

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ» /
«HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT»

Початкового (короткого) рівня вищої освіти

за спеціальністю 073 Менеджмент
галузі знань 07 Управління та адміністрування

Кваліфікація: ступінь вищої освіти молодший бакалавр
спеціальність «Менеджмент»

освітньо-професійна програма «Готельний і ресторанний менеджмент»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 3 від «24» Березня 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з
01.09. 2022 р.
Директор ЧТЕІ ДТЕУ
/Анатолій ВДОВІЧЕН/
(наказ № 66 від 16 лютого 2022 р.)

Чернівці 2022 рік

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми ЧТЕІ ДТЕУ

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ


Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

21.03 2022 р.

Погоджено

Проректор з наукової роботи ДТЕУ


Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

21.03 2022 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ


Сергій КАМІНСЬКИЙ

14.03 2022 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ


Тетяна БОЖКО

14.03 2022 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ЧТЕІ ДТЕУ


Ірина МУСТЕЦА

02.03 2022 р.

Погоджено

Завідувач кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму ЧТЕІ ДТЕУ


Валентина ЧИЧУН

07.03 2022 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми ЧТЕІ ДТЕУ


Ольга ХИТРОВА

07.03 2022 р.

Погоджено

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ


Маргарита БОЙКО

07.03 2022 р.

Погоджено

Директор ТОВ «Бізнес-центр» «Буковина»


Андрій БРЯЗКАЛО

07.03 2022 р.

Погоджено

Керівник Громадської спілки «Регіональна туристична організація «Гостинна Буковина» ІНД


Віктор СКРИПНИК

07.03 2022 р.

Погоджено

Голова РСС ЧТЕІ ДТЕУ


Андрій ТОМНЮК

07.03 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Хитрова Ольга
Аліківна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.
2. Чичун Валентина
Андріївна завідувач кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму, к.е.н., доцент Чернівецького торговельно- економічного інституту ДТЕУ.
3. Круглянко Андрій
Вікторович к.е.н., доцент кафедри менеджмент, міжнародної економіки та туризму Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.
4. Мустеца Ірина
Василівна Начальник навчального відділу, к.е.н., доцент Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.
5. Полянко Галина
Олегівна Начальник відділу навчально-методичної роботи, акредитації та ліцензування
6. Іванів Інна
Володимирівна Студентка 1 курсу 104 групи спеціальності 073 «Менеджмент» Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Брязкало Андрій
Федорович Директор ТОВ «Бізнес-центр «Буковина».
2. Скрипник Віктор
Володимирович Керівник Громадської спілки "Регіональна туристична організація" «Гостинна Буковина», м.Чернівці.

**1.Профіль освітньої програми зі спеціальності 073 «Менеджмент»
(за освітньо-професійною програмою «Готельний і ресторанний менеджмент»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут кафедра менеджменту, міжнародної економіки та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Менеджмент» освітньо-професійна програма «Готельний і ресторанний менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний менеджмент»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня молодшого бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2024 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.chtei-knteu.cv.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Комплексна підготовка кваліфікованих, ринково орієнтованих фахівців для організації та управління процесами на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу здатних розв'язувати складні задачі у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання в умовах непередбачуваних змін	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність 073 «Менеджмент»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Академічною орієнтацією освітньо-професійної програми слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і спеціальні компетентності майбутнього молодшого бакалавра.
Освітній фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка спрямована на підготовку фахівців здатних вирішувати професійні завдання в управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ключові слова: менеджмент, психологія, економіка, маркетинг, готельна справа, ресторанна справа, зовнішньоекономічна діяльність, устаткування, інформаційні системи і технології.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з менеджменту готельного і ресторанного бізнесу.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Професійні назви робіт згідно до класифікатору професій (КП)</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління :</p> <ul style="list-style-type: none"> - завідувач (головний адміністратор) залу (ресторану); - головний адміністратор служби прийому і обслуговування готелю. <p>3423 Агенти із зайнятості та трудових контрактів.</p> <p>3431 Секретарі адміністративних органів.</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів.</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління.</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління.</p> <p>4222 Службовці з інформування (довідок):</p> <ul style="list-style-type: none"> - адміністратор (ресторану); - адміністратор (готелю); - адміністратор (служби прийому і обслуговування у готелі); - адміністратор залу (ресторану). <p>5123 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <ul style="list-style-type: none"> - метрдотель (ресторану); - метрдотель бару.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою першого циклу FQ-EHEA, 6 рівня EQF-LLL та 6 рівня НРК України.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та проведенням ділових ігор, тренінгів, проходження практичної підготовки, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формування креативного мислення, підготовка до кваліфікаційного екзамену.
Оцінювання	Письмові екзамени, практична підготовка, презентації індивідуальної роботи, підсумковий контроль, кваліфікаційний екзамен, які оцінюються відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», «Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ».
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі та типові практичні питання у спеціалізованих сферах управління, зокрема закладах готельного і ресторанного бізнесу, та/або процесі навчання, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування положень, теорій і методів менеджменту.
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Володіти компетенціями щодо реалізації своїх прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлювати його цінності, необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини, а також важливість формування громадянської позиції та патріотичної свідомості в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, історичні, культурні, наукові цінності та досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної</p>

