

Рішення

Ради із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Сумського національного аграрного університету

Від 07.10.2021 року, протокол №1

1. Затвердити план роботи Ради із забезпечення якості на 2021-2022 навчальний рік та оприлюднити його на офіційному сайті Сумського НАУ.
2. Заслухавши аналіз результатів анкетування здобувачів вищої освіти, проведеного за результатами весняного семестру 2020-2021 н.р. :
 - 2.1. Інформацію надану методистом відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Рибіною О.І. взяти до відома.
 - 2.2. Рекомендувати вченим радам факультетів проаналізувати результати анкетування щодо якості викладання навчальних дисциплін за весняний семестр 2020-2021 н.р. та надати результати обговорення та пропозиції щодо удосконалення викладання освітніх компонентів до 08.11.2021 р. до відділу якості освіти, ліцензування та акредитації.
3. Заслухавши доповідь заступника декана факультету харчових технологій Степанової Т.М. та беручи до уваги зміст наданої аналітичної записки (додаток 1 до цього рішення) рекомендувати:
 - 3.1. Вченій раді затвердити освітню програму «Готельно-ресторанна справа» І бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа»
 - 3.2. На розгляд вченої ради представити план розвитку кадрового та матеріально-технічного забезпечення цієї ОП для мінімізації виявлених ризиків, пов'язаних з її реалізацією
Відповідальний: декан факультету харчових технологій Мельник О.Ю
4. Схвалити зміни до Положення про Раду із забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти та рекомендувати Вченій раді до затвердження.
5. Схвалити Положення про Студентський комітет партнерства в забезпеченні якості освіти та рекомендувати Вченій раді до затвердження.
6. Схвалити Положення про порядок розгляду апеляцій студентів та рекомендувати Вченій раді до затвердження.

Голова Ради

В.М. Жмайлов

Секретар Ради

Н.М. Баранік

АНАЛІТИЧНА ЗАПИСКА

Для обговорення Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», що пропонується до запровадження у Сумському національному аграрному університеті факультетом харчових технологій

Таблиця 1 – Аналіз залучення стейкхолдерів під час формування ОП

Унікальність ОП	35 кредитів ЄКТС через реалізацію ОК 7, ОК9, ОК11, ОК23
Як ОП відповідає Стратегії СНАУ (які цілі досягаються, які ключові індикатори прогнозуються)	Ціль 1, Ціль 4, Ціль 5 Прогнозовано Ціль 7, Ціль 8, Ціль 9
Яким чином і які стейкхолдери були залучені до формування цілей ОП та визначення результатів навчання?	ОП обговорювалась з роботодавцями (керівником Готельно-відпочинкового комплексу "Atava family house" Грицюком Н.П., директором кафе Family Коцюбою Н.І.), НПП (Геліх А.О., Дмитрієвич Л.Р.) та майбутніми ЗдВО (Ільєнко К.).
Які пропозиції надходили від зацікавлених сторін (стейкхолдерів) на етапі розробки ОП?	Пропозиції від роботодавців – максимальне наближення ОП до потреб індустрії гостинності (ПРН23, ПРН24). Включення до переліку обов'язкових компонентів дисциплін задля підготовки конкурентоздатного фахівця галузі (Ресторанна справа, Готельна справа, Інноваційна діяльність у готельному та ресторанному господарстві, Друга іноземна мова).
Чи відповідає ОП стандарту ВО?	Так
Чи передбачені інші ПРН, окрім тих, які сформульовані у відповідному стандарті?	ПРН23, ПРН24
З якими університетами планується співпраця щодо реалізації ОП (мобільність студентів, викладачів тощо)	Національний університет харчових технологій, Київський національний торговельно-економічний університет, Університет імені Альфреда Нобеля, Львівський торговельно-економічний університет, Одеський національний технологічний університет
Який контингент ви прогнозуєте на ОП?	
у 2022 р	10
у 2023 р	15
у 2024 р	20
Як зміниться обсяг контингенту ФХТ після запровадження (зазначити абсолютний та відносний приріст)	
у 2022 р	4%
у 2023 р	6%
у 2024 р	7%

Таблиця 2 – результати аналізу досвіду реалізації подібних ОП в інших ЗВО

ЗВО (український /іноземний)	Назва	ПРН	Період реалізації	Контингент на ОП
Національний університет харчових технологій	Готельно-ресторанна справа	19	з 2010 року	200
Київський торговельно-економічний університет	Готельно-ресторанна справа	25	з 2007 року	620
Львівський торговельно-економічний університет	Готельно-ресторанна справа	22	з 2012 року	150
Полтавський університет економіки та торгівлі	Готельно-ресторанна справа	22	з 2012 року	120
Міжнародний гуманітарний університет	Готельно-ресторанна справа	22	з 2016 року	90
Які висновки були зроблені в результаті порівняння? Які кращі практики були запозичені із цих програм?	Додані ПРН, що формують унікальність ОП із урахуванням регіонального контексту (ПРН23, ПРН24). Кращими практиками було включення другої іноземної мови, а також ряд дисциплін інноваційного напрямку розвитку індустрії гостинності			

