

Якісний склад науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

| Прізвище, ім'я, по батькові науково-педагогічного, педагогічного, наукового працівника | Найменування посади | Освітня кваліфікація (найменування закладу, який закінчив НПП рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту) | Освітня кваліфікація (науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації (серія, номер, дата, ким виданий диплом), вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно (серія, номер, дата, ким виданий атестат)) | Професійна кваліфікація (відомості про досвід професійної діяльності (заняття) за відповідним фахом (спеціальністю, спеціалізацією) із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності), керівництво (консультування) дисертації на здобуття наукового ступеня за спеціальністю (прізвище, ім'я, по батькові дисертанта, здобутий, науковий ступінь, спеціальність, назва дисертації, рік захисту, серія, номер, дата, ким виданий диплом), наявність публікацій у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core | Відомості про підвищення кваліфікації (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі і кількість навчальних кредитів (годин) підвищення кваліфікації) | Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності) |
|--|---------------------|--|---|---|--|---|
|--|---------------------|--|---|---|--|---|

| | | | | Collection), протягом останніх п'яти років) | | |
|---|--------|---|--|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Особи, які працюють за основним місцем роботи | | | | | | |
| Антонюк Катерина Геннадіївна | Доцент | Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2018р., спеціальність - «Туризм», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Туризм» спеціалізація «Міжнародний туристичний бізнес») | Доктор філософії у галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» за спеціальністю 051 «Економіка» тема дисертації: Інвестиційна привабливість туризму в Україні, диплом Н 23 000800 від 23 червня 2023 р. (Державний торговельно-економічний університет) | | ТОВ «Туристичний оператор «Бомба-тур», довідка № 2, тема «Менеджмент в туризмі», 31 травня 2024 р. (3 кредити); ДТЕУ, сертифікат № 04/05, освітній модуль «Програма авторизованого економічного оператора ЄС: імплементація в Україні» в межах програми Еразмус+, напрямку Жан Моне, 27-31 травня 2024 р. (40 год (1,3 кредити)); Petro Mohyla Black Sea National University, certificate № 151_01052024, International Interdisciplinary Studies «European Green Dimensions», 07 травня 2024 р. (90 год / 3 кредити); Національний університет водного господарства та природокористування, сертифікат № 20240502, тема | П.п. 1. 1. Chorna N., Korzh N., Kiziun A., Onyshchuk N., Antoniuk K. The Role of Digital Technologies in the Transformation of the Tourism Business: Prospects for Development and Impact on the Country's Economy. Czech Republic. Ad Alta. Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14. Issue 1. Special Issue XXXIX. Pp. 136-140. URL : https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140139/papers/A_26.pdf (Web of Science) (особистий внесок – 1 с.) 2. Антонюк К.Г. Особливості формування антикризового менеджменту туристичних підприємств України. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2024. Вип. 1 (42). С. 54-60. URL: http://www.easterneurope-bm.in.ua/journal/42_2024/10.pdf (фахове видання) 3. Антонюк К.Г. Комплексний механізм стимулювання туристичної привабливості Вінницької області. Причорноморські економічні студії. 2024. Вип. 85. С. 130-136. URL: http://bses.in.ua/journals/2024/85_2024/25.pdf (фахове видання) 4. Антонюк К. Г. Передумови та фактори розвитку гастрономічного туризму. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор». 2024. Вип. 3 (76). С. 124-128. (фахове видання) 5. Антонюк К.Г. Методичні основи управління інвестиційною привабливістю туристичних кластерів. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління. 2023. № 9. URL: https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-12-03 (фахове видання) 6. Mazaraki A., Boiko M., Bosovska M., Okhrimenko A., Antoniuk K. The rating of Ukraine's regional tourist systems according to their investment potential. Problems and Perspectives in Management. 2022. Vol. 20 (3). Pp. 43-61. URL: https://www.businessperspectives.org/images/pdf/applications/publishing/templates/article/assets/16765/PPM_2022_03_Mazaraki.pdf (Directory of Open Access Scholarly |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>«Менеджмент в туризмі» (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи), 03 травня 2024 р. (150 год (5 кредитів));</p> <p>Академія сільського розвитку ГО «Спілка сільського зеленого туризму України», сертифікат № 8-1604/2024, онлайн тренінгові програма «Диверсифікація сільської економіки через мережу громадських консультаційних центрів туризму», 6-17 квітня 2024 р. (30 год);</p> <p>Danmarks Tekniske Universitet, certificate № 058, International Remote (Online) Scientific and Pedagogical Intership on the theme «Management of Transfer of Educational Technologies in the European Union Countries», 08 Aprile 2024 р. (6 кредитів);</p> <p>Дія. Освіта: нові навички – нові професії,</p> | <p>Resources (ROAD), Google Scholar, WorldCat, Scopus, EconBiz, SHERPA/RoMEO, Dimensions, Information Matrix for the Analysis of Journals (MIAR)) (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>7. Антонюк К.Г. Аналіз дефініції «форсайт інвестиційної привабливості туризму»: сутність та характеристика. Механізм регулювання економіки. 2022. №1-2 (95-96). С. 14-18. URL: http://mer-journal.sumy.ua/index.php/journal/article/view/72/66 (фахове видання)</p> <p>8. Мазаракі А.А., Антонюк К.Г. Характеристика публічно-приватного партнерства як ефективної форми інвестиційного забезпечення сфери туризму в Україні. Бізнес Інформ. 2021. №10. С. 50-56. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>9. Антонюк К.Г. Характеристика джерел інвестиційного забезпечення туризму в Україні. Науковий вісник Одеського національного економічного університету. 2021. №1-2 (278-279). С. 100-107. (фахове видання)</p> <p>10. Мазаракі А.А., Антонюк К.Г. Особливості формування показників інвестиційної привабливості туризму як сфери економіки. Інтелект ХХІ. 2021. №4. С. 45-49. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>11. Антонюк К.Г. Дослідження основних показників економічного розвитку України на ринку інвестицій. Економіка, управління та адміністрування. 2020. №1 (91) С. 9-14. (фахове видання)</p> <p>П.п. 4. 1. Антонюк К.Г. Екологія : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с.</p> <p>2. Антонюк К.Г. Курортна справа : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 19 с.</p> <p>3. Антонюк К.Г. Екологія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 36 с.</p> <p>4. Антонюк К.Г. Курортна справа : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 29 с.</p> <p>5. Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : завдання до практичних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм»,</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>сертифікації #C0063554370, освітній серіал «Безбар'єрність у галузі гостинності», 29 лютого 2024 р. (0,1 кредиту);</p> <p>DIRUT за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, сертифікат, підсумкова конференція проекту «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість та креативність: поширення європейського досвіду в Україні», 16-17 листопада 2023 р. (4 год);</p> <p>Vienna University of Economics and Business, certificate, онлайн тренінг «Vocational Teacher Education: Between Aspirations and Challenges» під егідою Erasmus+ проєкт, 06-08 листопада 2023 р. (18 год);</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 25/4, освітній</p> | <p>освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с.</p> <p>6. Онищук Н.В., Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : методичні рекомендації до виконання курсової роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 18 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>7. Рябенюк М.О., Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>8. Антонюк К.Г. Музеєзнавство та музейно-виставкова справа : завдання до практичних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 40 с.</p> <p>9. Чорна Н.М., Антонюк К.Г. Культурно-пізнавальний туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 20 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>П.п. 12. 1. Vivosiuk I., Antoniuk K. Structuring the economic potential of hospitality industry enterprises. Карлсруе, Німеччина. Heritage of European science: Economics, Management and Marketing, Tourism, Medicine, Biology and Ecology, Agriculture. Monographic series «European Science». Book 27. Part 4. 2024. Pp. 17-25. URL : https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/issue/view/sge27-04/sge27-04 (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>2. Антонюк К.Г. Характеристика інноваційного менеджменту в туризмі. Туристично-рекреаційна сфера: виклики сучасності : Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 22 квітня 2024 р.). Хмельницький, 2024. С. 43-44.</p> <p>3. Чорна Н.М., Антонюк К.Г. Трансформація внутрішнього туризму України під час війни: прогнозування перспективних видів туризму. Болгарія, Scientific World Journal. March 2024. Issue 24. Part 2. С. 190-195. URL:</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити);</p> <p>DIRUT за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, сертифікат, онлайн семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму та засадах збалансованості та креативності», 26 травня 2023 р. (12 год);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-05-Б-00870, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 11 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 083850, курс</p> | <p>https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj24-02/swj24-02 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>4. Антонюк К.Г. Характеристика виставкової діяльності як інструменту просування та реалізації туристичних продуктів. Organization of scientific research in modern conditions 2024 : International scientific conference (Seattle, Washington, March 21). Seattle, Washington, 2024. С. 118-120.</p> <p>5. Антонюк К.Г. Трансформація освітнього процесу в реаліях збройної агресії. Кращі практики розбудови європейських студій в умовах російської збройної агресії : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20-21 жовтня 2023 р.). Київ, 2023. С. 10-12.</p> <p>6. Антонюк К.Г. Стратегічні орієнтири розвитку сталого туризму у повоєнний період. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: ПВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 32-40. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>7. Антонюк К.Г. Характеристика основ маркетингової діяльності туристичних підприємств. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця ПВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 165-172. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>8. Лук'янець А.В., Антонюк К.Г. Перспективи розвитку СПА та велнес-туризму в Україні. Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Рр. 82–85. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>9. Антонюк К.Г. Особливості формування туристичної програми смарт-спеціалізації Вінницької області. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). Київ: ДТЕУ, 2023. С. 84-86.</p> <p>10. Антонюк К.Г. Інвестиційна привабливість туризму України як інструмент відновлення сфери послуг у повоєнний період. Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність: зб. матеріалів II Міжнар. конф. (м.</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>«Академічна доброчесність в університеті», 09 грудня 2022 р. (0,1 коедита);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000192, тема «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Туристична агенція «Love travel» (ФОП Ахмед О.П.), довідка № 12, тема: «Удосконалення практичних навичок туристичного обслуговування», 27 вересня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 11 серпня 2021 р. (1 кредит)</p> | <p>Дніпро, 18 листопада 2022 р.). Дніпро: УАН, 2022. С. 173-175.</p> <p>11. Антонюк К.Г. Перспективи використання смарт-спеціалізації у формуванні програми розвитку туризму Вінницької області. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2022. Issue № 20. Part 2. Pp. 96-100. URL : https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit20-02/meit20-02 (закордонне видання)</p> <p>12. Антонюк К.Г. Особливості формування механізму інвестиційної привабливості туризму регіонів України. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування: зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 07–08 квітня 2022 р.). Львів, 2022. С. 114-115.</p> <p>13. Антонюк К.Г. Компаративний аналіз світового досвіду формування інвестиційної привабливості туризму. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 131-136.</p> <p>14. Антонюк К.Г. Зміст та характеристика підходів до визначення інвестиційної привабливості туризму. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. матеріалів IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 14-15 квітня 2022 р.). Київ, 2022. С. 25-26.</p> <p>15. Антонюк К.Г. Характеристика способів впливу країн на інвестиційну привабливість туризму. Економіко-правові дискусії: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів, аспірантів та науковців (м. Кропивницький, 30 березня 2022 р.). Кропивницький, 2022. С. 21-23.</p> <p>16. Кізюн А.Г., Антонюк К.Г. Характеристика методів розрахунку ефективності інвестиційних проєктів у туризмі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Ч. 3. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. С. 187-195 (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>17. Антонюк К.Г. Зміст та особливості публічно-приватного партнерства. Сучасний стан та перспективи розвитку ринку послуг України : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Київ, 23 березня 2021</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>р.). Київ, 2021. С. 52-54.</p> <p>18. Антонюк К.Г. Характеристика особливостей стимулювання інвестиційного забезпечення туризму в Україні. Стан фінансово-економічної безпеки в умовах ринкових змін : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 19 березня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 9-11.</p> <p>19. Кізюн А., Антонюк К. Генеза природних ландшафтів поділля, як основа формування туристсько-рекреаційних ландшафтів. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №1. Vol. 9. Pp. 76-79. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>20. Антонюк К.Г. Характеристика суб'єктів інвестиційної діяльності сфери туризму. Modern engineering and innovative technologies. №11(3). 2020. С. 100-104. (закордонне видання)</p> <p>21. Antoniuk K., Chorna N. Theoretical aspects of travel industry investment support in Ukraine. Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). Kyiv : KNUTE. 2020. Pp. 68-71. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво здобувачем вищої освіти Субботіною О., яка отримала Диплом II ступеня за перемогу у III Всеукраїнському студентському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2021 р.)</p> <p>2. Керівництво студентським науковим гуртком «Простір дослідження туризму та гостинності».</p> <p>П.п. 19. 1. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> <p>2. Член ГС «Всеукраїнська асоціація гідів» (посвідчення № 0542 від 31.01.2024 р.)</p> <p>3. Членкиня ГО «Educators and Scholars International Foudation» №ES2335 (посвідчення від 01.08.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------------------------|--------|--|--|--|---|---|
| Божок Олександр Сергійович | Доцент | Національний університет харчових технологій (2005 р., спеціальність - «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо- концентратів», кваліфікація – спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо- концентратів) | Кандидат технічних наук, спеціальність – 05.18.01 – Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських івиробів та харчових концентратів, тема дисертації: Удосконалення технології жувальної карамелі спеціального призначення, диплом ДК № 043432 від 26 червня 2017 р. (Національний університет харчових технологій МОН України) | Досвід практичної роботи: У 2005-2018 рр. працював на ВАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика» (на посадах інженера- технолога, майстра- технолога, майстром дільниці). У 2018 р. працював у ТОВ «Натуральні продукти (на посаді начальника виробничого відділу). У 2018-2020 рр. працював у ТОВ «КБФ» (на посаді начальника зміни). У 2020-2023 рр. працював у ТОВ «Альпініон» (на посаді технолога). | | П.п. 20. У 2005-2018 рр. працював на ВАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика» (на посадах інженера-технолога, майстра-технолога, майстром дільниці). У 2018 р. працював у ТОВ «Натуральні продукти (на посаді начальника виробничого відділу). У 2018-2020 рр. працював у ТОВ «КБФ» (на посаді начальника зміни). У 2020-2023 рр. працював у ТОВ «Альпініон» (на посаді технолога). |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------------|---------------------|--|--|---|--|---|
| Вівсюк Ірина Олександрівна | Старший викладач | Вінницький торговельно- економічний інститут КНТЕУ (2018р., спеціальність - «Готельно- ресторанна справа», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно- ресторанна справа») | Доктор філософії у галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» за спеціальністю 051 «Економіка» тема дисертації: Економічний потенціал підприємства готельного господарства, диплом Н 24 000925 від 20 лютого 2024 р. (Державний торговельно- економічний університет) | | ГО «Прогресивні», сертифікат № ПВ- 0745, курс підвищення кваліфікації «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит) Вінницький національний аграрний університет, сертифікат НВ № 177/23, тема «Готельна справа» (по кафедрі менеджменту зовнішньоекономіч ної діяльності, готельно- ресторанної справи та туризму), 27 квітня 2023 р. (3 кредити); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-09-Б- 03483, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 16 квітня 2023 р. (1 кредит); Готельно- | П.п. 1. Вівсюк І.О. Особливості структуризації економічного потенціалу підприємства готельного господарства. Економіка і регіони. 2024. № 1 (92). С. 109-114. URL: https://journals.nupp.edu.ua/eir/article/view/3316 (фахове видання) 2. Вівсюк І.О. Стресостійкість економічного потенціалу підприємства готельного господарства. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління. 2023. №10. DOI: https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-10-12-01 . URL: https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-10-12-01/2023-10-12-01 (фахове видання) 3. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus. Rev. 2023. Vol. 11(3). e0810. URL: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 4. Вівсюк І.О. Динаміка трудових ресурсів в закладах готельного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. №1(5). С. 10-14. URL: https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/37 (фахове видання) 5. Гуменюк В., Казюка Н., Маланюк Т., Вівсюк І., Бетлей А. International hotel and tourism business: anti-crisis management aspects. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії і практики. №1 (42). 2022. С. 493-501. URL: https://doi.org/10.55643/fcaptp.1.42.2022.3738 (Web of Science, Index Copernicus) (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.) 6. Вівсюк І.О. Структурно-динамічний розвиток готельних підприємств. Причорноморські економічні студії. 2022. №73. С. 134-140. URL : http://bses.in.ua/journals/2022/73_2022/23.pdf (фахове видання) 7. Роскладка Н.О., Вівсюк І.О. Методичні підходи до оцінювання економічного потенціалу підприємства готельного господарства. Економіка та суспільство. 2021. №34. URL : |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 3, тема: «Готельна справа», 31 березня 2023 р. (3 кредити);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 10 березня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 087500, курс «Академічна доброчесність в університеті», 10 березня 2023 р. (0,1 кредита);</p> <p>The Jan Kochanowski Universit, certificate of Participing in the International Scientific Conference «Digitalization of the economy as a factor in the sustainable development of the state» (September 23-24, 2022. Kielce, Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6 кредита);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат</p> | <p>https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/989 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>8. Роскладка Н.О., Вівсюк І.О. Сутність та структура економічного потенціалу підприємства готельного господарства. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. 2021. Вип. 47. С. 14-21. (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>П.п. 4. 1. Вівсюк І.О. Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>2. Чорна Н.М., Вівсюк І.О. Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>3. Вівсюк І.О. Готельна справа : завдання до практичних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 82 с.</p> <p>4. Швець В.В., Вівсюк І.О. Дизайн : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 19 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>5. Вівсюк І.О. Ресторанна справа : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 33 с.</p> <p>6. Онищук Н.В., Вівсюк І.О. Готельна справа : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», освітня програма «Готельно-ресторанна</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | <p>TQOJAG-CE000124, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит)</p> | <p>справа», «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 75 с. (особистий внесок – 37 с.)</p> <p>7. Чорна Н.М., Швець В.В., Вівсюк І.О. Дизайн : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 23 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>П.п. 12. 1. 1. Vivsiuk I., Antoniuk K. Structuring the economic potential of hospitality industry enterprises. Карлсруе, Німеччина. Heritage of European science: Economics, Management and Marketing, Tourism, Medicine, Biology and Ecology, Agriculture. Monographic series «European Science». Book 27. Part 4. 2024. Pp. 17-25. URL : https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/issue/view/sge27-04/sge27-04 (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>2. Вівсюк І.О. Оцінка фінансової складової економічного потенціалу готельного підприємства. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукр. наук.-практ. Інтернет–конф. (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 7-16. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>3. Вівсюк І.О. Оцінка трудової складової економічного потенціалу готельного підприємства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 172-179. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>4. Вівсюк І.О., Мазуркевич І.О. The influence of advertising activities on the image of a hotel enterprise. Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Pp. 108–112. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>5. Вівсюк І.О. Діяльність закладів готельного господарства в умовах воєнного стану. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). Київ : ДТЕУ, 2023. С. 38-40.</p> <p>6. Вівсюк І.О. Оцінка конкурентоспроможності підприємств готельного господарства. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7</p> |
|--|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>квітня 2023 р.). Київ: Київський національний університет культури і мистецтв, 2023. С. 54-56.</p> <p>7. Вівсюк І.О. Цифрові технології в освітньому процесі як чинник збереження контингенту здобувачів в умовах війни. Професійна компетентність педагога в умовах оновлення змісту освіти та вимог ринку праці (з акцентом на особливості воєнного часу): зб. тез доповідей VI Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 26 січня 2023 р.). Вінниця: ВТЕК ДТЕУ, 2023. С. 109-110.</p> <p>8. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 91-93. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>9. Вівсюк І.О. Структуризація економічного потенціалу підприємства готельного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 137-142.</p> <p>10. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Перспективні напрямки формування лояльності споживачів кав'ярень в сучасних умовах. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. матеріалів Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 78-81. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>11. Вівсюк І. О. Вплив індустрії гостинності на формування ВВП країни. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: зб. матеріалів XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 24-25 березня 2022 р.). Київ, 2022. С. 215-218.</p> <p>12. Вівсюк І.О. Динаміка розвитку сфери готельного господарства. Сучасні тенденції та суперечності розвитку світової економіки та бізнесу : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю. (м. Київ, 25 січня 2022 р.). Київ: МАУП, 2022. С. 232-235.</p> <p>13. Мазуркевич І. О., Вівсюк І. О. Сутність потенціалу підприємств готельного бізнесу. Теоретичні та практичні аспекти соціально-економічних наукових досліджень: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 30 жовтня 2020 р.). С. 175-177. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>14. Вівсюк І.О. Сутність діагностики економічного</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>потенціалу підприємства готельного господарства. Світовий та вітчизняний досвід функціонування туристичних дестинацій: зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Харків, 30 жовтня 2020 р.). С. 173-175.</p> <p>15. Вівсюк І.О. Діяльність підприємств готельного господарства в умовах пандемії COVID-19. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production. Prague, April 24, 2020. Pp. 157-158 (закордонне видання).</p> <p>16. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Сутність та складові потенціалу підприємств готельного бізнесу. Modern paradigms in the development of the national and world economy. Chişinau, Republic of Moldova. 30-31 October 2020. С. 186-189. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>17. Вівсюк І.О., Роскладка Н.О. Економічний потенціал підприємства готельного господарства: теоретичний аспект. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: зб. матеріалів XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 19-20 березня 2020 р.). С. 23-25. (особистий внесок – 1 с.).</p> <p>П.п. 14. Керівництво здобувачем вищої освіти Губрій В., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у Міжнародному студентському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2024 р.)</p> <p>П.п. 19. 1. Учасник ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (свідоцтво від 01 січня 2022 р.) 2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------------------|---------------------|--|---|---|---|--|
