

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»); Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ (2024 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	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), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АД № 017148 від 24 квітня 2025 р. (вчена рада Державного торговельно-економічного університету МОН України)		ГО «Прогресивні», сертифікат № 2310, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); ВТЕІ ДТЕУ, сертифікат № ODOO-2026-005, тема «Базовий курс ODOO», 09.02.2026 р. (30 год / 1 кредит); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № AIAFEC2-6464, курс «Академія ІЩІ для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит); Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours); ТОВ «Туристичний	П.п. 1, 4, 5, 12, 14, 19. П.п. 1. 1. Chorna N., Korzh N., Onyshchuk N., Kiziun A., Antoniuk K. Organizational, Financial and Marketing Aspects of Using Adaptive Management in Tourism Enterprises' Operations During Times of Crisis. International Journal of Organizational Leadership. 2025. Vol. 14 (First Special Issue-2025). Pp. 201-214. DOI: https://doi.org/10.33844/ijol.2025.60473 URL: https://ijol.cikd.ca/article_60811.html (WoS) (особистий внесок - 3 с.) 2. Антонюк К.Г. Аналіз тенденцій цифровізації в туризмі та її вплив на розвиток галузі. Причорноморські економічні студії. 2025. Вип. 94. С. 196-201. URL: https://bses.in.ua/journals/2025/94_2025/33.pdf (фахове видання) 3. Антонюк К.Г. Математичне моделювання впливу факторів на інвестиційну привабливість туристичної галузі регіону з використанням інформаційних технологій. Інфраструктура ринку. 2025. Вип. 85. С. 218-224. DOI: https://doi.org/10.32782/infrastruct85-33 (фахове видання) 4. Антонюк К.Г. Механізм державного регулювання туризму в Україні та його взаємодія з приватними підприємствами туристичного сектору. Підприємництво та інновації. 2024. Вип. 32. С. 186-191. DOI: https://doi.org/10.32782/2415-3583/32.28 (фахове видання) 5. Антонюк К.Г. Роль соціально-психологічних методів менеджменту у формуванні корпоративної культури туристичного підприємства. Економіка та суспільство. 2024. № 65. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-26 (фахове видання) 6. 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 :

		включно), перша - англійська		<p>оператор «Бомба-тур», довідка № 2, тема «Менеджмент в туризмі», 31 травня 2024 р. (3 кредити);</p> <p>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 кредиту));</p> <p>Petro Mohyla Black Sea National University, certificate № 151_01052024, International Interdisciplinary Studies «European Green Dimensions», 07 травня 2024 р. (90 год / 3 кредити);</p> <p>Національний університет водного господарства та природокористування, сертифікат № 20240502, тема «Менеджмент в туризмі» (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи), 03 травня</p>	<p>https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140139/papers/A_26.pdf (Web of Science) (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>7. 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-ebm.in.ua/journal/42_2024/10.pdf (фахове видання)</p> <p>8. 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)</p> <p>9. Антонюк К.Г. Передумови та фактори розвитку гастрономічного туризму. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор». 2024. Вип. 3 (76). С. 124-128. (фахове видання)</p> <p>10. 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)</p> <p>11. 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 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>12. 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>13. Мазаракі А.А., Антонюк К.Г. Характеристика публічно-приватного партнерства як ефективної форми</p>
--	--	------------------------------	--	---	--

				<p>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, сертифікат #C0063554370, освітній серіал «Безбар'єрність у галузі гостинності», 29 лютого 2024 р. (0,1 кредиту);</p>	<p>інвестиційного забезпечення сфери туризму в Україні. Бізнес Інформ. 2021. №10. С. 50-56. (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>14. 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>15. 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>П.п. 4. 1. Антонюк К.Г. Інформаційні системи і технології в туризмі : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 23 с.</p> <p>2. Антонюк К.Г. Інформаційні системи і технології в туризмі : методичні рекомендації для самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 23 с.</p> <p>3. Антонюк К.Г. Екологія : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с.</p> <p>4. Антонюк К.Г. Екологія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 36 с.</p> <p>5. Антонюк К.Г. Курортна справа : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 19 с.</p> <p>6. 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>7. Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : завдання до практичних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с.</p> <p>8. Онищук Н.В., Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : методичні рекомендації до виконання курсової роботи,</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>DIRUT за підтримки Програми Еразмус + Європейського Союзу, напрям Жан Моне, сертифікат, підсумкова конференція проєкту «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+ project, 06-08 листопада 2023 р. (18 год);</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 25/4, освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня</p>	<p>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>9. 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>10. 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>П.п. 5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктор філософії у галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» за спеціальністю 051 «Економіка», тема дисертації «Інвестиційна привабливість туризму в Україні» (2023 р.).</p> <p>П.п. 12. 1. Антонюк К.Г., Лук'янець А.В. Роль івентів у формуванні туристичної привабливості дестинацій. Bulgaria. Scientific World Journal : The International Scientific Periodical Journal. 2025. Issue 33. Part 3. Pp. 301-307. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj33-03/swj33-03 (закордонне видання) (особистий внесок – 3,5 с.)</p> <p>2. Антонюк К.Г. Фактори впливу на мотивацію працівників у туристичній галузі. Тенденції та перспективи розвитку менеджменту в умовах глобальних викликів : IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Херсон/м. Кропивницький, 30 травня 2025 р.). Херсон/Кропивницький : Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2025. С. 75-77. URL: https://surl.li/djpwir</p> <p>3. Антонюк К.Г., Гевак А.О., Гастрономічні традиції етнографічних регіонів України. Виклики для туристичного бізнесу в Україні: європейська практика : тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 15-16 травня 2025 р.). Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2025. С. 95-97. (особистий</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>2023 р. (1,3 кредиту);</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 «Академічна доброчесність в університеті», 09 грудня 2022 р. (0,1 коедиту);</p> <p>Reikarz Hotel</p>	<p>внесок - 1,5 с.)</p> <p>4. Антонюк К.Г. Сутність та значення комунікацій в туристичному бізнесі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 146-153.</p> <p>5. Антонюк К.Г., Загалило Є.Ю. Перспективи розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні. Туристично-рекреаційна сфера: виклики сучасності : зб. тез II Міжнар. наук.-практ. конф., (м. Хмельницький, 22 квітня 2025 р.). Хмельницький : Хмельницький університет управління та права імені Леоніда Юзькова, 2025. С. 115-117. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>6. Антонюк К.Г., Виговська Є.І. Особливості застосування методики апітерапії в умовах курорту. Туристично-рекреаційна сфера: виклики сучасності : зб. тез II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 22 квітня 2025 р.). Хмельницький : Хмельницький університет управління та права імені Леоніда Юзькова, 2025. С. 71-73. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>7. Антонюк К.Г., Хомова В.О. Роль гастрономічного туризму в розвитку курортів України. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства : зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 14-15 листопада 2024 р.). Запоріжжя : Національний університет «Запорізька політехніка», 2024. С. 475-477. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>8. Чорна Н.М., Антонюк К.Г. Особливості формування складових бренду туристичних дестинацій. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24-25 жовтня 2024 р.). Львів: Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, 2024. С. 231-233. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>9. Антонюк К.Г. Порівняння стратегій просування туристичних дестинацій за допомогою локальної кухні в різних країнах світу. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 11-18.</p> <p>10. Антонюк К.Г. Характеристика напрямів розвитку цифрового середовища в туризмі. Гостинність, сервіс,</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>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>туризм: досвід, проблеми, інновації : зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16-17 травня 2024 р.). Київ: КНУКіМ, 2024. С. 187-189.</p> <p>11. Антонюк К.Г. Розвиток екологічного туризму в Україні в умовах сьогодення. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 129-135.</p> <p>12. Антонюк К.Г. Характеристика факторів розвитку оздоровчого (санаторно-курортного) туризму в Україні. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні : зб. наук. пр. III Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2024 р.). Херсон: ХДАЕУ, 2024. С. 66-67.</p> <p>13. Антонюк К.Г. Характеристика інноваційного менеджменту в туризмі. Туристично-рекреаційна сфера: виклики сучасності : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 22 квітня 2024 р.). Хмельницький, 2024. С. 43-44.</p> <p>14. 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>15. 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: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj24-02/swj24-02 (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>16. 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. Pp. 118-120.</p> <p>17. Антонюк К.Г. Трансформація освітнього процесу в</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>реаліях збройної агресії. Кращі практики розбудови європейських студій в умовах російської збройної агресії : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20-21 жовтня 2023 р.). Київ, 2023. С. 10-12.</p> <p>18. Антонюк К.Г. Стратегічні орієнтири розвитку сталого туризму у повоєнний період. 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. 32-40. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>19. 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 РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 165-172. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</p> <p>20. 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>21. Антонюк К.Г. Особливості формування туристичної програми смарт-спеціалізації Вінницької області. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). Київ: ДТЕУ, 2023. С. 84-86.</p> <p>22. 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. наук. пр. II Міжнар. конф. (м. Дніпро, 18 листопада 2022 р.). Дніпро: УАН, 2022. С. 173-175.</p> <p>23. 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>24. Антонюк К.Г. Особливості формування механізму</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>інвестиційної привабливості туризму регіонів України. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 07-08 квітня 2022 р.). Львів, 2022. С. 114-115.</p> <p>25. 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: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 131-136.</p> <p>26. Антонюк К.Г. Зміст та характеристика підходів до визначення інвестиційної привабливості туризму. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. наук. пр. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 14-15 квітня 2022 р.). Київ, 2022. С. 25-26.</p> <p>27. Антонюк К.Г. Характеристика способів впливу країн на інвестиційну привабливість туризму. Економіко-правові дискусії: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів, аспірантів та науковців (м. Кропивницький, 30 березня 2022 р.). Кропивницький, 2022. С. 21-23.</p> <p>28. Кізюк 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: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. С. 187-195 (особистий внесок - 4 с.)</p> <p>29. Антонюк К.Г. Зміст та особливості публічно-приватного партнерства. Сучасний стан та перспективи розвитку ринку послуг України : зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Київ, 23 березня 2021 р.). Київ, 2021. С. 52-54.</p> <p>30. Антонюк К.Г. Характеристика особливостей стимулювання інвестиційного забезпечення туризму в Україні. Стан фінансово-економічної безпеки в умовах ринкових змін : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 19 березня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 9-11.</p> <p>31. Кізюк 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.</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>(закордонне видання) (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.) 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.) 2. Член ГС «Всеукраїнська асоціація гідів» (посвідчення № 0542 від 31.01.2024 р.) 3. Член 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).	Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна добročесність: онлайн курс для викладачів», 25 березня 2026 р. (1 кредит); МНР Academy, сертифікат, вебінар на тему «Сучасне обладнання на м'ясопереробних підприємствах», 27.02.2026 р. (2 год); МНР Academy, сертифікат, вебінар на тему «Новітні технології в переробці м'ясної сировини», 20.02.2026 р. (2 год); ГО «Прогресильні», сертифікат № 5516, Форум академічної добročесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon	П.п. 1, 4, 8, 12, 19, 20. П.п. 1. 1. Bozhok O., Ulinici A., Miniailenko I., Snyavskyy M., Bublyk L. Technological Determinants of Economic Efficiency in the Food Manufacturing Industry: An Applied Analysis. <i>Journal of Applied Economic Sciences</i> . 2026.Vol. XXI. Spring. 2 (92). Pp. 613- 633. https://doi.org/10.57017/jaes.v21.2(92).13 (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок – 4 с.) 2. Божок О.С. Сучасні технології переробки фруктів у консервному виробництві. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. № 2. С. 301-309. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.28 (фахове видання) 3. Божок О.С., Іваніщева О.А. Аналіз технології виробництва та удосконалення варено-копчених ковбас. Наука і техніка сьогодні. 2025. № 10 (51). С. 1266-1279. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-10(51)- 1266-1279 (фахове видання) 4. Божок О. Аналіз технологічних рішень для оптимізації рецептур безглютенової продукції функціонального призначення. <i>Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry</i> . 2025. Вип. 3 (17). С. 11-16. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.2 URL: https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/190 (фахове видання) 5. Фіалковська Л.В., Божок О.С. Технологія виробництва сиров'ялених ковбас. Наука та техніка сьогодні. 2025. № 11 (52). С. 2849-2860. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-11(52)-2849- 2860 URL: https://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/32570 (фахове видання) П.п. 4. 1. Фіалковська Л.В., Семко Т.В., Божок О.С., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Інжиніринг харчових виробництв : методичні рекомендації до виконання курсів робіт, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2026. 43 с. (особистий внесок - 9 с.)

				<p>Economy», 06 June 2025 г. (8 hours);</p> <p>Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 001/25, тема «Технології харчових виробництв (технології мяса та м'ясних продуктів)» (по кафедрі біоінженерії, біо- та харчових виробництв), 07 квітня 2025 р. (3 кредити);</p> <p>ПП «Фірма «Зерно», довідка № 1, тема «Технології харчових виробництв (технології мяса та м'ясних продуктів)», 14 березня 2025 р. (3 кредити);</p> <p>Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, сертифікат № 00493698 / NF974-24, тема «Інноваційні технології харчової промисловості», 05 грудня 2024 р. (60 год / 2 кредити)</p>	<p>2. Божок О.С. Технології харчових виробництв : опорний конспект лекцій, ОС бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 68 с.</p> <p>3. Фіалковська Л.В., Семко Т.В., Божок О.С., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 8 с.)</p> <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Удосконалення технологічного процесу виготовлення сиров'ячених ковбас на етапі ферментації» (I кв. 2023 - IV кв. 2025 р.) (державний реєстраційний номер № 0123U100150) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. 2. Крижак Л.М., Божок О.С., Калініна Г.П. Дослідження особливостей використання нетрадиційної сировини у технології виробництва сиров'ячених ковбас. Monographic series «European Science». Science for modern man: Innovative technology, Transport development, Physics and mathematics, Agriculture, Biology and Ecology, Medicine. Karlsruhe, Germany, 2025. Book 36. Part 2. Pp. 43-59. DOI: https://doi.org/10.30890/2709-2313.2025-36-02-001. URL: https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/article/view/sge36-02-001 (закордонне видання) (особистий внесок - 4 с.)</p> <p>3. Божок О.С., Крижак Л.М. Удосконалення технології сиров'ячених ковбас з м'яса птиці. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясної та молочної галузі: зб. матеріалів VI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 вересня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 63-65. URL: https://surl.li/tswotn (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>4. Крижак Л.М., Божок О.С., Калініна Г.П. Дослідження особливостей використання нетрадиційної сировини у технології виробництва сиров'ячених ковбас. Monographic series «European Science». Science for modern man: Innovative technology, Transport development, Physics and mathematics, Agriculture, Biology and Ecology, Medicine. Karlsruhe, Germany, 2025.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Book 36. Part 2. Pp. 43-59. DOI: https://doi.org/10.30890/2709-2313.2025-36-02-001 URL: https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/article/view/sge36-02-001 (закордонне видання) (особистий внесок - 6 с.)</p> <p>5. Божок О.С. Сучасні технології виробництва безглютенових кондитерських та хлібобулочних виробів. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 153-161.</p> <p>6. Божок О., Іваніщева О. Наукове обґрунтування технології приготування страв грузинської кухні. Modern Engineering and Innovative Technologies. August 2024. Issue 34. Part 1. С. 64-69. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-34-00-070 (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>7. Божок О.С. Сік яблучний концентрований - актуальність використання для крафтових виробництв. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 41-50.</p> <p>П.п. 19. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 1 від 12.05.2025 р.)</p> <p>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).</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>MHP Academy, сертифікат, вебінар на тему «Сучасне обладнання на м'ясопереробних підприємствах», 27.02.2026 р. (2 год);</p> <p>MHP Academy, сертифікат, вебінар на тему «Новітні технології в переробці м'ясної сировини», 20.02.2026 р. (2 год);</p> <p>ВТЕІ ДТЕУ, сертифікат № ODOO-2026-014, тема «Базовий курс ODOO», 09.02.2026 р. (30 год / 1 кредит);</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № AIAFEC2-11471, курс «Академія ШІ для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит);</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 36/4, освітній модуль «Адвокатування європейських</p>	<p>П.п. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19. П.п. 1. Semko T., Ivanishcheva O., Pakhomska O., Yudina T. Development and quality control of craft breads. Scifood. 2025. Vol. 19 (1) Pp. 501-519. DOI: https://doi.org/10.5219/scifood.53 (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.) 2. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сапотніцький В. А. Сучасний підхід до старовинних технологій приготування шпундри. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2. С. 418-427. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.42 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 3. Semko T., Paska M., Ivanishcheva O., Kryzhak L., Pakhomska O., Ternova A., Vasylyshyna O., Hurych S. Innovative approach to the production of craft bread: A combination of tradition and innovation. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. Pp. 792–806. DOI : https://doi.org/10.5219/1964 (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.) 4. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В., Гаспарян А. Створення «вінницької» солі шляхом внесення рослинної сировини дикоросів з використанням інноваційного обладнання. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 1. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-9 (фахове видання) (особистий внесок - 3,5 с.) 5. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О., Корчак М. Дослідження можливостей інноваційного обладнання AMS у ресторанних технологіях. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 2. С. 176-185. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/724 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 6. Крижак Л.М., Іваніщева О.А. Роль стартових культур у виробництві сиров'ялених ковбас. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного</p>