Таблиця 3 - Аналіз урахування тенденцій ринку праці та спеціальності

Які інформаційні джерела щодо ринку праці аналізувалися під час формування ОП? (зазначити списком конкретні джерела)	Інформація Державної служби статистики України, Державного центру зайнятості
Які ПРН відповідають вимогам ринку праці (дати ПРН з формулюванням)	ПРН7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
Які ПРН враховують регіональний контекст (навести ПРН з формулюванням)	ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

	<p>ПРН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН23. Вміти забезпечувати випуск готової продукції, послуг із урахуванням регіонального контексту.</p> <p>ПРН24. Вміти впроваджувати ефективні інновації в об'єктах гостинності.</p>
Які характеристики ОП роблять її конкурентоздатною у порівнянні з вітчизняними та іноземними аналогами?	Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств індустрії гостинності, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності готельних та ресторанних послуг, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням

бТаблиця 3 – Аналіз кадрового забезпечення ОП

Склад групи забезпечення за спеціальністю 241	23 НПП
Склад групи забезпечення за спеціальністю 181	35 НПП
Зазначте кількість пунктів відповідності ЛУ, викладачів, включених до групи забезпечення за спеціальністю 241	
Березняк О.П.	4, 12, 19
Болгова Н.В.	1, 2, 3, 4, 5 8, 12
Борозенець Н.С.	1,3,4,5
В'юненко О.Б.	1,3,4,5
Василенко О.О.	1,2,4,5,12
Геліх А.О.	1, 2, 4, 5, 12, 13
Губіна О.Ю.	1,3,4,5
Димитрієвич Л.Р.	1, 3, 4, 20
Кошель О.Ю.	1, 2, 4, 5, 13
Ковальова О.М.	1, 4, 5, 12
Маренкова Т.І.	1, 2, 4, 20
Мельник О.Ю.	1, 3, 4, 5, 13
Могильна Л.М.	1,3,4,5,12,13,14, 19
Переломова О.С.	1, 3, 4, 5,14, 19
Сабадаш С.М.	1, 2, 4, 5, 12, 13
Савченко-Перерва М.Ю.	1, 2, 4, 5, 12, 13
Середа О.Г.	1, 4, 20
Скляр І.Д.	4, 5, 6, 9, 10, 12, 13
Степанова Т.М.	1, 3, 4, 5, 9, 13
Ткаченко В.В.	1, 3, 4, 5
Ткаченко В.В.	1,3, 4, 5, 13, 14, 19
Устік Т.В.	1, 3, 4, 5, 8, 11, 12, 19,20
Шевель А.О.	1, 4, 5, 13
Шестакова С.О.	1, 3, 4, 5, 8
Зазначте публікації , викладачів, включених до групи	Таблиця 3.1.

забезпечення за спеціальністю 241	
Які місця для проходження практики передбачені?	Готельно-відпочинковий комплекс "Atava family house", готель «Шафран», кафе Family
Організації, з якими укладено угоди	Готельно-відпочинковий комплекс "Atava family house", кафе Family
Організації, з якими планується укласти угоди /рік	Готельно-відпочинковий комплекс "Atava family house", готель «Шафран», кафе Family 2022, зарубіжні підприємства індустрії гостинності

Дані щодо проектної групи ОП

Проектна група	Відповідність ОП		
	Базова освіта	Науковий ступінь*	п. 38 Ліц умов
Степанова Т.М. гарант ОП	Так	Так (05.18.16)	1, 3, 4, 5, 9, 13
Геліх А.О.	Так	Так (05.18.16)	1, 2, 4, 5, 12, 13
Димитрієвич Л.Р.	Так	- 05.18.04	1, 3, 4, 20

* 05.18.16 Технологія харчової продукції технічні відповідає - 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології та 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа згідно Наказу Міністерства освіти і науки України 06 листопада 2015 року N 1151 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 12 квітня 2016 року N 419) - Таблиця відповідності Переліку наукових спеціальностей та Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти

Таблиця 3.1 – Дані щодо кадрового складу для реалізації ОП за ОК*

Назва ОК	Викладач, який буде викладати	Публікації викладача	Підтвердження кваліфікації (п. 38 Ліц. Умов)	Додаткова інформація
Обов'язкові				
Історично-філософські студії	Шевель А.О.	Шевель А. О. Людина як ключовий фактор економічної системи (філософський аналіз) / А. О. Шевель // Сумська філія Харківського національного університету внутрішніх справ. – Суми : Видавничий дім «Ельдорадо», 2020. – 424 с Шевель А. О. Філософське осмислення глобальних проблем людства / А. О. Шевель // Наукове пізнання : методологія та технологія. – 2020. – Вип. № 2. – С. 4-8. Шевель А. О. Реалізація антиентропійної функції культури в Неплюєвському братстві / А. О. Шевель // Наукове пізнання : методологія та технологія / Державний заклад «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д. Ушинського». – Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Вип. 3(44). – С. 17-22.	1, 4, 5, 13	
Ділова українська мова	Шестакова С.О.	Шестакова С. О. Стандартизовані моделі ніконімів / С. О. Шестакова // Філологічні науки : сучасні тенденції та фактори розвитку : матер. Міжнар. наук.- практи. конф., (м. Одеса, 24-25 січня 2020 р.). – Одеса, 2020. -	1, 3, 4, 5, 8	