| Іваніщева Ольга Анатоліївна | Старший викладач | Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського (1999р., спеціальність - «Трудове начання», кваліфікація - вчитель трудового навчання та обслуговуючої праці); Вінницький торговельно- економічний інститут КНТЕУ (2020р., спеціальність - «Харчові технології», ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології») | | | <p>ДТЕУ, сертифікат № 36/4, освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 05170, онлайн-зустріч «Маркувння харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-06-Б-09621, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 15 січня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084190, курс «Академічна доброчесність в університеті», 15</p> | <p>П.п. 1. 1. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxIYmreGbtKyr_GnєOn98Fjq_XJ/view (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol.16. 2022. Pp. 705-720. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>3. Калініна Г.П., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування вибору рослинної сировини для розробки йогуртового десерту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. Вип. 6. С. 68-73. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодоців шляхом використання регіональної сировини. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2022. № 1. С. 95-100. URL: http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/133/1</p> |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>грудня 2022 р. (0,1 кредиту);</p> <p>Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 10, тема «Організація ресторанного господарства», 24 листопада 2022 р. (3 кредиту);</p> <p>Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 174/22, тема «Організація ресторанного господарства» (по кафедрі менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму), 21 листопада 2022 р. (3 кредиту);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 14 листопада 2022 р. (1 кредит)</p> | <p>25 (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>6. Vlasenko I., Semko T., Ivanishcheva O. Functioning analysis of meat processing industry in modern conditions on the example of Ukraine. Technology Audit and Production Reserves. Ukraine. 2021. 2/4 (58). Pp. 12-15. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>7. Власенко І.Г., Семко Т.В. Іваніщева О.А. Оцінка біологічної безпечності м'ясної сировини при прийманні на м'ясопереробне підприємство. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. 2021. Т. 9. №16. С. 49-56. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>8. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2021. Vol. 15. URL: https://doi.org/10.5219/1688 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>9. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Вип. 12. Том 2. С. 215-228. URL: https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27628.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>П.п. 3. Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях.: навч. посіб. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с. (обсяг – 14,24 друк. арк.; особист. внесок – 7,0 друк. арк.)</p> <p>П.п. 4. 1. Іваніщева О.А. Кондитерське та пекарське мистецтво : робоча програма, усі галузі та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с. 2. Іваніщева О.А. Організація ресторанного господарства : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2023. 33 с. 3. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Інноваційні технології</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>ресторанної продукції» робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с. (особистий внесок – 15,5 с.)</p> <p>4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Інноваційні технології ресторанної продукції : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с. (особистий внесок – 12,5 с.)</p> <p>5. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 57 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 30 с. (особистий внесок – 7,5 с.)</p> <p>7. Іваніщева О.А. Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 20 с.</p> <p>8. Іваніщева О.А. Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 20 с.</p> <p>9. Іваніщева О.А. Організація роботи сомельє : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 22 с.</p> <p>10. Чорна Н.М., Іваніщева О.А. Кейтеринг : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 27 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>11. Іваніщева О.А. Основи кулінарії : методичні</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с.</p> <p>12. Чорна Н.М., Іваніщева О.А. Основи кулінарії : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 26 с. (особистий внесок – 20 с.)</p> <p>13. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Кейтеринг : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 25 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>14. Чорна Н.М., Іваніщева О.А. Етнічна кулінарія : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 27 с. (особистий внесок – 13,5 с.)</p> <p>15. Чорна Н.М., Швець В.В., Іваніщева О.А. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 23 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>16. Чорна Н.М., Іваніщева О.А. Організація роботи сомельє : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 21 с. (особистий внесок – 15 с.)</p> <p>17. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технології ресторанної продукції : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 32 с. (особистий внесок – 16 с.)</p> <p>18. Іваніщева О.А. Етнічна кулінарія : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 29 с.</p> <p>19. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>«бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 14 с. (особистий внесок – 7 с.)</p> <p>П.п. 12. 1. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження шляхів забезпечення якості сиров'ялених ковбас у процесі зберігання. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 112-115. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>2. Іваніщева О.А. Дослідження можливостей фахового становлення сомельє в Україні. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 78-86. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>3. Іваніщева О.А. Обґрунтування вибору SOUS VIDE-апаратів для забезпечення технологічного процесу виробництва ресторанної продукції за SOUS VIDE-технологією. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 180-187. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технологій виробництва сушених курячих слайсів шляхом використання інноваційного соусу «шою». Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 21 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С.102-104. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>5. Рябенька М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. Scientific World Journal. 2023. Issue 19. Part 2. Pp. 38-42. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Аналіз якості питної води для задоволення потреб населення у м. Вінниці в умовах воєнного стану. Вода в харчовій промисловості: зб. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>92-94. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>7. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Крафтове виробництво сиру: процес адаптації до європейського сироваріння. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ: НУХТ, 2022. С. 52-54. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>8. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Обґрунтування удосконалення рецептури плодово-ягідного зефіру шляхом додавання рослинного білка. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : зб. матер. міжн. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15-16 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>9. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 122-124. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>10. Іваніщева О.А. Застосування THERMOMIX у технологічному процесі приготування нетрадиційного гумусу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 149-157.</p> <p>11. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>12. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технології кисломолочного сиру функціонального призначення. Current trends in the development of modern scientific thought: The I International Scientific and Practical Conference (Haifa, Israel, September 27–30 2022). Haifa, 2022. Pp. 508-511. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>13. Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. Молодий вчений. 2021. № 5 (93). С. 159-163. (особистий внесок – 2 с.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>14. Іваніщева О.А. Аналіз біологічних факторів ризику як напрямок функціонування НАССР. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. ІХ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Ч. 3. Вінниця, 2021. Ч. III. С. 174-187.</p> <p>15. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасні гігієнічні вимоги до питної води. Вода в харчовій промисловості: Зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25–26 березня 2021 р.). Одеса: ОНАХТ, 2021. С. 136-137. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>16. Семко Т., Іваніщева О. Правові основи безпечності м'ясних продуктів в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №2. Vol. 9. Pp. 36-39. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>17. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Проблеми та перспективи крафтового сироваріння на Вінниччині. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2020. №4. Vol. 8. Pp. 88–91. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>18. Іваніщева О.А., Пахомська О.В., Особливості провадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. Молодий вчений. 2020. № 9 (85). С. 98-101. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 14. Керівництво здобувачами вищої освіти Десятник А., Проценко В., Петрущак Д., Коваленком С., Коноваловим М., які стали призерами ІV Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-2019» (с. Бояни Чернівецької обл., 2019 р.).</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.) 2. Член ГС «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво-2022, № 268) 3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.) 4. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----------------------|--------|---|--|---|---|--|
| Кізюн Алла Григорівна | Доцент | Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Островського (1991р., спеціальність - «Географія і біологія», кваліфікація - вчитель географії і біології); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2011р., спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація - спеціаліст з економіки підприємства) | Кандидат географічних наук, спеціальність - 11.00.11 - Конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів, тема дисертації: Сільські ландшафти Поділля, диплом ДК № 000963 від 22 грудня 2011 р. (Київський національний університет імені Тараса Шевченка МОНМС України), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат 12 ДЦ № 038248 від 3 квітня 2014 р. (атестаційна колегія МОНМС України) | | ДНУ «Український інституту науково-технічної експертизи та інформації», сертифікат, онлайн семінар з підвищенням кваліфікації «Академічна доброчесність в сучасній освіті, науці і практиці», 23 квітня 2024 р. (3 год); Дія. Освіта: нові навички – нові професії, сертифікат #C0063627543, освітній серіал «Безбарерність у галузі гостинності», 02 березня 2024 р. (0,1 кредиту); USAID, ANTRIM, Асоціація індустрії гостинності України, ВУМ, сертифікат № 101490, курс «Створення ефективних DMO для туристичного розвитку територій», 07 листопада 2023 р. (0,65 кредитів); ГО «Profi Club», сертифікат № 06256, онлайн- | П.п. 1. 1. Chorna N., Korzh N., Kiziun A., Onyshchuk N., Antoniuk K. The Role of Digital Technologies in the Transformation of the Tourism Business: Prospects for Development and Impact on the Country's Economy. Czech Republic. Ad Alta. Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14. Issue 1. Special Issue XXXIX. Pp. 136-140. URL : https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140139/papers/A_26.pdf (Web of Science) (особистий внесок – 1 с.) 2. Кізюн А. Г. Ландшафтні осередки екстремального туризму: зарубіжний досвід та розбудова в Україні. Ландшафтознавство. ВДПУ імені Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2023. №4 (2). С. 79-84. https://doi.org/10.31652/2786-5665-2023-4-79-84 (фахове видання) 3. Кізюн А. Г., Канський В. С., Канська В. В. Система «ландшафт – екстремальний туризм»: регіональні аспекти. Ландшафтознавство. ВДПУ імені Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2024. №5(1). С. 29-36. https://doi.org/10.31652/2786-5665-2024-5-29-36 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 4. Денисик Г., Кізюн А., Война І. Регіональні особливості розвитку екстремального туризму у межах Поділля. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Географія. 2023. № 1. Том 54. С. 115-122. DOI: https://doi.org/10.25128/2519-4577.23.1.12 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.) 5. Денисик Г., Кізюн А., Воловик В., Атаман Л., Денисик Б. Зарубіжний досвід розвитку екстремального туризму та його впровадження в Україні. Науковий вісник Чернівецького університету: Географія. 2023. Вип. 842. С. 25-32. DOI: https://doi.org/10.31861/geo.2023.842.25-32 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.) 6. Денисик Г.І., Кізюн А.Г., Канський В.С. Белігеративні ландшафти України. Український географічний журнал (Ukrainian Geographical Journal). 2023. No 3. Pp. 23-34. URL: https://ukrgeojournal.org.ua/uk/node/787 (Scopus) (особистий внесок – 4 с.) 7. Denysyk H., Kiziun A., Ataman L., Voina I., Chyzh O. Anthropogenization and rational use of the streambed and |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>зустріч «Інклюзивність та безбарерність у ресторанно-готельному бізнесі», 15.09.2023 р. (2 год);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084192, курс «Академічна доброчесність в університеті», 15 грудня 2022 р. (0,1 кредита);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-05-Б-02513, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 11 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>The Jan Kochanowski Universit, certificate of Participing in the International Scientific Conference «Digitalization of the economy as a factor in the sustainable development of the state» (September 23-24, 2022. Kielce, Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6</p> | <p>the floodplain of the Southern Bug. Journal of Geology Geography and Geocology. 2023. Vol. 32. No 3. Pp. 488-494. URL: https://geology-dnu.dp.ua/index.php/GG/article/view/1035 (Web of Science) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>8. Кізюн А.Г., Гуцал Л.А., Цуркан І.М. Аналіз розвитку індустрії туризму в Україні в умовах російсько-української війни. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 79-87. URL: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1406 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>9. Кізюн А.Г. Екстремальний туризм в антропогенних ландшафтах Поділля. Ландшафтознавство. Вінниця: ВДПУ імені Михайла Коцюбинського. 2023. № 3(1). С. 80-86. DOI: https://doi.org/10.31652/2786-5665-2023-3-80-86 (фахове видання)</p> <p>10. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU Countries' Tourism and Hospitality Industry. Sport and Tourism Central European Journal. 2023. № 6(2). Pp. 133–151. (Scopus) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>11. Kiziun A., Yakymenko-Tereshchenko N., Hrabar M., Brytvienko A., Medvid L. Digital Tools for Management of Innovative Activities of Tourism Enterprises: Ukrainian Analysis of Wartime Challenges. International Journal of Organizational Leadership. Vol. 12. First Special Issue. 2023. Canada. Pp. 4-19. DOI:10.33844/IJOL.2023.60362. URL: https://ijol.cikd.ca/article_60677.html (Web of Science) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>12. Кізюн А. Аналітичний огляд глобальних туристично-рекреаційних ресурсів та їх вплив на розвиток міжнародного туризму. Академічні візії. Львів: ЛУБІП. 2023. № 17. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/503. DOI:http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.8251837 (фахове видання).</p> <p>13. Kiziun A., Denysyk H., Kanska V., Ataman L., Kravtsova I. Garden and park landscapes in the tourist and recreational activities of Central Europe. Modern Science: scientific journal. Praha, 2022. № 3. С. 46-55. URL: https://drive.google.com/file/d/1A45peNBOP7QNH1rZYpNXv9Z6wnU6gf9/vie (фахове, закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>кредита);</p> <p>Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, HVD Hotels EAD, сертифікат № 276/05.03.2022, тема «Modern metods and trends of tourist complexes management: European experience», 5 березня 2022 р. (6 кредитів);</p> <p>Приватне підприємство «ТА «ДІОЛ ТУР», довідка № 11, тема «Туристичне обслуговування», 15 листопада 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, сертифікат № НВ 02125094/030-21 БО, тема «Туристичні дисципліни (по кафедрі географії)», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Онлайн платформа</p> | <p>14. Кізюн А.Г. Екстремальні види туризму у повсякденній діяльності місцевих громад. Географія та туризм. 2022. № 67. С. 18-24. URL: http://www.geolgt.com.ua/images/stories/zbirnik/vipusk67/v673.pdf (фахове видання)</p> <p>15. Кізюн А.Г. Тенденції розвитку інформаційних технологій в міжнародному туризмі в епоху інтеграційних процесів. Причорноморські економічні студії. 2022. Вип. 74. С. 256-260. URL: http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/40.pdf (фахове видання)</p> <p>16. Kiziun A., Maslihan O., Tereshchuk O., Hutsol A. Management of quality-of-service production in the clusters of tourism and hotel-restaurant business. Агросвіт. 2022. № 17-18. С. 20-25. DOI: 10.32702/2306-6792.2022.17-18.20. URL: https://nauka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/459/464 (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>17. Кізюн А.Г. Тенденції розвитку світового екстремального туризму: проблеми та перспективи. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 29. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/561/537 (фахове видання).</p> <p>18. Кізюн А.Г., Денисик Г.І., Атаман Л.В., Канський В.С., Шмагельська М.О. Регіональні конструктивно-географічні дослідження у господарській діяльності місцевих громад. Вісник Одеського національного університету. Серія: Географічні і геологічні науки. Том 26. № 1(38). 2021. С. 94-104 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>19. Кізюн А.Г., Денисик Г.І., Мезенцев К.В., Антіпова Є.А. Географія повсякдення: просторове різноманіття повсякденного життя. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія: Геологія. Географія. Екологія. Вип. 52. Харків, 2020. С. 130-138 (Web of Science, WorldCat, BASE (Bielefeld Academic Search Engine), ResearchBible, TIB/UB (German National Library of Science and Technology, University Library Hannover), SBB (Staatsbibliothek zu Berlin), Ulrich's Periodicals Directory, EBSCO, Index Copernicus, Web of Science (Emerging Sources Citation Index (ESCI)). (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>20. Кізюн А.Г., Денисик Г.І., Воловик В.М., Яцентюк Ю.В. Моделі сакрального простору. Вісник</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>«Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 11 серпня 2021 р. (1 кредит)</p> | <p>Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія: Геологія. Географія. Екологія. Вип. 53. Харків, 2020. С. 113-123. (особистий внесок – 3 с.) (Web of Science, WorldCat, BASE (Bielefeld Academic Search Engine), ResearchBible, TIB/UB (German National Library of Science and Technology, University Library Hannover), SBB (Staatsbibliothek zu Berlin), Ulrich's Periodicals Directory, EBSCO, Index Copernicus, Web of Science (Emerging Sources Citation Index (ESCI)) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>21. Кізюн А.Г. Розвиток екстремального туризму в межах Подільських Товтр. Вісник КНУ імені Тараса Шевченка. Серія: Географія. Вип. 1/2 (76/77). 2020. С. 78-81. (фахове видання)</p> <p>П.п. 4. 1. Кізюн А.Г. Туристичне краєзнавство : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 34 с.</p> <p>2. Кізюн А.Г. Туристичне краєзнавство : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 44 с.</p> <p>3. Кізюн А.Г. Організація туризму : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 39 с.</p> <p>4. Кізюн А.Г. Організація туризму : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 34 с.</p> <p>5. Кізюн А.Г. Туристичне країнознавство : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>ДТЕУ, 2024. 71 с.</p> <p>6. Кізюн А.Г. Туристичне країнознавство: робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 43с.</p> <p>7. Кізюн А.Г. Міжнародний туризм: робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 38 с.</p> <p>8. Кізюн А.Г. Міжнародний туризм: методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 52 с.</p> <p>9. Кізюн А.Г. Рекреалогія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 19 с.</p> <p>10. Кізюн А.Г. Велнес-туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 19 с.</p> <p>11. Кізюн А.Г., Антонюк К.Г. Культурно-пізнавальний туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 26 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>П.п. 7. Офіційний опонент кандидатської дисертації Цесьців Діани Степанівни на тему «Геопросторова організація туристичних ресурсів Вінницької області» (11.00.11 – Конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів). Спеціалізована вчена рада К 32.015.08 Волинського національного університету імені Лесі Українки (2021 р.)</p> <p>П.п. 12. 1. Kiziun A., Pecheniuk A. Postmodern Transformations of Tourism Development. Montreal, Canada. Mountain Ecosystems and Resources Management. The Grassroots Institute 2023. Vol. 1. Pp. 417-430. DOI: https://doi.org/10.33002/mount.a/23 (закордонне видання) (особистий внесок – 7 с.)</p> <p>2. Кізюн А.Г. Ландшафти воєнного походження: термінологія та їх використання у туризмі. Війна та</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>туризм: зб. матер. міжн. наук.-практ. конф. (м. Київ, 11 листопада 2022 р.), Київ : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 232-234.</p> <p>3. Кізюн А.Г. Формування бренду туристичної дестинації як фактор регіональної політики. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (19 жовтня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 94-102. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>4. Кізюн А.Г. Аналіз міжнародного туристичного ринку: регіональний аспект. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 188-195. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>5. Чорна Н.М., Кізюн А.Г. Природні ресурси в подієвому туризмі: місце та значення. Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Pp. 86-91. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>6. Kiziun A. Essence, key principles of cluster management virtualization in the service sphere and cloud migration of cluster members. Services sphere cluster management: virtualization and methodological aspects: collective monograph. Odesa: KUPRIENKO SV, 2023. №23. Vol. 1. Pp. 75-104. URL: https://uasymp.promonograph.org/index.php/sua/issue/view/sua23-01/sua23-01 DOI: 10.30888/ 2663-5569.2023-23-01 (закордонне видання)</p> <p>7. Kiziun A. Organizational principles of management in the service sphere cluster. Services sphere cluster management: virtualization and methodological aspects: collective monograph. Odesa: KUPRIENKO SV, 2023. №23. Vol. 1. Pp. 6-20. URL: https://uasymp.promonograph.org/index.php/sua/issue/view/sua23-01/sua23-01 DOI: 10.30888/ 2663-5569.2023-23-01 (закордонне видання)</p> <p>8. Коршманюк А.В., Кізюн А.Г. Туристична політика України на сучасному етапі. Туризм: наука, освіта, практика: зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). Рівне, 2023. С. 142-143. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>9. Денисик Г., Атаман Л., Кізюн А. Ландшафти</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>воєнного походження: термінологія та їх використання у туризмі. Війна та туризм: зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 11 листопада 2022 р.). Київ, 2022. С.232-234. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>13. Кізюн А.Г. Фактори розвитку подієвого туризму в мегаполісах: проблеми та перспективи. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 157-165.</p> <p>10. Кізюн А.Г. Особливості ризиків інноваційної діяльності підприємств туристичної сфери. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. тез доп. Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 5-8. (закордонне видання)</p> <p>11. Кізюн А.Г., Паламарчук А.В. Основні поняття та загальна сутність комунікацій в туризмі. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 21 вересня 2022 р.). Львів, 2022. С. 187-189. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>12. Pecheniuk A., Kiziun A. Postmodern Transformations of Tourism Development. Journal of Policy & Governance. Vol. 02(01). June 2022. The Grassroots Institute. Montreal, Canada. 2022. Pp.11-20. URL : https://www.grassrootsjournals.org/jpg/0201m00289.html# (закордонне видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>13. Denysyk G., Kanska V., Ataman L., Kravtsova I., Kiziun A. Garden and park landscapes in the tourist and recreational activities of Central Europe. Czech Republic. Modern Science: scientific journal. 2022. № 3. С. 46-55. URL: https://drive.google.com/file/d/1A45peNBOP7QNHi1rZYpNXv9Z6wnU6gf9/view (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Денисик Г.І., Кізюн А.Г., Денисик Б.Г. Туризм в антропогенному ландшафті. Туризм у ландшафті, ландшафт у туризмі: зб. матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Вінниця, 25-26 травня 2022 р.). Вінниця: ВДПУ імені М. Коцюбинського, 2022. С. 3-5. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>15. Кізюн А.Г., Денисик Г.І. Екстремальний туризм у межах Середнього Побужжя (Гайворонський осередок).</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Туристичний бренд як чинник формування позитивного іміджу Гайворонської міської територіальної громади: зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Гайворон, 21 травня 2022 р.). Гайворон, 2022. С. 59-63. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>16. Чорна Н., Кізюн А. Фестивалі як інструмент підвищення туристичної привабливості Вінниччини. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10. No. 1/2022. Pp. 39-41. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>17. Кізюн А.Г. Значення туристичного брендингу дестинації для підвищення конкурентоспроможності. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 63-65.</p> <p>18. Кізюн А.Г., Білоцька О.І. Аналіз ринку споживачів в туристичній сфері. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 49-51. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>19. Кізюн А.Г., Антонюк К.Г. Характеристика методів розрахунку ефективності інвестиційних проєктів в туризмі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 187-195. (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>20. Кізюн А., Антонюк К. Генеза природних ландшафтів поділля, як основа формування туристсько-рекреаційних ландшафтів. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №1. Vol. 9. Pp.76-79. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>21. Кізюн А.Г. Роль зеленого туризму в процесі розвитку екстремального туризму на Поділлі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Ч. 3. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 188-195.</p> <p>22. Кізюн А.Г. Природні та соціально-економічні передумови виникнення екстремального туризму в світі та Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 8. No. 3/2020. Pp. 95-97. (закордонне видання)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>П.п. 14. Керівництво дискусійним клубом «Індустрія гостинності та туризму».</p> <p>П.п. 19. 1. Учасник ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат від 12 листопада 2021 р.) 2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.) 3. Членкиня ГО «Прогресильні» (сертифікат № 0387/23).</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------|--------|--|---|---|---|--|
| Крижак Лілія Миколаївна | Доцент | Український державний університет харчових технологій (2000р., спеціальність - «Технологія зберігання, консервування та переробки молока», кваліфікація - спеціаліст з технології збереження, консервування та переробки молока); Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ (2023 р., освітня програма Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська, кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр галузь знань 03 Гуманітні науки спеціальність 035 Філологія спеціалізація 035.041 Германські мови та літератури (переклад | кандидат технічних наук, спеціальність - 05.18.04 - Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, тема дисертації: Удосконалення технології йогурту функціонального призначення з використанням ехінацеї пурпурової, диплом ДК № 037540 від 1 липня 2016 р. (Одеська національна академія харчових технологій МОН України) | | ДТЕУ, сертифікат № 43/4, освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити); ГО «Profi Club», сертифікат № 05254, онлайн-зустріч «Маркування харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-07-Б-07460, курс «Цифрові інструменти Google для освіти». Базовий рівень, 12 лютого 2023 р. (1 кредит); Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084308, курс «Академічна доброчесність в | П.п. 1. 1. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGx1YmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.) 2. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. Pp. 705-720. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravarinarstvo/article/view/1778 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.) 3. Калініна Г.П., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування вибору рослинної сировини для розробки йогуртового десерту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. Вип. 6. С. 68-73. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.) 4. Крижак Л.М. Перспективне використання плодів садової ірги (Amelanchier medic) у харчовій промисловості. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 227-234. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/zm.pdf (фахове видання) 5. Крижак Л.М. Антоціани із квітів Clitoria ternatea. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2022. № 1(305). С. 269-272. URL : http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?cat=62 (фахове видання) 6. Крижак Л.М. Виділення антоціанів (пігментів) методом оптимального підбору екстракції кліторії |

| | | | | | |
|--|--|------------------------------|--|--|--|
