

Акредитаційне самооцінювання станом на 1 листопада 2022 р.

6. Людські ресурси	<p>Освітній процес за освітньо-професійною програмою забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПНУ. Гарантом освітньо-професійної програми є д.і.н., проф. Клапчук В.М., досвід та академічна кваліфікація якого дозволяють фахово викладати відповідні навчальні дисципліни та ефективно здійснювати координацію освітньої діяльності за даною освітньо-професійною програмою. Склад групи забезпечення спеціальності та викладачів, які реалізують освітній процес, дозволяють на належному рівні здійснювати підготовку здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою.</p> <p>Керуючись законодавством України, Статутом ПНУ, Положенням про порядок конкурсного відбору (https://pnu.edu.ua/%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%ba%d1%83%d1%80%d1%81-%d0%bd%d0%bo-%d0%b7%d0%bo%d0%bc%d1%96%d1%89%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d1%8f-%d0%bf%d0%be%d1%81%d0%bo%d0%b4/), встановлюються вимоги до кандидатів: освіта, наявність наукового ступеня, вченого звання, їх відповідність дисципліні викладання тощо.</p> <p>Конкурсно-контрактна форма прийому на роботу викладачів забезпечує необхідний професійний рівень, достатній для провадження освітньої програми та забезпечення якісного навчального процесу. Академічно-професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації ОП, забезпечує досягнення визначеної мети та програмних результатів навчання. Прозорість процедур конкурсного прийому викладачів надає можливість визначення необхідного рівня їхнього професіоналізму. Процедура конкурсного добору враховує професіоналізм викладачів, наявність наукового ступеня та вченого звання з відповідною кваліфікацією, відповідного рівня освіти, позитивних відгуків від здобувачів вищої освіти, наявність наукових праць у галузі, достатнього науково-педагогічного стажу роботи. Контракт з НПП укладається після розгляду його справи конкурсною комісією університету, яка перевіряє дотримання всіх вимог якості. (https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%9D%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B7-%E2%84%96200-%D0%B2%D1%96%D0%B4-02.01.2021-%D0%9F%D1%80%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D1%83-%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%81%D1%96%D1%8E-%D1%83%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%82%D1%83.pdf).</p> <p>Особлива увага звертається на відповідність наукових публікацій і методичних напрацювань профілю кафедри, ОП, дисциплін, що викладаються. Відповідність НПП дисципліні – вимога конкурсних умов, що публічно оприлюднюється на сайті (https://pnu.edu.ua/%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%ba%d1%83%d1%80%d1%81-%d0%bd%d0%bo-%d0%b7%d0%bo%d0%bc%d1%96%d1%89%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d1%8f-%d0%bf%d0%be%d1%81%d0%bo%d0%b4/). Для підтвердження рівня професійної кваліфікації кандидатом може бути проведене відкрите заняття представлено створені особисто навчально-методичні та наукові праці, що підтверджує фаховий рівень претендента. Рішення про обрання на посади НПП приймається вченою радою ПНУ, затверджується її рішенням за результатами таємного голосування та впроваджується в дію наказом ректора.</p> <p>З метою моніторингу якості викладання дисциплін проводиться опитування студентів «Викладач очима студентів» (http://poll.ru.if.ua/), результати якого враховуються при формуванні кадрового викладацького складу. Окрім того, в ПНУ щорічно проводиться рейтингове оцінювання викладачів згідно з Положенням про щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників університету (https://pnu.edu.ua/%d0%b4%d0%be%d0%ba%d1%83%d0%bc%d0%b5%d0%bd%d1%82%d0%b8/). Така процедура дозволяє об'єктивно та в повній мірі оцінити рівень професіоналізму викладачів.</p>