		<p>С. 26-29</p> <p>Шестакова С. О. Особливості номінації учасників віртуальної комунікації (на матеріалі ніконімів) / С. О. Шестакова // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. – Сер. «Філологія». – Одеса : Міжнародний гуманітарний університет, 2019. - Вип. 43. - С.121-125</p> <p>Шестакова С. О. Формування лінгвістичної компетентності студентів аграрних вищих навчальних закладів / С. О. Шестакова // Педагогика. Фундаментальные и прикладные исследования : проблемы и результаты / Pedagogika. Badania podstawowe i stosowane : wyzwania i wyniki. - Гданськ, 2017.</p>		
Іноземна мова професійного спілкування	Губіна О.Ю.	<p>Губіна О. Ю. Прогностичні рекомендації британського досвіду використання елементів відкритої освіти в університетах сучасної України / О. Ю. Губіна // Науковий вісник Миколаївського національного університету ім. В. О. Сухомлинського. – Сер. «Педагогічні науки» / Миколаївський національний університет ім. В. О. Сухомлинського. – Миколаїв, 2016. - № 2 (53). – С. 216-220.</p> <p>Hubina O. Yu. Implementation of open education technologies in the modern educational process / O. Yu. Hubina // International scientific and practical conference «Pedagogy in EU countries and Ukraine at the modern stage». – Romania, 2018.</p> <p>Губіна О. Ю. Поняття відкритого навчання в сучасній педагогічній думці / Губіна О. Ю. // Інноваційна педагогіка. – Одеса : Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2019. – № 9. – С. 12-16.</p>	1, 3, 4, 5	
Вища математика	Борозенець Н.С.	<p>Борозенець Н. С. Формування дослідницької компетентності бакалаврів з аграрних наук засобами професійно спрямованих завдань з вищої математики / Н. С. Борозенець // Гуманізація навчально-виховного процесу. - Харків : ТОВ «Видавництво НТМТ», 2018. - № 3 (89). - С. 41-58.</p> <p>Formation of research competence of agricultural students in the process of studying mathematical disciplines from the standpoint of the business approach/ N. S. Borozenets, I. V. Shyshenko // Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psychology. - VIII (91). – Issue: 227(May). - 2020. - С 7-11</p>	1, 3, 4, 5	
Інформатика та інформаційні технології в	В'юненко О.Б.	<p>Аналіз рівня безпеки в системах електронного навчання / О. Б. В'юненко, А. В. Толбатов // Modern Technology and Innovative</p>	1, 3, 4, 5	

готельно-ресторанному господарстві		Technologies : the International Scientific Periodical Journal, 2020. - Issue 14. - Part 2. - November. - P. 35-43. Тенденції розвитку інформаційних технологій у бізнес-аналітиці [Електронний ресурс] / С. М. Виганяйло, О. Б. В'юненко // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського, 2021. - Сер. «Технічні науки» (Категорія "Б"). - Т. 32(71). - №1. - Ч.1. - С. 51-55		
Громадянська освіта	Скляр І.Д.	Iryna Skliar, Nataliya Pedchenko, Victoria Strilec, Victoria Novikova and Yevhenii Kozmenko (2020). Assessment of the reforms and programs results of Ukraine's economy sustainable development by means of neural networks. Problems and Perspectives in Management, 18(3), 81-92. doi:10.21511/ppm.18(3).2020.07 Глобальні цілі сталого розвитку: кейси для ухвалення управлінських рішень : навчальний посібник / за загальною редакцією д-ра екон. наук, проф. Ю. М. Петрушенка – Суми: Сумський державний університет, 2020. – 122 с.	4, 5, 6, 9, 10, 12, 13	
Друга іноземна мова	Березняк О.П.	Історичний аналіз безособових речень в німецькій мові // Матеріали XXXI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку» / Переяслав-Хмельницький ДПУ ім. Г. Сковороди. - Переяслав-Хмельницький: ДВНЗ, 2017. Вип. 31. – С. 47-56. Історичні аспекти розвитку австрійського варіанта німецької мови О.П. Березняк // Матеріали XXIII Міжнародної науково-практичної конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації» Збірник наукових праць / Переяслав-Хмельницький ДПУ ім. Г. Сковороди. - Переяслав-Хмельницький: ДВНЗ, 2017. Вип. 23. – С. 274 – 280. Плюрицентричність німецької мови: історичні аспекти та тенденції розвитку/ Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасних наук 2018» (Польща, - Sp. Z o.o. „Nauka I Studia“ Przemysl, Польща, 07.05 – 15.05.2018, Т. 12. С. 46-52)	4, 12, 19	
Правові основи готельного і ресторанного господарства	Ткаченко В.В.	Svitlana Zapara, Irina Aristova, Ivan Kravchenko, Maryna Kuznetcova, Vita Tkachenko. Formation of Practical Skills of Applicants in Legal Education Based on a Competent Approach: World Experience and Ukrainian Prospects. Ad Alta: Journal of Interdisciplinary Research. Special Issue №: 11/02/XXI. (Vol. 11, Issue 2,	1, 3, 4, 5	