| | | включно), перша – англійська | | <p>університеті», 19 грудня 2022 р. (0,1 кредита);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 17 листопада 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Приватне підприємство «Фірма «Зерно», довідка, тема «Обладнання харчових виробництв», 04 квітня 2022 р. (3 кредити);</p> <p>Білоцерківський національний аграрний університет, свідоцтво СПК 00493712/000115-22, тема «Обладнання харчових виробництв», 04 березня 2022 р. (3 кредити);</p> <p>Національний університет харчових технологій, сертифікат № 375/34д, тема «Безпечність</p> | <p>трійчастої (<i>Clitoria ternatea</i>). Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. №2. С. 24-31. URL : https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/179 (фахове видання)</p> <p>7. Крижак Л.М., Калініна Г.П. Метабіотики – розвиток пробіотичної концепції. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва : зб. наук. пр. №1 (170). 2022. С. 136-144 URL : https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyku/pererobka/kryzhak_1_2022.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>8. Крижак Л.М. <i>Clitoria ternatea</i> - джерело функціонального компонента для збагачення йогуртів. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2022. № 2(307). С. 182-187. URL : http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?cat=65 (фахове видання)</p> <p>9. Крижак Л.М. Ультразвукові технології у харчовій промисловості. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 1. С. 200-215. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27884.pdf (фахове видання)</p> <p>10. Kryzhak L., Petliuk L. New probiotic culture strains in the production of fermented dairy products. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 2. № 1(305). С. 301-310. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27887.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>11. Крижак Л.М. Роль інновацій та інноваційного процесу в розвитку харчової промисловості України. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Вип. 11. Том 2. С. 304-314. URL : http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/20 (фахове видання)</p> <p>П.п. 4. 1. Крижак Л.М. Сучасні дослідження харчової науки : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.</p> <p>2. Крижак Л.М. Сучасні дослідження харчової науки : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС</p> |
|--|--|------------------------------|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>харчових продуктів – законодавчі вимоги та системи НАССР», 31 січня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Collegium Civitas (Poland), certificate № 61/2021, тема «Internationalization of Higher Education. Organization of the educational process and innovative teaching methods in higher education institutions Poland», 24 грудня 2021 р. (6 кредитів);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000113, тема «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Ефективний керівник – ефективний заклад», 22 вересня 2021 р. (6 год)</p> | <p>«магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 20223. 23 с.</p> <p>3. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 57 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>4. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 30 с. (особистий внесок – 7,5 с.)</p> <p>5. Крижак Л.М. Обладнання харчових виробництв : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 25 с.</p> <p>6. Крижак Л.М. Обладнання харчових виробництв : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 31 с.</p> <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Удосконалення технологічного процесу виготовлення сирокочених ковбас на етапі ферментації» (I кв. 2023 – IV кв. 2025 р.) (державний реєстраційний номер 0123U100150 (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Обладнання для виробництва олії соняшникової пресової. Німеччина, Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2024. Issue №26. Part 1. Pp. 50-55. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Крижак Л.М. Штами пробіотиків у технології виробництва м'ясних продуктів . Актуальні проблеми</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р.). Полтава : Полтавський університет економіки і торгівлі, 2024. С. 28-31.</p> <p>3. Крижак Л.М., Калініна Г.П. Особливості технології виробництва сиров'ялених ковбас. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 05 лютого 2024 р.). Запоріжжя, 2024. С. 26-28. (обсяг власних – 1,5 с.)</p> <p>4. Крижак Л.М. Властивості структуроутворення рідких кисломолочних напоїв. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 19 жовтня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 48-55. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>5. Крижак Л.М. Молочний напій оздоровчої дії. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 237-246. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>6. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Удосконалення технологій турецьких солодоців з використанням регіональної сировини. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №26. Part 1. Pp. 56-59. URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit26-01/meit26-01 (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>7. Крижак Л.М. Нанотехнологія – наука, інновації і можливості. Вода в харчовій промисловості: зб. матер. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С. 34-36.</p> <p>8. Крижак Л.М., Калініна Г.П. Натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим барвникам. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 31-32. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>9. Крижак Л.М., Фіалковська Л. В. Переробка відходів олійножирової промисловості. Modern engineering and</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2022. Issue №19. Part 1. Pp. 75-79. URL : https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit19-01/meit19-01 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>10. Крижак Л.М., Пахомська О.В. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 100-103. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>11. Крижак Л.М. Сучасний асортимент фруктових соків України. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 165-173.</p> <p>12. Крижак Л.М. Нові підходи у виготовленні молочних продуктів нового покоління. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 80-82.</p> <p>13. Крижак Л., Петлюк Л. Метабіотики – новий підхід у створенні молочних продуктів нового покоління. Перспективи розвитку виробництва і переробки продукції тваринництва в різних агрокліматичних зонах України та світу: зб. матеріалів I Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 08 квітня 2022 р.). Херсон, 2022. С. 55-56. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>14. Крижак Л.М. Проблеми ідентифікації та виявлення фальсифікації молочних продуктів. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : зб. матеріалів IX Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 25 березня 2022 р.). Полтава : ПУЕТ, 2022. С. 52 -56.</p> <p>15. Крижак Л.М. Міжнародний ринок інжинірингових послуг. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 73-74.</p> <p>16. Kryzhak L., Petliuk L. The use of bifidobacteria in the production of smoked sausages. International Forum: Problems and Scientific Solutions: Scientific and Practical Conference. (February 6-8, 2022). Melbourne, Australia: CSIRO Publishing House, 2022. С. 458-460. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>17. Крижак Л.М. Роль інновацій та інноваційного процесу в розвитку харчової промисловості України. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Мелітополь, 26 листопада 2021 р.). Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 32-34.</p> <p>18. Крижак Л.М. Заквашувальна композиція при створенні харчових продуктів оздоровчого призначення. Theory and practice of modern science: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the II International Scientific and Theoretical Conference (Vol. 1), November 12, 2021. Kraków, Republic of Poland: European Scientific Platform, 2021. С. 60-62. (закордонне видання)</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.) 2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------------------------|--------|--|---|---|--|---|
| Мазуркевич Ірина Олександрівна | Доцент | Український транспортний університет (2000р., спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація - магістр з економіки підприємства); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2021р., спеціальність - «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»); Certifikat języka polskiego (poziom B2) (KW-001/10521) od 20.05.2021) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2021р.); Вінницький | Кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема дисертації: Управління відтворенням основних засобів на підприємствах вантажного автомобільного транспорту, диплом ДК 065848 від 26 січня 2011 р. (Національний авіаційний університет МОНМС України) | | ДТЕУ, сертифікат № 32/05, освітній модуль «Програма авторизованого економічного оператора ЄС: імплементація в Україні» в межах програми Еразмус+, напрямку Жан Моне, 27-31 травня 2024 р. (40 год (1,3 кредити)); Danmarks Tekniske Universitet, certificate № 070, International Remote (Online) Scientific and Pedagogical Intership on the theme «Management of Transfer of Educational Technologies in the European Union Countries», 08 Aprile 2024 р. (6 кредитів); ГО «Profi Club», сертифікат № 06127, онлайн-зустріч «Інклюзивність та безбарерність у ресторанно-готельному бізнесі», 15.09.2023 р. (2 год); Онлайн платформа ДТЕУ, сертифікат № 26/4, освітній | П.п. 1. I. Postova V., Mazurkevych I., Riabenka M., Lukianets A., Krupitsa I. Development of Information Systems and Technologies in the Field of Hotels and Tourism. India. Economic Affairs. Vol. 69. February 2024. (Special Issue). Pp. 355-361. DOI: 10.46852/0424-2513.1.2024.37. URL: https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv69n1z11.pdf (Scopus, Crossref) (особистий внесок – 1,2 с.) 2. Мазуркевич І.О. Дослідження методичних підходів оцінки інвестиційної привабливості підприємств агропромислового комплексу. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 53. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2703/2617 (фахове видання) 3. Мазуркевич І.О. Особливості розробки фірмового стилю закладів ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері по слуг і харчування. 2023. № 3 (9). С. 33-27. (фахове видання) 4. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління лояльністю споживачів у сфері ресторанного бізнесу. Наука і техніка сьогодні. № 12(26). 2023. С. 305-314. (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.) 5. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU Countries' Tourism and Hospitality Industry. Sport and Tourism Central European Journal. 2023. № 6(2). Pp. 133-151. (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 6. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus. Rev. 2023. Vol. 11(3). URL: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 7. Pecheniuk A., Mushenyk I., Korzh N., Mazurkevych I., Oliinuk N. Foreign direct investment as an indicator of environmental policy. Grassroots Journal of Natural Resources. Vol. 5 (3). 2022. Pp. 49-62. URL: https://doi.org/10.33002/nr2581.6853.050304 (Web of Science, EZB, IC, EuroPub, CABI, MIAR) (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.) 8. Мазуркевич І.О. Дослідження методичних підходів щодо оцінки ефективності франчайзингових |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|---|
| | | <p>торговельно-економічний інститут ДТЕУ (2023 р., освітня програма Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська, кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр галузь знань 03 Гуманірні науки спеціальність 035 Філологія спеціалізація 035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська</p> | | | <p>модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити) ;</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-07-Б-06987, курс «Цифрові інструменти Google для освіти». Базовий рівень, 12 лютого 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 12 листопада 2022 р. (1 кредит);</p> <p>The Jan Kochanowski Universit, certificate of Participating in the International Scientific Conference «Digitalization of the economy as a factor in the sustainable development of the state» (September 23-</p> | <p>інвестиційних проєктів в сфері ресторанного бізнесу. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. №1 (5). URL : https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/39/37 (фахове видання)</p> <p>9. Мазуркевич І.О. Теоретико-методологічні аспекти управління бізнес-процесами на підприємствах індустрії гостинності. Наукові інновації та передові технології. Серія: Економіка. 2022. Вип. 11 (13). 2022. С. 183-192. URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/2816/2829 (фахове видання)</p> <p>10. Мазуркевич І.О., Римар О.Г. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України. Економіка та держава. №3. 2021. С. 66-70. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>11. Кулініч Т.В., Самошкіна М.Г., Мазуркевич І.О. Управління витратами на підприємстві як основний чинник раціонального використання ресурсів. Наукові перспективи. 2021. № 7 (13) 2021. С. 229-240. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>12. Tarasenko D., Tsyklauri O., Belei S., Riabenska M., Mazurkevych I., Bashlai S. Social-economic Development of the United Territorial Communities and Development of a Strategy for Sustainable Development (case of Ukraine). WSEAS Transactions on Business and Economics. 2021. Vol. 18. Art. 58. Pp. 581-594. (Scopus) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>13. Mazurkevych I., Riabenska M., Postova V., Lukianets A. Theoretical and methodological aspects of strategic marketing at tourist business enterprises. Vidyabharati International Interdisciplinary Research Journal. Special Issue on Recent Research Trends in Management, Science and Technology (August 2021). Pp. 626-634. (Web of Science) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Мазуркевич І.О., Рябенюк М.О. Дослідження сутності та основних елементів маркетингової стратегії на підприємствах туристичного бізнесу. Причорноморські економічні студії. 2020. Вип. 57. С. 68-71. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>15. Рябенюк М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. 2020. №1. С. 75-80. (фахове видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> |
|--|--|---|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>24, 2022. Kielce, Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6 кредита);</p> <p>Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 15, тема: «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», 1 листопада 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000136, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 155/21, тема: «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі», 22 жовтня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Фінанси ресторану простою мовою. Управління</p> | <p>П.п. 3. Онищук Н.В., Мазуркевич І.О. Стратегічний маркетинг в туризмі: навч. посіб. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 260 с. (особистий внесок – 130 с.; 7,55 друк. арк.)</p> <p>П.п. 4. Мазуркевич І.О. Моніторинг світового ринку готельних та рестораних послуг : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 20 с.</p> <p>2. Мазуркевич І.О. Моніторинг світового ринку готельних та рестораних послуг : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 36 с.</p> <p>3. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Виробнича практика : наскрізна програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>4. Мазуркевич І.О. Економіка і управління харчових виробництв : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 30 с.</p> <p>5. Мазуркевич І.О. Економіка і управління харчових виробництв : методичні рекомендації до самостійної роботи, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 61 с.</p> <p>6. Мазуркевич І.О. Маркетинг готелів і ресторанів : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>7. Мазуркевич І.О. Маркетинг готелів і ресторанів : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 55 с.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>видатками», 29 вересня 2021 р. (6 год);</p> <p>ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21-03/144, онлайн форум «Цифрові трансформації в освіті, бізнесі IT та культурі», 25 березня 2021 р. (0,2 кредити)</p> | <p>8. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Ресторанна справа : методичні рекомендації до виконання курсової роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 28 с. (особистий внесок – 14 с.)</p> <p>9. Мазуркевич І.О. Екологічна політика : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 35 с.</p> <p>10. Мазуркевич І.О. Економіка туризму : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 35 с.</p> <p>11. Мазуркевич І.О. Економіка туризму : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 69 с.</p> <p>12. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 21 с.</p> <p>13. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 43 с.</p> <p>14. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства: робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 21 с.</p> <p>15. Мазуркевич І.О. Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства: методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с.</p> <p>16. Мазуркевич І.О. Екологічна політика : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 22 с.</p> <p>17. Мазуркевич І.О., Рябенька М.О. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 17 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>18. Мазуркевич І.О., Рябенька М.О. Виробнича практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 17 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>19. Мазуркевич І.О., Рябенька М.О. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 17 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>20. Мазуркевич І.О., Рябенька М.О. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 59 с. (особистий внесок – 29 с.)</p> <p>21. Мазуркевич І.О. Стратегічний маркетинг в ресторанному господарстві : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 28 с.</p> <p>22. Мазуркевич І.О., Рябенька М.О. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 61 с. (особистий внесок – 30 с.)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства: теоретичні та прикладні аспекти» (I кв. 2021 - IV кв. 2023 р.) (державний реєстраційний номер 0121U100369) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Мазуркевич І.О. Теоретико-методологічні аспекти оцінки зовнішнього середовища функціонування ресторанного підприємства. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 16-24. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>2. Мазуркевич І.О. Дослідження сутності та складових матеріально-технічного забезпечення на підприємствах ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 327-331.</p> <p>3. Мазуркевич І.О. Тенденції розвитку франчайзингу в ресторанному бізнесі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 208-214. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>4. Мазуркевич І.О. Сутність поняття «фірмовий стиль» та його значення у формуванні іміджу закладів ресторанного господарства. Стратегії управління інноваціями в сучасній економіці : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 1 вересня 2023 р). Одеса, 2023. С. 138-141.</p> <p>5. Мазуркевич І.О. Коучінг як метод управління персоналом на підприємствах ресторанного бізнесу. Scientific research in the modern world : The 11th International scientific and practical conference. (August 24-26, 2023) Perfect Publishing, Toronto, Canada, 2023. С. 366-369. (закордонне видання)</p> <p>6. Вівсюк І.О., Мазуркевич І.О. The influence of advertising activities on the image of a hotel enterprise. Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Pp. 108–112. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>7. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Рр. 91-93. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>8. Мазуркевич І.О. Особливості формування безпеки на підприємствах ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 178-186.</p> <p>9. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Перспективні напрямки формування лояльності споживачів кав'ярень в сучасних умовах. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. матеріалів Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 78-81. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>10. Мазуркевич І.О. Тенденції розвитку кавового бізнесу в Україні. Modern Research in World Science: V International Scientific and Practical Conference (м. Львів, 7-9 серпня 2022 р.). Львів, 2022. С. 824-828.</p> <p>11. Мазуркевич І.О. Підходи до класифікації факторів конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу. Світ наукових досліджень: зб. пр. Міжнар. мультидисциплін. наукової Інтернет-конф. (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 22-23 липня 2022 р.). Тернопіль, 2022. С. 33-37.</p> <p>12. Mazurkevich I., Postova V. Theoretical foundations of forming the competitiveness of restaurant business establishments. Socio-economic and management concepts: collective monograph. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2021. Рр. 106-115. (закордонне видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>13. Мазуркевич І.О. Сучасні тренди приготування страв на підприємствах ресторанного бізнесу. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: зб. матеріалів I Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. Прага, 2020. С. 180-181.</p> <p>14. Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. The theoretical approaches of strategic marketing in tourism. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. конф. Солочин (Закарпаття), 2020. С. 150-154. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>15. Мазуркевич І.О. Особливості оцінки ефективності</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>господарської діяльності закладів ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 208-220.</p> <p>16. Мазуркевич І.О. Концепція стратегічного маркетингу в туризмі. Методичні підходи до формування стратегічного бачення соціально-економічного розвитку регіонів : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Дніпро, 22 лютого 2020 р.). С. 52-55.</p> <p>17. Tarasenko D., Tsyklauri O., Belei S., Riabenka M., Mazurkevych I. Strategic Planning for the Sustainable Development of Territories. International Journal of Economics and Business Administration. Vol. VIII. Special Issue 1. 2020. Pp. 259-272. URL: file:///C:/Users/%D0%A7%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B0/Downloads/Strategic%20Planning%20for%20the%20Sustainable%20Development%20of%20Territories.pdf (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>П.п. 14. Керівництво здобувачем вищої освіти Драчинською К., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (м. Київ, 2024 р.)</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.) 2. Член ГС «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво-2022, № 263) 3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.) 4. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України (свідоцтво № 352 від 27 грудня 2022 р.) 5. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------------|--------|--|---|---|--|--|
| Онищук Наталя Вікторівна | доцент | Вінницький політехнічний інститут (1992р., спеціальність - «Електронні обчислювальні машини», кваліфікація - інженер-системотехнік); Вінницький торговельно-економічний інститут Київського торговельно-економічного університету (2006р., спеціальність - «Менеджмент організацій», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту організацій); Certyfikat języka polskiego (poziom B2) (KW-005/1019) od 24.10.2019) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2019р.) | Кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема дисертації: Формування системи маркетингу співпраці туристичних підприємств, диплом ДК № 033913 від 25 лютого 2016 р. (Національний університет водного господарства та природокористування МОН України), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АД № 006528 від 9 лютого 2021 р. (вчена рада Київського національного торговельно-економічного університету МОН України) | | ГО «Profi Club», сертифікат № 06255, онлайн-зустріч «Інклюзивність та безбарерність у ресторанно-готельному бізнесі», 15.09.2023 р. (2 год); ДТЕУ, сертифікат № 30/4, освітній модуль «Адвокування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити); DIRUT за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, сертифікат, онлайн семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму та засадах збалансованості та креативності», 26 травня 2023 р. (12 год); ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ- | П.п. 1. 1. 1. Chorna N., Korzh N., Kiziun A., Onyshchuk N., Antoniuk K. The Role of Digital Technologies in the Transformation of the Tourism Business: Prospects for Development and Impact on the Country's Economy. Czech Republic. Ad Alta. Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14. Issue 1. Special Issue XXXIX. Pp. 136-140. URL : https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140139/papers/A_26.pdf (Web of Science) (особистий внесок – 1 с.) 2. Онищук Н.В. Проекти соціального туризму: регіональний рівень. Здобутки економіки: перспективи та інновації. 2024. № 8. https://doi.org/10.5281/zenodo.12773016 (фахове видання) 3. Онищук Н.В. Стратегічні завдання маркетингу для туристичної галузі України у пошуку нових ринків. Здобутки економіки: перспективи та інновації. 2024. № 9. URL: https://econp.com.ua/index.php/journal/article/view/106 DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13326443 (фахове видання) 4. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vvivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus. Rev. 2023. Vol. 11 (3). URL: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 5. Онищук Н.В., Корж Н.В. Формування методики взаємодії корпорації із ключовими стейкхолдерами. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління. 2023. № 9. URL : https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-04-13/2023-9-04-13 (фахове видання) (особистий внесок – 3,5 с.) 6. Онищук Н.В., Корж Н.В. Туризм 4.0: сталість туристичних цінностей. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. Вип. 3 (9). С. 60-65. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 7. Korzh N., Onyshchuk N. Balanced development of the food industry in the post-war period: assessment, trends, management. Ukrainian Journal of Food Science. 2023. Vol. 11. Issue 1. Pp. 16-28. URL : |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>0354, курс підвищення кваліфікації «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-09-Б-03460, курс «Цифрові інструменти Google для освіти». Базовий рівень, 16 квітня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Компанія «Servio Soft», сертифікат, курс навчання Програмних комплексів SERVIO POS, SERVIO HMS, 29-31 березня 2023 р.;</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 24 лютого 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат</p> | <p>https://nuft.edu.ua/doi/doc/ujfs/2023/1/5.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 6,5 с.)</p> <p>8. Pylypenko O., Matviienko H., Putintsev A., Vlasenko I., Onyshchuk N. Government Tax Policy in the Digital Economy. Venezuela. Política Fiscal Estatal en la Economía Digital. Cuestiones Políticas. 2022. Vol. 40(72). Pp. 279-296. URL: https://doi.org/10.46398/cuestpol.4072.15 (Web of Science, CrossRef, WorldCat, REDIB, MIAR, BASE, EBSCO) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>9. Онищук Н.В., Корж Н.В. Формування міста Вінниці як туристичної дестинації. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. 1 (5). С. 65-71. URL: https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/47 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>10. Онищук Н.В., Корж Н.В. Інтегрована бізнес-стратегія організації з управління туристичними дестинаціями (ОМД). Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія : Економіка. 2022. № 26(54). С. 30-36. URL : https://ecj.oa.edu.ua/assets/files/NZ_ek_Vyp_26(54).pdf (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>11. Онищук Н.В. Сервісна діяльність готелів в умовах стагнації галузі. Економіка та суспільство. 2021. № 29. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/593/568 (фахове видання)</p> <p>12. Корж Н.В., Онищук Н.В. Фактори інноваційного розвитку туристичних дестинацій. Економіка і організація управління. 2021. Вип. 4 (44). С. 45-54. (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>13. Онищук Н.В., Корж Н.В. Вплив пандемії COVID-19 на готельну галузь. Економічний простір. 2020. № 156. С. 140-143. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Онищук Н.В., Корж Н.В. Розвиток сільського зеленого туризму у Вінницькій області. Інфраструктура ринку. Вип. 45. 2020. С. 193-197. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 3. Онищук Н.В., Мазуркевич І.