка доповідей та рефератів, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен (письмовий).
		Е-навчання	Лекції-демонстрації, лабораторні роботи, інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів.	Форми поточного контролю – виконання інтерактивних завдань в системі MOODLE, сервісів Google. Форма підсумкового контролю екзамен.
		Методика професійного навчання	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні заняття.	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю екзамен
		Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; блиц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
		Професійна педагогіка	Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.	Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системи MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен
ПР9. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади	<input checked="" type="checkbox"/>	педагогічна виробнича практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про

<p>викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі;</p>			<p>форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань..</p>	<p>практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки.</p> <p>Підсумковий контроль: диференційований залік</p>
		Професійна педагогіка	<p>Лекції, тренінги, ігрові ситуації. Інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів, дискусії, презентації і круглі столи.</p>	<p>Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання системи MOODLE, захист індивідуальних робіт, рефератів. Форма підсумкового контролю - екзамен</p>
		Методика професійного навчання	<p>Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні заняття.</p>	<p>Форми поточного контролю – контроль на аудиторних заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю екзамен</p>
		Комплексний кваліфікаційний екзамен	<p>Розв'язання комплексних ситуаційних завдань</p>	<p>Комплексний підхід щодо оцінювання навчальних досягнень студентів (тестування, оцінювання виконання практичних завдань (ситуаційних))</p>
<p>ПРО2. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Культурологічна практика	<p>презентаційний супровід</p>	<p>Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику</p> <p>Підсумковий контроль: диференційований залік</p>
		Історія української державності	<p>Метод проблемного викладання з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії, метод кейс-стаді; методи моделювання, дослідницький та інші методи.</p>	<p>Усне опитування під час аудиторних і дистанційних занять; експрес-контроль (зокрема тести до 10 хвилин); метод графічного контролю (складання таблиць, термінологічних словників); індивідуально-дослідницькі завдання (есе, реферати, практичні завдання, презентації); тестування в системі Moodle. Рубіжний контроль – проводиться у формі модульної контрольної роботи, яка складається з завдань різних рівнів знань – комбінована. Підсумковий контроль – екзамен. Проводиться очно і дистанційно, через систему Moodle.</p>

		Філософія	Лекції із застосуванням презентацій. Семинарські заняття.	Форми поточного контролю Семинарські заняття; Самостійна робота; Модульні контрольні роботи Форма підсумкового контролю - екзамен (письмовий)
<p>ПР10. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p>	☒	Е-навчання	Лекції-демонстрації, лабораторні роботи, інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів.	Форми поточного контролю – виконання інтерактивних завдань в системі MOODLE, сервісів Google. Форма підсумкового контролю екзамен.
		Сучасні інформаційні технології	Лекції із застосуванням мультимедійного обладнання та розробленим візуальним супроводженням дисципліни	Модульні контрольні роботи (тестові завдання) Форма підсумкового контролю - екзамен
<p>ПР11. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій</p>	☒	педагогічна виробнича практика	Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання, «нетрадиційні уроки», різні форми організації пізнавальної діяльності учнів та методів контролю їх знань..	Поточний контроль: контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни. Перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, рівня теоретичної та практичної підготовки. Підсумковий контроль: диференційований залік
		Психологія	Метод проблемного викладання з використанням сучасних універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, з використанням елементів пояснювально-ілюстративного та частково-пошукового (евристичного) методів; метод навчальної дискусії; методи аналізу інформації, дослідницький метод. Практичні заняття виконуються як індивідуальне вирішення ситуаційних завдань (кейсів).	Форми поточного контролю: усне опитування під час аудиторних занять; обговорення семінарських питань та практичних завдань, тестові завдання; термінологічний диктант; підготовка доповідей та презентаційного проекту за темою заняття; реферати, конспектування першоджерел; оперативний контроль під час викладу лекційного матеріалу; бліц-контроль; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
		Методика професійного навчання	Проблемні лекції, активні та інтерактивні практичні заняття.	Форми поточного контролю – контроль на аудиторних заняттях (усне або письмове опитування) - контроль самостійної (індивідуальної) роботи (оцінювання оглядів наукових публікацій, рефератів, есе) - модульний контроль (тестування, контрольні роботи, захист індивідуальних навчально-дослідних завдань). Форма підсумкового контролю екзамен
		Е-навчання	Лекції-демонстрації, лабораторні роботи, інтерактивні методи, активні методи, проблемно-пошукові методи, науково-дослідна робота студентів.	Форми поточного контролю – виконання інтерактивних завдань в системі MOODLE, сервісів Google. Форма підсумкового контролю екзамен.