	<p>області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність до логічного та абстрактного мислення, аналізу, синтезу, генерації нових(креативних) ідей.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати знання, вміння та навички у практичних ситуаціях в умовах неперобачуваних змін.</p> <p>ЗК 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 8. Навички використання інформаційних і комунікаційних та цифрових технологій.</p> <p>ЗК 9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, адаптуватися та діяти в новій ситуації.</p> <p>ЗК 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 11. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), на засадах поваги до різноманітності та мультикультурності.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>СК1. Здатність визначати, описувати характеристики організації, <i>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>, чітко та грамотно ставити цілі діяльності з використанням інноваційного управлінського інструментарію, вміти застосовувати сучасні прийоми їхнього обґрунтування в рамках реалізації функціональних завдань.</p> <p>СК2. Здатність аналізувати діяльність організації, <i>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>СК3. Здатність аналізувати й структурувати типові проблеми організації, <i>зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>, формувати проекти рішень з їх відповідним обґрунтуванням.</p> <p>СК4. Володіти техніками раціональної організації діяльності, сучасними методами планування роботи, ведення документообороту та інформаційно-аналітичного забезпечення системи управління, організації ділових перемовин.</p> <p>СК5. Здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо, використовувати принципи психології у професійній діяльності.</p> <p>СК6. Демонструвати здатність планувати та організовувати управлінську діяльність менеджерів різних рівнів управління та формування її складових.</p> <p>СК7. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань, нести відповідальність за результати діяльності.</p> <p>СК8. Здатність критично та самокритично оцінювати результати роботи, забезпечуючи їх якість.</p> <p>СК9. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності</p> <p>СК10. Здатність демонструвати лідерські якості та поведінкові навички, використовуючи сучасні методи та прийоми</p>

	<p>налагодження міжкультурних комунікацій, діагностувати причини міжкультурних конфліктів та визначати способи їх вирішення з врахуванням національних і міжкультурних особливостей.</p> <p>СК11. Демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими об'єктами, та у невизначених умовах.</p>
	Додатково до стандарту
	<p>СК 12. Здатність розуміти особливості діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, теоретичне підґрунтя управління готелями та ресторанами, демонструвати базові навички організації обслуговування споживачів.</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>ПРН 1. Знати вміти реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини, <i>а також важливість формування громадянської позиції та патріотичної свідомості кожного члена суспільства</i> в Україні.</p> <p>ПРН 2. Зберігати моральні, історичні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>ПРН 3. Знати теорії, методи і функції менеджменту, в тому числі у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 4. Описувати зміст функціональних сфер діяльності підприємств та організацій, в тому числі у сфері готельного та ресторанного бізнесу та демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування практичних рішень.</p> <p>ПРН 5. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, узагальнення показників для обґрунтування ефективних управлінських рішень із застосуванням сучасних методів менеджменту.</p> <p>ПРН 6. Демонструвати комунікаційні навички взаємодії, лідерства, командної роботи у різних сферах діяльності організації для формування ефективних рішень.</p> <p>ПРН 7. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності організації, пояснювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації</p> <p>ПРН 8. Вміти спілкуватись в усній і письмовій формі державною та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 9. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.</p> <p>ПРН 10. Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, адаптації та дії в нових умовах.</p> <p>ПРН 11. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера, бути самокритичним, проявляти вміння нести відповідальність за результатами своєї діяльності.</p>	
Додатково до стандарту	
<p>ПРН 12. Знати базові поняття з теорії управління готелями та ресторанами, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг.</p>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p><u>Розробники програми: 3 кандидата наук.</u></p> <p><u>Всі розробники є співробітниками Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету</u></p> <p><u>Гарант освітньої програми: О. А. Хитрова, к.е.н., доцент.</u></p> <p><u>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні</u></p>