О. Стратегічний маркетинг в туризмі: навч. посіб. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 260 с. (особистий внесок – 130 с.; 7,55 друк арк.)</p> <p>П.п. 4. 1. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Виробнича</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>TQOJAG-CE000216, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Національний університет водного господарства та природокористування, свідоцтво № 018-2932/21, тема: «Підвищення кваліфікації за галузю знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальністю 242 «Туризм», навчальними дисциплінами «Маркетинг в туризмі», «Екскурсійна справа», «Готельна справа», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів);</p> <p>ТОВ «Санаторно-туристичне підприємство «Свіжий вітер», довідка № 4, тема: «Маркетинг в туризмі», 01 жовтня 2020 р. (3 кредити);</p> <p>Інститут міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава),</p> | <p>практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 16 с. (особистий внесок – 8 с.)</p> <p>2. Онищук Н.В., Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : методичні рекомендації до виконання курсової роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 18 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>3. Онищук Н.В., Постова В.В. Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с. (особистий внесок – 14 с.)</p> <p>4. Онищук Н.В., Постова В.В. Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с. (особистий внесок – 15,5 с.)</p> <p>5. Онищук Н.В. Управління проектами в туризмі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 18 с.</p> <p>6. Онищук Н.В. Управління проектами в туризмі: методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 17 с.</p> <p>7. Онищук Н.В. Стратегічний маркетинг в туризмі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 17 с.</p> <p>8. Онищук Н.В. Стратегічний маркетинг в туризмі :</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | сертифікат KW-102019/050, тема «Академічна доброчесність», 25 жовтня 2019 р. (4 кредити) | <p>методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 33 с.</p> <p>9. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 18 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>10. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 42 с. (особистий внесок – 21 с.)</p> <p>11. Онищук Н.В. Поведінка споживачів послуг гостинності : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 20 с.</p> <p>12. Онищук Н.В. Екскурсійна справа : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 27 с.</p> <p>13. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 22 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>14. Онищук Н.В. Екскурсійна справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 21 с.</p> <p>15. Онищук Н.В. Маркетинг в туризмі : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 23 с.</p> <p>16. Онищук Н.В., Вівсюк І.О. Готельна справа : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>«бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 75 с. (особистий внесок – 37 с.)</p> <p>17. Онищук Н.В. Поведінка споживачів послуг гостинності : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 21 с.</p> <p>18. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 59 с. (особистий внесок – 30 с.)</p> <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Управління розвитком подієвого туризму в регіоні» (I кв. 2022 - IV кв. 2024 р.) (державний реєстраційний номер 0122U000315) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Онищук Н.В. Вибір стратегії диверсифікації в управлінні туристичним підприємством. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей I Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Харків, 14-15 листопада 2023 р.). Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2023. Ч. 1. С.179-182.</p> <p>2. Онищук Н.В. Застосування NPS-опитування в діяльності туристичних підприємств. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.). Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 485-489</p> <p>3. Онищук Н.В. Swot-аналіз м. Вінниці як туристичної дестинації. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 55-62. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>4. Онищук Н.В. Методичні підходи до проектного менеджменту. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 р.). Львів : Львівський</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 337-340.</p> <p>5. Онищук Н.В. Подієвий туризм як інструмент формування туристичної привабливості DESTINATION. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 214-221. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>6. Onyshchuk N.V., Postova V.V. Service activities in the hotel and restaurant business. Modern Technology and Innovative Technologies. Vol. 25(4). January 2023. Sergeieva&Co Karlsruhe. Pp. 79-83. URL: http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit25-04-077 (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>7. Онищук Н.В. Просування готельних послуг в соціальних мережах. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. тез доповідей II-ої Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2023 р.). Київ: НУБіП України, 2023. С. 235-239.</p> <p>8. Онищук Н.В. Вплив війни в Україні на розвиток європейського та національного туристичного ринку. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 25 квітня 2023 р.), Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. С. 46-49.</p> <p>9. Онищук Н.В., Лук'янець А.В. Стан та перспективи розвитку спортивного туризму в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 94-96. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>11. Онищук Н.В. Сервісна діяльність готелів в умовах стагнації галузі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 186-193.</p> <p>12. Онищук Н.В. Розвиток подієвого туризму Вінниччини. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 58-60.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>13. Онищук Н.В. Еко-тренд в сфері гостинності: перспективний напрямок розвитку. Гостинність, Сервіс, Туризм,: досвід, проблеми, інновації : зб. наук. практ. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 14-15 квітня 2022 р.). Київ, 2022. С. 98-99.</p> <p>14. Онищук Н.В. Клієнтоорієнтованість як джерело конкурентної переваги підприємств. Економіко-правові дискусії: зб. матер. III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів, аспірантів та науковців (м. Кропивницький, 30 березня 2022 р.). Кропивницький, 2022. С.169-172.</p> <p>15. Онищук Н.В. Інноваційні технології, як основа підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики : Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кривий Ріг, 23 квітня 2021 року). Кривий Ріг, 2021. С.263-266.</p> <p>16. Онищук Н.В. Розвиток готельно-ресторанних підприємств в умовах кризи. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні : зб. наук.пр I Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон, 2021. С. 115-118.</p> <p>17. Онищук Н.В., Постова В.В. Совершенствование системы государственного регулирования в сфере туризма. Modern engineering and innovative technologies. №11(3). 2021. С. 100-104. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>18. Онищук Н., Лук'янець А. Туристичні можливості України: сільський зелений туризм. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №1. Vol. 9. Pp.137-139. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>19. Онищук Н.В. Сільський туризм на Вінниччині. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. Харків : Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 112-113.</p> <p>20. Онищук Н.В. Аналіз факторів функціонування готельного господарства регіонів України. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 221-229.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>21. Онищук Н.В., Лук'янець А.В. Розвиток сільського туризму у Вінницькій області. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2020. No. 8. Vol. 4. Рр. 35-39. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 14. Керівництво проведенням I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (2019-2021 рр.)</p> <p>П.п. 19. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------|---------------------|--|---|---|--|---|
| Пахомська Олена Василівна | Старший викладач | Київський національний торговельно- економічний університет (2005р., спеціальність - «Технологія харчування», кваліфікація - спеціаліст з технології харчування, інженер- технолог); | | | <p>Науково-методичний центр вищої та фахової перед вищої освіти МОН України, сертифікат № СС38282994/1496-24, семінар «Підвищення вимог до якості харчової продукції в умовах європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації», 14 березня 2024 р. (8 год (0,26 кредити));</p> <p>Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 179/23, тема «Гігієна та санітарія» (по кафедрі харчових технологій та мікробіології), 29 листопада 2023 р. (3 кредити);</p> <p>Приватне підприємство «ЕКО-МОЛПРОДУКТ», довідка, тема «Удосконалення практичних навичок при викладанні дисципліни «Гігієна та санітарія», 20</p> | <p>П.п. 1. 1. Семко Т.В., Пахомська О.В. Аюрведа сучасна система оздоровлення організму людини. Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 12. Том 2. С. 206-216. URL: http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/17268/1/Pratsi_2023.%20v.23.%20_t.2_33-45.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 5,5 с.)</p> <p>2. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo : Slovak Journal of Food Sciences. 2023. Vol.16. 2022. Pp. 705–720. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravarinarstvo/article/view/1778 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>3. Фіалковська Л.В., Бандура В.М., Пахомська О.В. Технологія сушіння зернових культур та олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 2. С. 185-194. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/323 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>4. Пахомська О.В. Харчові добавки: класифікація та вплив на організм людини. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 244-257. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf (фахове видання)</p> <p>5. Бандура В.М., Фіалковська Л.В., Пахомська О.В. Розробка технології сушіння олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 2. С. 253-262. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27627.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>6. Пахомська О.В. Історія розвитку кейтеринг індустрії</p> |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>жовтня 2023 р. (3 кредити);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 06339, онлайн-зустріч «Критичні контрольні точки ф критичні мережі в системі НАССР», 28.09.2023 р. (2 год);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 06155, онлайн-зустріч «Інклюзивність та безбарерність у ресторанно-готельному бізнесі», 15.09.2023 р. (2 год);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 05131, онлайн-зустріч «Маркувння харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-06-C-00600, курс «Цифрові</p> | <p>– від минулого в майбутнє. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 1. С. 232-242. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27626.pdf (фахове видання)</p> <p>7. Pahomska O., Palamarchuk V., Gyrych S., Vasilishina O. Intensification of the flow process of grain drying using two-sided infrared irradiation. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2021. № 1/3(57). С. 34-38 (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>8. Пахомська О.В. Харчові продукти: проблеми якості та безпечності. Україна. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Вип. 14. URL : http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdata-2021-vypusk-11-tom-2.pdf (фахове видання)</p> <p>П.п. 2. Патент на корисну модель № 148639. Паламарчук В.І., Гирич С.В., Василюшина О.В., Пахомська О.В. Вібраційна конвеєрна інфрачервона сушарка. 01.09.2021. Бюлетень № 35. 8 с.</p> <p>П.п. 3. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв: лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с. (особистий внесок – 142 с.; 8,25 друк. арк.).</p> <p>П.п. 4. 1. Пахомська О.В. Гігієна та санітарія : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>2. Пахомська О.В. Кондитерське та пекарське мистецтво : методичні рекомендації до самостійної роботи, для усіх галузей та усіх спеціальностей. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 20 с.</p> <p>3. Пахомська О.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 19 с.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>інструменти Google для освіти». Середній рівень, 22 січня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-06-Б-02918, курс «Цифрові інструменти Google для освіти». Базовий рівень. 15 січня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084269, курс «Академічна доброчесність в університеті», 18 грудня 2022 р. (0,1 кредита);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 11 листопада 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000093, тема «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1</p> | <p>4. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології ресторанної продукції : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 36 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>5. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Ч. 1. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 104 с. (особистий внесок – 52 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Ч. 2. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 74 с. (особистий внесок – 37 с.)</p> <p>7. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Ч. 3. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 75 с. (особистий внесок – 37 с.)</p> <p>8. Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 55 с.</p> <p>П.п. 12. 1. Семко Т.В., Пахомська О.В. Інноваційна технологія кулінарного виробу для вегетаріанського харчування. Німеччина, Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2024. Issue №26. Part 1. Pp. 61-65. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>2. Пахомська О.В. Сучасні інноваційні технологій в</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>кредит);</p> <p>Приватне підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 21, тема «Удосконалення технологічного процесу виготовлення молочних продуктів дитячого призначення», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити)</p> | <p>ресторанній сфері України. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет–конф. (19 жовтня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 136-144. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>3. Пахомська О.В. Історичні аспекти створення та виробництва сучасних видів голландських сирів. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 180-187. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>4. Семко Т.В., Пахомська О.В. Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С. 56-59. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>5. Семко Т.В., Пахомська О.В. Innovative craft bakery technologies. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №27. Part 1. Pp. 68-73. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>6. Пахомська О.В. Індустрія гостинності: тенденції та перспективи. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. матеріалів III Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Львів, 18 травня 2023 р.). С. 128-130.</p> <p>7. Семко Т. В., Пахомська О. В., Слободянюк Н.О. Крафтові хлібобулочні технології та гастрономічні інновації. Science and innovation of modern world : The 6th International scientific and practical conference (February 23-25, 2023). Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2023. С. 288-295. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>8. Пахомська О.В. Крафтові технології як сучасний вид хлібного мистецтва. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16-17 листопада 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 179-182.</p> <p>9. Крижак Л.М., Пахомська О.В. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1).</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>2022. Рр. 100-103. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>10. Пахомська О.В. Контроль якості продукції: організація та методологія. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 194-202.</p> <p>11. Пахомська О.В. Нанотехнології: реальність харчової промисловості. Multidisciplinary academic notes. Science research and practice: зб. тез доп. XV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Мадрид, 19-22 квітня 2022 р.) Мадрид, 2022. С. 672-675. (закордонне видання)</p> <p>12. Пахомська О.В. Ресторанний бізнес: реалії на перспективи майбутнього. Theoretical and science bases of actual tasks: XIV Міжнар. наук-практ.конф. (м. Лісабон, 12-15 квітня 2022 р.). Лісабон, 2022. С. 628-631. (закордонне видання)</p> <p>13. Пахомська О.В. Сучасні системи водоочистки для харчових підприємств. Вода в харчовій промисловості : Зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25-26 березня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 115-116.</p> <p>14. Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. Молодий вчений. 2021. № 5 (93). С. 159-163. (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>15. Пахомська О.В., Іваніщева О.А. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. Молодий вчений. 2020. №9. С. 98-101. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>16. Пахомська О.В. Перспективи розширення асортименту хліба та хлібобулочних виробів України. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 03 червня 2020 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 229-235.</p> <p>17. Пахомська О.В. Розробка новітніх технологій хлібобулочних виробів. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: зб. матеріалів I Міжнар наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o. 2020. С. 116-117 (закордонне видання).</p> <p>18. Пахомська О.В., Мельникова (Сюмка) Ю.В. Сучасні кулінарні бренди в ресторанному бізнесі. Scientific</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2020. №8. Vol. 4. Pp. 48–51 (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>19. Пахомська О.В. Сучасні технології хлібобулочних виробів на основі пророщеного зерна пшениці та дієтичних добавок. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: зб. матеріалів Міжнар. конф. Львів, 2020. С. 143-145.</p> <p>20. Пахомська О.В. Впровадження інформаційних технологій в закладах ресторанного господарства України. Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухні Поділля: зб. матеріалів IV Міжвуз. наук.-практ. конф. Хмельницький: 2020. С. 10-12.</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництвом студентським науковим гуртком «Кондитер-клас».</p> <p>2. Керівництво здобувачами вищої освіти Білокуртом Б., Сошинським В., Цимбалюк К., Пукасом В., Воскресенською С., Гребінною В., Слободянюком Н., які стали призерами VII Міжнародного фестивалю ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2023» (м. Київ, 2023 р.).</p> <p>П.п. 19. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---------------|---|--|---|---|--|
| <p>Постова Валентина Вікторівна</p> | <p>Доцент</p> | <p>Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (2010р., спеціальність - «Маркетинг», кваліфікація - магістр з маркетингу); Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (2021р., спеціальність - «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»); Вінницький торговельно-економічний</p> | <p>кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема дисертації: Формування системи стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємств машинобудування, диплом ДК № 043947 від 11 жовтня 2017 р. (Хмельницький національний університет МОН України)</p> | | <p>ДТЕУ, сертифікат № 51/05, освітній модуль «Програма авторизованого економічного оператора ЄС: імплементація в Україні» в межах програми Еразмус+, напрямку Жан Моне, 27-31 травня 2024 р. (40 год (1,3 кредити));</p> <p>Leadership and Innovation University, certificate VP № 241121, International Advanced Training for Teaching Skills in Higher Education on the theme «Quality and Sustainability in Higher Education: World Experience and Current Trends», 14 Mar 2024 (6 кредитів);</p> <p>Uni-Biz Brridze від UGEN, сертифікат № 748, тема «Сучасний викладач», 27-29.02.2024 р. (12 год);</p> <p>Дія. Освіта: нові навички – нові професії, сертифікат #C0063724018, освітній серіал</p> | <p>П.п. 1. Postova V., Mazurkevych I., Riabenka M., Lukianets A., Krupitsa I. Development of Information Systems and Technologies in the Field of Hotels and Tourism. India. Economic Affairs. February 2024. Vol. 69. (Special Issue). Pp. 355-361. DOI: 10.46852/0424-2513.1.2024.37. URL: https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv69n1z11.pdf (Scopus, Crossref) (особистий внесок – 1,2 с.) Рябенка М.О., Постова В.В. Сучасні аспекти управління в закладах готельного та ресторанного бізнесу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління. 2024. №13. URL: https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2024-13-12-01/2024-13-12-01 (фахове видання) (особистий внесок – 3,5 с.) 2. Постова В.В. Сучасні тенденції управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. Том 3. № 9. С. 44-48. (фахове видання) 3. Постова В.В. Особливості управління конкурентоспроможністю на ринку ресторанних послуг України. Причорноморські економічні студії. 2023. Вип. 82. С. 71-75. (фахове видання) 4. Постова В.В. Сучасні шляхи підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Актуальні питання у сучасній науці. Серія : «Педагогіка», «Право», Економіка», «Державне управління», «Техніка», «Історія та археологія». 2023. № 10 (16). 2023. С. 77-89. (фахове видання) 5. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU Countries' Tourism and Hospitality Industry. Sport and Tourism Central European Journal. 2023. № 6(2). Pp. 133–151. (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 6. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus. Rev. 2023. Vol. 11(3). URL: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 7. Постова В.В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанний бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. Економіка</p> |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|---|
| | | <p>інститут ДТЕУ (2023 р., освітня програма Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська, кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр галузь знань 03 Гуманірні науки спеціальність 035 Філологія спеціалізація 035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська</p> | | | <p>«Безбарерність у галузі гостинності», 29 лютого 2024 р. (0,1 кредиту);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 06521, онлайн-зустріч «Інклюзивність та безбарерність у ресторанно-готельному бізнесі», 26.10.2023 р. (2 год);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курси «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» та «Як написати якісний звіт про результати акредитаційної експертизи тосвітньої програми», 26 липня 2023 р.;</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 24/4, Освітній модуль «Адвокування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити);</p> <p>ГО «Прогресильні»,</p> | <p>та суспільство. 2023. Вип. 49. 2023. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2331 (фахове видання)</p> <p>8. Постова В.В. Використання інформаційних систем та технологій в закладах ресторанного господарства: вплив на якість обслуговування та збільшення прибутку. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2023. Вип. 47. С. 94-97. URL: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/47_2023ua/18.pdf (фахове видання)</p> <p>9. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. С. 98-103. URL: http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022 (фахове видання)</p> <p>10. Постова В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. Економіка та суспільство. 2022. №36. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1170 (фахове видання)</p> <p>11. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. 2022. Вип. 74. С.147-150. URL: http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf (фахове видання)</p> <p>12. Постова В.В. Якість продукції та послуг як об'єкт управління на підприємствах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 41. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1580/1520 (фахове видання)</p> <p>13. Постова В.В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». Економіка і регіони. 2022. Вип. 85 (2) (фахове видання)</p> <p>14. Постова В.В. Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. № 1 (5). URL : http://www.journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/40 (фахове видання)</p> <p>15. Постова В.В. Оцінка ефективності інноваційної</p> |