				<p>практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</p> <p>Clarivate, сертифікат, вебінар на тему «Web of Science для науковця від пошуку документів до презентації здобутків у авторському профілі», 13 березня 2024 р.;</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 05170, 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-09621, курс «Цифрові інструменти Google для освіти. Базовий рівень», 15 січня 2023 р. (1 кредит);</p>	<p>університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 2. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-21 (фахове видання) (особистий внесок - 6,5 с.)</p> <p>7. 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 імені Дмитра Моторного. 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 - 3 с.)</p> <p>8. 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>9. 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>10. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>11. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодоців шляхом використання регіональної сировини. Науковий вісник</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084190, курс «Академічна доброчесність в університеті», 15 грудня 2022 р. (0,1 кредиту);</p> <p>Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 10, тема «Організація ресторанного господарства», 24 листопада 2022 р. (3 кредити);</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 кредити);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна доброчесність:</p>	<p>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>12. 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>13. 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>14. 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>15. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра 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>П.п. 2. Патент на винахід «Кисломолочний напій з сиропом із кліторії трійчастої (Clitoria ternatea)» № 128780. Крижак Л.М., Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В.16.10.2024. Бюлетень № 35. 5 с.</p> <p>П.п. 3. Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях.: навч. посіб. Вінниця : ПВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с. (обсяг - 14,24 друк. арк.; особист. внесок - 7,0 друк. арк.)</p> <p>П.п. 4. 1. Фіалковська Л.В., Семко Т.В., Божок О.С.,</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>онлайн курс для викладачів», 14 листопада 2022 р. (1 кредит)</p>	<p>Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 8 с.)</p> <p>2. Іваніщева О.А. Кондитерське та пекарське мистецтво : робоча програма, усі галузі та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. 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>5. 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>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</p>
--	--	--	--	--	---	--

					<p>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 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>П.п. 12. 1. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Роль локальної сировини у крафтовій технології бельгійського флаю. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: зб. матер. III Форуму (м. Київ, 16-17 жовтня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 177-181. URL : https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AI_TKhHEL-wlNI54/view (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>2. Семко Т.В. Іваніщева О.А. Пахомська О.В. Крафтова кондитерська випічка з локальної сировини. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі % зб. матер. Міжнар. спец. наук.-практ. конф. (м. Київ, 24 вересня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 112-118. URL : https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrrzcj18-h5N5aCjCsFH_H2N/view (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>3. Семко Т. В., Пахомська О.В., Іваніщева О. А.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Інноваційні технології приготування м'ясних страв. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15 травня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 112-116. (особистий внесок - 1,7 с.)</p> <p>4. Іваніщева О.А. Використання функціональних рослинних збагачувачів у технології заварних тістечок. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 167-175.</p> <p>5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження впливу шпинату на якість пшеничного хліба. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи: зб. наук. пр. II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 27 березня 2025 р.). Полтава : ПУЕТ, 2025. С. 33-36. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти підготовки води у закладах HoReCa. Вода в харчовій промисловості та закладах індустрії гостинності: зб. матеріалів XIV Всеукр. наук.-практ. Інтерн.-конф. (м. Одеса, 24-25 березня 2025 р.). Одеса: ОНТУ, 2025. С. 62-66. (особистий внесок - 2,5 с.)</p> <p>7. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О. Безпечність та культура якості локальних продуктів. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2025. Issue 37. Part 1. Pp. 77–86. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01-004 URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit37-01-004 (закордонне видання) (особистий внесок - 3,3 с.)</p> <p>8. Семко Т., Іваніщева О. Дослідження можливостей використання екстракту лаванди у технології вівсяного печива. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24-25 жовтня 2024 р.). Львів: Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. С. 287-289. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>9. Іваніщева О.А. Удосконалення технології чеських національних страв зі свинини. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 72-81.</p> <p>10. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Іноваційна технологія sous-vide в ресторанній продукції. Іноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості : зб. наук. пр. II форуму (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 176-179. (особистий внесок - 1,3 с.)</p> <p>11. Іваніщева О.А. Регіональна кухня Вінниччини: автентичні страви та кулінарні традиції. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 144-155.</p> <p>12. Божок О., Іваніщева О. Наукове обґрунтування технології приготування страв грузинської кухні. Modern Engineering and Innovative Technologies. August 2024. Issue 34. Part 1. С. 64-69. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-34-00-070 (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>13. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 112-115. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>14. Іваніщева О.А. Дослідження можливостей фахового становлення сомельє в Україні. 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. 78-86. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>15. 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>16. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>технологій виробництва сушених курячих слайсів шляхом використання інноваційного соусу «шою».</p> <p>Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 21 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С.102-104. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>17. 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>18. 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>19. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Крафтове виробництво сиру: процес адаптації до європейського сироваріння. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ: НУХТ, 2022. С. 52-54. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>20. 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>21. 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>22. 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>23. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>профілактики депресивних станів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>24. 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>25. 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>26. Іваніщева О.А. Аналіз біологічних факторів ризику як напрямку функціонування НАССР. 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 : РВВ ВТЕІ ЕНТЕУ, 2021. Ч. III. С. 174-187.</p> <p>27. 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>28. 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>П.п. 14. 1. 1. Керівництво здобувачем вищої освіти Забуранним О., який отримав Диплом II ступеня за перемогу у Міжнародному конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2026 р.)</p> <p>2. Керівництво здобувачами вищої освіти Марковським С., Пукасом В., які стали призерами VIII Міжнародного фестивалю ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2025» (м. Київ, 2025 р.).</p> <p>3. Керівництво здобувачем вищої освіти Загалило Є., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у Міжнародному конкурсі стартапів</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>«TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2025 р.)</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 1 від 12.05.2025 р.)</p> <p>2. Член ГС «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво-2022, № 268)</p> <p>3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>4. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p>
--	--	--	--	--	--	---

1	2	3	4	5	6	7
Кізиун 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 12ДЦ № 038248 від 3 квітня 2014 р. (атестаційна колегія МОНМС України)		ГО «Прогресивильні», сертифікат № 2272, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № АІАFЕC2-11472, курс «Академія ШІ для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит); Volkuniversitytet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours); ГО «Прогресивильні», сертифікат ЕЗ-0788, курс підвищення кваліфікації «Емоційне здоров'я освітян: психологічна стійкість та турбота про себе», 27 листопада 2024 р. (30 год / 1 кредит); ГО «Прогресивильні»,	П.п. 1, 4, 12, 14, 19. П.п. 1. 1. Кізиун А.Г. Креативні туристичні маршрути як інструмент розвитку малих міст України. Економіка та суспільство. 2025. Вип. 74. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-74-97 (фахове видання) 2. Poliakov I., Kiziun A., Napuda E. Strategic and Project Analysis in the Management System of Tourism Enterprises. Agrosvit. 2025. № 15. С. 189-194. DOI: https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.15.189 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 3. Кізиун А.Г. Конструктивно-ландшафтознавче районування розвитку екстремального туризму у межах Поділля. Ландшафтознавство. 2025. № 7 (1). С. 56-65. DOI: https://doi.org/10.31652/2786-5665-2025-7-56-65 (фахове видання) 4. Chorna N., Korzh N., Onyshchuk N., Kiziun A., Antoniuk K. Organizational, Financial and Marketing Aspects of Using Adaptive Management in Tourism Enterprises' Operations During Times of Crisis. International Journal of Organizational Leadership. 2025. Vol. 14 (First Special Issue-2025). Pp. 201-214. DOI: https://doi.org/10.33844/ijol.2025.60473 URL: https://ijol.cikd.ca/article_60811.html (WoS) (особистий внесок - 3 с.) 5. Кізиун А.Г., Канський В.С., Ставська Ю.В. Дослідження ландшафтів Буго-Дністровського вододілу для розвитку велотуризму Вінниччини. Ландшафтознавство : ВДПУ імені Михайла Коцюбинського, 2024. № 6 (2). С. 95-110. DOI: https://doi.org/10.31652/2786-5665-2024-6-95-110 URL: https://intranet.vspu.edu.ua/landscapescience/index.php/journal/article/view/57 (фахове видання) (особистий внесок - 5 с.) 6. 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>сертифікат ІВ-0184, курс підвищення кваліфікації «Інноваційне викладання: від дизайн-мислення до штучного інтелекту», 5 листопада 2024 р. (30 год / 1 кредит);</p> <p>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);</p> <p>Дія. Освіта: нові навички - нові професії, сертифікат #C0063627543, освітній серіал «Безбарерність у галузі гостинності», 02 березня 2024 р. (0,1 кредиту);</p> <p>USAID, ANTRIM, Асоціація індустрії гостинності України, ВУМ, сертифікат № 101490, курс «Створення</p>	<p>7. Kiziun A., Popovych V., Yurovchuk V. Modern features of operational maneuvering in the tourism and hospitality industry under uncertain conditions. Інвестиції: практика та досвід. 2024. № 20. С. 80-85. DOI: https://doi.org/10.32702/2306-6814.2024.20.80 (фахове видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>8. Кізюн А. Г., Канський В. С., Канська В. В. Система «ландшафт - екстремальний туризм»: регіональні аспекти. Ландшафтознавство. Вінниця : ВДПУ імені Михайла Коцюбинського, 2024. № 5 (1). С. 29-36. DOI : https://doi.org/10.31652/2786-5665-2024-5-29-36 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>9. Кізюн А. Г. Ландшафтні осередки екстремального туризму: зарубіжний досвід та розбудова в Україні. Ландшафтознавство. Вінниця : ВДПУ імені Михайла Коцюбинського, 2023. №4 (2). С. 79-84. DOI : https://doi.org/10.31652/2786-5665-2023-4-79-84 (фахове видання)</p> <p>10. 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.)</p> <p>11. Денисик Г., Кізюн А., Воловик В., Атаман Л., Денисик Б. Зарубіжний досвід розвитку екстремального туризму та його впровадження в Україні. Науковий вісник Чернівецького університету. Серія : Географія. 2023. Вип. 842. С. 25-32. DOI: https://doi.org/10.31861/geo.2023.842.25-32 (фахове видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>12. 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.)</p> <p>13. Denysyk H., Kiziun A., Ataman L., Voinal., Chyzh O. Anthropogenization and rational use of the streambed and 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</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>ефективних ДМО для туристичного розвитку територій», 07 листопада 2023 р. (0,65 кредиту);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 06256, онлайн-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 кредиту);</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 Participating in the</p>	<p>Science) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>14. 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>15. 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>16. 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>17. 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>18. 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>19. 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>20. 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/</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>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 кредиту);</p> <p>Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, HVD Hotels EAD, сертифікат № 276/05.03.2022, тема «Modern methods 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,</p>	<p>v673.pdf (фахове видання)</p> <p>21. 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>22. 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://nayka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/459/464 (фахове видання) (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>23. Кізюн А.Г. Тенденції розвитку світового екстремального туризму: проблеми та перспективи. Економіка та суспільство. 2021. № 29. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/561/537 (фахове видання).</p> <p>24. 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>П.п. 4. 1. Кізюн А.Г., Онищук Н.В., Чорна Н.М. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 13 с.)</p> <p>2. Кізюн А.Г., Онищук Н.В., Чорна Н.М. Атестаційний екзамен : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 18 с. (особистий внесок - 6 с.)</p> <p>3. Кізюн А.Г. Туроперейтинг : робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 29 с.</p> <p>4. Кізюн А.Г. Туроперейтинг : методичні рекомендації</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>сертифікат № НВ 02125094/030-21 БО, тема «Туристичні дисципліни (по кафедрі географії)», 25 жовтня 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>до виконання курсових робіт. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025, 51 с.</p> <p>5. Кізюн А.Г. Туроперейтинг : 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, 2025, 31 с.</p> <p>6. 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>7. 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>8. 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>9. 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>10. 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. 43 с.</p> <p>11. 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 ДТЕУ, 2024. 71 с.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>12. 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>13. 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>14. Кізюн А.Г. Рекреалогія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 19 с.</p> <p>15. Кізюн А.Г. Велнес-туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 19 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. Чорна Н. М., Кізюн А. Г. Тенденції розвитку туристичного ринку України в умовах повномасштабної війни. The International Scientific Periodical Journal «Modern engineering and innovative technologies». Germany. Karlsruhe. 2025. Issue 40. Part 4. С. 18-23. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-40-04-007 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Кізюн А.Г., Севастьянова А.І. Вплив військових дій на екологічний стан річок та водойм України. Екологічна безпека держави: ХІХ Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студентів (м. Київ, 17 квітня 2025 р.). Київ: НАУ, 2025. С. 113-114. URL: https://surl.li/fdekxt (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>3. Кізюн А.Г. Географічний та ресурсний аспекти екстремального туризму Поділля. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. ХІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.).</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Вінниця : ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 175-182.</p> <p>4. Kiziun A. Creation of a unique tourist product offer. Monographic series «European Science». Science and education as the basis for the modernization of the world order 2024. Karlsruhe, Germany. 2024. Book 35. Part 3. Pp. 138–147. DOI: https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-35-00-005 URL: https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/article/view/sge35-00-005 (зарубіжне видання)</p> <p>5. Кізюн А.Г., Мітнюкова Ю.М. Бальнеологічні ресурси України: значення та роль. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства : зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 14-15 листопада 2024 р.). Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 286-289. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>6. Кізюн А.Г., Кирилюк А.М. Екологічні кризи та катастрофи: походження та сутність. Екологічна безпека держави : зб. наук. пр. XIX Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студентів (м. Київ, 17 квітня 2025 р.). Київ : НАУ, 2025. С. 65-67. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>7. Кізюн А.Г., Кліпінська А.В. Екологічна правова освіта та екологічне виховання: роль та значення. Географія, туризм, гостинність і природокористування – 2025 : зб. наук. пр. Всеукр. студ. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Рівне, 10-11 квітня 2025 р.). Рівне : НУВГП, 2025. С. 17-20. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>8. Кізюн А.Г., Севастьянова А.І. Тренд на цифрових кочівників: новий формат подорожей і роботи одночасно. Географія, туризм, гостинність і природокористування – 2025 : Всеукр. студ. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Рівне, 10-11 квітня 2025 р.). Рівне : НУВГП, 2025. С. 11-17. (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>9. Кізюн А.Г. Якість туристичного продукту як фактор формування популярності туристичної дестинації. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукре наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 92-109.</p> <p>10. Кізюн А.Г. Туристична дестинація як основа розвитку туризму. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 155-161.</p> <p>11. 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>12. Кізюн А.Г. Ландшафти воєнного походження: термінологія та їх використання у туризмі. Війна та туризм: зб. матер. міжн. наук.-практ. конф. (м. Київ, 11 листопада 2022 р.). Київ : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 232-234.</p> <p>13. 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. (м. Вінниця, 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>14. 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>15. 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>16. 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>17. 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. №</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>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>18. 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>19. Денисик Г., Атаман Л., Кізюн А. Ландшафти 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>20. 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>21. 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>22. 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>23. 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>24. 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/1A45peNBOP7QNH1rZYp</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>NXv9Z6wnU6gf9/view (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>25. 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>26. Кізюн А.Г., Денисик Г.І. Екстремальний туризм у межах Середнього Побужжя (Гайворонський осередок). 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>27. 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>28. 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>29. 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>30. 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>31. 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>П.п. 14. Керівництво дискусійним клубом «Індустрія</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>гостинності та туризму».</p> <p>П.п. 19. 1. Учасник ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат від 12 листопада 2021 р.)</p> <p>2. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> <p>3. Член ГО «Прогресильні» (сертифікат № 0696/26, дійсний до 31.12.2026)</p> <p>4. Член ГО «Університет лідерства та інновацій» (сертифікат КА 1504, дійсний до 23.03.2028)</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»); Certyfikat 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); доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АД № 015460 від 26 червня 2024 р. (вчена рада Державного торговельно-економічного університету МОН України)		ГО «Прогресивні», сертифікат № 2312, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № AIAFEC2-10245, курс «Академія ШІ для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит); Volkuniversity, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours); Київський фаховий коледж туризму та готельно-ресторанного бізнесу, № 00072, гостьова лекція спеціаліста з аудиту Optima Hotels and Resorts Гельдіашвілі Надії, тема «Таємний гість і таємний дзвінок: контроль сервісу	П.п. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19. П.п. 1. 1. Мазуркевич І.О., Постова В.В., Рябенка М.О. Формування організаційної структури управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Наукові інновації та передові технології. Серія :Економіка. 2025. № 9 (49). С. 805-815. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-9(49)-805-815 (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.) 2. Мазуркевич І.О., Онищук Н.В., Лук'янець А.В. Дослідження сутності та основних складових потенціалу підприємств готельного бізнесу. Наукові перспективи. Серія : Економіка. 2025. № 9 (63). С. 799-808. DOI: https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-9(63)-799-807 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 3. Pecheniuk A., Oleksiuko S., Tsyhaniuk M., Mazurkevych I., Evtushok V. Tourism, Ecology and War: Neoliberal Aspects and Social Impacts. Grassroots Journal of Natural Resources. 2025. Vol. 8. Issue 1. Pp. 517-540. DOI: https://doi.org/10.33002/nr2581.6853.080121 URL: https://grassrootsjournals.org/gjnr/0801m00508.html#status (Scopus) (особистий внесок - 5 с.) 4. Рябенка М.О., Постова В.В., Мазуркевич І.О. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Development Service Industry Management. 2025. Вип. 2. С. 257-265. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/386 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 5. Постова В.В., Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Моделювання ризиків банкрутства та стратегічне антикризове управління в готельно-ресторанному бізнесі в умовах економічної нестабільності. Development Service Industry Management. 2025. № 1. С. 197-203. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9(27) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/313 (фахове видання) (особистий внесок - 2,3 с.) 6. Козуб В. О., Прощаликіна А. М., Мазуркевич І. О. Роль регіональних інноваційних кластерів у контексті глобальних економічних викликів. Здобутки економіки: перспективи та інновації. 2024. № 9. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13341546 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)

