НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Державний торговельно-економічний університет**
Освітня програма	**55310 Ресторанні технології**
Рівень вищої освіти	**Бакалавр**
Спеціальність	**181 Харчові технології**

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – https://naqa.gov.ua/

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	**6594**
Повна назва ЗВО	**Державний торговельно-економічний університет**
Ідентифікаційний код ЗВО	**44470624**
ПІБ керівника ЗВО	**Мазаракі Анатолій Антонович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**https://knute.edu.ua**
Інформація про ВСП ЗВО	
Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	6604
Повна назва ВСП ЗВО	Ужгородський торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	26099421
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Гаврилко Петро Петрович
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	utei-knteu.org.ua

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

https://registry.edbo.gov.ua/university/6604

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**55310**
Назва ОП	**Ресторанні технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Бакалавр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Повна загальна середня освіта**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра технології і організації ресторанного господарства**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Кафедра менеджменту,підприємництва та торгівлі; кафедра фінансів, обліку та оподаткування.**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**88020, Закарпатська область, м. Ужгород, Православна набережна,21. e-mail: info@utei-knteu.org.ua**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**415909**
ПІБ гаранта ОП	**Сабадош Ганна Олександрівна**

Посада гаранта ОП	**Завідувач кафедри**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**sabadosh.hanna@utei.uz.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(099)-199-11-76**
Додатковий телефон гаранта ОП	*відсутній*

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	3 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Підготовка фахівців за напрямом «Харчові технології та інженерія» в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ була започаткована у 2012 році, це дало можливість випускникам коледжів і професійно-технічних училищ Закарпатської області продовжити навчання та здобути ступеневу освіту без відриву від виробництва, що стало важливою перевагою. Саме тоді відбувся перший набір здобувачів у межах ліцензованого обсягу: 15 осіб на денну форму навчання та 15 — на заочну. У тому ж році, згідно з рішенням Державної акредитаційної комісії України від 25.05.2012 р. (протокол № 96), інститут отримав ліцензію на здійснення підготовки за напрямом «Харчові технології та інженерія».
У 2014/2015 навчальному році Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ забезпечив акредитацію цього напряму. Рішенням Акредитаційної комісії України від 27.01.2015 р. (протокол № 114, наказ МОН України від 06.02.2015 № 133л) спеціальність «Харчові технології та інженерія» була акредитована за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти з ліцензійним обсягом 30 осіб: по 15 здобувачів на денну та заочну форми навчання.
У 2018/2019 навчальному році інститут здійснив акредитацію освітньої програми «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Проєктна група науково-педагогічних працівників, керуючись Стандартом вищої освіти для бакалаврського рівня (наказ МОН від 18.10.2018 р. № 1125), розробила відповідну освітню програму. Усі програмні результати, визначені Стандартом, були включені до профілю освітньої програми для наборів здобувачів, починаючи з 2020/2021 навчального року. Програма орієнтована на підготовку фахівців у галузі харчових технологій, здатних впроваджувати професійні знання у виробничу діяльність підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, сприяючи підвищенню рівня харчової культури населення.

Закарпатська область є сприятливим регіоном для розвитку освітньої програми «Ресторанні технології». В Закарпатській області підготовку фахівців з вищою освітою для харчової галузі забезпечує лише Ужгородський торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, що робить його ключовим закладом у формуванні кадрового потенціалу регіону.У регіоні активно функціонує малий та середній бізнес, діють підприємства з виробництва та переробки харчових продуктів, а також заклади ресторанного та рекреаційного спрямування. Продукція місцевих крафтових виробників користується попитом як на території області та України, так і за кордоном.Успіх закарпатських брендів забезпечується роботою висококваліфікованих фахівців харчової галузі, зокрема у сфері ресторанного бізнесу, санаторно-курортного обслуговування та харчових виробництв. Аналіз ринку праці та запити роботодавців регіону підтверджують високу актуальність підготовки фахівців за освітньою програмою «Ресторанні технології».Особлива значущість підготовки таких фахівців обумовлена стратегічними завданнями сталого розвитку Закарпатської області, її прикордонним розташуванням з країнами ЄС та інтеграцією України у світовий економічний простір.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2025 - 2026	15	5	5	0	0
2 курс	2024 - 2025	30	11	2	0	0
3 курс	2023 - 2024	40	28	2	0	0
4 курс	2022 - 2023	40	28	10	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	**55083 Харчові технології** **55743 Кулінарне мистецтво** **55177 Харчові технології** **55742 Харчові технології** **55744 Ресторанні технології**
перший (бакалаврський) рівень	**55237 Харчові технології**