<p>Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до</p>	<p>Зустрічі з роботодавцями проводяться в рамках заходу “День кар’єри” на факультеті туризму та під час проходження студентами виробничої практики (https://ft.pnu.edu.ua/2019/12/03/%d0%b4%d0%b5%d0%bd%d1%8c-%d0%ba%d0%bo%d1%80%d1%94%d1%80%d0%b8-2019/) Роботодавці систематично долучаються до оновлення та перегляду освітньої програми, надають рекомендації, які обов’язково беруться до уваги. Наявні рецензії роботодавців на пропоновану освітню програму: готель «Skilandhouse», санаторій «Гірська Тиса», ДЗСТ ЛОК</p>

<p>організації та реалізації освітнього процесу</p>	<p>«Верховина», ТЗОВ «Фірма «Надія», санаторій «Стожари»(https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2021/03/%D0%92%D0%B4%D0%B3%D1%83%D0%BA%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%9E%D0%9F%D0%9F%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80_2021.pdf).</p> <p>Стейкхолдери залучаються до спільної науково-практичної діяльності в рамках договорів та двосторонніх меморандумів (https://pnu.edu.ua/blog/2022/09/12/41330/) та у формах: членство ЕК (https://...); членство у Громадській спілці "Всеукраїнська асоціація гідів" та Громадській спілці «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму» (https://pnu.edu.ua/blog/2022/09/12/41330/); стажування викладачів у закладах ГРБ (персональні сторінки усіх викладачів).</p>
<p>Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців</p>	<p>До аудиторних занять на ОП «Курортна справа». залучаються професіонали-практики: зокрема дисципліни «Обслуговування у курортних закладах розміщення», «Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу», «Інноваційні технології в курортній справі», «Креатив у ресторанных технологіях».</p> <p>Професіонали-практики готелю «Надія» (ТЗОВ «Фірма «Надія»), Галина Волосянко (заст. директора готелю) та Віра Сулятицька (менеджер ресторану готелю) проводили заняття в рамках роботи Корпоративної школа в готелі "Надія", яку відвідували студенти спеціальності 241–Готельно-ресторанна справа (2017 – 2019 рр.) Прочитано лекції на теми: «Індустрія гостинності та організація готелю», «Операційна робота фронт офісу», «Прогнозування. Управління доходами та витратами. Ревеню-менеджмент», «Управління людськими ресурсами. HR-менеджмент». Проведено практичні заняття з застосуванням кейс-методу: «Готель», «Ресторан», «Маркетинг», «HR-менеджмент» (https://ft.pnu.edu.ua/%d1%84%do%be%d1%82%do%be%do%b3%do%bo%do%bb%do%b5%d1%80%do%b5%d1%8f/). Ресторан Villa Park є співорганізатором конкурсу Барбекю-фест "Пузатий їжак" у 2016 та 2019 роках. Шеф-кухар ресторану Villa Park Світлана Бурчак, почесна членкиня професійного журі конкурсу, організувала майстер-клас з приготування м'ясних страв на грилі (https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2020/11/%D0%86%D0%86%D0%B8%D0%B9%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%B1%D0%B5%D0%BA%D1%8E%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%8C_2019_02.jpg). У 2018 році під керівництвом тренерів та з залученням професійної команди кухарів і офіціантів ресторану "Надія" проведено майстер-клас "Школа бездоганного європейського етикету" для студентів 1 курсу (https://ft.pnu.edu.ua/%d1%84%do%be%d1%82%do%be%do%b3%do%bo%do%bb%do%b5%d1%80%do%b5%d1%8f/). У 2019 році шеф-кухар провела майстер-клас з приготування десертів на базі ресторану Villa Park (https://ft.pnu.edu.ua/%d1%84%do%be%d1%82%do%be%do%b3%do%bo%do%bb%do%b5%d1%80%do%b5%d1%8f/).</p> <p>Випускниці факультету туризму, Катерина Мельникова та Оксана Сидоренко, провели майстер-клас в лабораторії "Гастроательє " по приготуванню фірмових страв пабу «Bierkeller» (https://ft.pnu.edu.ua/%d1%84%do%be%d1%82%do%be%do%b3%do%bo%do%bb%do%b5%d1%80%do%b5%d1%8f/). 