		<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 Гуманітні науки спеціальність 035 Філологія спеціалізація 035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська; доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи</p>			<p>зсередини», 25 березня 2025 р. (2 год);</p> <p>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 кредиту);</p> <p>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);</p> <p>ГО «Profi Club», сертифікат № 06127, онлайн-зустріч «Інклюзивність та безбарерність у ресторанно-готельному бізнесі», 15.09.2023 р. (2 год);</p>	<p>7. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Безвідходне виробництво як ключ до сталого розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Наукові інновації та передові технології. Серія «Управління та адміністрування», «Право», «Економіка», «Психологія», «Педагогіка». 2024. № 9 (37). С. 708-718. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9(37)-708-718 (фахове видання) (особистий внесок - 5,5 с.)</p> <p>8. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2024. № 66. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108 (фахове видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>9. Postova V., Mazurkevych I., Riabenska 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>10. Мазуркевич І.О. Дослідження методичних підходів оцінки інвестиційної привабливості підприємств агропромислового комплексу. Економіка та суспільство. 2023. № 53. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2703/2617 (фахове видання)</p> <p>11. 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)</p> <p>12. 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.)</p> <p>13. 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>14. Postova V., Riabenska M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivosiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. International Journal of</p>
--	--	--	--	--	--	---

				<p>Онлайн платформа ДТЕУ, сертифікат № 26/4, освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</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</p>	<p>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.)</p> <p>15. 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. DOI: https://doi.org/10.33002/nr2581.6853.050304 (Web of Science, EZB, IC, EuroPub, CABI, MIAR) (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>16. Мазуркевич І.О. Дослідження методичних підходів щодо оцінки ефективності франчайзингових 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>17. 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>18. 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>19. 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>20. 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>21. 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</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>in the sustainable development of the state» (September 23-24, 2022. Kielce, Poland) 24 вересня 2022 р. (0,6 кредиту);</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,</p>	<p>Issue on Recent Research Trends in Management, Science and Technology (August 2021). Pp. 626-634. (Web of Science) (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. Мазуркевич І.О., Рябенька М.О., Постова В.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 35 с. (особистий внесок - 12 с.)</p> <p>2. Рябенька М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Атестаційний екзамен. Робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 15 с. (особистий внесок - 5 с.)</p> <p>3. Мазуркевич І.О. Стратегічний маркетинг в ресторанному господарстві : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 16 с.</p> <p>4. Мазуркевич І.О. Стратегічний маркетинг в ресторанному господарстві : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 31 с.</p> <p>5. Мазуркевич І.О. Моніторинг світового ринку готельних та ресторанных послуг : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 20 с.</p> <p>6. Мазуркевич І.О. Моніторинг світового ринку готельних та ресторанных послуг : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 36 с.</p> <p>7. 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-</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>тренінг «Фінанси ресторану простою мовою. Управління 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 кредиту)</p>	<p>ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. (особистий внесок - 12 с.)</p> <p>8. 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>9. 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>10. 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>11. 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>12. 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>13. 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>14. 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>15. Мазуркевич І.О. Економіка туризму : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність</p>
--	--	--	--	---	---

					<p>242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 69 с.</p> <p>16. 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>17. 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>18. 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>19. 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 програма «Ресторанні технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с.</p> <p>20. Мазуркевич І.О. Екологічна політика : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 22 с.</p> <p>21. Мазуркевич І.О., Рябенюк 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>22. Мазуркевич І.О., Рябенюк 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>23. Мазуркевич І.О., Рябенка М.О. Виробнича (передипломна) 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>24. Мазуркевич І.О., Рябенка 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>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства: теоретичні та прикладні аспекти» (І кв. 2021 - IV кв. 2023 р.) (державний реєстраційний номер 0121U100369) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Mazurkevych I.O., Onyshchuk N.V. Features of entrepreneurial activity in the hospitality industry. The International Scientific Periodical Journal: Scientific World Journal. Issue 32. Part 3. July 2025. Pp. 29-35. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-32-03-066 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Ушакова К., Мазуркевич І. Реклама як інструмент розвитку ресторанного господарства. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнар. участю (м. Львів, 15-16 травня 2025 р.). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 220-223. URL: https://surli.cc/wspevx (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>3. Маципура А. Мазуркевич І. Особливості підприємницької діяльності у сфері гостинності. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнар. участю (м. Львів, 15-16 травня 2025 р.). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 444-447. URL: https://surli.cc/wspevx (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>4. Сакал Р., Мазуркевич І. Значення розвитку готельно-ресторанного бізнесу для економіки країни. Інновації,</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнар. участю (м. Львів, 15-16 травня 2025 р.). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 460-464. URL: https://surli.cc/wsprevx (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>5. Мазуркевич І.О. Теоретичні аспекти ресурсної концепції управління на підприємствах туристичного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 197-204.</p> <p>6. Мазуркевич І.О., Цимбалюк К.В. Тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в післявоєнний період. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24-25 жовтня 2024 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. С. 165–168. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>7. Мазуркевич І.О., Сінякова А.О. Проблеми і перспективи розвитку світової індустрії гостинності. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу : зб. наук. пр. VI Регіон. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 30 жовт. 2024 р., Вінниця : ВТЕФК ДТЕУ. 2024. С. 231—234. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>8. Мазуркевич І.О. Теоретичні аспекти ресурсної концепції управління на підприємствах туристичного бізнесу. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конфер. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 1. С. 112-121.</p> <p>9. Мазуркевич І.О. Особливості фінансово-господарської діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень : зб. наук. пр. VII Міжнар. наук. конф. (м. Чернівці, 9 серпня 2024 р.). Чернівці: ГО «МІЦНД», 2024. С. 25-27.</p> <p>10. Mazurkevych I.O., Onyshchuk N.V. The theoretical aspects of consumer loyalty management in restaurant establishments. Scientific World Journal. July 2024. Issue 26. Part 2. Pp. 63-67. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2024-26-00-038 (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>11. Мазуркевич І.О. Перспективи розвитку ресторанних мереж в Україні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 173-179.</p> <p>12. Mazurkevych I., Postova V. Development of innovative methods of increasing the competitiveness of restaurant establishments. Science and education in the third millennium: Information Technology, Education, Law, Psychology, Social Sphere, Management. International collective monograph. Institute of Public Administration Affairs. Lublin, Polska, 2024. Pp. 561-584. ISBN 978-83-8030-560-2. URL: https://zenodo.org/records/11447811 (закордонне видання) (особистий внесок - 12 с.)</p> <p>13. Pecheniuk A., Mushenyk I., Korzh N., Mazurkevych I., Oliinuk N. The Relationship between Environmental Policy and Foreign Direct Investment. Advances in Environmental Law. Chapter 17. 2024. Pp. 505-532. URL: https://grassrootsinstitute.ca/books/enr11/enrl-book1-chapter17.pdf (закордонне видання) (особистий внесок - 5 с.)</p> <p>14. Мазуркевич І.О. Теоретико-методологічні аспекти оцінки зовнішнього середовища функціонування ресторанного підприємства. 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. 16-24. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>15. Мазуркевич І.О. Дослідження сутності та складових матеріально-технічного забезпечення на підприємствах ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. 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>16. 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>17. Мазуркевич І.О. Сутність поняття «фірмовий стиль»</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>та його значення у формуванні іміджу закладів ресторанного господарства. Стратегії управління інноваціями в сучасній економіці : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 1 вересня 2023 р). Одеса, 2023. С. 138-141.</p> <p>18. 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>19. 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>20. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2022. Vol. 10 (1). Pp. 91-93. (закордонне видання) (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>21. 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>22. Мазуркевич І.О., Вівсюк І.О. Перспективні напрямки формування лояльності споживачів кав'ярень в сучасних умовах. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. наук. пр. Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 78-81. (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>23. 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>24. Мазуркевич І.О. Підходи до класифікації факторів конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу. Світ наукових досліджень: зб. пр. Міжнар. мультидисциплін. наук. Інтернет-конф. (м. Тернопіль, Україна - Переворськ, Польща, 22-23 липня 2022 р.). Тернопіль, 2022. С. 33-37.</p> <p>25. Mazurkevich I., Postova V. Theoretical foundations of</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>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 - 5 с.)</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво здобувачем вищої освіти Лисою А., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у Міжнародному конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2026 р.). 2. 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 № 1 від 12.05.2025 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 обіднянь 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)		ВТЕІ ДТЕУ, сертифікат № ODOO-2026-026, тема «Базовий курс ODOO», 09.02.2026 р. (30 год / 1 кредит); Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours); 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 кредиту); DIRUT за	П.п. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19. П.п. 1. 1. Онищук Н., Лук'янець А., Колосовський С. Автоматизовані системи управління в закладах індустрії гостинності. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2025. № 21. URL: https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2025-21-12-02/2025-21-12-02 DOI: https://doi.org/10.54929/2786-5738-2025-21-12-02 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.) 2. Мазуркевич І.О., Онищук Н.В., Лук'янець А.В. Дослідження сутності та основних складових потенціалу підприємств готельного бізнесу. Наукові перспективи. Серія : Економіка. 2025. № 9 (63). С. 799-808. DOI: https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-9(63)-799-807 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 3. Chorna N., Korzh N., Onyshchuk N., Kiziun A., Antoniuk K. Organizational, Financial and Marketing Aspects of Using Adaptive Management in Tourism Enterprises' Operations During Times of Crisis. International Journal of Organizational Leadership. 2025. Vol. 14 (First Special Issue-2025). Pp. 201-214. DOI: https://doi.org/10.33844/ijol.2025.60473 URL: https://ijol.cikd.ca/article_60811.html (WoS) (особистий внесок - 3 с.) 4. 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.) 5. Онищук Н.В. Проекти соціального туризму: регіональний рівень. Здобутки економіки: перспективи та інновації. 2024. № 8. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.12773016 (фахове видання) 6. 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)