	55310 Ресторанні технології **55764 Харчові технології** **54974 Технологія та організація ресторанного бізнесу** **55155 Харчові технології** **55156 Ресторанні технології** **55157 Ресторанні технології та фуд-дизайн** **54973 Ресторанні технології** **55766 Ресторанні технології** **54975 Ресторанні технології та фуд-дизайн** **55765 Кулінарне мистецтво**
другий (магістерський) рівень	**55315 Ресторанні технології** **57488 Ресторанні технології та бізнес** **55253 Ресторанні технології** **55060 Крафтові технології** **55062 Ресторанні технології та бізнес** **55059 Інноваційні технології в ресторанному бізнесі** **55061 Ресторанні технології**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	**55101 Харчові технології**

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	**Навчальна площа**
Усі приміщення ЗВО	13161	3617
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	3651	2217
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	9009	1400
Приміщення, здані в оренду	501	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:
- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	**Назва файла**	**Хеш файла**
Освітня програма	*opp_2024_bak.pdf*	9+3beFy1QLifwwY3QQWocLzwEC8okojTkUUrPIgYbAI=
Освітня програма	*opp_2025_bak_g3.pdf*	Zosacjw79925VHok2TnsN3pGJNalzxUJthJLVoWEIhE=
Навчальний план за ОП	*План_Б-ХТ-ДЕННА _2024_УТЕІ.pdf*	HrgZ/Q5LxcWounE/IBFb+r+i5egShALvNjQ/rk+RU+M=
Навчальний план за ОП	*НП G13-Б-Д-25.pdf*	boaBzgtJGNkjUh9SALzwSz3TCfnjTu+WhtOinVYshQQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Рецензія Гранд 24.pdf*	HdfmCzjw5BV5MS78byuipOYbf/6jNnkSoGilfgkbBxU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Рецензія Камелот 24.pdf*	M8kLNL/PezKGV4aGCawbrBpEORnKKMHMsJOwsfiWiGE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій	*Рецензія до ОП 2025.pdf*	89WsueFEiVqjYH/SOaL2mk6X6CIffJZU8vgBUP/ohWQ=

наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)		

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Освітня програма «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» (2025 р.) розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти за цією спеціальністю (наказ МОН України від 18.10.2018 р. № 1125). Під час формування змісту програми та визначення програмних результатів навчання враховано вимоги Національної рамки кваліфікацій (НРК), що забезпечено через такі ключові механізми:
• Врахування кваліфікаційного рівня НРК.
• Формування навчального плану відповідно до вимог Стандарту та НРК.
• Компетентнісний підхід.
• Актуалізація змісту навчальних дисциплін.
Завдяки дотриманню зазначених принципів освітня програма «Ресторанні технології» забезпечує повну відповідність програмних результатів навчання вимогам Національної рамки кваліфікацій. Програма спрямована на формування у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей, необхідних для діяльності на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства, а також розвиток наукового світогляду, трудової, моральної, естетичної та екологічної культури, здатності до ефективної комунікації в поліетнічному середовищі.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Зміст освітньої програми «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю (181) «Харчові технології» сформовано відповідно до Стандарту вищої освіти (наказ МОН України від 18.10.2018 р. № 1125). Освітня програма забезпечує досягнення програмних результатів навчання, визначених Стандартом, та повністю відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій.Усі компетентності та програмні результати навчання, передбачені Стандартом вищої освіти, включені до структури ОП та реалізуються через обов'язкові освітні компоненти. Забезпечення відповідності ПРН освітнім компонентам відображено у матрицях відповідності, розроблених для кожного набору здобувачів вищої освіти. Під час розроблення та оновлення ОП використовувалися структурно-логічна схема підготовки та матриця відповідності програмних результатів навчання і компетентностей освітнім компонентам. Це дозволило забезпечити повне узгодження між вимогами Стандарту, компетентностями та результатами навчання, визначеними в освітній програмі. Програмні результати навчання ОП «Ресторанні технології» повністю відповідають результатам, визначеним Стандартом вищої освіти для спеціальності (181) «Харчові технології».