|--|--|---|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>сертифікат № ПВ-0153, курс підвищення кваліфікації «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Національний університет «Львівська політехніка», сертифікат, Міжнародний форум «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», 21 квітня 2023 р. (0,5 кредитів);</p> <p>Компанія «Servio Soft», сертифікат, курс навчання Програмних комплексів SERVIO POS, SERVIO HMS, 29-31 березня 2023 р.;</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимоги і можливості», 28</p> | <p>діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. №24. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192 (фахове видання)</p> <p>16. Рябенка М.О., Постова В. В. Формування комплексної стратегії маркетингу готельних послуг. Ефективна економіка. 2021. № 4. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=8819 (особистий внесок – 5 с.) (фахове видання)</p> <p>17. Постова В.В. Особливості формування та реалізації конкурентних переваг закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія: Економіка. 2021. Т. 8. №1. С. 58-67 (фахове видання)</p> <p>18. Postova V., Klymchuk A., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.]. June 2021. Vol. 12. No. 4. Pp. 977-985 (Scopus) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>19. Postova V., Klymchuk A., Levytska I., Tarasiuk H., Chahaida A. Evaluation and removal of demotivating criteria in organizational support of the enterprise staff incentive mechanism. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії і практики. 2021. №2 (37). С. 252-262 (WoS; фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>20. Постова В.В. Використання кластерних ініціатив в системі розвитку ресторанного господарства України. Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка. 2021. Т. 26. Вип. 1 (86). С. 61-66 (фахове видання)</p> <p>21. Mazurkevych I., Riabenka M., Postova V., Lukianets A. Theoretical and methodological aspects of strategic marketing at tourist business enterprises. Vidyabharati International Interdisciplinary Research Journal. Special Issue on Recent Research Trends in Management, Science and Technology. August 2021. Pp. 626-634. (Web of Science) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>22. Постова В.В., Лук'янець А.В. Теоретичні основи формування професійної культури менеджера міжнародного туризму. Інфраструктура ринку. 2020. №47. С. 48-53. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>23. Постова В.В. Формування науково-обґрунтованих цін на послуги ресторанного бізнесу України.</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>лютого 2023 р.;</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-06-C-01524, курс «Цифрові інструменти Google для освіти». Середній рівень, 22 січня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084194, курс «Академічна доброчесність в університеті», 15 грудня 2022 р. (0,1 кредита);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Менеджмент», 12 грудня 2022 р.;</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-05-Б-01093, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 11 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> | <p>Приазовський економічний вісник. 2020. №4 (21). С. 52-57. URL: http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/4_21_ukr/11.pdf (фахове видання)</p> <p>24. Постова В.В., Лук'янець А.В. Особливості формування та підтримка іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2020. №14. С. 62-67 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>25. Власенко І.В., Постова В.В. Аналіз сучасних інноваційних методів утилізації відходів. Економіка і організація управління. 2020. № 3(39). С. 30-40. (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>П.п. 4. 1. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Виробнича практика : наскрізна програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>2. Онищук Н.В., Постова В.В. Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с. (особистий внесок – 14 с.)</p> <p>3. Онищук Н.В., Постова В.В. Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с. (особистий внесок – 15,5 с.)</p> <p>4. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Ресторанна справа : методичні рекомендації до виконання курсової роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 28 с. (особистий внесок – 14 с.)</p> <p>5. Постова В.В. Концепції та ресторанный креатив : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 17 «Виробництво та технології», спеціальність 181</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Англійська для кар'єрного зростання», 06 грудня 2022 р.;</p> <p>Інноваційний університет, Офіс підтримки вченого, сертифікат № 1293, курс «Бренд науковця у цифровому світі», 05 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Uni-Biz Brridze, Genezis, сертифікат № 499, проект з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Brridze», присвячений розвитку Soft Skills, 21 листопада 2022 р. (0,2 кредити);</p> <p>The Jan Kochanowski Universit, certificate of Participing in the International Scientific Conference «Digitalization of the economy as a factor in the sustainable development of the state» (September 23-24, 2022. Kielce, Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6 кредита);</p> | <p>«Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.</p> <p>6. Постова В.В. Концепції та ресторанный креатив : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 17 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.</p> <p>7. Постова В.В. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.</p> <p>8. Постова В.В. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 34 с.</p> <p>9. Постова В.В. Барна справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с.</p> <p>10. Постова В.В. Барна справа : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с.</p> <p>11. Постова В.В. Ресторанна справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 40 с.</p> <p>12. Постова В.В. Ресторанна справа : завдання до практичних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 114 с.</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, HVD Hotels EAD, сертифікат № 225/05.03.2022, тема: «Modern methods and trends in hotel and restaurant businesses management and organization: European experience», 5 березня 2022 р. (6 кредитів);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000023, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Кафе-бар «Над річкою» (ФОП Завальнюк В.В.), довідка № 11, тема: «Удосконалення практичних навичок якості обслуговування та надання послуг у закладах ресторанного господарства», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>ГО «Business People</p> | <p>13. Чорна Н.М., Постова В.В. Цивільний захист : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 29 с. (особистий внесок – 15 с.)</p> <p>П.п. 12. 1. Postova V.V., Riabenka M.O. Theoretical foundations of waste-free production in the restaurant business. Німеччина, Modern engineering and innovative technologies. 2024. Issue 32. Part 2. April 2024. Pp. 75-79. URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit32-02/meit32-02 (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>2. Постова В.В. Меню за QR-кодом : безпечне та зручне рішення для ресторанів під час війни. Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств : тези доповідей XV Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Дніпро, 3 квітня 2024 р.). Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2024. С. 205-206.</p> <p>3. Postova V. Formation and ensuring security in the restaurant business. Oslo, Kingdom of Norway. International collective monograph : International security studios : managerial, technical, legal, environmental, informative and psychological aspects. Vol. I. NMBU, Research and Education. 2024. Pp. 350-378. URL: https://zenodo.org/records/10832626 (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>4. Постова В.В. Кав'ярні третьої хвилі як сучасний тренд ресторанного бізнесу. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Житомир, 9-10 листопада 2023 р.). Житомир : Житомирська політехніка, 2023. С. 412-413.</p> <p>5. Постова В.В. Розробка стратегії партнерських відносин закладів ресторанного бізнесу з фермерськими господарствами. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Умань, 31 жовтня 2023 р.). Умань: Уманський національний університет садівництва, 2023. С. 112-114.</p> <p>6. Постова В.В. Переваги та недоліки впровадження автоматизованих систем управління в закладах ресторанного бізнесу. Індустрія гостинності: стан,</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>Club», сертифікат, тренінг «Концепція як фундамент бізнесу та її аналіз», 05 жовтня 2021 р. (6 год);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 11 серпня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Wyższa Szkoła Biznesu National-Louis University (Nowy Sącz, Poland), certificate no. 158/2020/2021, тема: «Дистанційна освіта: інноваційні методи та цифрові технології», 26 березня 2021 р. (6 кредитів);</p> <p>Одеська національна академія харчових технологій, довідка №420/P1, тема: «Сучасні методики викладання ресторанної справи», 11 листопада 2020 р. (6 кредитів)</p> | <p>тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет–конф. (19 жовтня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 238-242. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>7. Постова В.В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності кав'ярень України в сучасних умовах. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 346-349.</p> <p>8. Постова В.В. Новітні тенденції сервісу в ресторанному бізнесі (на прикладі ринку рестораних послуг м. Вінниці). Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 230-243. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>9. Riabenska M., Postova V. Modern approaches to managing the quality of the service process in hotels and restaurants. Methods of improving the economy, tourism and management: collective monograph. International Science Group. Boston : Primedia eLaunch, 2023. Pp. 528-536. URL: https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=54178.pdf&x=1 (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>10. Постова В.В. Розробка програми адаптації закладів ресторанного господарства до блекаутів. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). Київ : ДТЕУ, 2023. С. 209-211.</p> <p>11. Постова В.В. HR для ресторанного бізнесу: розвиток команди в умовах війни. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. тез доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17- 18 травня 2023 р.). Київ: НУБіП, 2023. С. 107-110.</p> <p>12. Постова В.В. Барна індустрія в Україні: виклики сьогодення та перспективи розвитку. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернівці, 11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. С. 153-157.</p> <p>13. Постова В.В., Лозна С.В. Сучасні методи управління</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>персоналом в закладах індустрії гостинності. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів II Всеукр. наук.-практ. конф.(м. Херсон, 25 квітня 2023 р.). Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. С. 55-58. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Постова В.В. Івенти в закладах ресторанного господарства: чи доречно влаштовувати, як проводити та як розповідати про них в умовах війни. Туризм: наука, освіта, практика: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ.конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). Рівне, 2023. С. 108-109.</p> <p>15. Постова В.В., Трохимчук В.В. Соціально-економічний розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Туризм: наука, освіта, практика: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). Рівне, 2023. С. 110-111. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>16. Постова В.В. Особливості використання інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 25 квітня 2023 р.). Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. С. 138-141.</p> <p>17. Постова В.В. Спілкування зі «складним» гостем: особливості та сучасні підходи у закладах ресторанного господарства. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : зб. пр.. Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19-21 квітня 2023 р.). Львів: Камула, 2023. С. 387-392.</p> <p>18. Постова В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food». Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали VII Міжвуз. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.). Хмельницький: ВСП ХТЕФК ДТЕУ, 2023. С. 19-21.</p> <p>19. Постова В.В. Сучасні тренди функціонування кав'ярень на ринку ресторанного бізнесу України Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: зб. тез доповідей XII Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих учених (м. Одеса, 17-18 травня 2023 р.). Одеса: ОНТУ. 2023. С. 124-125.</p> <p>20. Постова В.В. CRM-системи для закладів ресторанного господарства: сучасні тенденції та перспективи використання. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. тез доповідей на X</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.). Київ: Київський національний університет культури і мистецтв, 2023. С. 98-100.</p> <p>21. Onyshchuk N.V., Postova V.V. Service activities in the hotel and restaurant business. Modern Technology and Innovative Technologies. Vol. 25 (4). January 2023. Sergeieva&Co Karlsruhe. Pp. 79-83. URL: http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit25-04-077 (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>22. Постова В.В. Правила сервісу: сучасні тренди та принципи гостинності. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. матеріалів III Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю (м. Львів, 18 травня 2023 р.). Львів: Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 191-193.</p> <p>23. Рябенька М.О., Постова В.В. Вплив мотиваційних чинників на підвищення продуктивності праці в закладах ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 115-118. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>24. Постова В.В. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 202-212.</p> <p>25. Рябенька М.О., Постова В.В. Підвищення ефективності функціонування та розвитку підприємств готельного бізнесу. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. матеріалів Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 55-59. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>26. Постова В.В. Використання креативних технологій в ресторанному бізнесі в період невизначеності бізнес-середовища. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБІП. С. 67-69.</p> <p>27. Постова В.В. Система автоматизації обліку для закладів ресторанного господарства. Економіко-правові дискусії: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Інтернет-конф. студентів, аспірантів та науковців. (м. Кропивницький, 30 квітня 2022 р.). Кропивницький: ЛА НАУ, 2022. С. 56-57.</p> <p>28. Постова В.В. Вплив процесу глобалізації на формування ресторанного бізнесу. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. матеріалів V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 24 березня 2022 р.). Полтава. 2022. С. 144-147.</p> <p>29. Постова В.В., Доник О.В. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. матеріалів V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 24 березня 2022 р.). Полтава, 2022. С. 148-150. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>30. Постова В.В. Пропозиції щодо модернізації формату «Casual Dining» в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: зб. тез доповідей ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 111-112.</p> <p>31. Постова В.В. Розважальна складова як сучасний тренд в ресторанному сервісі. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: зб. тез доповідей ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 120-122.</p> <p>32. Постова В.В. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «FAST FOOD». Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р. Львів, 2022. С. 98-101.</p> <p>33. Постова В.В. Формування пріоритетних напрямків безпеки сучасних підприємств ресторанного бізнесу. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25 травня 2021 р.). Київ: ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С. 135-138.</p> <p>34. Постова В.В. Економіко-організаційні проблеми формування стратегії розвитку маркетингу послуг в умовах нестабільного ринкового середовища готельно-ресторанного бізнесу. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні : зб. наук. пр. І Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон, 2021. С. 278-281.</p> <p>35. Постова В.В. Шляхи розвитку гастрономічного</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>туризму під час пандемії COVID-19. Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 2 квітня 2021 р.). Київ, 2021. С. 158-159.</p> <p>36. Постова В.В. Перспективи розвитку ресторанів здорового харчування. Особливості та передумови соціально-економічного розвитку: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 5 березня 2021 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2021. С. 100-102.</p> <p>37. Постова В.В. Конкурентоспроможність в ресторанному бізнесі. Актуальні питання, напрями та завдання стабілізації економічного розвитку країни: зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 27 лютого 2021 р.). Київ: Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського, 2021. С. 55-58.</p> <p>38. Онищук Н.В., Постова В.В. Совершенствование системы государственного регулирования в сфере туризма. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2021. Issue №16. Pp. 130-134 (Google Scholar, Index Copernicus; закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>39. Mazurkevich I., Postova V. Theoretical foundations of forming the competitiveness of restaurant business establishments. Socio-economic and management concepts: Collective monograph. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2021. Pp. 106-115 (закордонне видання) (особистий внесок– 4 с.)</p> <p>40. Постова В.В. Вплив споживачів та нових трендів на діяльність ресторанів. Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. викладачів, практичних працівників, молодих учених та студентів (м. Вінниця, 11-12 листопада 2020 р.). Вінниця: Вінницький кооперативний інститут, 2020. С. 226-231.</p> <p>41. Постова В.В. Проблеми формування та розвитку ринку ресторанних послуг в умовах ринкової економіки. Теорія та практика управління ринковою економікою : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 28 серпня 2020 р). Одеса: Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 60-62.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>П.п. 19. 1. Член ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат від 05 липня 2021 р.).</p> <p>2. Член ГО «Leadership and Innovation University» (сертифікат № АА1363 від 25 січня 2024 р.).</p> <p>3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>4. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України (свідоцтво № 357 від 27 грудня 2022 р.)</p> <p>5. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 | 7 |
|------------------------------------|--------|---|--|---|---|---|
| Рябенка Марина Олександрівна | Доцент | Вінницький соціально-економічний інститут вищого навчального закладу (2006р., спеціальність - «Фінанси», кваліфікація - спеціаліст з фінансів); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2020р., спеціальність - «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»); Certyfikat języka polskiego (poziom B2) (KW-001/0221) od 11.02.2021) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2021р.) | Кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), тема дисертації: Відтворення основних засобів підприємств спиртопродуктового підкомплексу АПК, диплом ДК № 011433 від 28 березня 2013 р. (Уманський національний університет садівництва МАПП України), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АД № 008514 від 27 вересня 2021 р. (вчена рада Київського національного торговельно-економічного університету МОН України) | | ДТЕУ, сертифікат № 52/05, освітній модуль «Програма авторизованого економічного оператора ЄС: імплементація в Україні» в межах програми Еразмус+, напрямку Жан Моне, 27-31 травня 2024 р. (40 год (1,3 кредити)); Vienna University of Economics and Business, certificate, онлайн тренінг «Vocational Teacher Education: Between Aspirations and Challenges» під егідою Erasmus+ project, 06-08 листопада 2023 р. (18 год); ДТЕУ, сертифікат № 27/4, Освітній модуль «Адвокування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити); ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ-0103, курс підвищення | П.п. 1. I. Postova V., Mazurkevych I., Riabenka M., Lukianets A., Krupitsa I. Development of Information Systems and Technologies in the Field of Hotels and Tourism. India. Economic Affairs. Vol. 69. February 2024. (Special Issue). Pp. 355-361. DOI: 10.46852/0424-2513.1.2024.37. URL: https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv69n1z11.pdf (Scopus, Crossref) (особистий внесок – 1,2 с.) 2. Рябенка М.О., Постова В.В. Сучасні аспекти управління в закладах готельного та ресторанного бізнесу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління. 2024. №13 URL: https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2024-13-12-01/2024-13-12-01 (фахове видання) (особистий внесок – 3,5 с.) 3. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління лояльністю споживачів у сфері ресторанного бізнесу. Наука і техніка сьогодні. № 12 (26). 2023. С. 305-314. (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.) 4. Рябенка М.О., Лук'янець А.В. Формування бренду закладів індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 55. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2842/2766 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 5. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus. Rev. 2023. Vol. 11(3). URL: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 6. Рябенка М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 50. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2446 (фахове видання) 7. Рябенка М.О. Управління витратами на підприємствах ресторанного господарства. Вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2022. Вип. 42. С. 120-124. (фахове видання) |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>кваліфікації «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-05-Б-03023, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 11 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Uni-Biz Bridze, Genesis, сертифікат № 528, проект з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Brridze», присвячений розвитку Soft Skills, 21 листопада 2022 р. (0,2 кредити);</p> <p>The Jan Kochanowski Universit, certificate of Participing in the International Scientific Conference «Digitalization of the economy as a factor in the sustainable development of the state» (September 23-24, 2022. Kielce,</p> | <p>8. Рябенка М.О. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 41. URL: http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1592 (фахове видання)</p> <p>9. Рябенка М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 24. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229 (фахове видання)</p> <p>10. Рябенка М.О. Стратегічне планування в закладах готельно-ресторанного господарства. Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка. Том 26. Вип. 1 (86). 2021. С. 72-75. (фахове видання)</p> <p>11. Tarasenko D., Tsyklauri O., Belei S., Riabenska M., Mazurkevych I., Bashlai I. Social-economic development of the United Territorial Communities and development of a strategy for sustainable development (case of Ukraine). Wseas Transactions on business and Economics. 2021. Vol. 18. Pp. 581-594. URL: https://www.wseas.org/multimedia/journals/economics/2021/b185107-022(2021).pdf (Scopus) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>12. Рябенка М.О., Постова В.В. Формування комплексної стратегії маркетингу готельних послуг. Ефективна економіка. 2021. Вип. 4. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/4_2021/112.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>13. Mazurkevych I., Riabenska M., Postova V., Lukianets A. Theoretical and methodological aspects of strategic marketing at tourist business enterprises. Vidyabharati International Interdisciplinary Research Journal. Special Issue on Recent Research Trends in Management, Science and Technology. August 2021. Pp. 626-634. (Web of Science) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. 2020. №1. С. 75-80. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>15. Рябенка М.О. Оцінка якості послуг в готелях і ресторанах. Причорноморські економічні студії. Вип. 52. Ч. 2. 2020. С. 46-51. (фахове видання)</p> <p>16. Мазуркевич І.О., Рябенка М.О. Дослідження сутності та основних елементів маркетингової стратегії</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6 кредита);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000059, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Ефективне управління рестораном. Системний підхід в менеджменті», 6 жовтня 2021 р. (6 год);</p> <p>Національний університет водного господарства та природокористування, свідоцтво № 018-2931/21, тема: «Підвищення кваліфікації за програмою – галузь знань 01 «Освіта», спеціальність 011 «Освітні, педагогічні науки» для удосконалення методики викладання навчальних дисциплін «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент готелів і</p> | <p>на підприємствах туристичного бізнесу. Причорноморські економічні студії. Вип. 57. 2020. С. 68-71. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 4. 1. Рябенка М.О. Економіка готелів і ресторанів : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 32 с.</p> <p>2. Рябенка М.О. Економіка готелів і ресторанів : методичні рекомендації до самостійної роботи ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 32 с.</p> <p>3. Рябенка М.О. Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с.</p> <p>4. Рябенка М.О. Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 42 с.</p> <p>5. Рябенка М.О., Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с. (особистий внесок – 11,5 с.)</p> <p>6. Мазуркевич І.О., Рябенка М.О. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 17 с. (особистий внесок – 8 с.)</p> <p>7. Мазуркевич І.О., Рябенка М.О. Виробнича практика</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>ресторанів» та «Управління», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів);</p> <p>Заміський комплекс «Баттерфляй», довідка № 29, тема: «Економіка готелів і ресторанів», 01 жовтня 2020 р. (3 кредити)</p> | <p>: робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 17 с. (особистий внесок – 8 с.)</p> <p>8. Мазуркевич І.О., Рябенюк М.О. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 17 с. (особистий внесок – 8 с.)</p> <p>9. Рябенюк М.О. Менеджмент в туризмі : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 25 с.</p> <p>10. Мазуркевич І.О., Рябенюк М.О. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 59 с. (особистий внесок – 29 с.)</p> <p>11. Мазуркевич І.О., Рябенюк М.О. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 61 с. (особистий внесок – 30 с.)</p> <p>12. Рябенюк М.О. Економіка готелів і ресторанів : завдання до практичних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 107 с.</p> <p>13. Рябенюк М.О. Менеджмент готелів і ресторанів : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 31 с.</p> <p>14. Рябенюк М.О. Менеджмент готелів і ресторанів :</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 19 с.</p> <p>П.п. 12. 1. Postova V.V., Riabenka M.O. Theoretical foundations of waste-free production in the restaurant business. Німеччина, Modern engineering and innovative technologies. 2024. Issue 32. Part 2. April 2024. Pp. 75-79. URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit32-02/meit32-02 (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>2. Рябенка М.О., Гаврилюк О.В. Розробка програми лояльності для споживачів закладів ресторанного бізнесу. Ефективність інвестиційної діяльності: перспективний підхід: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 22 березня 2024 р.). С. 60-63. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>3. Рябенка М.О., Тарлецька В.О. Перспективи розвитку інвестиційної діяльності на підприємствах ресторанного бізнесу. Міжнародне економічне співробітництво: аналіз стану, реалії і проблеми: матеріали доповідей Міжнар. наук.-практ. конф (м. Ужгород, 23-24 лютого 2024 р.). С. 116-118. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>4. Рябенка М.О. Вплив корпоративної культури на діяльність підприємств ресторанного бізнесу. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Умань, 31 жовтня 2023 р.). Умань: Уманський національний університет садівництва, 2023. С. 98-101.</p> <p>5. Рябенка М.О. Стратегії розвитку закладів ресторанного бізнесу. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр.. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 24-31. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>6. Рябенка М.О. Конкурентоспроможність підприємства на ринку ресторанних послуг. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів ІV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 129-132.</p> <p>7. Рябенка М.О. Удосконалення процесу стратегічного управління на підприємстві ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 253-255. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>8. Рябенка М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Pp. 38-42. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>9. Riabenska M., Postova V. Modern approaches to managing the quality of the service process in hotels and restaurants. Methods of improving the economy, tourism and management: collective monograph. International Science Group. Boston : Primedia eLaunch, 2023. Pp. 528-536. URL: https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=54178.pdf&x=1 (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>10. Рябенка М.О. Організація роботи закладів ресторанного бізнесу під час війни в Україні. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: зб. праць Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.).[відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. Львів: «Камула», 2023. С. 443-449.</p> <p>11. Рябенка М.О. Впровадження програми лояльності споживачів в діяльність закладів ресторанного бізнесу. Туризм ХХІ століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 19 квітня 2023). Київ, 2023. С. 212-214.</p> <p>7. Рябенка М.О. Стратегія підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу. туризм: досвід, проблеми, інновації: матеріали Х Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 06-07 квітня 2023). Київ, 2023. С. 128-130.</p> <p>12. Рябенка М.О., Постова В.В. Вплив мотиваційних чинників на підвищення продуктивності праці в закладах ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 115-118. (закордонне видання) (особистий внесок –</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>2 с.)</p> <p>13. Рябенка М.О., Цимбалюк К.В. Актуальні проблеми підбору кадрів як важливого фактору управління персоналом на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Discussion and development of modern scientific research: The 4th International scientific and practical conference (October 18-21, 2022) Helsinki, Finland. International Science Group, 2022. Рр. 211-214. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Рябенка М.О. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 213-219.</p> <p>15. Рябенка М.О., Лук'янець А.В. Формування управлінського механізму в діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С.180-182. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>16. Рябенка М.О., Постова В.В. Підвищення ефективності функціонування та розвитку підприємств готельного бізнесу. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. матеріалів Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 55-59. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>17. Рябенка М.О., Фаріон Д.П. Особливості формування конкурентних переваг у закладах ресторанного господарства Сучасні тренди поведінки споживачів товарів та послуг: Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне: Рівненський державний гуманітарний університет, 2022. С. 221-222. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>18. Рябенка М.О., Бесараб А.С. Стратегічне планування як передумова ефективності функціонування підприємств в сфері готельного та ресторанного бізнесу. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : зб. матеріалів I Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.). Старобільськ, 2021. С. 295-298. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>19. Рябенка М.О. Стратегічне планування та</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>управління в готельно-ресторанному господарстві. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25 травня 2021 р.). Київ: ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С. 63-66.</p> <p>20. Рябенка М.О. Зменшення ризиків у сфері готельного бізнесу. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні : зб. матеріалів I Всеукр. наук. практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.) / за ред. доц. Морозової О.С. Херсон: ХДАЕУ, 2021. С. 86-89.</p> <p>21. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Тенденції розвитку зеленого туризму в світі. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2020. С. 156-160. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>22. Tarasenko D., Tsyklauri O., Riabenka M., Belei S., Mazurkevych I. Strategic Planning for the Sustainable Development of Territories. International Journal of Economics and Business Administration. Vol. VIII. Special Issue 1. 2020. Pp. 259-272. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>23. Рябенка М.О., Пучканьова В.Й. Управління якістю підприємств готельного господарства. Fundamental and applied research in the modern world: The 3rd International scientific and practical conference (21-23 October 2020) BoScience Publisher, Boston, USA. 2020. Pp. 549-555. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>24. Рябенка М.О. Стратегічні аспекти управління підприємствами у сфері готельного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. Харків : Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 65-66.</p> <p>25. Рябенка М.О. Механізми державного регулювання у ресторанному бізнесі. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : зб. матеріалів I Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага: OktanPrint s.r.o. 2020. С. 204-205. (закордонне видання)</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.) 2. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | України (свідоцтво № 351 від 27 грудня 2022 р.) 3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.) |