		Special Issue XXI. P. 38-47. Nadiia S. Andriichenko, Oleg M. Reznik, Vita V. Tkachenko, Marina V. Belanuk, Yurii I. Skliar (2020). Smuggling of goods as a strategic threat to the economic security of European States. International law enforcement cooperation against money laundering. Asia Life Sciences.- Revista Electrónica de Investigación en Ciencias Económicas Vol. 8 Núm. 15 (2020): Enero-Junio Publicado: 2020-10-19		
Ресторанна справа з КР	Димитрієвич Л.Р.	Медико-біологічні дослідження м'ясопродуктових виробів з рослинними наповнювачами / Л. Р. Димитрієвич, Т. І. Маренкова // Праці / Таврійський державний агротехнологічний університет. - Мелітополь : ТДАТУ, 2018. - Вип. 18. - Т.1. - С. 125-131. Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence // Victoria Kasianchuk, Oleksanda Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevich, Tatyana Marenkova. «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. С 12-19. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks //O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevich, T. Marenkova. Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. С. 6-13.	1, 3, 4, 20	
Нутриціологія	Геліх А.О.	Helikh A. Functional properties of four kinds of oilseed protein isolates / Helikh A., Gao D., Zenkhua C. // Journal of chemistry and technologies. – 2021/ - № 29 (1). – P. 155-163. (Scopus) Helikh A. Influence of se-lactoalbumin on functional and technological properties of selenium-protein dietary supplements / Helikh A., Primenko V. // Journal of chemistry and technologies. – 2021/ № 29 (1). – P. 162-174. (Scopus). Anna Helikh. Наукове обґрунтування параметрів гострої токсичності напівфабрикатів білково-вуглеводних зі стабілізатором харчових систем / K. Sefikhanova, V. Prymenko, A. Helikh // Готельно-ресторанний та туристичний консалтинг. Том 3 № 2: 2020. С. 262-27.	1,2,4,5,12,13	
Готельна справа з КР	Степанова Т.М.	Актуальність застосування культивованих грибів у функціональному харчуванні в об'єктах гостинності спортивно-оздоровчого призначення / Т.М. Степанова	1, 3, 4, 5, 9, 13	Диплом магістра ГРС 2022

		// The XXVII International science conference "Multidisciplinary academic research and innovation", Amsterdam. – 2021. – P. 818-821 Розвиток туристично-рекреаційного потенціалу Сумського регіону / Т.М. Степанова // Матеріали I Міжнародної конференції здобувачів та молодих вчених «Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність», м. Дніпро, 25.03.2021, С. 401-402		
Технологія продукції ресторанного господарства	Мельник О.Ю.	Використання овочевих порошоків у виробництві хлібобулочних / О. В. Головка, О. Ю. Мельник // Актуальные научные исследования в современном мире. – Переяслав-Хмельницкий, 2018. – Вып. 5, Ч. 1. – С. 141-146. Кравченко Д. В. Використання продуктів переробки конопель у виробництві кулінарної продукції [Електронний ресурс] / Д. В. Кравченко, О. Ю. Мельник // ISCIENCE.IN.UA «Актуальные научные исследования в современном мире» : сборник научных трудов. – Переяслав-Хмельницкий, 2019. – Вып. 11 (55), Ч. 1. – С. 122-126. Вивчення міцності гелів при додаванні гліцерину / С. П. Боковець, Ф. В. Перцевой, О. Ю. Мельник, П. В. Гурський // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного Університету : електронне наукове фахове видання / Таврійський державний агротехнологічний Університет ; гол. ред. В. М. Кюрчев. - Мелітополь : ТДАТУ, 2020. - Вип. 10.- Т. 2. - С. 1-11	1, 3, 4, 5, 13	
Товарознавство	Степанова Т.М.	Товарознавство харчових продуктів. Курс лекцій для студентів ОС «Бакалавр» / Степанова Т.М., Дмитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І. Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2017. – 69 с. Товарознавство харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання практичних занять. Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2020. 85 с.	1, 3, 4, 5, 9, 13	Диплом спеціаліста Товарознавство в митній справі 2002
Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	Устік Т.В.	Устік Т. В. Маркетинг у становленні та розвитку корпоративної соціальної відповідальності компаній / Т. В. Устік // Вісник Сумського національного аграрного університету : науковий журнал. - Сер. "Економіка і менеджмент" / Сумський національний аграрний університет. - Суми : СНАУ, 2017. - Вип. 4 (71). – С. 143-148. Діагностика розвитку корпоративного управління на підприємстві С.О. Гнилокозова, Т.В. Устік http://dSPACE.khntusg.com.ua/bitstream/123456789/13817/1/22.pdf	1, 3, 4, 5, 8, 11, 12, 19,20	