24 квітня 2019 року проведено майстер клас по приготуванню страв грузинської кухні., під керівництвом шеф-кухара закладу «Хінкальня»(https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2020/11/%D0%86%D0%86%D0%B8%D0%B9%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%B1%D0%B5%D0%BA%D1%8E%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%8C_2019_02.jpg).</p> <p>У 2021 році проведено зустріч з Євгеном Клопотенко успішним шеф-кухарем, блогером, телеведучим, кулінарним експертом, реформатором шкільного харчування, переможцем "МастерШеф", автором онлайн-курсу, бізнесменом, автором книг, співзасновником ресторану «Сто років тому вперед», засновником "Гастромайстерні Confiture", випускником школи Le Cordon Bleu, автором проекту зі зміни кулінарної освіти зі студентами ПНУ life Факультет Туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. Захід було проведено у дистанційному режимі за допомогою Cisco Webex. (https://ft.pnu.edu.ua/; https://www.facebook.com/groups/543868386233943/permalink/752818295338950/).</p> <p>Кафедра провела дводенний цикл онлайн-вебінарів на тематику «Брендування курортів України» 17 та 19 травня 2021 року. В рамках реалізації корпоративного соціального проекту «Осередок менторства» Alumni_pnu спікерами онлайн-зустрічі виступили випускниці Біль Альона та Савчук Ольга.</p> <p>Менторкою вебінару "Туристичний бренд Приазов'я" 17.05 виступила Альона Біль. Менторкою вебінару"Туристичне брендування Ворохти" 19.05. виступила Оля Савчук. (https://www.facebook.com/groups/543868386233943/permalink/802280027059443/).</p>

	<p>Онлайн-зустрічі:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 13.10.2021 р з представниками готельної мережі Hilton, а саме Hilton Kyiv Директор управління по роботі з персоналом, Анна Медведєва та менеджер з навчання і розвитку персоналу, Антоніна Форостяна, розповіли студентам секрети пошуку талантів в готельному бізнесі. (https://www.facebook.com/groups/543868386233943/permalink/885722118715233/); – 18.03.2022 р. онлайн-зустріч з Богданом Михайловим, кухарем 5 розряду, викладачем НУХТ, директором ГО "Ресторанна Гільдія", сертифікованим тренером з підготовки ресторанного бізнесу до державних перевірок, учасник клубу Шеф-дипломатів при МЗС України (https://www.facebook.com/100010869663976/videos/4753983721396623/); – 19.05.2022 р. з шеф-кухарем Валентином Михайловим – одним із успішних випускників кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму. Досвід роботи в “el Chef”, GastroLOFT (кулінарна студія)(https://www.facebook.com/groups/543868386233943/permalink/1016365598984217/); – 03.06.2022 р., «Сучасний столовий етикет» із Тетяною Терсеновою-Заводовською – засновницею школи краси «Ювента», експертом з етикету, стилю і краси та однією із тренерів на реаліті-проєкті «Від пацанки до панянки» (https://www.facebook.com/100010869663976/videos/1472037723237820/);
<p>Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння</p>	<p>Розвиток викладачів в професійному плані ОП у ЗВО регулює ПОЛОЖЕННЯ про стажування та підвищення кваліфікації наукових, педагогічних і науково-педагогічних працівників у Державному вищому навчальному закладі «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Введено в дію наказом ректора Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» № 536 від 06 вересня 2021 року. https://fileview.fwdcdn.com/?url=https%3A%2F%2Fmail.ukr.net%2Fapi%2Fpublic%2Ffile_view%2Flist%3Ftoken%3DJ7iRmKvUuX-nQuw43eJGAJbMD2xVaP1J_xYUAnNfDUOHu23ReU_u3BsnFhb6OGc2kOMLZa_qdclrQI8Sdex-a5wzmxLezb8S9lkhAOoF%253AGF7G5hYd4DhtiYk_%26r%3D1667723800228&default_mode=view&lang=uk#start=0</p> <p>Співробітники університету підвищують кваліфікацію та проходять стажування у науково-освітніх установах України та закордону. Університет забезпечує підвищення кваліфікації та стажування співробітників один раз на п'ять років. Для підвищення фахового рівня викладачів регулярно організовують конференції професорсько-викладацького складу, де беруть участь вітчизняні та зарубіжні фахівці. Різні види