|--|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------------------|--------|--|---|--|--|---|
| Семко Тетяна Василівна | Доцент | Київський технологічний інститут харчової промисловості (1998р., спеціальність - «Технологія молока і молочних продуктів», кваліфікація - інженер-технолог); Certyfikat języka polskiego (poziomB2) (KW-023/10) od 12.10.2018) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2018р.) | Кандидат технічних наук, спеціальність - 04.18.04 - Технологія м'ясних, молочних продуктів і гідробіонтів, тема дисертації: Розробка ресурсоощадної технології твердого сичужного сиру з використанням ВТ і УВТ обробки молока, диплом ДК № 020878 від 3 квітня 2014 р. (Одеська національна академія харчових технологій МОН України), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АД № 006530 від 9 лютого 2021 р. (вчена рада Київського національного торговельно-економічного університету МОН України) | Досвід практичної роботи: у 1988-2008 рр. працювала у ТОВ «Літинський молочний завод» (на посадах технолога, начальника продовольчої лабораторії, голова правління). У травні – серпні 2008 р. працювала на ПП «Торгово-універсальна фірма «Феріде» на посаді управителя. У лютому – серпні 2011 р. працювала у ТОВ «АГРАНА ФРУТ УКРАЇНА» (на посадах інженера-технолога по розробці рецептур фруктових наповнювачів, менеджера систем якості). У 2011-2014 рр. працювала у ТОВ «АГРАНА ДЖУС УКРАЇНА» (на посаді менеджера систем якості). | ДТЕУ, сертифікат № 22/4, освітній модуль «Адвокування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити); ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ-0811, курс підвищення кваліфікації «Прогресильне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит); ГО «Profi Club», ГО «Ресторанна гільдія», сертифікат № А002023040322. навчання за спеціальністю «Внутрішній аудитор з харчової безпеки в закладах ресторанного господарства», 27 квітня 2023 р.; Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти, свідоцтво | П.п. 1. 1. Семко Т.В., Пахомська О.В. Аюрведа сучасна система оздоровлення організму людини. Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 12. Том 2. С. 206-216. URL: http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/17268/1/Pratsi_2023.%20v.23.%20_t.2_33-45.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 5,5 с.) 2. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU Countries' Tourism and Hospitality Industry. Sport and Tourism Central European Journal. 2023. № 6(2). Pp. 133–151. (Scopus) (особистий внесок – 3 с.) 3. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxIYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 4. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol.16. 2022. Pp. 705–720. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravarinarstvo/article/view/1778 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.) 5. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12% |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>АВ № 02070938/024000-23, програма навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпеки харчової продукції із спеціальності «Менеджмент», 27 квітня 2023 р. (72 год)</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 05585, навчання на тему «Гігієна і санітарія для працівників сфери громадського харчування і підприємств харчової промисловості». 21 квітня 2023 р. (6 год);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 05486, навчання на тему «Гігієна і санітарія для працівників закладів дошкільної та шкільної освіти», 17 березня 2023 р. (6 год);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 05289, навчання на тему «Розроблення, впровадження,</p> | <p>D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодошів шляхом використання регіональної сировини. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2022. № 1. С. 95-100. URL: http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/133/125 (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>7. Vlasenko I., Semko T., Ivanishcheva O. Functioning analysis of meat processing industry in modern conditions on the example of Ukraine. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2021. 2/4 (58). Рр. 12–15. (фахове видання) (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>8. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А.. Оцінка біологічної безпеки м'ясної сировини при прийманні на м'ясопереробне підприємство. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. 2021. Т. 9. №16. С. 49-56. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>9. Власенко І.Г., Семко Т.В., Поліщук Г.Є., Борова М.П. Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні та світі. Харчова промисловість. 2021. № 27. С. 37-46. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>10. Соломон А.М., Семко Т.В., Ножечкіна-Єрошенко Г.М. Обґрунтування складу і розроблення технологій десертних ферментованих продуктів функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів. Харчова промисловість. 2021. № 27. С. 69-80. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>11. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2021. Vol. 15. URL: https://doi.org/10.5219/1688 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>12. Власенко І.Г., Семко Т.В. М'ясопереробна галузь України: тенденції та перспективи. Товари і ринки. 2021. № 4 (40). С. 16-25. URL: http://tr.knute.edu.ua/files/2021/04/eng/04.pdf (фахове</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>застосування системи харчування та процедур, заснованих на принципах НАССР в закладах шкільної і дошкільної освіти», 09 березня 2023 р. (12 год);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат №05056, онлайн-зустріч «Маркування харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-06-Б-09229, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 15 січня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Заміський комплекс «Баттерфляй», довідка № 58, тема: «Розробка процедур системи НАССР», 12 листопада 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Приватне</p> | <p>видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>13. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Моторного. 2021. Вип. 12. Том 2. С. 215-228. URL: https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27628.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>14. Polishchuk G., Breus N., Shevchenko I., Gnitsevych V., Yudina T., Nozhechkina-Yeroshenko G., Semko T. Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream with different fat content. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 4. № 11 (106). Pp. 24-30. (Scopus) (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>15. Власенко І.Г., Семко Т.В., Бандура В.М. Технологія варено-копчених ковбас з використанням солі йодованої. Товари і ринки. 2020. № 4 (36). С. 103-112. (Google Scholar, Index Copernicus) (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>16. Гирич С.В., Лисенко О.Л., Семко Т.В. Стан атмосферного повітря у Вінниці та Вінницькій області. Інтелект XXI. 2020. № 4. С. 86-90. URL: http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26362 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>17. Polishchuk G., Breus N., Kochubey-Litvinenko O., Osmak T., Semko T., Borova M. Study of the influence of micellar casein and spelt flour on yoghurt quality indicators. Eureka: Life Sciences. 2020. № 4. Pp. 44-52. (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>18. Semko T., Vlasenko I., Palamarchuk V. The influence of the composition of bacterial starter cultures on the maturation process and the quality of hard rennet cheese. Технологічний аудит та резерви виробництва. № 1/3 (51). 2020. С. 48-52. (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>П.п. 3. 1. Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях.: навч. посіб. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с. (обсяг – 14,24 друк. арк.; особист. внесок – 7,0 друк. арк.)</p> <p>2. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв: лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с. (особистий внесок – 142 с.; 8,25 друк. арк.).</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 22, тема «Удосконалення технологічного процесу виготовлення молочних продуктів дитячого призначення», 25 жовтня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Ефективне управління рестораном. Системний підхід в менеджменті», 6 жовтня 2021 р. (6 год);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Ефективний керівник – ефективний заклад», 22 вересня 2021 р. (6 год);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Сервіс та продажі», 9 вересня 2021 р. (6 год);</p> <p>ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Управління командою», 6 вересня 2021 р. (6 год);</p> | <p>3. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. . Харків: Світ Книг, 2022. 222 с. (особистий внесок – 55 с.; 13,56 друк. арк.)</p> <p>4. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с. (особистий внесок – 120 с.; 8,56 друк. арк.)</p> <p>5. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 290 с. (особистий внесок – 190 с.; 13,56 друк. арк.)</p> <p>П.п. 4. 1. Крижак Л.М., Семко Т.В. Виробнича практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 25 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>2. Семко Т.В. Гігієна та санітарія : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с.</p> <p>3. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Інноваційні технології ресторанної продукції : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с. (особистий внесок – 15,5 с.)</p> <p>4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Інноваційні технології ресторанної продукції : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с. (особистий внесок – 12,5 с.)</p> <p>5. Семко Т.В. Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 26 с.</p> <p>6. Семко Т.В. Міжнародне регулювання та управління</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн-тренінг», 24 січня 2021 р.</p> | <p>якістю та безпечністю харчової продукції: методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.</p> <p>7. Семко Т.В. Оздоровче харчування : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.</p> <p>8. Семко Т.В. Оздоровче харчування: методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.</p> <p>9. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 57 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>10. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 30 с. (особистий внесок – 7,5 с.)</p> <p>11. Семко Т.В. Контроль якості та безпечності харчових продуктів : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 25 с.</p> <p>12. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології ресторанної продукції : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 36 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>13. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Ч. 1. Вінниця:</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>PBB ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 104 с. (особистий внесок – 52 с.)</p> <p>14. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Ч. 2. Вінниця: PBB ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 74 с. (особистий внесок – 37 с.)</p> <p>15. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Ч. 3. Вінниця: PBB ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 75 с. (особистий внесок – 38 с.)</p> <p>16. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Кейтеринг : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: PBB ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 25 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>17. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технології ресторанної продукції : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: PBB ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 32 с. (особистий внесок – 16 с.)</p> <p>18. Семко Т.В. Контроль якості та безпечності харчових продуктів : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: PBB ВТЕІ КНТЕУ. 2020. 24 с.</p> <p>19. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: PBB ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 14 с. (особистий внесок – 7 с.)</p> <p>П.п. 8. 1. Науково-дослідна робота на тему «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>на принципах НАССР» (I кв. 2019 – IV кв. 2022 р.) (державний реєстраційний номер 0119U100136) (науковий керівник)</p> <p>2. Науково-дослідна робота на тему «Локальна кухня в закладах ресторанного господарства як інструмент формування привабливості туристичної дестинації » (I кв. 2024 – IV кв. 2027 р.) (державний реєстраційний номер 0124U000103) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 9. Член експертних груп Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти: Наказ № 2099 – Е від 15.12.2021 р.; Наказ № 582 – Е від 18.10.2022 р.</p> <p>П.п. 12. 1. Семко Т.В., Пахомська О.В. Інноваційна технологія кулінарного виробу для вегетаріанського харчування. Німеччина, Modern engineering and innovative technologies. Neutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2024. Issue №26. Part 1. Pp. 61-65. (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>2. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження шляхів забезпечення якості сиров'ялених ковбас у процесі зберігання. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 112-115. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>3. Семко Т.В. Культура харчової якості та безпеки. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет–конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 154-161. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>4. Семко Т.В. Використання інноваційної технології Souse-Vide як підтвердження безпечності та якості ресторанної продукції. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 243-255. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технологій виробництва сушених курячих слайсів шляхом використання інноваційного соусу «шою». Інноваційні технології та перспективи розвитку</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>м'ясопереробної галузі : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 21 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С.102-104. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Пахомська О.В. Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С. 56-59. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>7. Семко Т.В., Пахомська О.В., Слободянюк Н.О. Крафтові хлібобулочні технології та гастрономічні інновації. Science and innovation of modern world : The 6th International scientific and practical conference (February 23-25, 2023). Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2023. С. 288-295. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>8. Семко Т.В., Пахомська О.В. Innovative craft bakery technologies. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №27. Part 1. Pp. 68-73. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>9. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Аналіз якості питної води для задоволення потреб населення у м. Вінниці в умовах воєнного стану. Вода в харчовій промисловості: зб. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С. 92-94. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>10. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 16-17 листопада 2022). Київ: НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>11. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Крафтове виробництво сиру: процес адаптації до європейського сироваріння. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ: НУХТ, 2022. С. 52-54. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>12. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Обґрунтування удосконалення рецептури плодово-ягідного зефіру шляхом додавання рослинного білка. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : зб. матер. міжн. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15-16</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>13. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах HACCP. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 122-124. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>14. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>15. Семко Т.В. Положення Кодексу Аліментаріус. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 219-224.</p> <p>16. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технології кисломолочного сиру функціонального призначення. Current trends in the development of modern scientific thought: The I International Scientific and Practical Conference (Haifa, Israel, September 27-30, 2022). Haifa, 2022. Pp. 508-511. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>17. Семко Т.В. Контрольно-критична точка HACCP при біобезпеці мяса. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. матеріалів IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця : ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 253-260.</p> <p>18. Семко Т.В. Нові вимоги до харчових продуктів. Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти та суспільства: зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 15 серпня 2022 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2022. С. 45-47.</p> <p>19. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасні гігієнічні вимоги до питної води. Вода в харчовій промисловості: зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25-26 березня 2021 р.). Одеса: ОНАХТ, 2021. С. 136-137. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>20. Семко Т., Іваніщева О. Правові основи безпечності м'ясних продуктів в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №2. Vol. 9.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>Рр. 36-39. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>21. Vlasenko I., Sirenko S., Semko T. Harmonization problems of the European Union and China countries legislation for trade with Ukraine. New trends in the economic systems management in the context of modern global challenges : collective monograph. Sofia : VUZF Publishing House «St. Grigorii Bogoslov», 2020. Vol. 2. P. 276-286.</p> <p>22. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Проблеми та перспективи крафтового сироваріння на Вінниччині. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2020. №4. Vol. 8. Pp. 88–91. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>23. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Харчова алергія. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Мелітополь, 24 листопада 2020 р.). Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 217-219. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>24. Семко Т.В. Система НАССР – інструмент в будівництві результативної системи менеджменту безпеки. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Ч. 3. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 242-249.</p> <p>П.п. 14. Керівництво здобувачем вищої освіти Кліпінською А., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у IV Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології» (м. Київ, 2024 р.)</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Ресторанна Гільдія» (довідка від 10.01.2021 р.) 2. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.) 3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> <p>П.п. 20. У 1988-2008 рр. працювала у ТОВ «Літинський молочний завод» (на посадах технолога, начальника продовольчої виробничої лабораторії, голови</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>правління).</p> <p>У травні – серпні 2008 р. працювала на ПП «Торгово-універсальна фірма «Феріде» на посаді управителя.</p> <p>У лютому – серпні 2011 р. працювала у ТОВ «АГРАНА ФРУТ УКРАЇНА» (на посадах інженера-технолога по розробці рецептур фруктових наповнювачів, менеджера систем якості).</p> <p>У 2011-2014 рр. працювала у ТОВ «АГРАНА ДЖУС УКРАЇНА» (на посаді менеджера систем якості).</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------------|--------|--|--|--|--|--|
| Фіалковська Лариса Василівна | Доцент | Всесоюзний заочний інститут харчової промисловості (1992р., спеціальність - «Технологія жирів», кваліфікація - інженер-технолог) | кандидат технічних наук, спеціальність - 05.18.06 - Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів, тема дисертації: Абсорційне очищення соняшникової олії природними диспертними мінералами, диплом ДК № 000178 від 26 березня 1998 р (Харківський державний політехнічний університет МО України), доцент кафедри процесів та обладнання переробних і харчових виробництв ім. професора П.С. Берника, атестат 12 ДЦ № 037788 від 14 лютого 2014 р. (атестаційна колегія МОНМС України) | Досвід практичної роботи: протягом 1982-1992 рр. працювала за спеціальністю в Науково-виробничому об'єднанні «Олієжирпром» (Вінницький опорний пункт Всесоюзного науково-дослідного інституту жирів); протягом 1992-2002 рр. працювала за спеціальністю на МП «Інвент»; протягом 2002-2004 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Підприємство «АВІС»; протягом 2004-2006 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат»; протягом 2006-2007 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «ВІНМАР». | ДТЕУ, сертифікат № 23/4, Освітній модуль «Адвокутування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити); НУБІП України, сертифікат, Всеукраїнський онлайн-семинар «Система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (НАССР) у закладах ресторанного господарства», 20-23 червня 2023 р. (0,5 кредита); ГО «Profi Club», сертифікат №05169, онлайн-зустріч «Маркувння харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год); Онлайн платформа «Prometheus», | П.п. 1. Bandura V., Bezbah I., Kupchuk I., Fialkovska L. Innovative methods of drying rapeseeds using microwave energy. Poland, Polityka Energetyczna – Energy Policy Journal. 2023. № 26 (2). Pp. 217–230. (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок – 1 с.) 2. Фіалковська Л.В. Очищення повітря у закладах ресторанного господарства. Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 2. С. 117-123. URL: https://drive.google.com/file/d/1CADK_fJxJFnfIFZfY-fiHmfybAyadyki/view (фахове видання) 3. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Технологія зберігання насіння зернових культур. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 200-205. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 4. Фіалковська Л.В., Бандура В.М., Пахомська О.В. Технологія сушіння зернових культур та олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 2. С. 185-194. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/323 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 5. Bandura V., Fialkovska L., Osadchuk P., Levtrynskaia Y., Palvashova A. Investigation of properties of sunflower and rapeseed oils obtained by the soxhlet and microwave extraction methods. Estonian, Agraarteadus : Journal of Agricultural Science. 2022. Vol. 33. No. 1. Pp. 48-58. URL: https://agrt.emu.ee/pdf/2022_1_bandura.pdf (AGRIS, CABI, CABI Full Text, DOAJ, EBSCO, ICI World of Journals, SCOPUS) (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.) 6. Бандура В.М., Фіалковська Л.В., Пахомська О.В. Розробка технології сушіння олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 2. С. 253-262. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27627.pdf (фахове |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | | <p>сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 14 листопада 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 25, тема: «Приготування напоїв у закладах ресторанного господарства», 26 листопада 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Приватне підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 33, тема: «Стандартизація та сертифікація молочних продуктів», 22 жовтня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Одеська національна академія харчових технологій, довідка № 419/P1, тема: «Управління якістю та безпечністю продуктів», 14 вересня 2020 р. (6 кредитів)</p> | <p>видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>7. Фіалковська Л.В. Ефективні способи очищення соняшникової олії від домішок. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Вип. 11. Том 2. С. 26-27. URL: http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/20 (фахове видання)</p> <p>8. Фіалковська Л.В. Переробка відходів олійножирового виробництва. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Мелітополь, 2021. Вип. 11. Том 1. С. 335-343. (фахове видання)</p> <p>9. Фіалковська Л.В. Удосконалення технології виробництва м'якого маргарину з антиоксидантними властивостями. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Мелітополь, 2021. Вип. 11. Том 1. С. 379-389. (фахове видання)</p> <p>10. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2021. Vol. 15. URL: https://doi.org/10.5219/1688 (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>11. Fialkovska L., Bandura V., Yaroshenko L., Kondratyuk D., Palamarchuk V., Paladiichuk Y. Case study: dynamics of sunflower seed movement in the vibrating tray of the infrared dryer and its influence on the drying process. Estonian, Agraarteadus, Journal of Agricultural Science. 2021. Vol. 32. Pp. 204-213. URL: https://agrt.emu.ee/pdf/2021_2_bandura.pdf (AGRIS, CABI, CABI Full Text, DOAJ, EBSCO, ICI World of Journals, Scopus) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 3. 1. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Ефективні способи очищення соняшникової олії від домішок : монографія. Вінниця: Нілан-ЛТД, 2023. 130 с. (особистий внесок – 65 с.; 4,06 друк. арк.).</p> <p>П.п. 4. 1. Фіалковська Л.В. Технологія крафтових</p> |