<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Ткаченко В.В.</p>	<p>The Formation of Effective Usage of Land Resources in Accounting, Analysis and Management of Agricultural Enterprises in the Market Conditions / Y. S. Tkal, Y. V. Abraham, V. V. Tkachenko, L. I. Poliatykina // Journal of Advanced Research in Law and Economics, 2019. - Volume X, Summer, 4 (42) : 1134–1147.</p>	<p>1,3, 4, 5, 13, 14, 19</p>	<p>1.Сертифікований тренер з підготовки бізнесу до державних перевірок у сфері безпечності аграрної та харчової продукції 2.Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти</p>
<p>Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві</p>	<p>Мельник О.Ю.</p>	<p>Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence // Victoria Kasianchuk, Oleksanda Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. С 12-19. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks //O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova. Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. С. 6-13.</p>	<p>1, 3, 4, 5, 13</p>	
<p>Економіка готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Ковальова О.М.</p>	<p>Організаційно-економічні засади інноваційного розвитку кадрового потенціалу підприємств / О. М. Ковальова // Science and innovation : Collection of scientific articles. - Steyr : Shioda GmbH, 2019. - С. 42-45 Роль нормування праці в системі управління трудовим потенціалом [Електронний ресурс] / О. М. Ковальова // Економічний простір. – 2020. – № 153. – С. 61-64. – Режим доступу : https://doi.org/10.32782/2224-6282/153-11 . – Заголовок з екрану. Становлення галузі громадського харчуван-</p>	<p>1, 4, 5, 12</p>	

		ня в контексті сталого розвитку сільських територій / О. М. Ковальова // Вектори інноваційного розвитку освіти, науки і бізнесу в умовах глобальних змін : матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції, (м.Тернопіль, 25 травня 2021 р.). – Тернопіль : ФОП Осадца Ю. В., 2021. - С. 49-50		
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Савченко-Перерва М.Ю.	Design development of a continuous industrial drying plant for drying pomace of walnuts, peanuts and / S. Sabadash, M. Savchenko-Pererva, O. Radchuk [and others] // Technology Audit and Production Reserves. – 2019. – № 6/1(50). – P. 32-35 Improvement of equipment in order to intensify the process of drying dispersed food products / S. Sabadash, M.Y. Savchenko-Pererva, O.V. Radchuk [and others] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - Kharkiv, 2020. - No 1/11 (103). - P. 15-21.	1, 2, 4, 5, 12, 13	
Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства з КР	Степанова Т.М.	Проектування підприємств з основами САПР. Методичні вказівки. Робочий зошит для студентів 4 курсу / Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2015. – 60 с	1, 3, 4, 5, 9, 13	
Безпека праці	Василенко О.О.	О.О. Василенко. Токсикологічна безпека прісноводних об'єктів рибного промислу річок півночі України // Екологічні науки : науково-практичний журнал. Київ - 2018. С. 90-93. Vasylenko O. Sanitary and hygienic conditions of labor organization at bakery enterprises of Sumy region / O. Vasylenko // World science: problems, prospects and innovations. Toronto, Canada. Vol 1. P. 171-175/ Василенко О. Санітарно-гігієнічні умови організації праці на хлібопекарських підприємствах Сумської області / О. Василенко // Вісник СНАУ СЕРІЯ «Механізація та автоматизація виробничих процесів» ВИПУСК 2 (40), 2020 р. С. 14-22.	1,2,4,5,12	
Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства	Болгова Н.В.	Influence of the structure of some types of fillers introduced to the yogurt recipe on changes in its rheological indicators / M.Samilyk, A.Helikh, T.Ryzhkova, N. Bolgova, Y.Nazarenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2/11 (104) 2020. – 46-51 p. Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113, aug. 2020.	1, 2, 3, 4, 5 8, 12	Посвідчення про теоретичне навчання за курсом «Внутрішній аудит системи управління безпечні-

		Radiomodifying Effect of X-Ray Radiation on Microflora of Yogurts with Ultradisperse Powders of Beta vulgaris / Anna O. Gelih, Oksana V. Kalinkevich, Natalia V. Bolgova, Igor V. Shelest, Yana V. Trofimenko, Yevgen Zinchenko, Vadim Chivanov, Aleksei Kalinkevich // IEEE International Conference on "Nanomaterials: Applications & Properties" (NAP-2020) Sumy, Ukraine, 9-13 Nov. 2020.		стю харчових продуктів: організація та проведення», 2019р.
Інжиніринг готельно-ресторанного господарства	Сабадаш С.М.	Design development of a continuous industrial drying plant for drying pomace of walnuts, peanuts and / S. Sabadash, M. Savchenko-Pererva, O. Radchuk [and others] // Technology Audit and Production Reserves. – 2019. – № 6/1(50). – P. 32-35 Development of technology for preparing the thermostable milk-containing filling and study of infrared spectra of its components / E. Koshel, F. Pertsevoi, S. Sabadash [and others] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - №5/1 Improvement of equipment in order to intensify the process of drying dispersed food products / S. Sabadash, M.Y. Savchenko-Pererva, O.V. Radchuk [and others] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - Kharkiv, 2020. - No 1/11 (103). - P. 15-21.	1, 2, 4, 5, 12, 13	
Інноваційна діяльність у готельному та ресторанному господарстві	Могильна Л.М.	Andrii Mykhailov, Liubov Mykhailova, Tetyana Kharchenko, Liudmyla Mohylna, Anna Shestakova. Investment Instruments for Managing Innovative Transformations of the Agricultural Sector to Ensure Sustainable Development in the Context of Globalization. Estudios de Economía Aplicada. Vol. 39. No 7 (2021). P. 1-14. URL:https://doi.org/10.25115/eea.v39i7.5068 (БД Web of Scopus). 2) Могильна Л.М. Особливості розвитку та активізації агроінновацій сільськогосподарськими підприємствами. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. 2017. Т.22. Вип. 12 (65). С. 91-95. 3) Могильна Л.М. Стимулювання інноваційної діяльності сільськогосподарськими підприємствами. Технології XXI сторіччя: Збірник тез за матеріалами 26-ої міжнародної науково-практичної конференції (7-9 грудня 2020 р.). Ч.2. – Суми: СНАУ, 2020.- С. 68-69 4) Могильна Л.М. Інноваційна діяльність як фактор економічного розвитку сільськогосподарських підприємств. Розвиток національних фінансово-економічних систем в умовах глобалізації: збірник матеріалів Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. пам'яті професора М.Г. Михайлова (22 ли-	1,3,4,5,12,13, 14, 19	