				<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-0354, курс підвищення кваліфікації «Прогресильне 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,</p>	<p>7. 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.)</p> <p>8. 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.)</p> <p>9. 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>10. 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>11. 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. DOI: https://doi.org/10.46398/cuestpol.4072.15 (Web of Science, CrossRef, WorldCat, REDIB, MIAR, BASE, EBSCO) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>12. 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>13. 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>14. Онищук Н.В. Сервісна діяльність готелів в умовах</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>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 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</p>	<p>стагнації галузі. Економіка та суспільство. 2021. № 29. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/593/568 (фахове видання)</p> <p>15. 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>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. Онищук Н.В. Готельна справа. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 47 с.</p> <p>2. Кізюн А.Г., Онищук Н.В., Чорна Н.М. Атестаційний екзамен : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 18 с. (особистий внесок - 6 с.)</p> <p>3. Кізюн А.Г., Онищук Н.В., Чорна Н.М. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 13 с.)</p> <p>4. Онищук Н.В. Готельна справа : робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 38 с.</p> <p>5. Онищук Н.В. Готельна 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, 2025. 41 с.</p> <p>6. Онищук Н.В. Готельна справа : робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>справа»», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів)</p> <p>програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 37 с.</p> <p>7. 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>8. 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>9. 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>10. 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>11. 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>12. 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>13. Онищук Н.В. Стратегічний маркетинг в туризмі : 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. 17 с.</p> <p>14. Онищук Н.В. Стратегічний маркетинг 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. 33 с.</p> <p>15. 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>16. 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>17. 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>18. 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>19. 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>20. 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>21. 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.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>23 с.</p> <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Управління розвитком подієвого туризму в регіоні» (І кв. 2022 - IV кв. 2024 р.) (державний реєстраційний номер 0122U000315) (науковий керівник)</p> <p>П.п. 12. 1. Mazurkevych I.O., Onyshchuk N.V. Features of entrepreneurial activity in the hospitality industry. The International Scientific Periodical Journal: Scientific World Journal. Issue 32. Part 3. July 2025. Pp. 29-35. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-32-03-066 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Онищук Н.В. Автоматизація бізнес-процесів діяльності закладів готельного господарства на прикладі HMS. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. наук. пр. IV Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 20 травня 2025 р.) Херсон: Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2025. С. 145-149.</p> <p>3. Онищук Н.В. Сучасні стратегії просування послуг гостинності. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. Ч. С. 205-212.</p> <p>4. Онищук Н.В. Січкорізі О.В. Використання соціальних мереж для просування і стимулювання збуту туристичними підприємствами. Географія, туризм, гостинність і природокористування-2025: Всеукр. студ. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Рівне, 10-11 квітня 2025 р.). Рівне : НУВГП, 2025. С. 128-133. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>5. Онищук Н.В. Гастрономічний туризм як ефективний інструмент розвитку туризму. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 1. С. 131-139.</p> <p>6. Mazurkevych I.O., Onyshchuk N.V. The theoretical aspects of consumer loyalty management in restaurant establishments. Scientific World Journal. July 2024. Issue 26. Part 2. Pp. 63-67. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2024-26-00-038 (закордонне видання) (особистий</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>внесок - 3 с.)</p> <p>7. Онищук Н.В. Маркетингова діяльність туристичних підприємств. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : РРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 180–186.</p> <p>8. 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>9. Онищук Н.В. Застосування NPS-опитування в діяльності туристичних підприємств. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: зб. наук. пр. II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.). Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 485-489.</p> <p>10. Онищук Н.В. Swot-аналіз м. Вінниці як туристичної дестинації. 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. 55-62.</p> <p>11. Онищук Н.В. Методичні підходи до проектного менеджменту. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 337-340.</p> <p>12. Онищук Н.В. Подієвий туризм як інструмент формування туристичної привабливості дестинацій. 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>13. 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:</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit25-04-077 (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>14. Онищук Н.В. Просування готельних послуг в соціальних мережах. 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 України, 2023. С. 235-239.</p> <p>15. Онищук Н.В. Вплив війни в Україні на розвиток європейського та національного туристичного ринку. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 25 квітня 2023 р.). Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. С. 46-49.</p> <p>16. 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>17. 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>18. Онищук Н.В. Розвиток подієвого туризму Вінниччини. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 58-60.</p> <p>19. Онищук Н.В. Еко-тренд в сфері гостинності: перспективний напрямок розвитку. Гостинність, Сервіс, Туризм: досвід, проблеми, інновації : зб. наук. пр. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 14-15 квітня 2022 р.). Київ, 2022. С. 98-99.</p> <p>20. 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>21. Онищук Н.В. Інноваційні технології, як основа підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики : зб. наук.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кривий Ріг, 23 квітня 2021 р.). Кривий Ріг, 2021. С.263-266.</p> <p>22. 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>23. Онищук Н.В., Постова В.В. Совершенствование системы государственного регулирования в сфере туризма. Modern engineering and innovative technologies. № 11 (3). 2021. Рр. 100-104. (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>24. Онищук Н., Лук'янець А. Туристичні можливості України: сільський зелений туризм. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2021. № 1. Vol. 9. Рр. 137-139. (закордонне видання) (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>П.п. 14. Керівництво здобувачем вищої освіти Дроздовською К., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у Міжнародному конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge» (м. Київ, 2026 р.)</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>ГО «Прогресивні», сертифікат № 2338, Форум академічної добросочесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту);</p> <p>Солоденькі історії Lebid Tetyana, сертифікат, майстер-клас на тему «Зефір», 07.10.2025 р.;</p> <p>Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 г. (8 hours);</p> <p>Солоденькі історії Lebid Tetyana, сертифікат, курс на тему «Кондитерські вироби», 16.10.2024 р.;</p> <p>Науково- методичний центр вищої та фахової перед вищої освіти МОН України, сертифікат № СС38282994/1496- 24, семінар «Підвищення вимог до якості харчової</p>	<p>П.п. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19. П.п. 1. 1. Semko T., Ivanishcheva O., Pakhomska O., Yudina T. Development and quality control of craft breads. Scifood. 2025. Vol. 19 (1) Pp. 501-519. DOI: https://doi.org/10.5219/scifood.53 (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.)</p> <p>2. Семко Т.В., Пахомська О.В. Вимоги до раціону харчування військовослужбовців збройних сил України. Наукові праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. Т. 25. № 1. С. 133-140. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-16 URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/953 (фахове видання) (особистий внесок - 4 с.)</p> <p>3. Семко Т.В., Пахомська О.В. Використання штучного інтелекту у закладах ресторанного господарства. Наукові праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. № 1. С. 141-146. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-17 URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/954 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>4. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О., Корчак М. Дослідження можливостей інноваційного обладнання AMS у рестораних технологіях. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 2. С. 176-185. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/724 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>5. Семко Т.В., Пахомська О.В. Кухарський одяг: від історії до сучасності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 1. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-10 (фахове видання) (особистий внесок - 6 с.)</p> <p>6. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В., Гаспарян А. Створення «вінницької» солі шляхом внесення рослинної сировини дикоросів з використанням інноваційного обладнання. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24.</p>

				<p>продукції в умовах європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації», 14 березня 2024 р. (8 год (0,26 кредиту));</p> <p>Clarivate, сертифікат, вебінар на тему «Web of Science для науковця від пошуку документів до презентації здобутків у авторському профілі», 13 березня 2024 р.;</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</p>	<p>Том 1. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-9 (фахове видання) (особистий внесок - 3,5 с.)</p> <p>7. Semko T., Paska M., Ivanishcheva O., Kryzhak L., Pahomska O., Ternova A., Vasylyshyna O., Hyrych S. Innovative approach to the production of craft bread: A combination of tradition and innovation. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. Pp. 792–806. DOI : https://doi.org/10.5219/1964 (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>8. 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>9. 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>10. Фіалковська Л.В., Бандура В.М., Пахомська О.В. Технологія сушіння зернових культур та олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>11. Пахомська О.В. Харчові добавки: класифікація та вплив на організм людини. Науковий вісник</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>та санітарія», 20 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</p>	<p>Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>12. Бандура В.М., Фіалковська Л.В., Пахомська О.В. Розробка технології сушіння олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>13. Пахомська О.В. Історія розвитку кейтеринг індустрії - від минулого в майбутнє. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2022. Вип. 12. Том 1. С. 232-242. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27626.pdf (фахове видання)</p> <p>14. 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>15. Пахомська О.В. Харчові продукти: проблеми якості та безпечності. Україна. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2021. Вип. 14. URL : http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2021-vypusk-11-tom-2.pdf (фахове видання)</p> <p>П.п. 2. 1. Патент на винахід «Кисломолочний напій з сиропом із кліторії трійчастої (Clitoria ternatea)» № 128780. Крижак Л.М., Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В.16.10.2024. Бюлетень № 35. 5 с.</p> <p>2. Патент на корисну модель № 148639. Паламарчук В.І., Гирич С.В., Василишина 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</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>«Цифрові 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 кредиту);</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</p>	<p>виробництв: лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с. (особистий внесок - 142 с.; 8,25 друк. арк.).</p> <p>П.п. 4. 1. Фіалковська Л.В., Семко Т.В., Божок О.С., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 8 с.)</p> <p>2. Пахомська О.В. Ресторанна справа : 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. 34 с.</p> <p>3. 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>4. 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>5. 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>6. 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>7. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв : завдання до лабораторних занять, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>жовтня 2021 р. (1 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>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. 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>9. 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>П.п. 12. 1. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Роль локальної сировини у крафтовій технології бельгійського флаю. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: зб. матер. III Форуму (м. Київ, 16-17 жовтня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 177-181. URL : https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1_G2AI TKhHEL-wINI54/view (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>2. Семко Т.В. Іваніщева О.А. Пахомська О.В. Крафтова кондитерська випічка з локальної сировини. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: : зб. матер. Міжнар. спец. наук.-практ. конф. (м. Київ, 24 вересня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 112-118. URL : https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfs rzcj18-h5N5aCjCsFH_H2N/view (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>3. Семко Т. В., Пахомська О.В., Іваніщева О. А. Інноваційні технології приготування м'ясних страв. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15 травня 2025 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 112-116. (особистий внесок - 1,7 с.)</p> <p>4. Пахомська О.В. Суперфуди: поживні чудо-продукти для організму людини. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 212-218.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>5. Пахомська О.В. Новий смак України - локальні продукти. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи : матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтерн.-конф. (м. Полтава, 27 березня 2025 р.). Полтава : ПУЕТ, 2025. С. 99-103.</p> <p>6. Пахомська О.В. Основні аспекти використання води у виробництві харчової промисловості. Вода в харчовій промисловості та закладах індустрії гостинності: зб. матеріалів XIV Всеукр наук.-практ. інтерн.-конф. (м. Одеса, 24-25 березня 2025 р.). Одеса : ОНТУ, 2025. С. 47-49.</p> <p>7. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О. Безпечність та культура якості локальних продуктів. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2025. Issue 37. Part 1. Pp. 77–86. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01-004 URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit37-01-004 (закордонне видання) (особистий внесок - 3,3 с.)</p> <p>8. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження впливу шпинату на якість пшеничного хліба. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи: матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 27 березня 2025 р.). Полтава : ПУЕТ, 2025. С. 33-36. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>9. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти підготовки води у закладах HoReCa. Вода в харчовій промисловості та закладах індустрії гостинності: зб. матеріалів XIV Всеукр. наук.-практ. Інтерн.-конф. (м. Одеса, 24-25 березня 2025 р.). Одеса : ОНТУ, 2025. С. 62-66. (особистий внесок - 2,5 с.)</p> <p>10. Пахомська О.В. Гастрономічна країна як тренд розвитку регіональної самобутності та культурної спадщини. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 129-137.</p> <p>11. Семко Т.В., Пахомська О.В. Основні тренди кондитерської галузі. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 149-151. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>12. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Іноваційна технологія sous-vide в ресторанній продукції. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості : зб. наук. пр. II форуму (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 176-179. (особистий внесок - 1,3 с.)</p> <p>13. Пахомська О. Використання локальних продуктів у ресторанах, як джерело збереження культурної спадщини України. Global Trends and Direction of Scientific Research Development : XXXII International scientific and practical conference, Hamburg, Germany, 31 July 2024. Germany. 2024. С. 94–96. (закордонне видання)</p> <p>14. Пахомська О.В. Тренди сучасного кондитерського мистецтва. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 186-172.</p> <p>15. 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>16. Пахомська О.В. Сучасні інноваційні технології в ресторанній сфері України. 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. 136-144.</p> <p>17. 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.</p> <p>18. 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>19. Семко Т.В., Пахомська О.В. Innovative craft bakery technologies. Modern engineering and innovative</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2023. Issue №27. Part 1. Pp. 68-73. (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>20. Пахомська О.В. Індустрія гостинності: тенденції та перспективи. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. наук. пр. III Всеукр. наук.-прак. конф. (м. Львів, 18 травня 2023 р.). Львів, 2023. С. 128-130.</p> <p>21. 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>22. Пахомська О.В. Крафтові технології як сучасний вид хлібного мистецтва. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16-17 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 179-182.</p> <p>23. Крижак Л.М., Пахомська О.В. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2022. Vol. 10 (1). Pp. 100-103. (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>24. 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>25. 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>26. 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>27. Пахомська О.В. Сучасні системи водоочистки для харчових підприємств. Вода в харчовій промисловості :</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25-26 березня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 115-116.</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво здобувачами вищої освіти Забуранним О., Войтович А., які стали призерами VIII Міжнародного фестивалю ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2025» (м. Київ, 2025 р.).</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>3. Керівництвом студентським науковим гуртком «Кондитер-клас».</p> <p>П.п. 19. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 1 від 12.05.2025 р.)</p>
--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7
Постова Валентина Вікторівна	Доцент	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	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); перша - англійська; доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, атестат АД № 015461 від 26 червня 2024 р. (вчена рада Державного торговельно-економічного університету МОН України)		ГО «Прогресивні», сертифікат № 2337, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); ВТЕІ ДТЕУ, сертифікат № ODOO-2026-002, тема «Базовий курс ODOO», 09.02.2026 р. (30 год / 1 кредит); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № AIAFEC2-10166, курс «Академія ІЦІ для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит); Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-ресторанного бізнесу, довідка № 1227, тема «Кейтеринг», 31 жовтня 2025 р. (90 год / 3 кредити); Ресторан «Lolla Gastro Place»,	П.п. 1, 4, 12, 19. П.п. 1.1. Постова В.В., Рябенка М.О. Глокалізаційні тренди та принципи формування локального ресторанного меню. Bulletin of the Academy of Labor, Social Relations and Tourism. Series: Economics, Psychology and Management. 2025. Вип. 5. DOI: https://doi.org/10.54929/3041-2390-2025-05-01-14 URL: https://www.alsrt.com.ua/index.php/economics/article/view/2025-05-01-14 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 2. Мазуркевич І.О., Постова В.В., Рябенка М.О. Формування організаційної структури управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Наукові інновації та передові технології. Серія «Економіка». 2025. №9 (49). С. 805-815. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-9(49)-805-815 (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.) 3. Рябенка М.О., Постова В.В., Мазуркевич І.О. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Development Service Industry Management. 2025. Вип. 2. С. 257–265. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/386 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 4. Постова В.В., Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Моделювання ризиків банкрутства та стратегічне антикризове управління в готельно-ресторанному бізнесі в умовах економічної нестабільності. Development Service Industry Management. 2025. № 1. С. 197-203. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9(27) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/313 (фахове видання) (особистий внесок - 2,3 с.) 5. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Безвідходне виробництво як ключ до сталого розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Наукові інновації та передові технології. Серія «Управління та адміністрування», «Право», «Економіка», «Психологія», «Педагогіка». 2024. № 9 (37). С. 708-718. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9(37)-708-718 (фахове видання) (особистий внесок - 5,5 с.) 6. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та