|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>виробництв : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с.</p> <p>2. Фіалковська Л.В. Технологія крафтових виробництв методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>3. Фіалковська Л.В. Енологія : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>4. Фіалковська Л.В. Енологія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>5. Фіалковська Л.В. Інжиніринг закладів ресторанного господарства : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.</p> <p>6. Фіалковська Л.В. Інжиніринг закладів ресторанного господарства : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 21 с.</p> <p>7. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 57 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>8. Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 30 с. (особистий внесок – 7,5 с.)</p> <p>9. Фіалковська Л.В. Енологія та еногастрономія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2022. 21 с.</p> <p>10. Фіалковська Л.В. Технологія напоїв : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ. 2022.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>25 с.</p> <p>11. Фіалковська Л.В. Енологія та еногастрономія : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 21 с.</p> <p>12. Фіалковська Л.В. Технологія напоїв : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 21 с.</p> <p>13. Фіалковська Л.В. Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 25 с.</p> <p>14. Фіалковська Л.В. Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 73 с.</p> <p>15. Фіалковська Л.В. Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 73 с.</p> <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Обґрунтування процесу сушіння насіння соняшнику інфрачервоним опроміненням в псевдозрідженому стані» (державний реєстраційний номер 0121U100367) (відповідальний виконавець; з 01.09.2021 р. – науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Обладнання для виробництва олії соняшникової пресової. Німеччина, Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2024. Issue №26. Part 1. Pp. 50-55. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Фіалковська Л.В. Шляхи вирішення конфліктних ситуацій в закладах індустрії гостинності. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: матеріали III Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф. (м.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Київ, 16-17 травня 2024 р.). Київ : НУБіП, 2024. С. 120-123.</p> <p>3. Фіалковська Л.В. Виробництво безлактозного морозива. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р.). Полтава : Полтавський університет економіки і торгівлі. 2024. С. 127-129.</p> <p>4. Фіалковська Л.В. Напої з відходів молокопереробного виробництва для оздоровчого харчування. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 05 лютого 2024 р.). Запоріжжя, 2024. С. 70-71.</p> <p>5. Фіалковська Л.В. Розробка технології вітамінізованого молока. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет–конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 162-166. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>6. Фіалковська Л.В. Технологічне проектування закладів ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 267-273. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>7. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Удосконалення технологій турецьких солодоців з використанням регіональної сировини. Німеччина. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №26. Part 1. Pp. 56-59. URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit26-01/meit26-01 (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>8. Фіалковська Л.В. Застосування кондиціонерів у закладах ресторанного господарства. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. тез доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2023 р.). Київ : НУБіП, 2023. С.120-123.</p> <p>9. Фіалковська Л.В. Очищення стічних вод підприємств</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>харчової промисловості. Вода в харчовій промисловості: XIII Всеукр. наук.-практ. конференція: зб. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С. 112-115.</p> <p>10. Фіалковська Л.В. Розробка напоїв для оздоровчого харчування з відходів молочного виробництва. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ: НУХТ, 2022. С. 19-21.</p> <p>11. Крижак Л.М., Фіалковська Л. В. Переробка відходів олійножирової промисловості. Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2022. Issue 19. Part 1. Pp. 75-79. URL : https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit19-01/meit19-01 (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>12. Фіалковська Л.В. Удосконалення технології виробництва майонезу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 225-228.</p> <p>13. Фіалковська Л.В. Розробка напоїв з молочної сироватки. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. Матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБІП, 2022. С. 123-125.</p> <p>14. Фіалковська Л.В. Удосконалення технології виробництва майонезу. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Мелітополь, 26 листопада 2021 р.). Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 99-102.</p> <p>15. Фіалковська Л.В. Технологія виробництва безлактозного морозива. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця, 2021. Ч. 3. С. 260-265.</p> <p>16. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Розробка технології молочних консервів з плодово-ягідними</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>наповнювачами. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №1/21. Vol. 9. Pp. 9-11. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>17. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Разработка технологии напитков из вторичного молочного сырья. Modern engineering and innovative technologies. Вип. 16-02. 2021. С. 53-57. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 14. Керівництво студентським науковим гуртком «Технолог».</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.) 2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> <p>П.п. 20. У 1982-1992 рр. працювала на Науково-виробничому об'єднанні «Олієжирпром» (Вінницький опорний пункт Всесоюзного науково-дослідного інституту жирів). У 1992-2002 рр. працювала на МП «Інвент». У 2002-2004 рр. працювала в ТОВ «Підприємство «АВІС». У 2004-2006 рр. працювала в ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат». У 2006-2007 рр. працювала в ТОВ «ВІНМАР».</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------------|-------------------|--|---|---|---|---|
| Чорна Наталія Миколаївна | Завідувач кафедри | Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського (2005р., спеціальність - «Педагогіка та методика середньої освіти. Історія», кваліфікація - магістр-дослідник історії); Certyfikat języka polskiego (poziom B2) (KW-19/02) od 20.04.2018) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2018р.); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2020р., спеціальність - «Туризм», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Туризм» освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес») | Кандидат історичних наук, спеціальність - 07.00.02 - Всесвітня історія, тема дисертації: Інтеграція Польщі до НАТО та ЄС: особливості, основні етапи і наслідки (кін. 80-х рр. XX ст. - 2005 р.), диплом ДК № 053831 від 27 травня 2009 р. (Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича МОН України), доцент кафедри філософських та соціальних наук, атестат 12 ДЦ № 041357 від 26 лютого 2015 р. (атестаційна колегія МОН України) Доктор історичних наук, спеціальність - 07.00.06 - Історіографія, джерелознавство та спеціальні історичні дисципліни, тема дисертації: Історіографія українсько-польських взаємин | | ТОВ «Туристичний оператор «Бомба-тур», довідка № 1, тема: «Управління якістю в туризмі», 31 травня 2024 р. (3 кредити); ДТЕУ, сертифікат № 63/05, освітній модуль «Програма авторизованого економічного оператора ЄС: імплементація в Україні» в межах програми Еразмус+, напрямку Жан Моне, 27-31 травня 2024 р. (40 год (1,3 кредити)); Національний університет водного господарства та природокористування, сертифікат № 20240501, тема «Управління якістю в туризмі» (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи), 03 травня 2024 р. (150 год (5 кредитів)); Національний університет «Львівська політехніка», сертифікат, тренінг «Вивчення | П.п. 1. I. Chorna N., Korzh N., Kiziun A., Onyshchuk N., Antoniuk K. The Role of Digital Technologies in the Transformation of the Tourism Business: Prospects for Development and Impact on the Country's Economy. Czech Republic. Ad Alta. Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14. Issue 1. Special Issue XXXIX. Pp. 136-140. URL : https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140139/papers/A_26.pdf (Web of Science) (особистий внесок – 1 с.) 2. Чорна Н.М. Креативні індустрії та їх роль у розвитку культурно-пізнавального туризму. Економіка та суспільство. 2023. №48. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2228 (фахове видання) 3. Чорна Н.М. Стан та основні тренди розвитку туристичної галузі України в умовах сьогоденних викликів Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 72-78. 4. Чорна Н.М. Кластерний підхід до розвитку винного туризму: зарубіжний досвід та можливості його впровадження в Україні. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 29. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1544 (фахове видання) 5. Чорна Н.М. Винний туризм в Україні: стан та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 67. URL: http://www.market-infr.od.ua/uk/67-2022 (фазове видання) 6. Чорна Н.М. Культурна спадщина України: проблеми вивчення, збереження та використання. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Історія. 36. наук. пр. / За заг. ред. проф. О.А. Мельничука. 2021. Вип. 36. С. 67-74. URL : https://vspu.net/nzhist/index.php/nzhist/article/view/715/707 (фахове видання) 7. Чорна Н.М. Система управління якістю як інструмент удосконалення менеджменту туристичного підприємства. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 28. URL : http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/485 (фахове видання) 8. Чорна Н.М. Система управління якістю на |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|---|
| | | | <p>1990-х – 2014 рр., диплом ДД № 004753 від 29 вересня 2015 р. (Інститут української археографії та джерелознавства імені М.С. Грушевського НАН України), професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АП № 001340 від 16 грудня 2019 р. (вчена рада Київського національного торговельно-економічного університету МОН України).</p> | | <p>європейського досвіду впровадження систем управління якістю освітніх послуг», 14-15 березня 2024 р. (15 год);</p> <p>Дія. Освіта: нові навички – нові професії, сертифікат #C0063795466, освітній серіал «Безбарерність у галузі гостинності», 5 березня 2024 р. (0,1 кредиту);</p> <p>Airimini Agency, certificate № 015/08-2023, Advanced Training «European Experience of Practical Training Specialists in the Field of Tourism and Hospitality», 4 August 2023 (108 год (3,6 кредитів);</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 17/4, освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити);</p> <p>DIRUT за</p> | <p>туристичному підприємстві: теоретичні аспекти впровадження та функціонування. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 29. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/29 (фахове видання)</p> <p>9. Чорна Н.М. Якість туристичних послуг: особливості формування та управління. Інфраструктура ринку. 2021. Вип. 58. С. 72-76. URL : http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/58_2021/16.pdf (фахове видання)</p> <p>10. Чорна Н.М. Нематеріальна культурна спадщина як туристичний ресурс. Інфраструктура ринку. 2021. Вип. 59. URL : http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/7.pdf (фахове видання)</p> <p>11. Чорна Н.М., Мартинова Л.Б. Брендинг як інструмент підвищення туристичної привабливості території (на матеріалах м. Вінниці). Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 40. С. 115-120. URL : http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/40_2020_ukr/21.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>12. Чорна Н.М. Туристичний ринок України: стан та тенденції функціонування кризь призму діяльності туристичних підприємств. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія : Економіка. 2020. Вип 1(13). С. 73-79. (фахове видання)</p> <p>13. Chorna N., Bondarenko V., Martynova L., Sukhorebra T., Sehed S. Evaluation system formation of development of enterprises innovation potential. Academy of strategic management journal. 2019. Vol. 18. Issue 1. URL: https://www.abacademies.org/articles/evaluation-system-formation-of-development-of-enterprises-innovative-potential-7891.html (особистий внесок – 1,5 с.) (Scopus)</p> <p>14. Chorna N., Martynova L., Yurchyk I., Marshuk L., Andrusenko N. Entrepreneurship activity in the service sector in globalization conditions. Journal of entrepreneurship education. 2019. Vol. 22. Issue 3. URL: https://www.abacademies.org/articles/Entrepreneurship-activity-in-the-service-sector-1528-2651-22-3-377.pdf (особистий внесок – 2 с.) (Scopus)</p> <p>П.п. 4. 1. Чорна Н.М. Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : ПВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>2. Чорна Н.М. Методологія наукових досліджень та</p> |
|--|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, сертифікат, онлайн семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму та засадах збалансованості та креативності», 26 травня 2023 р. (12 год);</p> <p>ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ-0548, курс підвищення кваліфікації «Прогресильне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Kielecki Park Technologiczny, сертифікат, курс «Business incubator as a tool for small business development», 09-13 січня 2023 р. (3,6 кредитів);</p> <p>Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian</p> | <p>академічна доброчесність: методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 25 с.</p> <p>3. Чорна Н.М. Світова культура : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>4. Чорна Н.М. Світова культура : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 25 с.</p> <p>5. Чорна Н.М. Винний та гастрономічний туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>6. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Виробнича практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 16 с. (особистий внесок – 8 с.)</p> <p>7. Чорна Н.М., Вівсюк І.О. Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. (особистий внесок – 12 с.)</p> <p>8. Чорна Н.М. Управління якістю в туризмі : завдання до практичних занять, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 23 с.</p> <p>9. Чорна Н.М. Управління якістю в туризмі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 22 с.</p> <p>10. Чорна Н.М. Управління якістю в туризмі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 27 с.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>University in Krakow, Certificate № SZFL-002040, «Fundraising and organization of project activities in educational establishments: european experience and has developed the educational project on the topic Formation of Soft Skills among Higher Education Studentts in the Context of Distance Learning», 18 грудня 2022 р. (6 кредитів);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-05-Б-01342, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень, 11 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 083797, курс «Академічна доброчесність в університеті», 08 грудня 2022 р. (0,1 кредита);</p> <p>Інноваційний університет, Офіс</p> | <p>11. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Виробнича (переддипломна) практика робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 18 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>12. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 42 с. (особистий внесок – 21 с.)</p> <p>13. Чорна Н.М. Культурна спадщина України : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 06 «Журналістика», 07 «Управління та адміністрування», 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 061 «Журналістика», 073 «Менеджмент», 075 «Маркетинг», 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Реклама і зв'язки з громадськістю», «Логістика», «Маркетинг», «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Туризм і рекреація». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 28 с.</p> <p>14. Чорна Н.М. Культурна спадщина України : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 06 «Журналістика», 07 «Управління та адміністрування», 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 061 «Журналістика», 073 «Менеджмент», 075 «Маркетинг», 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Реклама і зв'язки з громадськістю», «Логістика», «Маркетинг», «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Туризм і рекреація». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 39 с.</p> <p>15. Чорна Н.М., Вівсюк І.О. Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с. (особистий внесок –12 с.)</p> <p>16. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Event технології у сфері гостинності : робоча програма, усі галузі знань та усі</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>підтримки вченого, сертифікат № 1574, курс «Бренд науковця у цифровому світі», 05 грудня 2022 р. (1 кредит);</p> <p>Uni-Biz Bridze, Genezis, сертифікат № 320, проект з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Brridze», присвячений розвитку Soft Skills, 21 листопада 2022 р. (0,2 кредити);</p> <p>The Jan Kochanowski Universit, certificate of Participing in the International Scientific Conference «Digitalization of the economy as a factor in the sustainable development of the state» (September 23-24, 2022. Kielce, Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6 кредита);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000412, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Приватне</p> | <p>спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2022. 29 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>17. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Виробнича (переддипломна) практика : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 22 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>18. Чорна Н.М., Антонюк К.Г. Культурно-пізнавальний туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 20 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>19. Чорна Н.М., Онищук Н.В. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 60 с. (особистий внесок – 30 с.)</p> <p>20. Чорна Н.М., Постова В.В. Цивільний захист : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 29 с. (особистий внесок – 14 с.)</p> <p>21. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Музеєзнавство та музейно-виставкова справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 26 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>П.п. 7. Офіційний опонент кандидатської дисертації Мелекесцева Кирила Ігоровича «Україна та Республіка Польща: від білатеральних відносин до євроатлантичної інтеграції (історичний аспект)» (07.00.01 історія України). Спеціалізована вчена рада Д 08.051.14 Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара (2019 р.)</p> <p>П.п. 8. 1. Науково-дослідна робота на тему «Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (I кв. 2019 р. – IV кв. 2021 р.) (державний реєстраційний номер 0119U100082) (науковий керівник)</p> <p>2. Науково-дослідна робота на тему «Україна в процесах європейської інтеграції наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст.: історико-політичний аспект проблеми»</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>підприємство «Туристична агенція «Катаріна тур», довідка № 15, тема: «Технологія просування та збуту туристичного продукту», 25 серпня 2021 р. (3 кредити);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 11 серпня 2021 р. (2 кредити)</p> | <p>(I кв. 2018 – IV кв. 2019 р.) (державний реєстраційний номтр 0118U003235) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Чорна Н.М. Тенденції та тренди розвитку туристичної галузі України. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів :зб. матер. II Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 17-19 квітня 2024 р.). Львів, 2024. С. 18-26.</p> <p>2. Чорна Н.М., Антонюк К.Г. Трансформація внутрішнього туризму України під час війни: прогнозування перспективних видів туризму. Болгарія, Scientific World Journal. Issue 24. Part 2. March 2024. С. 190-195. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj24-02/swj24-02 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>3. Чорна Н.М. Новітні комунікаційні технології та їх місце в діяльності туристичних підприємств. Географія та туризм: матеріали VII Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Харків, 28 лютого 2024 р.) / за заг. ред. Лоцмана П. І. Харків: ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, 2024. С. 410-414.</p> <p>4. Чорна Н.М. Роль сільського туризму у забезпеченні сталого розвитку територій. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Умань, 31 жовтня 2023 р.). Умань: Уманський національний університет садівництва, 2023. С. 150-152.</p> <p>5. Чорна Н.М. Міста як важливі центри культурно - пізнавального туризму. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 116-122. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>6. Чорна Н.М. Зарубіжний досвід розвитку винного туризму. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 273-278.</p> <p>7. Чорна Н.М., Кізюн А.Г. Природні ресурси в подієвому туризмі: місце та значення. Scientific World</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Journal. 2023. Issue 19. Part 2. Pp. 86-91. (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>8. Чорна Н.М. Регіональна кухня та спеціальтети як ресурс для розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях. Промисловість та крафт на HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ.конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). С. 98-99.</p> <p>9. Чорна Н.М., Кондренкова Д.С. Роль соціальних мереж у просуванні туристичних підприємств та їх послуг в сучасних умовах господарювання. Туризм: наука, освіта, практика : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ.конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). С. 130-131.</p> <p>10. Чорна Н.М. Культурні маршрути як чинник розвитку туристичних дестинацій. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 06-07 квітня 2023 р.). С. 124-125.</p> <p>11. Чорна Н.М. Туристична галузь України у період війни: проблеми функціонування та перспективи відновлення. Туризм в Україні: виклики та відновлення : зб. матеріалів Міжнар. туристичного форуму. (м. Київ, 21-22 березня 2023 р.). С.191-193.</p> <p>12. Чорна Н.М. Ресурсне забезпечення туризму в Україні: втрати та проблеми збереження в умовах війни. Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність: зб. тез доповідей II Міжнар. конф. (м. Дніпро, 18 листопада 2022 р.). Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2022. С. 121-124.</p> <p>13. Chorna N. Wine tourism in Ukraine: foreign experience and domestic practice. Moderní Aspekty Vědy. Svazek XXIII mezinárodní : kolektivní monografie. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2022. Pp. 568-578. (закордонне видання)</p> <p>14. Чорна Н., Кізюн А. Фестивалі як інструмент підвищення туристичної привабливості Вінниччини. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 10. No. 1/2022. Pp. 39-41. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>15. Чорна Н.М. Роль фестивального туризму у підвищенні туристичної привабливості територій. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.).</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 228-234.</p> <p>16. Чорна Н.М. Бізнес та волонтерство: ресторанный бізнес під час війни. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.) Львів, 2022. С. 189-192.</p> <p>17. Чорна Н.М. Екологічні проблеми туризму та можливості їх вирішення. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. матеріалів Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 132-135. (закордонне видання)</p> <p>18. Чорна Н.М. Туристичні тренди в умовах пандемії Covid-19. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування: зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 21 вересня 2022 р.). Львів, 2022. С. 207-209.</p> <p>19. Чорна Н.М. Культурна спадщина як фундамент національної ідентичності: проблеми та необхідність збереження. Культурна спадщина: інноваційні підходи та сталий розвиток: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 09-10 вересня 2022 р.) Львів, 2022. С. 33-35.</p> <p>20. Чорна Н.М. Фестивалі як інструмент підвищення привабливості туристичних дестинацій. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. матер. II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Львів, 19 травня 2022 р.). Львів, 2022. С.122-123.</p> <p>21. Чорна Н.М. Сільський зелений туризм як тренд туристичної галузі в умовах пандемії Covid-19. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: зб. матер. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 104-105.</p> <p>22. Чорна Н.М. Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку регіонів України. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. матеріалів IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 266-271.</p> <p>23. Чорна Н.М. Проблеми збереження культурної спадщини України. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №1. Vol. 9. Pp. 59-61. (закордонне видання)</p> <p>24. Чорна Н.М. Зелений туризм як перспективний</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>напряму розвитку сільських територій. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. матеріалів VIII Міжнарод. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 03 червня 2020 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 3. С. 250-255.</p> <p>25. Antoniuk K., Chorna N. Theoretical aspects of travel industry investment support in Ukraine. Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). Kyiv : KNUTE. 2020. Pp. 68-71. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 14. Керівництво здобувачем вищої освіти Субботіною О., яка отримала Диплом II ступеня за перемогу у Міжнародному студентському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2023 р.)</p> <p>П.п. 19. 1. Член Хмельницької обласної організації Спілки економістів України (Посвідчення № 177 від 23.10.2019 р.).</p> <p>2. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 2 від 11.02.2022 р.).</p> <p>3. Член Науково-методичної ради з питань цивільного захисту та безпеки життєдіяльності населення Вінницької області, яка створена та працює при Навчально-методичному центрі ЦЗ та БЖД Вінницької області (довідка № 94/1 від 05.02.2020 р.).</p> <p>4. Індивідуальний асоційований учасник Національної туристичної організації України (сертифікат № ІАМ/002/2022).</p> <p>5. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.).</p> <p>6. Член Подільського осередку «Подільська гільдія кулінарів».</p> <p>7. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|--|

Особи, які працюють за суміщенням

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|--|