		стопада 2018 р.; м. Суми). Суми:СНАУ , 2018. С. 496-498.		
Вибіркові				
Дипломатичний протокол та етикет	Шевель А.О.	<p>Шевель А. О. Людина як ключовий фактор економічної системи (філософський аналіз) / А. О. Шевель // Сумська філія Харківського національного університету внутрішніх справ. – Суми : Видавничий дім «Ельдорадо», 2020. – 424 с</p> <p>Шевель А. О. Філософське осмислення глобальних проблем людства / А. О. Шевель // Наукове пізнання : методологія та технологія. – 2020. – Вип. № 2. – С. 4-8.</p> <p>Шевель А. О. Реалізація антиентропійної функції культури в Неплюєвському братстві / А. О. Шевель // Наукове пізнання : методологія та технологія / Державний заклад «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д. Ушинського». – Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Вип. 3(44). – С. 17-22.</p>	1, 4, 5, 13	
Психологія спілкування	Переломова О.	<p>Е.С. Переломова Психологические аспекты эффективного управления // Jakość zarządzania - refleksje, wymiary, problemy red. Marek Bugdol , red. Piotr Jedynak. – Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellonskiego, Wydanie I, Krakow 2018. – S.362–371</p> <p>O.S. Perelomova / The problem of leadership in the light of human nature and functioning of society – Ukrainian perspective // Between Philosophy & Specific Problems. – Jagellonian University Press, First edition, Krakow 2018. – p.101–118</p> <p>Е.С. Переломова / Новый университет в свете украинских реалий // W Poszukiwaniu Uniwersytetu Idealnego. – Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellonskiego, Krakow 2018. – S. 169-175.</p> <p>Е.С. Переломова / Некоторые аспекты лингвофилософской организации художественных текстов постмодерна // Homo Philosophus. – Europejskie Kolegium Edukacji w Warszawie, Warszawa 2018. – S. 499-510.</p> <p>Perelomova O.S. Management problems in the context of conceptual transformation of human capital Management problems in the context of conceptual transformation of human capital // Jagiellonian Journal of Management, Tom 2 (2016), Numer 4. Jagiellonian Journal of Management, Tom 2 (2016), Numer 4. Jagiellonian Journal of Management, Tom 2 (2016), Numer 4. (with. W. N. Wandyshev) S. 287–298</p>	1, 3, 4, 5,14, 19	

Санаторно-курортна справа	Геліх А.О.	<p>Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113, aug. 2020. ISSN 2068 7729. doi: https://doi.org/10.14505//jemt.v11.5(45).08. (Scopus).</p> <p>2. Геліх А.О. Аутстафінг у готельно–ресторанному господарстві. Міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових та переробних виробництв. 24 листопада 2020 року. Мелітополь 2020. С.257.</p>	1,2,4,5,12	
Основи рекреалогії	Геліх А.О.	<p>Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113, aug. 2020. ISSN 2068 7729. doi: https://doi.org/10.14505//jemt.v11.5(45).08. (Scopus).</p> <p>2. Геліх А.О. Аутстафінг у готельно–ресторанному господарстві. Міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових та переробних виробництв. 24 листопада 2020 року. Мелітополь 2020. С.257.</p>	1,2,4,5,12,13	
Барна справа	Середа О.Г.	Новий вид біорозкладувальної тари / Д. О. Бідюк, О. Г. Середа // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. – Сер. "Технічні науки". – Київ, 2020. – Т. 31 (70), № 2, Ч. 2. – С. 85-94.	1, 4, 20	Диплом магістра ГРС 2022
Технологія напоїв	Кошель О.Ю.	<p>Сучасні тренди виробництва оздоровчих напоїв / Кошель О.Ю. (готується до друку)</p> <p>Аналітичне обґрунтування та розробка моделей технології термостійкої молоковмісної начинки з використанням желатину / О. Ю. Кошель, Л. А. Кондрашина, Д. О. Бідюк [та ін.] // Праці ТДАТУ. – 2018. – Вип. 18, Т. 1. – С. 159-166.</p> <p>Development of technology for preparing the thermostable milk-containing filling and study of infrared spectra of its components / E. Koshel, F. Pertsevoi, S. Sabadash [and others] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - №5/1</p>	1, 2, 4, 5, 13	
Основи кейтерингу	Маренкова Т.І.	Аналіз актуальних аспектів сфери виробництва продуктів харчування / О. В. Радчук, О. О. Толбатова, Т. І. Маренкова // Modern engineering and innovative technologies : International periodic scientific journal. – 2018. - № 5, Part 3. – P. 112-115.	1, 2, 4, 20	