	<p>працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також кваліфіковані фахівці-практики.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в. т.ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>У навчальному процесі підготовки молодших бакалаврів використовуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 навчальні корпуси; - 1 спеціалізований кабінет (кабінет менеджменту); - комп'ютерні класи; - їдальня; - доступ до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний майданчик.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний сайт ЧТЕІ ДТЕУ: http://www.chtei-knteu.cv.ua</p> <p>Точки бездротового доступу до мережі Інтернет Необмежений доступ до мережі Інтернет Система дистанційного навчання: http://www.dist.chtei-knteu.cv.ua:8080</p> <p>Бібліотека – (299,7 м² – корпус №4, 84,80 м² - корпус 1), фонд якої складає 106964 документів, із них 91817 книжкового фонду, 80470 навчальних та 12767 наукових видань, 10164 одиниць періодичних видань, 989 електронних носіїв із записом та 3994 мережевих локальних документів, що доступні користувачам бібліотеки. Бібліотечний фонд відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності: передплачуються фахові, профільні, консультаційно-дорадчі видання. Програмне забезпечення та репозитарій бібліотеки забезпечує можливість організації самостійної роботи студентів із застосуванням інноваційних методів навчання</p> <p>2 читальні зали Навчальні плани Графіки навчального процесу Навчально-методичні комплекси дисциплін Матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін Програми практичної підготовки Критерії оцінювання рівня підготовки Загальні наукові та спеціальні джерела рекреаційно-туристичного та інформаційно-цифрового спрямування, навчально-методична та монографічна література, картографічні джерела, ІТ-технології та платформи та інші. Авторські розробки професорсько-викладацького складу інституту.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Забезпечується в межах діяльності головного університету (ДТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів.</p> <p>Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ ДТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (ДТЕУ) та його відокремлених регіональних структурних підрозділів.</p>
Міжнародна кредитна	<p>Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні</p>

мобільність	<p>проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ ДТЕУ співпрацює з 27 провідними навчальними та науковими закладами Австрії, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі, Румунії, Словаччини, Чехії, Болгарії.</p> <p>Міжнародними ЗВО -партнерами ЧТЕІ ДТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова); - Старопольський університет (м. Кельце, Польща); - Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина); - Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща); - Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія); - Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія); - Економічний університет ім. Кароля Адаміцького (м. Катовіце, Польща); - Сучавський університет ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); - Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща); - Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія); - Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща); - Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидзька, Польща); - Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова); - Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова); - Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща); - Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія); - Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія); - Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща); - Стопанска Академія «Д.А.Ценов» (м.Свіштов, Болгарія).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.</p>