		<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)</p>			<p>довідка № 09, тема «Кейтеринг», 14 листопада 2025 р. (90 год / 3 кредити);</p> <p>Volkuniversitet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours);</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 кредиту);</p> <p>Київський фаховий коледж туризму та готельно-ресторанного бізнесу, сертифікат № 00071, гостьова лекція спеціаліста з аудиту Optima Hotels and Resorts Гельдіашвілі Надії, тема «Таємний гість і таємний дзвінок: контроль сервісу зсередини», 25</p>	<p>перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2024. № 66. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108 (фахове видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>7. Юдіна Т.І., Постова В.В. Інноваційні концепції ресторанів у контексті зростання популярності вегетаріанства. Економіка та суспільство. 2024. № 65. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-24 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>8. Рябенюк 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.)</p> <p>9. Postova V., Mazurkevych I., Riabenska 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.)</p> <p>10. Рябенюк 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.)</p> <p>11. 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)</p> <p>12. Постова В.В. Особливості управління конкурентоспроможністю на ринку ресторанних послуг України. Причорноморські економічні студії. 2023. Вип. 82. С. 71-75. (фахове видання)</p> <p>13. 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)</p> <p>14. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU</p>
--	--	---	--	--	--	--

				<p>березня 2025 р. (2 год);</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 «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-</p>	<p>Countries' Tourism and Hospitality Industry. Sport and Tourism Central European Journal. 2023. № 6(2). Pp. 133–151. (Scopus) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>15. Postova V., Riabenska 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). DOI: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>16. Постова В.В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанний бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. Економіка та суспільство. 2023. № 49. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2331 (фахове видання)</p> <p>17. 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>18. 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>19. 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>20. 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>21. Постова В.В. Якість продукції та послуг як об'єкт управління на підприємствах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2022. № 41.</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>готельному бізнесі», 26.10.2023 р. (2 год);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курси «Експерт з акредитуції освітніх програм: онлайн тренінг» та «Як написати якісний звіт про результати акредитуційної експертизи тосвітньої програми», 26 липня 2023 р.;</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 24/4, Освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</p> <p>ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ-0153, курс підвищення кваліфікації «Прогресильне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>Національний</p>	<p>URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1580/1520 (фахове видання)</p> <p>22. Постова В.В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». Економіка і регіони. 2022. Вип. 85 (2) (фахове видання)</p> <p>23. 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>24. Постова В.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192 (фахове видання)</p> <p>25. 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>26. 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>27. 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>28. 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>29. 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>30. Mazurkevych I., Riabenska M., Postova V., Lukianets A.</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>університет «Львівська політехніка», сертифікат, Міжнародний форум «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», 21 квітня 2023 р. (0,5 кредиту);</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 лютого 2023 р.;</p> <p>Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-06-C-01524, курс «Цифрові інструменти Google для освіти».</p>	<p>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>П.п. 4. 1. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Атестаційний екзамен. Робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 15 с. (особистий внесок - 5 с.)</p> <p>2. Мазуркевич І.О., Рябенка М.О., Постова В.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 35 с. (особистий внесок - 12 с.)</p> <p>3. Постова В.В. Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 30 с.</p> <p>4. Постова В.В. Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 37 с.</p> <p>5. Постова В.В. Ресторанна справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 35 с.</p> <p>6. 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>7. 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»,</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>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 кредиту);</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>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Англійська для кар'єрного зростання», 06 грудня 2022 р.;</p> <p>Інноваційний університет, Офіс підтримки вченого, сертифікат № 1293,</p>	<p>освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с. (особистий внесок - 14 с.)</p> <p>8. 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>9. 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>10. Постова В.В. Концепції та ресторанный креатив : робоча програма, ОС «магістр», галузь знань 17 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.</p> <p>11. Постова В.В. Концепції та ресторанный креатив : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС «магістр», галузь знань 17 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 25 с.</p> <p>12. Постова В.В. Управління проектами в готельному та ресторанныму 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>13. Постова В.В. Управління проектами в готельному та ресторанныму 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>14. Постова В.В. Барна справа : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>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 кредиту);</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 кредиту);</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</p>	<p>освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с.</p> <p>15. 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>16. 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>П.п. 12. 1. Postova V.V., Riabenka M.O. Creating a motivational environment for the professional growth of restaurant employees. The International Scientific Periodical Journal: Scientific World Journal. 2025. Bulgaria, Issue №30, part 3. March 2025. P. 118-123. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-30-03-062 (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>2. Постова В.В. Тенденції та закономірності розвитку сегменту закладів ресторанного господарства з національною кулінарною концепцією. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 218-230.</p> <p>3. Постова В.В. Вплив цифрових платформ замовлення та доставки їжі на гастрономічний туризм та розвиток місцевих ресторанів. Туристично-рекреаційна сфера : виклики сучасності : зб. матеріалів тез II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 22 квітня 2025 р.). Хмельницький : Хмельницький університет управління та права імені Леоніда Юзькова, 2025. С. 105-107.</p> <p>4. Постова В.В. Роль ресторанів у збереженні культурної спадщини та підтримці місцевих виробників. Сталий розвиток економіки, підприємств та суспільства : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Івано-Франківськ, 10-11 квітня 2025 р.) ; за ред. І. Перезової. Львів : Видавець Кошовий Б.-П.О., 2025. С. 892-894.</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>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 Club», сертифікат, тренінг «Концепція як фундамент бізнесу та її аналіз», 05 жовтня 2021 р. (6 год);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс «Академічна добросесність:</p>	<p>5. Постова В.В. Сучасні тенденції та тренди у розвитку закладів швидкого харчування: український та глобальний погляд. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24-25 жовтня 2024 р.). Львів: ЛДУФК імені І. Боберського, 2024. С. 265-268.</p> <p>6. Постова В.В. Вплив локальних продуктів на конкурентоспроможність ресторанів регіонів України. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конфер. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 137-145.</p> <p>7. Постова В.В. Вегетаріанство: сучасний тренд, що трансформує ресторанний бізнес. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 192-206.</p> <p>8. Mazurkevych I., Postova V. Development of innovative methods of increasing the competitiveness of restaurant establishments. Science and education in the third millennium: Information Technology, Education, Law, Psychology, Social Sphere, Management. International collective monograph. Institute of Public Administration Affairs. Lublin, Polska, 2024. Pp. 561-584. ISBN 978-83-8030-560-2. URL: https://zenodo.org/records/11447811 (закордонне видання) (особистий внесок - 12 с.)</p> <p>9. Postova V.V., Riabenska 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>10. Постова В.В. Меню за QR-кодом : безпечне та зручне рішення для ресторанів під час війни. Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств : зб. наук. пр. XV Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Дніпро, 3 квіт. 2024 р. Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2024. С. 205-206.</p> <p>11. Постова В.В. Локальна кухня: сучасний тренд у ресторанному бізнесі. Інновації, гостинність, туризм:</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>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>наука, освіта, практика : зб. наук. пр. IV Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнародною участю (м. Львів, 30 травня 2024 р.). Львів: Львів: ЛДУФК імені І. Боберського, 2024. С. 84-86.</p> <p>12. 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>13. Постова В.В. Кав'ярні третьої хвилі як сучасний тренд ресторанного бізнесу. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Житомир, 9-10 листопада 2023 р.). Житомир : Житомирська політехніка, 2023. С. 412-413.</p> <p>14. 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. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Умань, 31 жовтня 2023 р.). Умань : УНУС, 2023. С. 112-114.</p> <p>15. Постова В.В. Переваги та недоліки впровадження автоматизованих систем управління в закладах ресторанного бізнесу. 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. 238-242. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>16. Постова В.В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності кав'ярень України в сучасних умовах. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. 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>17. Постова В.В. Новітні тенденції сервісу в ресторанному бізнесі (на прикладі ринку ресторанних 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.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>С. 230-243.</p> <p>18. 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>19. Постова В.В. Розробка програми адаптації закладів ресторанного господарства до блекаутів. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). Київ : ДТЕУ, 2023. С. 209-211.</p> <p>20. 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>21. Постова В.В. Барна індустрія в Україні: виклики сьогодення та перспективи розвитку. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернівці, 11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. С. 153-157.</p> <p>22. Постова В.В., Лозна С.В. Сучасні методи управління персоналом в закладах індустрії гостинності. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. конф.(м. Херсон, 25 квітня 2023 р.). Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. С. 55-58. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>23. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). Рівне, 2023. С. 108-109.</p> <p>24. Постова В.В., Трохимчук В.В. Соціально-економічний розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Туризм: наука, освіта, практика: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). Рівне, 2023. С. 110-111. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>25. Постова В.В. Особливості використання інформаційних технологій у діяльності підприємств</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>ресторанного бізнесу. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 25 квітня 2023 р.). Херсон (Кропивницький): ХДАЕУ, 2023. С. 138-141.</p> <p>26. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19-21 квітня 2023 р.). Львів: Камула, 2023. С. 387-392.</p> <p>27. Постова В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food». Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: зб. наук. пр. VII Міжвуз. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.). Хмельницький: ВСП ХТЕФК ДТЕУ, 2023. С. 19-21.</p> <p>28. 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>29. Постова В.В. CRM-системи для закладів ресторанного господарства: сучасні тенденції та перспективи використання. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.). Київ: Київський національний університет культури і мистецтв, 2023. С. 98-100.</p> <p>30. 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>31. Постова В.В. Правила сервісу: сучасні тренди та принципи гостинності. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. наук. пр. 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>32. Рябенюк М.О., Постова В.В. Вплив мотиваційних чинників на підвищення продуктивності праці в</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>зкладах 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>33. 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>34. Рябенюк М.О., Постова В.В. Підвищення ефективності функціонування та розвитку підприємств готельного бізнесу. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. наук. пр. Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 55-59. (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>35. Постова В.В. Використання креативних технологій в ресторанному бізнесі в період невизначеності бізнес-середовища. Гостинність і туризм майбутнього: науки та практичні горизонти : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБІП. С. 67-69.</p> <p>36. Постова В.В. Система автоматизації обліку для закладів ресторанного господарства. Економіко-правові дискусії: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів, аспірантів та науковців. (м. Кропивницький, 30 квітня 2022 р.). Кропивницький: ЛА НАУ, 2022. С. 56-57.</p> <p>37. Постова В.В. Вплив процесу глобалізації на формування ресторанного бізнесу. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 24 березня 2022 р.). Полтава, 2022. С. 144-147.</p> <p>38. Постова В.В., Доник О.В. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 24 березня 2022 р.). Полтава, 2022. С. 148-150. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>39. Постова В.В. Пропозиції щодо модернізації формату «Casual Dining» в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: зб. тез</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>доповідей ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 111-112.</p> <p>40. 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>41. Постова В.В. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «FAST FOOD». Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 98-101.</p> <p>42. Постова В.В. Формування пріоритетних напрямків безпеки сучасних підприємств ресторанного бізнесу. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25 травня 2021 р.). Київ: ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С. 135-138.</p> <p>43. 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>44. Постова В.В. Шляхи розвитку гастрономічного туризму під час пандемії COVID-19. Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 2 квітня 2021 р.). Київ, 2021. С. 158-159.</p> <p>45. Постова В.В. Перспективи розвитку ресторанів здорового харчування. Особливості та передумови соціально-економічного розвитку: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 5 березня 2021 р.). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2021. С. 100-102.</p> <p>46. Постова В.В. Конкурентоспроможність в ресторанному бізнесі. Актуальні питання, напрями та завдання стабілізації економічного розвитку країни: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 27 лютого 2021 р.). Київ : Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського, 2021. С. 55-58.</p> <p>47. Онищук Н.В., Постова В.В. Совершенствование системы государственного регулирования в сфере туризма. Modern engineering and innovative technologies</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. 2021. Issue №16. Pp. 130-134 (Google Scholar, Index Copernicus; закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>47. 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>П.п. 19. 1. Член ГС «Асоціація індустрії гостинності України» (сертифікат від 05 липня 2021 р.). 2. Член ГО «Leadership and Innovation University» (сертифікат № АА1363 від 25 січня 2024 р.). 3. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.) 4. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України (свідоцтво № 357 від 27 грудня 2022 р.) 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 (2020 р., 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)		ГО «Прогресивільні», сертифікат № 2320, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № АІАFЕC2-10184, курс «Академія ШІ для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит); Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-ресторанного бізнесу, довідка № 1226, тема «Менеджмент готелів і ресторанів», 31 жовтня 2025 р. (90 год / 3 кредити); Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», довідка № 10, тема «Менеджмент готелів і ресторанів», 14	П.п. 1, 4, 12, 19. П.п. 1. 1. Постова В.В., Рябенка М.О. Глокалізаційні тренди та принципи формування локального ресторанного меню. Bulletin of the Academy of Labor, Social Relations and Tourism. Series: Economics, Psychology and Management. 2025. Вип. 5. DOI: https://doi.org/10.54929/3041-2390-2025-05-01-14 URL: https://www.alsrt.com.ua/index.php/economics/article/view/2025-05-01-14 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 2. Мазуркевич І.О., Постова В.В., Рябенка М.О. Формування організаційної структури управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Наукові інновації та передові технології. Серія «Економіка». 2025. №9 (49). С. 805-815. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-9(49)-805-815 (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.) 3. Рябенка М.О., Постова В.В., Мазуркевич І.О. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Development Service Industry Management. 2025. Вип. 2. С. 257-265. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/386 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 4. Постова В.В., Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Моделювання ризиків банкрутства та стратегічне антикризове управління в готельно-ресторанному бізнесі в умовах економічної нестабільності. Development Service Industry Management. 2025. № 1. С. 197-203. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9(27) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/313 (фахове видання) (особистий внесок - 2,3 с.) 5. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2024. № 66. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 6. 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:

				<p>листопада 2025 р. (90 год / 3 кредити);</p> <p>Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours);</p> <p>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 кредиту);</p> <p>Clarivate, сертифікат, вебінар на тему «Web of Science для науковця від пошуку документів до презентації здобутків у авторському профілі», 13 березня 2024 р.;</p> <p>Vienna University of Economics and Business, certificate, онлайн тренінг</p>	<p>https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2024-13-12-01/2024-13-12-01 (фахове видання) (особистий внесок - 3,5 с.)</p> <p>7. Postova V., Mazurkevych I., Riabenska 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/EA/v69n1z11.pdf (Scopus, Crossref) (особистий внесок - 1,2 с.)</p> <p>8. Рябенька 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.)</p> <p>9. Рябенька 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.)</p> <p>10. Рябенька М.О., Лук'янець А.В. Формування бренду закладів індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2023. № 55. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2842/2766 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>11. Postova V., Riabenska M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivosiuk 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). DOI: https://doi.org/10.55908/sdgs.v11i3.810 (Scopus) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>12. Рябенька М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2023. № 50. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2446 (фахове видання)</p> <p>13. Рябенька 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> <p>14. Рябенька М.О. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>«Vocational Teacher Education: Between Aspirations and Challenges» під егідою Erasmus+ project, 06-08 листопада 2023 р. (18 год);</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 27/4, Освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</p> <p>ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ-0103, курс підвищення кваліфікації «Прогресильне 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</p>	<p>Економіка та суспільство. 2022. № 41. URL: http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1592 (фахове видання)</p> <p>15. Рябенка М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229 (фахове видання)</p> <p>16. 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>17. 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>18. 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>19. 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>П.п. 4. 1. Мазуркевич І.О., Рябенка М.О., Постова В.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 35 с. (особистий внесок - 12 с.)</p> <p>2. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Атестаційний екзамен. Робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»,</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>2022 р. (1 кредит);</p> <p>Uni-Biz Bridze, Genezis, сертифікат № 528, проєкт з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Brridze», присвячений розвитку Soft Skills, 21 листопада 2022 р. (0,2 кредиту);</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 кредиту);</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</p>	<p>спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 15 с. (особистий внесок - 5 с.)</p> <p>3. Рябенька 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 ДТЕУ, 2024. 42 с.</p> <p>4. Рябенька М.О. Менеджмент 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. 42 с.</p> <p>5. Рябенька 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>6. Рябенька 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>7. Рябенька 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», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 31 с.</p> <p>8. Рябенька 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>9. Рябенька М.О., Антонюк К.Г. Менеджмент в туризмі : методичні рекомендації до самостійної роботи, ОС</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>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 ресторанів» та «Управління», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів)</p>	<p>«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>10. 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>11. Мазуркевич І.О., Рябенка 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 - 8 с.)</p> <p>12. Мазуркевич І.О., Рябенка 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>13. Рябенка 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>14. Мазуркевич І.О., Рябенка 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>П.п. 9. Член експертних груп Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти: Наказ № 1156 - Е від 22.10.2024 р. (Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»); Наказ № 322 - Е від 19.02.2025 р. (Університет митної справи та фінансів).</p>
--	--	--	--	---	--

					<p>П.п. 12. 1. Postova V.V., Riabenska M.O. Creating a motivational environment for the professional growth of restaurant employees. The International Scientific Periodical Journal: Scientific World Journal. 2025. Bulgaria, Issue №30, part 3. March 2025. Pp. 118-123. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-30-03-062 (закордонне видання) (особистий внесок – 2,5 с.)</p> <p>2. Рябенська М.О. Управління якістю послуг в ресторанному бізнесі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 230-238.</p> <p>3. Рябенська М. О., Саган А. І. Управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного бізнесу. Ефективні механізми господарювання в контексті сучасної економічної теорії: матеріали доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 7-8 березня 2025 р.). Львів - Торунь : Liha-Pres, 2025. С. 113-116. (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>4. Рябенська М.О., Кирилюк А.М. Smart-технології у готельно-ресторанному бізнесі. Стратегічні напрями економічної та соціальної політики в контексті глобальних змін: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 7 лютого 2025 р.). Одеса : Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова. Львів - Торунь : Liha-Pres, 2025. С. 128-130. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>5. Рябенська М.О. Застосування екологічних інновацій у діяльності закладів ресторанного господарства України. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 145-151.</p> <p>6. Рябенська М.О. Напрямки підвищення ефективності управління лояльністю споживачів в закладах готельного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 206-214.</p> <p>7. Postova V.V., Riabenska M.O. Theoretical foundations of waste-free production in the restaurant business. Німеччина, Modern engineering and innovative</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>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>8. Рябенька М.О., Гаврилюк О.В. Розробка програми лояльності для споживачів закладів ресторанного бізнесу. Ефективність інвестиційної діяльності: перспективний підхід: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 22 березня 2024 р.). С. 60-63. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>9. Рябенька М.О., Тарлецька В.О. Перспективи розвитку інвестиційної діяльності на підприємствах ресторанного бізнесу. Міжнародне економічне співробітництво: аналіз стану, реалії і проблеми: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф (м. Ужгород, 23-24 лютого 2024 р.). Ужгород, 2024. С. 116-118. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>10. Рябенька 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. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Умань, 31 жовтня 2023 р.). Умань : УНУС, 2023. С. 98-101.</p> <p>11. Рябенька 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 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 24-31.</p> <p>12. Рябенька М.О. Конкурентоспроможність підприємства на ринку ресторанних послуг. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 129-132.</p> <p>13. Рябенька 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.</p> <p>14. Рябенька М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Scientific World Journal. 2023. Issue №19. Part 2. Pp. 38-42. (закордонне видання) (особистий внесок - 2,5 с.)</p> <p>15. 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>16. 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. наук. пр. 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>17. Рябенка М.О. Впровадження програми лояльності споживачів в діяльність закладів ресторанного бізнесу. Туризм ХХІ століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності: зб. наук. пр. ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 19 квітня 2023). Київ, 2023. С. 212-214.</p> <p>18. Рябенка М.О. Стратегія підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: зб. наук. пр. Х Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 06-07 квітня 2023). Київ, 2023. С. 128-130.</p> <p>19. 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 - 2 с.)</p> <p>20. 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. Pp. 211-214. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>21. Рябенка М.О. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>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>22. Рябенька М.О., Лук'янець А.В. Формування управлінського механізму в діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С.180-182. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>23. Рябенька М.О., Постова В.В. Підвищення ефективності функціонування та розвитку підприємств готельного бізнесу. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. наук. пр. Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 55-59. (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>24. Рябенька М.О., Фаріон Д.П. Особливості формування конкурентних переваг у закладах ресторанного господарства. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів та послуг: зб. наук. пр. 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>25. Рябенька 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. наук. пр. I Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.). Старобільськ, 2021. С. 295-298. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>26. Рябенька М.О. Стратегічне планування та управління в готельно-ресторанному господарстві. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25 травня 2021 р.). Київ : ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С. 63-66.</p> <p>27. Рябенька М.О. Зменшення ризиків у сфері готельного бізнесу. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні : зб. наук. пр. 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>П.п. 19. 1. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>2. Член Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України (свідоцтво № 351 від 27 грудня 2022 р.)</p> <p>3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p>
--	--	--	--	--	--	---

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).	МНР Academy, сертифікат, вебінар на тему «Сучасне обладнання на м'ясопереробних підприємствах», 27.02.2026 р. (2 год); Національна академія аграрних наук України, Інститут продовольчих ресурсів, свідоцтво № 42/26, навчання з підвищення кваліфікації на тему «Дієтичне і здорове харчування в закладах дошкільної, шкільної освіти та охорони здоров'я», 30 січня 2026 р. (72 год / 2,4 кредиту); ФОП Ножечка-Єрошенко Г.М., сертифікат, всеукраїнський семінар на тему «Актуальні питання виробництва молочної продукції: сучасні технології, обладнання та інгредієнти, контроль якості та безпеки, новини законодавчої і нормативної бази», 20 листопада 2025	П.п. 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 19, 20. П.п. 1. 1. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сапотницький В. А. Сучасний підхід до старовинних технологій приготування шпундри. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2. С. 418-427. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.42 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 2. Semko T., Ivanishcheva O., Pakhomska O., Yudina T. Development and quality control of craft breads. Scifood. 2025. Vol. 19 (1) Pp. 501-519. DOI: https://doi.org/10.5219/scifood.53 (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.) 3. Семко Т.В., Пахомська О.В. Вимоги до раціону харчування військовослужбовців збройних сил України. Наукові праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. Т. 25. № 1. С. 133-140. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-16 URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/953 (фахове видання) (особистий внесок - 4 с.) 4. Семко Т.В., Пахомська О.В. Використання штучного інтелекту у закладах ресторанного господарства. Наукові праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. № 1. 141-146. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-17 URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/954 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 5. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О., Корчак М. Дослідження можливостей інноваційного обладнання AMS у рестораних технологіях. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 2. С. 176-185. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/724 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 6. Семко Т.В., Пахомська О.В. Кухарський одяг: від історії до сучасності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 1. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-10 (фахове видання) (особистий внесок - 6 с.) 7. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В.,

				<p>р. (8 год);</p> <p>Приватне підприємство «Еко-молпродукт», довідка № 11, тема: «Гігієна та санітарія», 11 листопада 2024 р. (3 кредити);</p> <p>Національний університет харчових технологій, посвідчення № 178/24, тема «Гігієна та санітарія» (по кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів), 22 жовтня 2024 р. (90 год / 3 кредити);</p> <p>ТОВ «Хотелієро», Creative Chefs Summit, кулінарний захід «Мрія. Сила візії», 27 листопада 2023 р.;</p> <p>ТОВ «Хотелієро», Young Chefs, сертифікат, кулінарний захід «Young Chefs: новий хід гастроіндустрії 2024», 17 вересня 2024 р.;</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 22/4, освітній</p>	<p>Гаспарян А. Створення «вінницької» солі шляхом внесення рослинної сировини дикоросів з використанням інноваційного обладнання. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 1. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-9 (фахове видання) (особистий внесок - 3,5 с.)</p> <p>8. Semko T., Paska M., Ivanishcheva O., Kryzhak L., Pahomska O., Ternova A., Vasylyshyna O., Hurych S. Innovative approach to the production of craft bread: A combination of tradition and innovation. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. Pp. 792–806. DOI : https://doi.org/10.5219/1964 (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>9. Husarova O., Semko T., Paziuk V., Bandura V., Osadchuk P., Enakiev Y. Increase in Convective Intensity Drying of Sweet Root Fruits . 9th International Conference on Energy Efficiency and Agricultural Engineering, EE and AE. 27-29 June 2024. Ruse, Bulgaria. URL: http://surl.li/fywify (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>10. 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>11. 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>12. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іванішчева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</p> <p>ГО «Прогресильні», сертифікат № ПВ-0811, курс підвищення кваліфікації «Прогресильне викладання: складові системи якості вищої освіти», 1 травня 2023 р. (1 кредит);</p> <p>ГО «Profi Club», ГО «Ресторанна гільдія», сертифікат № А002023040322. навчання за спеціальністю «Внутрішній аудитор з харчової безпеки в закладах ресторанного господарства», 27 квітня 2023 р.;</p> <p>Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти, свідоцтво АВ № 02070938/024000-23, програма</p>	<p>Дмитра Моторного. Мелітополь : ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxIYmreGbtKyr_Gn eOp98Fjq_XJ/view (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>13. 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 OAster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals) (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>14. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>15. 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/133/125 (фахове видання) (особистий внесок - 5 с.)</p> <p>16. 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). Pp. 12–15. (фахове видання) (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>17. 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.</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>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, застосування системи харчування та процедур,</p>	<p>49-56. (фахове видання) (особистий внесок - 2 с.) 18. 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.) 19. 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.) 20. 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. DOI: 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.) 21. 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 видання) (особистий внесок - 5 с.) 22. 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>П.п. 2. Патент на винахід «Кисломолочний напій з сиропом із кліторії трійчастої (<i>Clitoria ternatea</i>)» № 128780. Крижак Л.М., Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. 16.10.2024. Бюлетень № 35. 5 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.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>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 «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-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 підприємство «Еко-Молпродукт», довідка № 22, тема</p>	<p>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>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. Фіалковська Л.В., Семко Т.В., Божок О.С., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 8 с.)</p> <p>2. 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 - 9 с.)</p> <p>3. 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>4. 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>5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Інноваційні технології ресторанної продукції : методичні рекомендації до</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>«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>Онлайн платформа «Prometheus», сертифікат, курс</p>	<p>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>6. 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>7. Семко Т.В. Міжнародне регулювання та управління 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>8. Семко Т.В. Оздоровче харчування : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 24 с.</p> <p>9. 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>10. 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>11. 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>12. 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>«Експерт з акредитуції освітніх програм: онлайн-тренінг», 24 січня 2021 р.</p>	<p>13. 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>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. 3. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 75 с. (особистий внесок - 38 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. 2. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 74 с. (особистий внесок - 37 с.)</p> <p>16. 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>17. 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 : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 25 с. (особистий внесок - 13 с.)</p> <p>П.п. 8. 1. Науково-дослідна робота на тему «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі 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. (Київський кооперативний інститут бізнесу і права); Наказ № 582-Е від 18.10.2022 р. (Національний університет харчових технологій)</p> <p>П.п. 12. 1. Serdiuk M., Kolisnychenko T., Bandura V., Sefikhanova K., Opanashcuk Yu., Semko T. Improvement of gluten-free granola production technology in the restaurant segment. Innovative approaches in food processing and sustainability : Collective monograph. Chapter 1. Tallinn, Estonia. 2025. Scientific Route OÜ. Pp. 4-30. DOI: https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch1 URL: https://monograph.route.ee/rout/catalog/book/978-9908-9706-2-2.ch1 (закордонне видання) (особистий внесок - 5 с.)</p> <p>2. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Роль локальної сировини у крафтовій технології бельгійського флаю. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: зб. матер. III Форуму (м. Київ, 16-17 жовтня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 177-181. URL : https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1_G2AI TKhHEL-wINI54/view (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>3. Семко Т.В. Іваніщева О.А. Пахомська О.В. Крафтова кондитерська випічка з локальної сировини. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: Міжнар. спец. наук.-практ. конф. (м. Київ, 24 вересня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 112-118. URL : https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrzczj18-h5N5aCjCsFH_H2N/view (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>4. Семко Т.В., Іваніщева О.А. М'ясні страви волинської національної кухні. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясної та молочної галузі: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 23 верес. 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. С. 49-51. URL: https://surl.li/tswotn (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>5. Семко Т. В., Пахомська О.В., Іваніщева О. А. Інноваційні технології приготування м'ясних страв. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15 травня 2025 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 112-116. (особистий внесок - 1,7 с.)</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>6. Семко Т.В. Регіональні особливості подільського короваю. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 238-246.</p> <p>7. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О. Безпечність та культура якості локальних продуктів. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2025. Issue 37. Part 1. Pp. 77-86. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01-004 URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit37-01-004 (закордонне видання) (особистий внесок - 3,3 с.)</p> <p>8. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження впливу шпинату на якість пшеничного хліба. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи: матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 27 березня 2025 р.). Полтава : ПУЕТ, 2025. С. 33-36. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>9. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти підготовки води у закладах HoReCa. Вода в харчовій промисловості та закладах індустрії гостинності: зб. матеріалів XIV Всеукр. наук.-практ. Інтерн.-конф. (м. Одеса, 24-25 березня 2025 р.). Одеса : ОНТУ, 2025. С. 62-66. (особистий внесок - 2,5 с.)</p> <p>10. Семко Т., Іваніщева О. Дослідження можливостей використання екстракту лаванди у технології вів'яного печива. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24-25 жовтня 2024 р.). Львів : Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. С. 287-289. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>11. Семко Т.В. Світ спецій української кухні. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 151-160.</p> <p>12. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Іноваційна технологія sous-vide в ресторанній продукції. Іноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості : зб. наук. пр. II форуму (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ :</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>НУХТ, 2024. С. 176-179. (особистий внесок - 1,3 с.)</p> <p>13. Семко Т.В., Пахомська О.В. Основні тренди кондитерської галузі. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 149-151. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>14. Семко Т.В. Локальна сировина як новий тренд української кухні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 214-224.</p> <p>15. 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>16. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 112-115. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>17. Семко Т.В. Культура харчової якості та безпеки. 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. 154-161. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>18. 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>19. 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 : зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>практ. конф. (м. Київ, 21 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С.102-104. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>20. Семко Т.В., Пахомська О.В. Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. зб. наук. пр. VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С. 56-59. (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>21. 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. Pp. 288-295. (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.)</p> <p>22. 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>23. 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>24. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 16-17 листопада 2022). Київ: НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>25. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Крафтове виробництво сиру: процес адаптації до європейського сироваріння. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ : НУХТ, 2022. С. 52-54. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>26. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15-16 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 100-102.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>(особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>27. 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>28. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>29. 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 : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 219-224.</p> <p>30. 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>31. Семко Т.В. Контрольно-критична точка НАССР при біобезпеці мяса. 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. 253-260.</p> <p>32. 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>33. 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>34. 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</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>с.)</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво здобувачами вищої освіти Гребінною В., Слободянюком Н., які стали призерами VIII Міжнародного фестивалю ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2025» (м. Київ, 2025 р.).</p> <p>2. Керівництво здобувачем вищої освіти Гребінною В., яка отримала Диплом III ступеня за перемогу у V Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології» (м. Київ, 2025 р.)</p> <p>3. 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.)</p> <p>2. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 1 від 12.05.2025 р.)</p> <p>3. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> <p>4. ГО «Profy Club»(сертифікат № А002023040322 від 27.04.2023 р.)</p> <p>П.п. 20. У 1988-2008 рр. працювала у ТОВ «Літинський молочний завод» (на посадах технолога, начальника продовольчої виробничої лабораторії, голови 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».	ГО «Прогресивні», сертифікат № 2423, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); Національний університет біоресурсів і природо-користування, Навчально-науковий інститут неперервної освіти, кафедра процесів і обладнання переробки продукції АПК, свідоцтво № СС 0049376/025102-25, тема «Процеси та апарати харчових виробництв», 1 листопада 2025 р. (90 год / 3 кредити); ТОВ «Підприємство «АВІС», довідка № 17/4, тема «Процеси та апарати харчових виробництв», 21 листопада 2025 р. (90 год / 3 кредити); Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June	П.п. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19, 20. П.п. 1. 1. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Удосконалення технології виробництва переестерифікованих жирів. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. Т. 25. № 1. С. 93–98. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-11 URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/948 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 2. Фіалковська Л.В. Удосконалення рецептури та технології виробництва халви. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. Т. 25. № 1. С. 153–159. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-19 URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/956 (фахове видання) 3. Paziuk V., Husarova O., Bandura V., Fialkovska L. Intensification of apple drying using convective and combined methods of dehydration. INMATEH-Agricultural Engineering. 2024. Vol. 72. No. 1. Pp. 173-182. DOI : https://doi.org/10.35633/inmateh-72-16 (Scopus, WoS) (закордонне видання) (особистий внесок - 2 с.) 4. Крижак Л.М., Калініна Г.П., Фіалковська Л.В. Перспективи використання горіху фісташка (pistacia vera l) у технології ковбасних виробів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 3. С. 199–206. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2024-24-3-17 (фахове видання) (особистий внесок - 4 с.) 5. Фіалковська Л. В. Розробка рецептури та технології виробництва майонезу. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2024. Вип. 24. Том 1. С. 228–234. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2024-24-1-18 (фахове видання) 6. 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.) 7. Фіалковська Л.В. Очищення повітря у закладах ресторанного господарства. Таврійського державного