		Analysis of the relevant problems of food production sphere / O. O. Tolbatova, T. I. Marenkova, I. A. Shekhovtsova // Вимірювальна та обчислювальна техніка в технологічних процесах : міжнародний науково-технічний журнал. - Хмельницький : Українська технологічна академія, 2017. - № 4. - С. 105-108.		
Організація анімаційних послуг	Шевель А.О.	Шевель А. О. Людина як ключовий фактор економічної системи (філософський аналіз) / А. О. Шевель // Сумська філія Харківського національного університету внутрішніх справ. – Суми : Видавничий дім «Ельдорадо», 2020. – 424 с Шевель А. О. Філософське осмислення глобальних проблем людства / А. О. Шевель // Наукове пізнання : методологія та технологія. – 2020. – Вип. № 2. – С. 4-8. Шевель А. О. Реалізація антиентропійної функції культури в Неплюєвському братстві / А. О. Шевель // Наукове пізнання : методологія та технологія / Державний заклад «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д. Ушинського». – Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Вип. 3(44). – С. 17-22.	1, 4, 5, 13	
Основи дієтології	Димитрієвич Л.Р.	Черевко А.И., Дуденко Н.В., Павлоцкая Л.Ф., Димитриевич Л.Р. Диетическое питание : в Д 44 в 2 т. —. Т.1: Физиологические основы диетического питания.- Учебное пособие-справочник.- Сумы: Университетская книга, 2011 (с грифом МОН).- 432 с.; А.И.Черевко, Л.Р. Димитриевич,Л.Ф.Павлоцкая,Н.В.Дуденко,Л.А.Скурихина. Диетическое питание : в Д 44 в 2 т. —. Т.2 : Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания.- Учебное пособие-справочник.- Сумы: Университетская книга, 2012 – 2013 (с грифом МОН) - 494с. О.І.Черевко, Н.В.Дуденко, Л.Ф.Павлоцька., Л.Р.Димитрієвич, Л.А.Скуріхіна. Дієтичне харчування.- Підручник.- Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2016, 360 с.	1, 3, 4, 20	
Технологія оздоровчих харчових продуктів	Димитрієвич Л.Р.	Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence // Victoria Kasianchuk, Oleksanda Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. С 12-19. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks //O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L.	1, 3, 4, 20	

		Dimitrijevič, T. Marenkova. Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. С. 6-13.		
Етнічні кухні	Маренкова Т.І.	Кулінарознавство. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт / Маренкова Т.І., Димитрієвич Л.Р., Степанова Т.М. // Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2016. – 124 с Кулінарознавство методичні вказівки до виконання самостійних робіт / Маренкова Т.І., Димитрієвич Л.Р., Степанова Т.М. // Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2016. – 96 с	1, 2, 4, 20	
Пекарське та кондитерське мистецтво	Мельник О.Ю.	Використання овочевих порошків у виробництві хлібобулочних / О. В. Головка, О. Ю. Мельник // Актуальные научные исследования в современном мире. – Переяслав-Хмельницький, 2018. – Вып. 5, Ч. 1. – С. 141-146. Кравченко Д. В. Використання продуктів переробки конопель у виробництві кулінарної продукції [Електронний ресурс] / Д. В. Кравченко, О. Ю. Мельник // ISCIENCE.IN.UA «Актуальные научные исследования в современном мире» : сборник научных трудов. – Переяслав-Хмельницький, 2019. – Вып. 11 (55), Ч. 1. – С. 122-126. Вивчення міцності гелів при додаванні гліцерину / С. П. Боковець, Ф. В. Перцевой, О. Ю. Мельник, П. В. Гурський // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного Університету : електронне наукове фахове видання / Таврійський державний агротехнологічний Університет ; гол. ред. В. М. Кюрчев. - Мелітополь : ТДАТУ, 2020. - Вип. 10.- Т. 2. - С. 1-11	1, 3, 4, 5, 13	
Гастрономічний туризм	Геліх А.О.	Гастрономічний туризм: сучасні тенденції та перспективи // Готельно-ресторанний та туристичний консалтинг. (Подано до друку)	1,2,4,5,12,13	
Організація виставкової діяльності	Геліх А.О.	Anna Helikh. Вплив гастрономічного бренду на формування бренду туристичного регіону // Готельно-ресторанний та туристичний консалтинг. Подано до друку	1,2,4,5,12,13	
Організація роботи сомельє	Степанова Т.М.	Організація роботи сомельє / Конспект лекцій для студентів 4 курсу // Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2015. – 68 с. Організація роботи сомельє. Збірник методичних вказівок щодо проведення практичних занять для студентів 4 курсу / Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2015. – 86 с	1, 3, 4, 5, 9, 13	
Основи еногастрономії	Степанова Т.М.	Організація роботи сомельє / Конспект лекцій для студентів 4 курсу // Суми: Інфор-	1, 3, 4, 5, 9, 13	

		маційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2015. – 68 с. Організація роботи сомельє. Збірник методичних вказівок щодо проведення практичних занять для студентів 4 курсу / Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2015. – 86 с		
--	--	--	--	--

Таблиця 4 – Дані щодо навчально-методичного забезпечення складу для реалізації ОП (якщо планується зазначити плановий термін)

Назва ОК	Посібник/підручник ¹	Конспект лекцій ²	Методичні рекомендації ³	Розроблений курс в Moodle ⁴
Історично-філософські студії	+	+	+	+
Ділова українська мова	+	+	+	+
Іноземна мова професійного спілкування	+	+	+	+
Вища математика	+	+	+	+
Інформатика та інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	План 2023-2024 н.р.	План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Громадянська освіта	+	+	+	+
Друга іноземна мова			План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Правові основи готельного і ресторанного господарства		2023-2024 н.р.	2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Ресторанна справа з КР		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Нутриціологія		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Готельна справа з КР		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Технологія		План	План	План

¹ Зазначити «+», якщо наявний, якщо відсутній – дату публікування/розміщення у репозиторії

² Зазначити «+», якщо наявний, якщо відсутній – дату публікування/розміщення у репозиторії

³ Зазначити, які саме наявні, якщо таких немає, дату публікації

⁴ Зазначити «+», якщо наявний, якщо відсутній дату повного завершення формування курсу

продукції рес-торанного гос-подарства		2023-2024 н.р.	2022-2023 н.р.	2022-2023 н.р.
Товарознавство		+	+	+
Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Менеджмент готельно-ресторанного господарства		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Економіка готельно-ресторанного господарства		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства з КР		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Безпека праці		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Інжиніринг готельно-ресторанного господарства		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Інноваційна діяльність у готельному та ресторанному господарстві		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.

Дипломатичний протокол та етикет		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	+
Психологія спілкування		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Санаторно-курортна справа		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Основи рекреації		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Барна справа		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Технологія напоїв		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Основи кейтерингу		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Організація анімаційних послуг		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Основи дієтології		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Технологія оздоровчих харчових продуктів		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Етнічні кухні		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Пекарське та кондитерське мистецтво		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Гастрономічний туризм		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Організація виставкової діяльності		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.
Організація роботи сомельє		План 2023-2024 н.р.	+	+
Основи еногастрономії		План 2023-2024 н.р.	План 2022-2023 н.р.	План 2022-2023 н.р.

Таблиця 5 Перспективи розвитку ОП (кадрове забезпечення)

Які заходи з удосконалення кадрового забезпечення планує реалізувати факультет у разі запровадження ОП	
Геліх А.О.	Закордонне стажування в об'єктах гостинності
Кошель О.Ю.	Закордонне стажування в об'єктах гостинності
Маренкова Т.І.	Підвищення кваліфікації в об'єктах ресторанної індустрії
Мельник О.Ю.	Закордонне стажування в об'єктах гостинності
Середа О.Г.	Диплом магістра з готельно-ресторанної справи у 2022 р., навчання в аспірантурі з подальшим здобуттям PhD
Ярмош Т.А.	Диплом магістра з готельно-ресторанної справи у 2022 р., вступ до аспірантури

*Посилення публікаційної активності матеріалів усіх НПП, що корелюють з ОК, за даною ОП

Таблиця 6 Перспективи розвитку ОП (матеріально-технічне забезпечення)

Які заходи з удосконалення матеріально-технічного забезпечення планує реалізувати факультет у разі запровадження ОП?	
Комп'ютерний клас проектування об'єктів готельно-ресторанної індустрії	Застосування програмного забезпечення – інноваційна система управління готелем Fidelio V8, системи автоматизації роботи ресторану Iiko, глобальна система бронювання Amadeus
Лабораторія індустрії гостинності	Оснащення необхідним мультимедійним обладнанням, меблями
Удосконалення лабораторії барної справи та енології	Дооснащення необхідним барним обладнанням, посудом, інвентарем
Удосконалення лабораторії технології харчування	Дооснащення необхідним обладнанням (пароконвектомат, апарат Су-Від), посудом, інвентарем

Таблиця 6 Ризики реалізації ОП

Ризики, з якими на думку проектної групи пов'язано запровадження та реалізація освітньої програми	
Знижена кількість вступників на ОП	Низький бал сертифікатів ЗНО, потреба в широкій профорієнтаційній роботі за даною ОП
Недостатня матеріальна база	Недофінансування лабораторій, де планується реалізація ОП
Кадрове забезпечення	Потреба у НПП з професійними та академічними кваліфікаціями за ОП
Навчально-методичне забезпечення та публікації	Необхідність підготовки навчально-методичного забезпечення ОК та публікацій, які корелюють з дисциплінами, що викладатимуть НПП на ОП