| <p>Корж Наталія Володимирівна</p> | <p>Професор (професор кафедри менеджменту та адміністрування ВТЕІ ДТЕУ)</p> | <p>Київський державний торговельно-економічний університет (1996р., спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація - економіст підприємства);</p> | <p>кандидат економічних наук, спеціальність - 08.06.01 - Економіка, організація і управління підприємствами, тема дисертації: Організаційно-економічні принципи розвитку мережних структур постачальників послуг, диплом ДК № 030896 від 15 грудня 2005 р. (Національний авіаційний університет МОН України), доцент кафедри економіки, підприємства та менеджменту, атестат 12 ДЦ № 019676 від 03 липня 2008 р. (Атестаційна колегія МОН України)</p> <p>Доктор економічних наук, спеціальність - 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами</p> | | <p>ДТЕУ, сертифікат № 47/4, освітній модуль «Адвокування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити);</p> <p>Яська повітова рада (Румунія), сертифікат, тема «Interaction of public authorities, business and education: Romania experience», 17-20.05.2023 р. (90 год /3 кредити);</p> <p>БУМ online, сертифікат №093249 від 14.06.2023 р., тема «Академічна доброчесність в університеті» (3 год / 0,1 кредиту);</p> <p>Prometheus, сертифікат від 01.03.2023 р., тема «Навчання з попередження ризиків від вибухонебезпечних предметів» (30 год / 1 кредит);</p> | <p>П.п. 1. 1. Chorna N., Korzh N., Kiziun A., Onyshchuk N., Antoniuk K. The Role of Digital Technologies in the Transformation of the Tourism Business: Prospects for Development and Impact on the Country's Economy. Czech Republic. Ad Alta. Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14. Issue 1. Special Issue XXXIX. Pp. 136-140. URL : https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140139/papers/A_26.pdf (Web of Science) (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>2. Онищук Н.В., Корж Н.В. Формування методик взаємодії корпорації із ключовими стейкхолдерами. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління. 2023. № 9. URL : https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-04-13/2023-9-04-13 (фахове видання) (особистий внесок – 3,5 с.)</p> <p>3. Онищук Н.В., Корж Н.В. Туризм 4.0: сталість туристичних цінностей. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. Вип. 3 (9). С. 60-65. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>4. Korzh N., Onyshchuk N. Balanced development of the food industry in the post-war period: assessment, trends, management. Ukrainian Journal of Food Science. 2023. Vol. 11. Issue 1. Pp. 16-28. URL : https://nuft.edu.ua/doi/doc/ujfs/2023/1/5.pdf (фахове видання) (особистий внесок – 6,5 с.)</p> <p>5. Pecheniuk A., Mushenyk I., Korzh N., Mazurkevych I., Oliinuk N. Foreign direct investment as an indicator of environmental policy. Grassroots Journal of Natural Resources. Vol. 5 (3). 2022. Pp. 49-62. URL: https://doi.org/10.33002/nr2581.6853.050304 (Web of Science, EZB, IC, EuroPub, CABI, MIAR) (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>6. Онищук Н.В., Корж Н.В. Формування міста Вінниці як туристичної дестинації. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. № 1 (5). (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>7. Корж Н.В., Мережко В.М. Лідерський інтелект: зміст та структура в умовах індустрії 4.0. Вісник Хмельницького національного університету. 2022. № 6. Том 2. С. 287- 292 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>8. Онищук Н.В., Корж Н.В. Інтегрована бізнес-стратегія</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | <p>економічної діяльності), тема дисертації: Ефективність управління корпоративним капіталом, диплом ДД № 005417 від 12 травня 2016 р. (Національний університет харчових технологій МОН України), професор кафедри менеджменту та адміністрування, атестат АП № 000366 від 16 травня 2018 р. (вчена рада Київського національного торговельно-економічного університету МОН України).</p> | | <p>ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат № GDTfE-05-B02573 від 11.12.2022 р., тема «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» базовий рівень (30 год /1 кредит);</p> <p>Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ, довідка № 527, тема «Засвоєння новітніх методик викладання з дисципліни «Корпоративне управління»», жовтень 2020 р. (4 кредити);</p> <p>Приватне науково-виробниче підприємство «Вінницяпром-стандарт», довідка № 4, тема «Засвоєння новітніх методик викладання з дисципліни «Корпоративне управління»», жовтень 2020 р. (2 кредити);</p> | <p>організації з управління туристичними дестинаціями (ОМД). Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія : Економіка. 2022. № 26 (54). (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>9. Корж Н.В., Мартинова Л.Б. Управлінський потенціал як антецедент капіталу підприємства: трансформація та фінансування. Економіка і організація управління : зб. наук. пр.. 2021. Вип. 1 (41). С. 74-81 (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>10. Корж Н.В. Крос-культурні аспекти поведінки у міжнародному бізнесі. Інфраструктура ринку. 2021. Вип. 53. С. 24-28.</p> <p>11. Корж Н.В., Онищук Н.В. Фактори інноваційного розвитку туристичних дестинацій. Економіка і організація управління. 2021. Вип. 4 (44). С. 45-54. (особистий внесок – 5 с.) (фахове видання)</p> <p>12. Корж Н.В., Мартинова Л.Б. Стратегічна гнучкість – основа парадигми управління людськими капіталом та лідерства. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка» . 2021. № 20 (48). С. 161-165 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>13. Корж Н.В., Онищук Н.В. Розвиток сільського зеленого туризму у Вінницькій області. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 45. С. 193-197 (фахове видання). (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>14. Корж Н.В., Онищук Н.В. Вплив пандемії covid-19 на готельну галузь. Економічний простір: зб. наук. пр. 2020. № 156. С. 140-144. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 3. 1. Замкова Н.Л, Корж Н.В., Махначова Н.М. Рекрутинг, навчання та розвиток персоналу : підручник. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 323 с. (загальний обсяг -16,9 друк. арк., особистий внесок - 5,6 друк. арк.).</p> <p>2. Корж Н.В., Соколовська В.В., Семенюк І.Ю. Корпоративний капітал : монографія. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2019. 314 с. (загальний обсяг - 13 друк. арк., особистий внесок - 4,3 друк. арк.).</p> <p>П.п. 4. 1. Корж Н.В. Управління туристичними дестинаціями : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 22 с.</p> <p>2. Корж Н.В. Управління туристичними DESTИНАЦІЯМИ : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 19 с.</p> <p>3. Корж Н.В. Управління корпораціями в туризмі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.</p> <p>4. Корж Н.В. Управління корпораціями в туризмі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.</p> <p>5. Корж Н.В. Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.</p> <p>6. Корж Н.В. Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.</p> <p>П.п. 7. 1. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента: дисертації Жадан Ю.В. на тему «Формування механізму управління ризиками переробних підприємств», представлена на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). Спеціалізована вчена рада Д64.050.02 у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут», 2021 р.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>дисертації Гуменюка Р.П. на тему «Фінансове забезпечення розвитку управлінського потенціалу підприємства», подану на здобуття наукового ступеня доктора філософії з галузі знань 07 «Управління та адміністрування» за спеціальністю 073 «Менеджмент» у Донецькому національному університеті імені Василя Стуса (наказ МОН України № 765 від 02.07.2021 р.)</p> <p>П.п. 8. 1. Членкиня редакційної колегії наукового журналу «Ukrainian journal of food science» з 2019 р. (фахове видання, EBSCO; Google Scholar; ROAD; CASSI; FSTA; Index Copernicus) http://ukrfoodscience.ho.ua/</p> <p>2. Науково-дослідна робота на тему «Формування ефективних корпоративних структур в торгівлі» (I кв. 2017 – IV кв. 2019 р.) (державний реєстраційний номер 0117U003042) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 9. 1. Експерт з акредитації освітніх програм (Затверджено Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти «05» листопада 2019 р.): Національний університет харчових технологій (Наказ 647-Е від 28.03.2023 р.); Луцький національний технічний університет (Наказ № 77-Е від 20.10.2020 р.); ПВНЗ «Університет сучасних знань» (Наказ № 242-Е від 25.11.2020 р.)</p> <p>2. Експерт з оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині провадження ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковим напрямом «Суспільні науки» (наказ МОН №1111 від 07.09.2020 р.): Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича; Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»; Національний університет «Львівська політехніка»; Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»; Херсонський національний технічний університет.</p> <p>П.п. 11. Наукове консультування підприємств: Літинське районне споживче товариство «Гастроном» з питань удосконалення процесу управління (договір №</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>135 від 28.11.2018 р.), термін консультування – 2019-2021 рр.;</p> <p>Приватне підприємство «Вінкабель» з питань організації комунікативного менеджменту на підприємстві (договір № 58 від 04.10.2017 р.), термін консультування – 2018-2020 рр.</p> <p>П.п. 12. 1. Корж Н.В., Іванченко Г.В. Зміст справедливої кадрової оцінки. <i>Traektoriâ Nauki</i>. 2023. Vol. 9. № 4. Pp. 8001-8005. URL: https://pathofscience.org/index.php/ps/article/view/2500 2 (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>2. Корж Н.В. Формування копінг-ресурсу менеджера в умовах організаційного стресу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця : PBB ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. I. С.164-170. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/z0610.pdf</p> <p>3. Korzh N., Bondarchuk L. Роль управлінського потенціалу в трансформаційних процесах підприємства. <i>Scientific Letters of Michal Baludansky</i>. Vol. 10. No. 1/2022. С. 57-59. (зарубіжне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>4. Корж Н.В. Концептуальні основи формування мережевого підходу в підприємстві. <i>Scientific letters of international academic society of Michal Baludansky</i>. Vol. 6. No. 4/2020. С. 88-91 (зарубіжне видання)</p> <p>5. Korzh N. Recruiting 4.0: transformation in conditions of digitization and generational change. <i>Modern scientific strategies of development : collective monograph</i> . Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. Pp. 82-103. URL. : https://www.eo.kiev.ua/resources/arhivMonographs/mono2022_dev_008.pdf (закордонне видання)</p> <p>6. Korzh N.V., Sokolovska V.V., Babchinska O.I. Agile philosophy as a mechanism for formation of high-level values and change in organization/ <i>Scientific research of the XXI century</i>. Vol. 2 : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS publishing service, 2021. Pp. 40-50. URL.: https://www.eo.kiev.ua/resources/arhivMonographs/монографія%20для%20сайта%20вип.2.pdf (закордонне</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>видання) (особистий внесок – 5 с.)</p> <p>7. Корж Н.В. Управління потенціалом підприємства з позиції концепції життєвого циклу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : Зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 1. С. 192-202.</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво здобувачем вищої освіти Серко Н., яка стала переможцем I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 073 «Менеджмент».</p> <p>2. Керівництвом здобувачем вищої освіти Бухтояровим Е., який отримав I місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт за окремими спеціальностями на базі Кременчуцького національного університету ім. Михайла Остроградського, 2021 р. (м. Кропивницький).</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------------------|--|--|---|---|--|--|
| Лук'янець Алла Вікторівна | Старший викладач (начальник відділу реклами та зв'язків з громадськістю) | Київський національний університет культури і мистецтв (2009р., спеціальність - «Менеджмент організацій», кваліфікація - магістр з менеджменту організацій, менеджер міжнародного туризму) | | | <p>ДТЕУ, сертифікат № 28/4, Освітній модуль «Адвокування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити);</p> <p>DIRUT за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, сертифікат, онлайн семінар-тренінг «Європейські практики диверсифікації сільського туризму та засадах збалансованості та креативності», 26 травня 2023 р. (12 год);</p> <p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084194, курс «Академічна доброчесність в університеті», 15 грудня 2022 р. (0,1 кредита);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000400, тема: «Level UP</p> | <p>П.п. 1. 1. Postova V., Mazurkevych I., Riabenka M., Lukianets A., Krupitsa I. Development of Information Systems and Technologies in the Field of Hotels and Tourism. India. Economic Affairs. Vol. 69. February 2024. (Special Issue). Pp. 355-361. DOI: 10.46852/0424-2513.1.2024.37. URL: https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv69n1z11.pdf (Scopus, Crossref) (особистий внесок – 1,2 с.)</p> <p>2. Рябенка М.О., Лук'янець А.В. Формування бренду закладів індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 55. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2842/2766 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>3. Лук'янець А.В. Підготовка туристичних кадрів. Економіка та суспільство. 2021. №25. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/259 (фахове видання)</p> <p>4. Mazurkevych I., Riabenka M., Postova V., Lukianets A. Theoretical and methodological aspects of strategic marketing at tourist business enterprises. Vidyabharati International Interdisciplinary Research Journal. Special Issue on Recent Research Trends in Management, Science and Technology (August 2021). Pp. 626-634. (Web of Science) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>5. Лук'янець А.В., Луценко О.І. Застосування графічного дизайну у цифровому маркетингу туристичного бізнесу. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. Вип. 10. 2021. С. 57-63. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>6. Лук'янець А.В., Постова В.В. Особливості формування та підтримка іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2020. №14. С. 63-67.(фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>7. Лук'янець А.В., Постова В.В. Теоретичні основи формування професійної культури менеджера міжнародного туризму. Інфраструктура ринку. 2020. №47. С. 84-88. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 4. Лук'янець А.В. Винний та гастрономічний туризм : методичні рекомендації до самостійної роботи,</p> |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Національний університет водного господарства та природокористування, свідоцтво № 018-2931/21, тема: «Підвищення кваліфікації за галузю знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальністю 242 «Туризм», навчальними дисциплінами «Культурно-пізнавальний туризм», «Спеціалізований туризм», «Музеєзнавство та музейно-виставкова справа», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів);</p> <p>ТОВ «Санаторно-туристичне підприємство »Свіжий вітер«, довідка № 3, тема: «Культурно-пізнавальний туризм», 01 жовтня 2020 р. (4 кредити);</p> <p>Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate №</p> | <p>для усіх галузей та усіх спеціальностей. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с.</p> <p>2. Лук'янець А.В. Event технології у сфері гостинності : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 19 с.</p> <p>3. Лук'янець А.В. Велнес туризм : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 19 с.</p> <p>4. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Event технології у сфері гостинності : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 29 с. (особистий внесок – 20 с.)</p> <p>5. Лук'янець А.В. Культурно-пізнавальний туризм : завдання до практичних занять, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 24 с.</p> <p>6. Лук'янець А.В. Культурно-пізнавальний туризм : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 24 с.</p> <p>7. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Музеєзнавство та музейно-виставкова справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 26 с. (особистий внесок – 13 с.)</p> <p>П.п. 12. 1. Лук'янець А.В. Вплив війни на організацію та проведення івентів в період війни. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. форуму. (м. Львів, 17-19 квітня 2024 р.). Львів : Камула, 2024. С. 372-376.</p> <p>2. Лук'янець А.В. Ефективне функціонування туристичної сфери як елемент розвитку економіки. Інноваційні технології маркетингу і менеджменту в умовах трансформаційних змін : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 28-29 лютого 2024 р.). Хмельницький, 2024. С. 149-151.</p> <p>3. Лук'янець А.В. Особливості просування та реалізації туристичного продукту. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет–конф. (м. Вінниця, 19 жовтня</p> |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>41/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 7 червня 2019 р. (3,6 кредитів)</p> | <p>2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 48-55. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>4. Лук'янець А.В. Особливості реалізації туристичних послуг під час війни. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 200-208. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>5. Лук'янець А.В. Організація івентів у сфері гостинності в умовах воєнного стану. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 92-95.</p> <p>6. Лук'янець А.В., Антонюк К.Г. Перспективи розвитку СПА та велнес-туризму в Україні. Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Pp. 82-85. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>7. Онищук Н.В., Лук'янець А.В. Стан та перспективи розвитку спортивного туризму в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2022. Vol. 10 (1). Pp. 94-96. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>8. Лук'янець А.В. Проблема вдосконалення якості послуг у закладах ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 173-178.</p> <p>9. Рябенька М.О., Лук'янець А.В. Формування управлінського механізму в діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С.180-182. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>10. Лук'янець А.В. Розвиток івент-технологій в туризмі в Україні. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні : зб. наук. пр. I Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон, 2021. С. 221-223.</p> <p>11. Лук'янець А.В. Фактори розвитку сільського зеленого туризму. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості : зб. матеріалів Міжн. наук.-практ. конф. (м.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Київ, 25 травня 2021 р.). Київ : ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С. 208-210.</p> <p>12. Онищук Н., Лук'янець А. Туристичні можливості України: сільський зелений туризм. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. №1. Vol. 9. Pp. 137-139. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>13. Лук'янець А.В., Мазуркевич І.О. The theoretical approaches of strategic marketing in tourism. Туризм ХХІ століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності : зб. матеріалів ІІ Міжн. наук.-практ. конф. (с. Солочин, Свалявський район, Закарпатська область 06 червня 2020 р.). 2020. С. 150-154. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>14. Лук'янець А.В. Сільський зелений туризм в Україні: сучасний стан і можливості. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : зб. матеріалів Міжн. наук.-практ. конф. Харків, 2020. С. 104-105.</p> <p>15. Лук'янець А.В., Онищук Н.В. Вплив внутрішніх факторів ринку на розвиток готельних підприємств України. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. No. 7. Vol. 4. Pp. 71-75. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>16. Лук'янець А.В. Атракції Вінницької області як основа розвитку регіонального туризму. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 5-7 червня 2019 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. III. С. 185-194.</p> <p>П.п. 19. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

Особи, які працюють за сумісництвом

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------------|---|--|--|---|--|---|
| Юдіна Тетяна Іллівна | Професор (професор кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ) | Донецький інститут радянської торгівлі (1984 р., спеціальність «Технологія та організація громадського харчування», кваліфікація - інженер-технолог (диплом ЛВ №417284 від 11.06.1984) | Доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин». (диплом Д№006138 від 13.12.2016, виданий на підставі рішення Атестаційної колегії МОНУ); Професоркафедри технології і організації ресторанного господарства. (атестат АП №000883 від 23.04.2019, виданий на підставі рішення Атестаційної колегії МОН України) | | Mendelova univerzita v Brno, Academy of Performing Arts in Prague Technical University of Ostrava, certificate № 2795, тема «Food technology», 2023 р. (6 кредитів); ТОВ «Біркафт», тема «Технології крафтових виробництв», 2020 р. (4 кредити); Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала Стефана Вишинського, Certyficat№ DA-019-02, тема: «Академічна доброчесність», (Варшава, Республіка Польща), 2019 р. (120 годин) | П.п. 1. І. Юдіна Т., Безрученко О. Харчова та біологічна цінність безглютенкових кексів з концентратом сколотин. Товари і ринки. 2023. № 1 (45). С. 54-62. (особистий внесок – 4 с.) 2. Rybchuk, L., Vdovichen A., Romanovska O., Danyliuk, I., Pidubnyi V., Losheniuk I., Kravchenko M., Yudina T., Romanenko R. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. Vol. 4 (11 (118)). P. 88-96. (особистий внесок – 1 с.) 3. Юдіна Т., Серенко А. Технологія низьколактозних молочних сумішей для йогуртів. Товари і ринки. 2022. № 3 (43). С. 108-116. (особистий внесок – 4 с.) 4. Юдіна Т.І., Безрученко О.М. Технологічні властивості борошна круп'яних культур для виробництва безглютенкових кексів. Продовольчі ресурси. 2022. Том 10 №19. С. 176-183. (особистий внесок – 4 с.) 5. Юдіна Т., Серенко А. Формування вітчизняного ринку безлактозних і низьколактозних молочних продуктів. Товари і ринки. 2021. № 2. С. 33-43. (особистий внесок – 5 с.) 6. Юдіна Т.І., Серенко А.А., Романчук І.О., Мінорова А.В., Моїсеєва Л.О., Бабко Д.С. Ефективність гідролізу лактози у вторинній молочній сировині. Продовольчі ресурси. 2021. №17. С. 129-136. (особистий внесок – 2 с.) 7. Серенко А.А., Моїсеєва Л.О., Юдіна Т.І. Використання вторинної молочної сировини у виробництві низьколактозних йогуртів. Обладнання та технології харчових виробництв: зб. наук. пр. 2021. №2. С. 5-12. (особистий внесок – 3 с.) 8. Polishchuk G., Breus N., Shevchenko I., Gnitsevych V., Yudina T., Nozhechkina-Yeroshenko G., Semko T. Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream fat content. 2020. Ukrainian Food Journal. Vol. 11. Issue 4 (106). Pp. 24-30 (Scopus) (особистий внесок – 1 с.) 9. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. Justification emulsify properties of semi-finished product based on low-lactose milk whey. Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 3. |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>Issue 11 (105): Technology and Equipment of Food Production. Pp. 21-29. (Scopus) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>10. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Юдіна Т.І. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників низько кальцієвого копреципітату зі сколотин. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 142-151. (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>11. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. The study of low lactose milk whey structure and model systems on its basis. EUREKA: LIFE SCIENCES. Tallin, Estonia. 2020. N. 3. P. 38-48. (ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, Index Copernicus). (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>12. Yudina T.I., Bezruchenko O.M., Aharova O.V. Gluten-free cakes with cereal flour. Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр. Вип. 40(1) / Гол. ред. Чернега О. Б. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 5-12. (Index Copernicus) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>13. Юдіна Т., Романенко Р., Безрученко О. Підвищення технологічного потенціалу аглютенної борошняної сировини. Товари і ринки. 2020. №4 (36). С. 93-103. (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>14. Юдіна Т.І., Безрученко О.М., Кравченко Т.В. Дослідження впливу концентрату сколотин на якість безглютенних кексів. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. Харків: ХНТУСГ. 2019. Вип. 207. С. 189-195. (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>15. Yudina T., Gnitsevych V., Nazarenko I. Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing. Ukrainian Food Journal. 2019. №29 (1). P. 89-98. (Web of Science) (особистий внесок – 4 с.)</p> <p>П.п. 3. 1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с. (особистий внесок р 1,6 друк. арк.)</p> <p>3. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай. Чайні церемонії : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніщевич, Т.І. Юдіна. Київ : КНТЕУ, 2021. 95 с. / розділ 3. Харчова цінність чаю; розділ 4. Виробництво та види чаю; розділ 6. Чай та гарячі чайні напої. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>(технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку. Для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та закладів сфери соціального захисту/ за заг. ред. А.А. Мазаракі.Київ : КНТЕУ, 2021. 672 с.</p> <p>П.п. 4. 1. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Концепції і ресторанний креатив : методичні рекомендації до лабораторних занять, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24«Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; ОС «магістр» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітньої програми «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2023. 30 с. (особистий внесок – 10 с.)</p> <p>2. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Концепції і ресторанний креатив : робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24«Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітня програма «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2022. 16 с. (особистий внесок – 6 с.)</p> <p>3. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Концепції і ресторанний креатив : робоча програма, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології та бізнес». Київ: ДТЕУ, 2022. 22 с. (особистий внесок – 7 с.)</p> <p>4. Юдіна Т.І., Федорова Д.В., Перепелиця М.П. Концепції і ресторанний креатив : опорний конспект лекцій, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництва та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>24«Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; ОС «магістр» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітня програма «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2022. 142 с. (особистий внесок – 50 с.) 5. Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Перепелиця М.П. Концепції і ресторанний креатив : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальність 181 «Харчові технології» освітні програми «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології»; ОС «магістр» галузь знань 24«Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес»; ОС «магістр» галузь знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальність 073 «Менеджмент» освітня програма «Менеджмент і бізнес адміністрування у сфері гостинності». Київ: ДТЕУ, 2022. 27 с. (особистий внесок – 9 с.)</p> <p>П.п. 6. 1. Наукове керівництво здобувачами наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції, які одержали документ про присудження наукового ступеня: Бесіда Світлана Миколаївна, тема дисертаційної роботи «Технологія емульсійних соусів з використанням молочно-білкового концентрату зі сколотин», робота захищена на засіданні спеціалізованої вченої ради К 11.055.02 Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2012 р. Диплом ДК № 006757 від 17.05.2012., виданий на підставі рішення Атестаційної колегії МОНМС України; Назаренко Ірина Анатоліївна, тема дисертаційної роботи «Технологія молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин», робота захищена на засіданні спеціалізованої вченої ради К 11.055.02 Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2014 р. Диплом ДК№023977 від 23.09.2014, виданий на підставі рішення Атестаційної колегії МОН України;</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>П.п. 7.1. Офіційний опонент дисертаційних робіт, поданих на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук: Гринченко Н.Г. (2018 р.), Неміріч О.В. (2019 р.); кандидата технічних наук: Подковко О.А. (2017 р.), Тютюкова Д.О.(2018 р.), Скриннік В.І. (2023 р.).</p> <p>2. Член спеціалізованої вченої ради Д 26.055.02 у Державному торговельно-економічному університеті, Д 26.058.03 у Національному університеті харових технологій.</p> <p>П.п. 8. 1. Науково-дослідна робота на тему «Технологія молочних продуктів з регульованим вуглеводним складом» (I кв. 2021 р. – IV кв. 2024 р.) (державний реєстраційний номер 0121U109360) (науковий керівник)</p> <p>2. Залучення до рецензування збірника наукових праць «Східно-Європейського журналу передових технологій» (Scopus).</p> <p>3. Член редколегії збірника наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв» (Index Copernicus, Google Scholar, Research Bib, Scientific Indexing Services); член редколегії збірника наукових праць «Товари і ринки» (Index Copernicus, Google Scholar, Research Bib).</p> <p>П.п. 12. 1. Юдіна Т., Безрученко О. Біологічна цінність безглютоєвих кексів з молочно-білковим концентратом сколотин. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф Київ : НУХТ, 2023. С. 49. (особистий внесок – 0,5 с.)</p> <p>2. Yudina T., Serenko A. Enzymatic hydrolysis of lactose in buttermilk. International scientific innovations in human life : The 13 th International scientific and practical conference (6-8 July 2022) Cognum Publishing House, Manchester, United Kingdom. 2022. Pp. 148-152. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>3. Юдіна Т., Безрученко О., Агапова О. Вологопоглинальна здатність аглютоєвої борошняної сировини. World science: problems, prospects and innovations : Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2021. Pp. 21-27. (особистий внесок – 2 с.)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>4. Юдіна Т.І., Серенко А.А. Технологія низьколактозного концентрату сколотин. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. С. 232. (особистий внесок – 0,5 с.)</p> <p>5. Юдіна Т.І., Серенко А.А. Крафтові кисломолочні напої оздоровчого призначення. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 19 жовтня 2021 р.). Київ: КНТЕУ, 2021. С. 533-536. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>6. Безрученко О., Юдіна Т. Визначення реологічних властивостей безглютенового тіста для кексів.Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : зб. матеріалів VIII Міжнар. нак.-практ. конф. (м. Київ, 15 вересня 2021 р.). Київ: НУХТ. С. 98-100. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>7. Юдіна Т.І., Серенко А.А.Обґрунтування вибору вторинної молочної сировини у технології низьколактозних кисломолочних напоїв. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : зб. метеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Харків, 18 травня 2021 р.). Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С. 131-132. (особистий внесок – 1 с.)</p> <p>8. Yudina T.I., Bezruchenko O.M., Ahapova O.V The technology of flour confectionery products using a concentrate of buttermilk. Eurasian scientific congress : Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelona, Spain. 2020. Pp. 142-146. (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво науковим клубом «Ресурсозберігаючі технології харчової продукції з використанням молочно-рослинної сировини» (ДТЕУ). 2. Керівництво Агаповою О., переможцем II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» (Диплом I ступеня) (2021 р.) 3. Керівництво Агаповою О., Ходченко О., переможцями II Всеукраїнського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge-2021» серед студентів ЗВО занапрямом «Start-up. Restaurant» (Дипломи I ступеня) (2021 р.)</p> |
|--|--|--|--|--|---|