				<p>2025 р. (8 hours);</p> <p>Clarivate, сертифікат, вебінар на тему «Web of Science для науковця від пошуку документів до презентації здобутків у авторському профілі», 13 березня 2024 р.;</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 23/4, Освітній модуль «Адвокування практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</p> <p>НУБІП України, сертифікат, Всеукраїнський онлайн-семінар «Система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (НАССР) у закладах ресторанного господарства», 20-23 червня 2023 р. (0,5 кредиту);</p> <p>ГО «Profi Club»,</p>	<p>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-fiHmfvbAyadyki/view (фахове видання)</p> <p>8. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Технологія зберігання насіння зернових культур. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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.)</p> <p>9. Фіалковська Л.В., Бандура В.М., Пахомська О.В. Технологія сушіння зернових культур та олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>10. 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.)</p> <p>11. Бандура В.М., Фіалковська Л.В., Пахомська О.В. Розробка технології сушіння олійного насіння. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 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>12. Фіалковська Л.В. Ефективні способи очищення соняшникової олії від домішок. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2021. Вип. 11. Том 2. С. 26-27. URL: http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/20</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>сертифікат №05169, онлайн-зустріч «Маркувння харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год);</p> <p>Онлайн платформа «Prometheus», 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>(фахове видання) 13. 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) 14. 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) 15. 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. DOI: 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.) 16. 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. 2. Патент на винахід «Кисломолочний напій з сиропом із кліторії трійчастої (Clitoria ternatea)» № 128780. Крижак Л.М., Семко Т.В., Фіалковська Л.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. 16.10.2024. Бюлетень № 35. 5 с.</p> <p>П.п. 3. 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., Семко Т.В., Божок О.С.,</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Кваліфікаційна робота: методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 8 с.)</p> <p>2. Фіалковська Л.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Робоча програма. ОС «бакалавр», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 27 с.</p> <p>3. Фіалковська Л.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС «бакалавр», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 25 с.</p> <p>4. Фіалковська Л.В. Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 24 с.</p> <p>5. Фіалковська Л.В. Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі : 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, 2025. 22 с.</p> <p>6. Фіалковська Л.В. Технологія крафтових виробництв : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с.</p> <p>7. 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>8. Фіалковська Л.В. Енологія : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>9. Фіалковська Л.В. Енологія : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с.</p> <p>10. Фіалковська Л.В. Інжиніринг закладів ресторанного господарства : робоча програма, ОС «магістр», галузь</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 23 с.</p> <p>11. 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>12. 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>13. 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>14. 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>15. Фіалковська Л.В. Технологія напоїв : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ. 2022. 25 с.</p> <p>16. Фіалковська Л.В. Енологія та еногастрономія : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 21 с.</p> <p>17. Фіалковська Л.В. Технологія напоїв : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 21 с.</p> <p>П.п. 8. Науково-дослідна робота на тему «Обґрунтування процесу сушіння насіння соняшнику інфрачервоним опроміненням в псевдозрідженому стані» (I кв. 2021 р. - IV кв. 2024 р.) (державний реєстраційний номер 0121U100367) (відповідальний виконавець; з 01.09.2021 р. - науковий керівник)</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>П.п. 12. 1. Фіалковська Л.В. Важливість стартових культур у виробництві сиров'ялених ковбас. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: III Форум, м. Київ, 16-17 жовт. 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. С. 211-215. https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKkHEL-wINI54/view</p> <p>2. Фіалковська Л.В. Дослідження технології сушіння зернових культур. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 246-255.</p> <p>3. Фіалковська Л.В. Технологія виробництва перестерифікованих жирів. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи : матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 27 березня 2025 р.). Полтава : Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025. С. 44-46.</p> <p>4. Фіалковська Л.В. Технологія сушіння зерна. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 160-168.</p> <p>5. Фіалковська Л.В. Шляхи вирішення конфліктних ситуацій в закладах індустрії гостинності. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф. (м. Київ, 16-17 травня 2024 р.). Київ : НУБіП, 2024. С. 120-123.</p> <p>6. Фіалковська Л.В. Техніко-економічне ґрунтування створення закладів ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 224–230.</p> <p>7. 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</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>внесок - 3 с.)</p> <p>8. Фіалковська Л.В. Виробництво безлактозного морозива. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р.). Полтава : Полтавський університет економіки і торгівлі. 2024. С. 127-129.</p> <p>9. Фіалковська Л.В. Напої з відходів молокопереробного виробництва для оздоровчого харчування. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 05 лютого 2024 р.). Запоріжжя, 2024. С. 70-71.</p> <p>10. Фіалковська Л.В. Розробка технології вітамінізованого молока. 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. 162-166.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Удосконалення технологій турецьких солодошів 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>13. 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>14. Фіалковська Л.В. Очищення стічних вод підприємств харчової промисловості. Вода в харчовій промисловості: зб. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С. 112-115.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>15. Фіалковська Л.В. Розробка напоїв для оздоровчого харчування з відходів молочного виробництва. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.) Київ : НУХТ, 2022. С. 19-21.</p> <p>16. 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>17. 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>18. Фіалковська Л.В. Розробка напоїв з молочної сироватки. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ : НУБІП, 2022. С. 123-125.</p> <p>19. Фіалковська Л.В. Удосконалення технології виробництва майонезу. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Мелітополь, 26 листопада 2021 р.). Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 99-102.</p> <p>20. 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 : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 260-265.</p> <p>21. Бандура В.М., Фіалковська Л.В. Розробка технології молочних консервів з плодово-ягідними 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>П.п. 14.1. Керівництво здобувачем вищої освіти</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Присяжноком В., який отримав Диплом III ступеня за перемогу у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціальності «Харчові технології» (м. Київ, 2024 р.)</p> <p>2. Керівництво студентським науковим гуртком «Технолог».</p> <p>П.п. 19. 1. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 1 від 12.05.2025 р.)</p> <p>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).</p> <p>У 1992-2002 рр. працювала на МП «Інвент».</p> <p>У 2002-2004 рр. працювала у ТОВ «Підприємство «АВІС».</p> <p>У 2004-2006 рр. працювала у ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат».</p> <p>У 2006-2007 рр. працювала у 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		ГО «Прогресивні», сертифікат № 2018, Форум академічної добросочесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту); Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат № AIAFEC2-10732, курс «Академія III для освітян від Google», 2 грудня 2025 р. (30 год / 1 кредит); HoReCa School. сертифікат № 345638, майстер- клас «Цукрова флористика», 14.11.2025 р. (3 год / 0,1 кредиту); Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, сертифікат, тренінг на тему «Практичний кейс: світове кафе в реаліях», 13-14 листопада 2025 р. (3 год / 0,1 кредиту); Volkuniversitetet, certificate, training	П.п. 1, 4, 12, 14, 19. П.п. 1. 1. Гранченко Л., Чорна Н. Світовий досвід розвитку екологічного туризму на природоохоронних територіях в умовах сталого розвитку. Development Service Industry Management. 2025. № 3. С. 222-229. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(33) (фахове видання) (особистий внесок – 4 с.) 2. Гранченко Л., Чорна Н., Лопатюк Р. Недоліки матеріального стимулювання працівників готельних підприємств України в умовах воєнного стану. Development Service Industry Management. 2025. № 3. С. 295-301. DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(43) (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.) 3. Chorna N., Korzh N., Onyshchuk N., Kiziun A., Antoniuk K. Organizational, Financial and Marketing Aspects of Using Adaptive Management in Tourism Enterprises' Operations During Times of Crisis. International Journal of Organizational Leadership. 2025. Vol. 14 (First Special Issue-2025). Pp. 201-214. DOI: https://doi.org/10.33844/ijol.2025.60473 URL: https://ijol.cikd.ca/article_60811.html (WoS) (особистий внесок - 3 с.) 4. Чорна Н.М. Локальна кухня як гастрономічний бренд туристичних дестинацій. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2025. № 12. С. 68-75. DOI: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-12-10 URL: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1796 (фахове видання) 5. Чорна Н.М. Slow food як філософія та міжнародний рух: започаткування, розвиток та роль у збереженні гастрономічної культури України. Інфраструктура ринку. 2025. С. 309-313. DOI: https://doi.org/10.32782/infrastructure83-54 URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2025/83_2025/56.pdf (фахове видання) 6. Чорна Н.М. Українська національна та регіональна кухні: зміст, особливості становлення, розвитку та використання в індустрії гостинності. Інфраструктура ринку. 2024. Вип. 79. С. 238-243. DOI: https://doi.org/10.32782/infrastructure79-40 (фахове видання)

			<p>1990-х - 2014 рр., диплом ДД № 004753 від 29 вересня 2015 р. (Інститут української археології 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>«Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 г. (8 hours);</p> <p>ESTDEV, академія сільського туризму, сертифікат № 210-28/2025, міжнародна конференція «Партнерство як інструмент експорту локальних продуктів з сільських територій України», 28 квітня 2025 р. (9 год / 0,3 кредиту);</p> <p>ГО «Прогресивні», сертифікат № 2018, Форум академічної доброчесності, 20 лютого 2025 р. (6 год / 0,2 кредиту);</p> <p>ГО «Прогресивні», сертифікат ЕЗ-0170, курс підвищення кваліфікації «Емоційне здоров'я освітян: психологічна стійкість та турбота про себе», 27 листопада 2024 р. (30 год / 1 кредит);</p> <p>ГО «Прогресивні»,</p>	<p>7. 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>8. 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)</p> <p>9. 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.</p> <p>10. Чорна Н.М. Кластерний підхід до розвитку винного туризму: зарубіжний досвід та можливості його впровадження в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 29. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1544 (фахове видання)</p> <p>11. 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)</p> <p>12. 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)</p> <p>13. Чорна Н.М. Система управління якістю як інструмент удосконалення менеджменту туристичного підприємства. Економіка та суспільство. 2021. № 28. URL : http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/485 (фахове видання)</p> <p>14. Чорна Н.М. Система управління якістю на туристичному підприємстві: теоретичні аспекти</p>
--	--	--	---	--	--	--