підвищення кваліфікації, в тому числі й неформальні (наприклад проходження онлайн-курсів, вебінари), враховуються при формуванні рейтингової самооцінки роботи викладача. Університет заключає договори щодо підвищення кваліфікації, стажування і перепідготовка професорсько-викладацького складу кафедри готельно-ресторанної та курортної справи («Львівський торговельно-економічний університет», «Карпатський національний природний парк», «Київська національна харчова академія», «Hilton Kyiv», «Reikartz Hotel Group», ЗВО «Міжнародний університет бізнесу і права», «Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу», «Varna University of management», «Ужгородський національний університет», «International postgraduate practical internship») https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2022/10/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82_%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8_2022_2023.pdf Цільовими завданнями навчання наукових, педагогічних і науково-педагогічних працівників ДВНЗ “Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника” є:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) набуття досвіду формування змісту навчання з урахуванням його цільового спрямування, здобутої освіти, досвіду практичної роботи та професійної діяльності; 2) розроблення пропозицій щодо удосконалення освітнього процесу, впровадження у практику навчання кращих досягнень науки, техніки і виробництва; 3) застосування інноваційних технологій реалізації змісту навчання, що передбачає його диференціацію, індивідуалізацію, запровадження дистанційних, інформаційно-комунікативних технологій навчання в університеті.
<p>Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності</p>	<p>Процедури, за якими ВНЗ “Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника” стимулює розвиток викладацької майстерності, включають матеріальне й професійне заохочення. Практикується системне заохочення викладачів за деякі досягнення у фаховій сфері, наприклад за підготовку переможця чи призера Міжнародних і Всеукраїнських студентських наукових заходів, викладач має право на преміювання, а у наступному календарному році - отримує додаткову надбавку до заробітної плати за високі</p>

досягнення відповідно до Положення про підготовку студентів до Всеукраїнської студентської олімпіади, (<https://nauka.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/122/2019/02/stud.doc>); Викладачам, які мають публікації у Scopus або Web of Science, університет знімає від 15-45 годин із початкового навантаження відповідно до Положення про підтримку наукових і науково-педагогічних працівників університету, які публікують праці у виданнях, що входять до наукометричних баз Scopus або Web of Science; Здобувачам, які працюють над захистом наукового ступеня доктора наук, надають можливість видати монографію. Результати підвищення кваліфікації, в тому числі й неформальні (проходження курсів, участь у вебінарах, семінарах та ін <https://nauka.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/122/2019/02/stud.doc>), враховуються при формуванні рейтингової самооцінки роботи викладача. Індивідуальні рейтинги є основою для стимулювання працівників: нагородження, представлення до присвоєння почесних звань. Викладачі, які мають найвищий рейтинг згідно рейтингової самооцінки, одержують ректорські надбавки до посадового окладу. Існують тренінги підвищення викладацької майстерності, та “школа кураторів” - регулярні заняття для підвищення підготовки викладачів. Працівники кафедри готельно-ресторанної та курортної справи постійно проходять онлайн-курси, вебінари, що підвищують їхній професійний розвиток (<https://kgrks.pnu.edu.ua/%do%bf%do%be%do%b4%d1%96%d1%97/>). Університет стимулює розвиток викладацької майстерності наступним чином: участь в Днях науки, міжнародних та науково-практичних конференціях, тренінгах.