2.Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

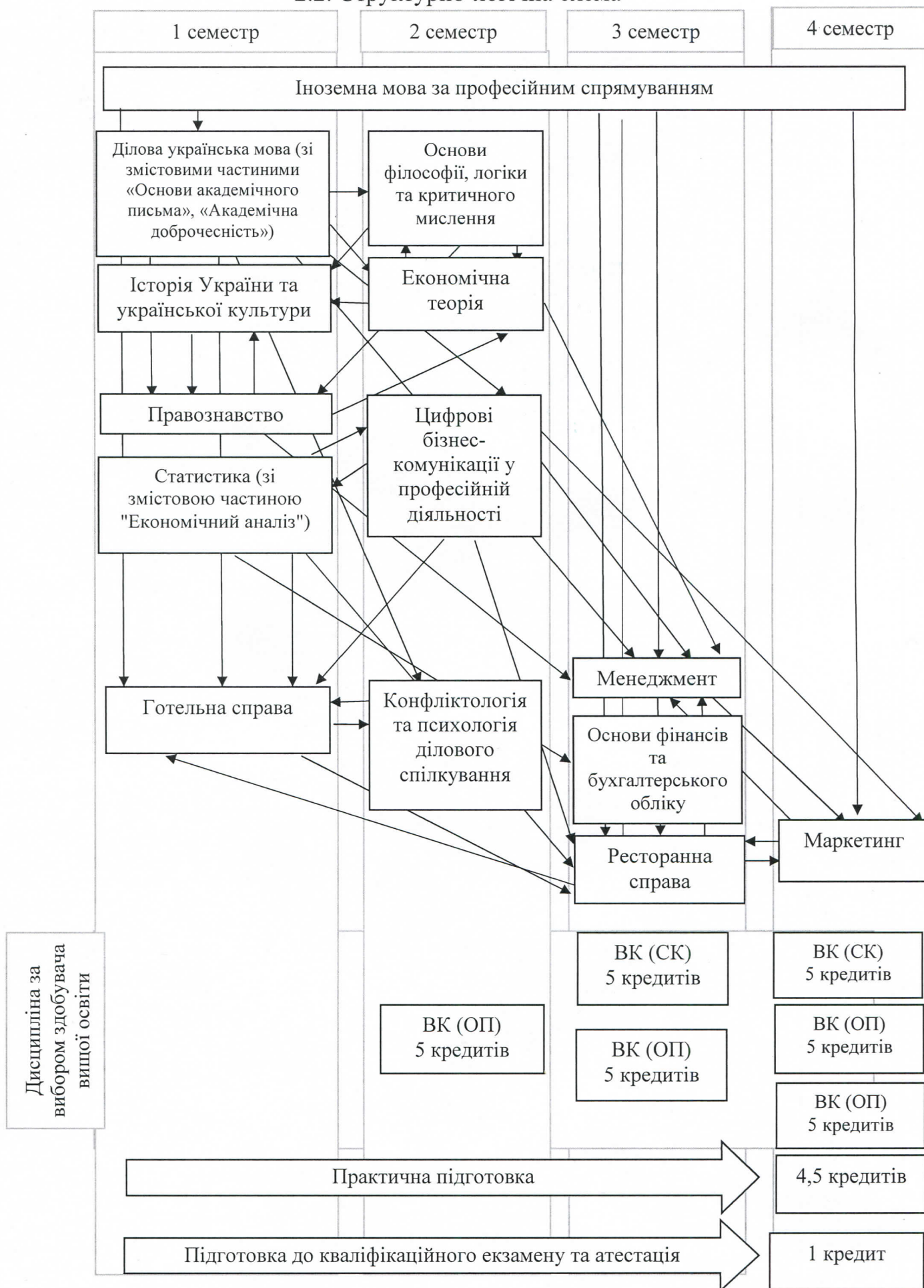
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	19,5
ОК 2	Ділова українська мова (зі змістовими частиними «Основи академічного письма», «Академічна доброчесність»)	5
ОК 3	Правознавство	5
ОК 4	Історія України та української культури	5
ОК 5	Статистика (зі змістовою частиною «Економічний аналіз»)	5
ОК 6	Готельна справа	5
ОК 7	Економічна теорія	5
ОК 8	Цифрові бізнес-комунікації в професійній діяльності	5
ОК 9	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	5
ОК10	Основи філософії, логіки та критичного мислення	5
ОК11	Менеджмент	5
ОК11.1	КР з менеджменту	
ОК12	Основи фінансів та бухгалтерського обліку	5
ОК13	Ресторанна справа	5
ОК14	Маркетинг	5
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	84,5
Рекомендовані навчальні дисципліни за вибором здобувача вищої освіти		
Перелік спецкурсів (дисциплін загальноінститутського вибору)		
ВК 1	Аналіз та планування бізнес-процесів (зі змістовою частиною «Безпека бізнесу»)	5
ВК 2	Аутсорсинг бізнесу	5
ВК 3	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	5
ВК 4	Економіка України (зі змістовою частиною «Зовнішньоекономічна діяльність підприємств і організацій»)	5
ВК 5	Етика підприємництва та соціальна відповідальність бізнесу	5
ВК 6	Етнічна кулінарія	5
ВК 7	Інтелектуальна власність	5
ВК 8	Медіаграмотність, інформаційні війни та кібербезпека	5
ВК 9	Організація виставкової діяльності	5
ВК 10	Психологія торгівлі	5
ВК 11	Публічні закупівлі	5
ВК 12	Стратегічне управління	5
ВК 13	Товарознавство (зі змістовою частиною «Безпечність товарів та послуг»)	5
ВК 14	Управління персоналом	5
ВК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5
ВК16	Фінансова стабільність	5
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 17	Ділова іноземна мова	5
ВК 18	Екскурсійна справа	5
ВК 19	Івентивний менеджмент	5

ВК 20	Інноваційний менеджмент	5
ВК 21	Контролінг	5
ВК 22	Культурна спадщина	5
ВК 23	Курортна справа	5
ВК 24	Менеджмент готелів і ресторанів	5
ВК 25	Міжнародні економічні відносини	5
ВК 26	Операційний менеджмент	5
ВК 27	Організація туризму	5
ВК 28	Організація управління підприємством	5
ВК 29	Психологія лідерства та кар'єри	5
ВК 30	Рекреологія	5
ВК 31	Світовий туризм і готельне господарство	5
ВК 32	Спеціалізований туризм	5
ВК 33	Технологія створення стартапу	5
ВК 34	HR-менеджмент готелів і ресторанів	5
Загальний обсяг вибіркового компонент:		30
Практична підготовка		
Практична підготовка		4,5
Всього практична підготовка		4,5
Атестація		
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		1
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі складання кваліфікаційного екзамену.

Кваліфікаційний екзамен має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