				<p>сертифікат ІВ-0012, курс підвищення кваліфікації «Інноваційне викладання: від дизайн-мислення до штучного інтелекту», 5 листопада 2024 р. (30 год / 1 кредит);</p> <p>ТОВ «Туристичний оператор «Бомба-тур», довідка № 1, тема: «Управління якістю в туризмі», 31 травня 2024 р. (3 кредити);</p> <p>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);</p> <p>Національний університет водного господарства та природокористування, сертифікат № 20240501, тема «Управління якістю в туризмі» (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної</p>	<p>впровадження та функціонування. Економіка та суспільство. 2021. № 29. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/29 (фахове видання)</p> <p>15. 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>16. 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>П.п. 4. 1. Кізюн А.Г., Онищук Н.В., Чорна Н.М. Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 39 с. (особистий внесок - 13 с.)</p> <p>2. Кізюн А.Г., Онищук Н.В., Чорна Н.М. Атестаційний екзамен : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм», освітня програма «Туризм». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 18 с. (особистий внесок - 6 с.)</p> <p>3. Чорна Н.М. Спеціалізований туризм : робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 28 с.</p> <p>4. Чорна Н.М. Спеціалізований туризм : методичні рекомендації для самостійної роботи. ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 33 с.</p> <p>5. Чорна Н.М. Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>6. Чорна Н.М. Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність: методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 25 с.</p> <p>7. Чорна Н.М. Світова культура : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>справи), 03 травня 2024 р. (150 год / 5 кредитів);</p> <p>Національний університет «Львівська політехніка», сертифікат, тренінг «Вивчення 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</p>	<p>ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>8. 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>9. Чорна Н.М. Винний та гастрономічний туризм : робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 27 с.</p> <p>10. 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>11. 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>12. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Організація анімаційних послуг в індустрії гостинності. Робоча програма. Для усіх галузей знань та усіх спеціальностей. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 23 с. (особистий внесок - 11,5 с.)</p> <p>13. 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>14. 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>15. 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>«Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</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>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</p>	<p>16. 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>17. 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>18. 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>19. 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>20. 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>21. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Event технології у сфері гостинності : робоча програма, усі галузі знань та усі</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>business development», 09-13 січня 2023 р. (3,6 кредитів);</p> <p>Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian 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</p>	<p>спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ. 2022. 29 с. (особистий внесок - 9 с.)</p> <p>22. 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>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>П.п. 12. 1. Чорна Н. М., Кізюн А. Г. Тенденції розвитку туристичного ринку України в умовах повномасштабної війни. The International Scientific Periodical Journal «Modern engineering and innovative technologies». Germany. Karlsruhe. 2025. Issue 40. Part 4. С. 18-23. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-40-04-007 (закордонне видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>2. Чорна Н.М. Українська кухня: особливості формування та місце в гастрономічній культурі українців. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : зб. матер. XIV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 22 травня 2025 р.). Київ : НУХТ, 2025. С. 184-188.</p> <p>3. Чорна Н.М. Локальна кухня в діяльності закладів ресторанного господарства: тенденції використання. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі : зб матер III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15-16 травня 2025 р.). Київ : НУХТ, 2025. С. 122-126.</p> <p>4. Чорна Н.М. Локальна гастрономія як тренд індустрії гостинності та маркер культурної ідентичності. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця -Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 255-262.</p> <p>5. Чорна Н.М., Вівсюк І.О. Діяльність підприємств готельного господарства в умовах воєнного стану. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ.</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>БУМ, сертифікат № 083797, курс «Академічна доброчесність в університеті», 08 грудня 2022 р. (0,1 кредиту);</p> <p>Інноваційний університет, Офіс 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 кредиту);</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 кредиту);</p>	<p>конф. (м. Умань, 31 жовтня 2024 р.). Умань : УНУС, 2024. С. 118-122 (особистий внесок - 2,5 с.)</p> <p>6. Чорна Н.М., Антонюк К.Г. Особливості формування складових бренду туристичних дестинацій. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 24-25 жовтня 2024 р.). Львів: Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, 2024. С. 231-233. (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>7. Чорна Н.М. Зміст та основні види мотивації праці працівників туристичних підприємств. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 1. С. 157–164.</p> <p>8. Чорна Н.М. Українська кухня як тренд ресторанної галузі. Промисловість та крафт на HoReCa в туризмі : досвід, проблеми, інновації : зб. наук. пр. II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23-24 травня 2024 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 220-223.</p> <p>9. Чорна Н.М. Національна кухня: зміст та особливості формування. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 230-238.</p> <p>10. 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>11. 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. Pp. 190-195. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj24-02/swj24-02 (закордонне видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>12. 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.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000412, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит);</p> <p>Приватне 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>Лоцмана П. І. Харків : ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, 2024. С. 410-414.</p> <p>13. 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 : УНУС, 2023. С. 150-152.</p> <p>14. 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.</p> <p>15. 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>16. 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>17. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 23 травня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С. 98-99.</p> <p>18. 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. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.). Рівне, 2023. С. 130-131.</p> <p>19. 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.). Київ, 2023. С. 124-125.</p> <p>20. Чорна Н.М. Туристична галузь України у період війни: проблеми функціонування та перспективи відновлення. Туризм в Україні: виклики та відновлення</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>: зб. наук. пр. Міжнар. туристичного форуму (м. Київ, 21-22 березня 2023 р.). С.191-193.</p> <p>21. 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>22. 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>23. 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>24. 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.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 228-234.</p> <p>25. Чорна Н.М. Бізнес та волонтерство: ресторанный бізнес під час війни. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.) Львів, 2022. С. 189-192.</p> <p>26. Чорна Н.М. Екологічні проблеми туризму та можливості їх вирішення. Цифровізація економіки як фактор стійкого розвитку держави: зб. наук. пр. Міжнар. наук. конф. (м. Кельце, 23-24 вересня 2022 р.). Кельце, 2022. С. 132-135. (закордонне видання)</p> <p>27. 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>28. Чорна Н.М. Культурна спадщина як фундамент національної ідентичності: проблеми та необхідність збереження. Культурна спадщина: інноваційні підходи та сталий розвиток: зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>конф. (м. Львів, 09-10 вересня 2022 р.) Львів, 2022. С. 33-35.</p> <p>29. Чорна Н.М. Фестивалі як інструмент підвищення привабливості туристичних дестинацій. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Львів, 19 травня 2022 р.). Львів, 2022. С. 122-123.</p> <p>30. Чорна Н.М. Сільський зелений туризм як тренд туристичної галузі в умовах пандемії Covid-19. Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 104-105.</p> <p>31. Чорна Н.М. Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку регіонів України. 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. 266-271.</p> <p>32. 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>П.п. 14. 1. Керівництво здобувачем вищої освіти Шпинь В., яка отримала диплом II ступеня за перемогу у Всеукраїнському конкурсі проектів «Туристичні перлини України» (м. Умань, 2025 р.).</p> <p>2. Керівництво командою здобувачів вищої освіти (Берневега Б., Гринчук Л., Горенська Д., Сухова Т., Райбедюк В.), які рипммали Диплом I ступеня за перемогу в номінації «Краща концепція ресторану» Батлу гостинності, проведеному у рамках V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів з міжнародною участю «Інновації, гостинність, туризм: освіта, наука, практика» (м. Львів, 2025 р.)</p> <p>3. 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 Спільки економістів України (Посвідчення № 177 від</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>23.10.2019 р.)</p> <p>2. Член ГО «Українське товариство товарознавців і технологів» (довідка № 1 від 12.05.2025 р.)</p> <p>3. Індивідуальний асоційований учасник Національної туристичної організації України (сертифікат № ІАМ/002/2022)</p> <p>4. Член ГО «Ресторанна гільдія» (довідка від 20.12.2022 р.)</p> <p>5. Член Подільського осередку «Подільська гільдія кулінарів»</p> <p>6. Учасник ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль» (сертифікат від 20.06.2023 р.)</p> <p>7. Член ГО «Прогресильні» (сертифікат № 0245/26, дійсний до 31.12.2026 р.)</p>
--	--	--	--	--	--	--

Особи, які працюють за суміщенням						
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>ГО «АЕМД», сертифікат № ОРТА56UK, тренінг «Домедична підтримка життя і допомога при травмах», 13 березня 2026 р. (12 год);</p> <p>ГО «Прогресильні», сертифікат № 2766, Форум академічної доброчесності, 19 лютого 2026 р. (6 год / 0,2 кредиту);</p> <p>Volkuniversitetet, certificate, training «Biochar: A Sustainable Resource of the Future», Erasmus+ project «B4C – Biochar for the Circular Carbon Economy», 06 June 2025 r. (8 hours);</p> <p>ДТЕУ, сертифікат № 28/4, Освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Моне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредиту);</p> <p>DIRUT за підтримки</p>	<p>П.п. 1, 4, 12, 19.</p> <p>П.п. 1. 1. Онищук Н., Лук'янець А., Колосовський С. Автоматизовані системи управління в закладах індустрії гостинності. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2025. № 21. URL: https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2025-21-12-02/2025-21-12-02 DOI: https://doi.org/10.54929/2786-5738-2025-21-12-02 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>2. Мазуркевич І.О., Онищук Н.В., Лук'янець А.В. Дослідження сутності та основних складових потенціалу підприємств готельного бізнесу. Наукові перспективи. Серія : Економіка. 2025. № 9 (63). С. 799-808. DOI: https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-9(63)-799-807 (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)</p> <p>3. Вівсюк І.О., Терещук О.С., Лук'янець А.В. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній сфері. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2024. №16. (фахове видання) (особистий внесок - 1,5 с.)</p> <p>4. Postova V., Mazurkevych I., Riabenska 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>5. Рябенька М.О., Лук'янець А.В. Формування бренду закладів індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2023. № 55. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2842/2766 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>6. 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>7. 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>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 кредиту);</p> <p>Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000400, тема: «Level UP 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 галуззю знань 24 «Сфера обслуговування»,</p>	<p>8. 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>П.п. 4. 1. Лук'янець А.В. Безпека туризму : робоча програма, ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 242 «Туризм і рекреація», освітня програма «Туризм і рекреація». Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 20 с.</p> <p>2. Лук'янець А.В. Безпека 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, 2025. 28 с.</p> <p>3. Лук'янець А.В. Організація анімаційних послуг в індустрії гостинності : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 17 с.</p> <p>4. Лук'янець А.В. Винний та гастрономічний туризм : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знаь та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 28 с.</p> <p>5. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Організація анімаційних послуг в індустрії гостинності: робоча програма, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 23 с. (особистий внесок - 11,5 с.)</p> <p>6. Лук'янець А.В. Event технології у сфері гостинності : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знаь та усі спеціальності. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 19 с.</p> <p>7. Лук'янець А.В. Велнес туризм : методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знаь та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 19 с.</p> <p>8. Чорна Н.М., Лук'янець А.В. Event технології у сфері гостинності : робоча програма, усі галузі знаь та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 29 с. (особистий внесок - 20 с.)</p> <p>9. 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>10. Лук'янець А.В. Культурно-пізнавальний туризм :</p>
--	--	--	--	---	--

					<p>спеціальністю 242 «Туризм», навчальними дисциплінами «Культурно-пізнавальний туризм», «Спеціалізований туризм», «Музеєзнавство та музейно-виставкова справа», 01 квітня 2021 р. (26 кредитів)</p>	<p>методичні рекомендації до самостійної роботи, усі галузі знань та усі спеціальності. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 24 с.</p> <p>П.п. 12. 1. Антонюк К.Г., Лук'янець А.В. Роль івентів у формуванні туристичної привабливості DESTINATION. Bulgaria. Scientific World Journal : The International Scientific Periodical Journal. 2025. Issue 33. Part 3. Pp. 301-307. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj33-03/swj33-03 (закордонне видання) (особистий внесок – 3,5 с.)</p> <p>2. Лук'янець А.В. Надзвичайні ситуації природного характеру та їх вплив на туристичну привабливість регіонів. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця - Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2. С. 192-196.</p> <p>3. Лук'янець А.В. Вплив цифрових технологій на розвиток туристичної сфери: тренди та перспективи. Географія, туризм, гостинність і природокористування – 2025 : зб. наук. пр. Всеукр. студ. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Рівне, 10-11 квітня 2025 р.). Рівне : НУВГП, 2025. С. 125-128.</p> <p>4. Лук'янець А.В. Використання локальної кухні в закладах ресторанного господарства України. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку : зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 1. С. 141-148.</p> <p>5. Лук'янець А.В. Інноваційна діяльність на туристичному підприємстві. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 168-173.</p> <p>6. Вівсюк І.О., Лук'янець А.В. Організація заходів безпеки в індустрії гостинності. Scientific World Journal. May 2024. Issue 25. Part 3. С. 125–132. DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2024-25-00-029 (закордонне видання) (особистий внесок - 3,5 с.)</p> <p>7. Лук'янець А.В. Вплив війни на організацію та проведення івентів в період війни. Індустрія</p>
--	--	--	--	--	--	--

					<p>гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів : зб. наук. пр. II Міжнар. наук.-практ. форуму. (м. Львів, 17-19 квітня 2024 р.). Львів : Камула, 2024. С. 372-376.</p> <p>8. Лук'янець А.В. Ефективне функціонування туристичної сфери як елемент розвитку економіки. Інноваційні технології маркетингу і менеджменту в умовах трансформаційних змін : зб. наук. пр. II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 28-29 лютого 2024 р.). Хмельницький, 2024. С. 149-151.</p> <p>9. 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 2023 р.). Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 48-55.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. Лук'янець А.В. Організація івентів у сфері гостинності в умовах воєнного стану. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. 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>12. 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>13. 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>14. 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>15. Рябенька М.О., Лук'янець А.В. Формування</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>управлінського механізму в діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С.180-182. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>16. 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>17. Лук'янець А.В. Фактори розвитку сільського зеленого туризму. Індустрія сфери послуг: виклики та можливості : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25 травня 2021 р.). Київ : ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С. 208-210.</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. Рр. 137-139. (закордонне видання) (особистий внесок - 1,5 с.)</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)	П.п. 1, 3, 4, 7, 8, 12. П.п. 1. Semko T., Ivanishcheva O., Pakhomska O., Yudina T. Development and quality control of craft breads. Scifood. 2025. Vol. 19 (1) Pp. 501-519. DOI: https://doi.org/10.5219/scifood.53 (Scopus) (закордонне видання) (особистий внесок – 4,5 с.) 2. Юдіна Т.І., Постова В.В. Інноваційні концепції ресторанів у контексті зростання популярності вегетаріанства. Економіка та суспільство. 2024. № 65. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-24 (фахове видання) (особистий внесок - 3 с.) 3. Юдіна Т., Безрученко О. Харчова та біологічна цінність безглютенових кексів з концентратом сколотин. Товари і ринки. 2023. № 1 (45). С. 54-62. (особистий внесок - 4 с.) 4. Rybchuk, L., Vdovichen A., Romanovska O., Danyliuk, I., Piddubnyi 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)). Pp. 88-96. (особистий внесок - 1 с.) 5. Юдіна Т., Серенко А. Технологія низьколактозних молочних сумішей для йогуртів. Товари і ринки. 2022. № 3 (43). С. 108-116. (особистий внесок - 4 с.) 6. Юдіна Т.І., Безрученко О.М. Технологічні властивості борошна круп'яних культур для виробництва безглютенових кексів. Продовольчі ресурси. 2022. Том 10 №19. С. 176-183. (особистий внесок - 4 с.) 7. Юдіна Т., Серенко А. Формування вітчизняного ринку безлактозних і низьколактозних молочних продуктів. Товари і ринки. 2021. № 2. С. 33-43. (особистий внесок - 5 с.) 8. Юдіна Т.І., Серенко А.А., Романчук І.О., Мінорова А.В., Моїсеєва Л.О., Бабко Д.Є. Ефективність гідролізу лактози у вторинній молочній сировині. Продовольчі ресурси. 2021. №17. С. 129-136. (особистий внесок - 2 с.) 9. 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.

					<p>С. 5-12. (особистий внесок - 3 с.)</p> <p>П.п. 3. 1. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай. Чайні церемонії : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна. Київ : КНТЕУ, 2021. 95 с.</p> <p>2. 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 (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»</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>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 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.)</p> <p>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. 7. 1. Офіційний опонент дисертаційних робіт, поданих на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук: 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 безглютенкових 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 аглютенкової 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 безглютенкового тіста для кексів. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15 вересня 2021 р.). Київ: НУХТ. С. 98-100. (особистий</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>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. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Харків, 18 травня 2021 р.). Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С. 131-132. (особистий внесок - 1 с.)</p> <p>П.п. 14. 1. Керівництво Агаповою О., переможцем II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» (Диплом I ступеня) (2021 р.)</p> <p>2. Керівництво Агаповою О., Ходченко О., переможцями II Всеукраїнського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge-2021» серед студентів ЗВО за напрямом «Start-up. Restaurant» (Дипломи I ступеня) (2021 р.)</p> <p>3. Керівництво науковим клубом «Ресурсозберігаючі технології харчової продукції з використанням молочно-рослинної сировини» (ДТЕУ).</p>
--	--	--	--	--	--