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкголдерів)?
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського) рівня(https://surl.lu/moswaa) інтереси здобувачів вищої освіти враховуються в межах обраної спеціальності під час формулювання цілей та програмних результатів навчання. Основні механізми залучення здобувачів включають:
1. Участь здобувачів у роботі групи з розроблення та оновлення ОП.Залучення до складу робочої групи процесу здобувачів відбувається на засадах рівності, партнерства та відкритості. Під час опитувань здобувачів було визначено ключові компетентності, необхідні для конкурентоспроможності на ринку праці. Серед них: уміння працювати в команді, здатність до безперервного професійного розвитку, знання традиційних і сучасних технологій харчових виробництв та ресторанної продукції. (https://surl.li/jssfjr)
2. Анкетування здобувачів щодо вибіркової складової навчального плану.
Здобувачі беруть участь у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вибору вибіркових освітніх компонентів. (https://surl.li/mznlqq) Результати анкетування враховуються під час оновлення навчального плану та пропозицій щодо вибіркових дисциплін. (https://surl.li/tbbktr)
3. Залучення здобувачів до науково-дослідної діяльності.Це сприяє розвитку їхніх дослідницьких компетентностей та формуванню навичок практичного застосування отриманих знань. (https://surl.lt/vmpami)

- роботодавці

При розробці та обговоренні ОП за спеціальністю G13 «Харчові технології» до роботи залучалися роботодавці: Т.В. Молнар (санаторій «Квітка Полонини» ТОВ «Сузір'я»), Е. Сіра (ресторан «Гранд»), С. Смеричка («ASA Sweets»), В. Феєр («Перша Закарпатська Палинчарня», голова Асоціації виробників фруктових дистилятів Закарпаття), В. Цап (зав.виробництвом ГРК «Камелот»). Їхні рекомендації були враховані. Роботодавці активно долучалися до реалізації програми: проводили майстер-класи, конкурси, гостьові лекції, входили до складу атестаційних комісій та

забезпечували бази практичної підготовки.(https://surli.cc/lrqbgi);(https://surl.li/yzkcyc); (https://surl.li/afbgmg), (https://surl.li/qiqnww) , (https://surl.li/slvmim).
У результаті співпраці визначено ключові пріоритети підготовки фахівців:
1. Знання організації та впровадження виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства.
2. Орієнтація в технологічних процесах і забезпечення ефективного функціонування підприємства.
3. Володіння загальною культурою та культурою професійної поведінки.
4. Готовність до безперервного навчання й підвищення кваліфікації.
5. Здатність розробляти та вдосконалювати ресторанні технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозбереження та інтенсифікації процесів.
На основі рекомендацій роботодавців до ОП включено освітні компоненти, що формують необхідні компетентності та програмні результати навчання.

- академічна спільнота

Під час розроблення та оновлення ОП «Ресторанні технології» враховано позиції академічної спільноти, що забезпечило відповідність сучасним вимогам підготовки фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології».
Основні форми залучення включали:
1. Участь НПП споріднених кафедр інституту. З огляду на потребу у висококваліфікованих фахівцях, які мають не лише професійні компетентності, а й соціальну відповідальність, організаторські та комунікативні навички, до змісту ОП включено освітні компоненти для формування актуальних компетентностей. (https://surl.lt/iiidme), (https://surl.li/jzbzep)
2. Взаємодія з іншими ЗВО. Робоча група співпрацювала з представниками закладів, що готують фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології», аналізуючи їхній досвід. Це дозволило врахувати кращі практики та узгодити програму з сучасними тенденціями галузі. (https://surl.li/fryvif), (https://surl.li/cimxoy),(https://surl.li/qujeip), (https://surl.lu/angxuo).
3. Участь у професійних асоціаціях. НПП кафедри активно працюють у ГО «Інститут Доброї Їжі – Україна», «Український кулінарний союз» (УКС) та «Закарпатській гільдії кулінарів», що сприяє розвитку ресторанного бізнесу, підвищенню професійних компетентностей, інтеграції у європейський простір та обміну інноваційним досвідом. (https://surl.li/kjqsyz), (https://surl.li/deqzhg).
Таким чином, участь академічної спільноти забезпечила врахування галузевих трендів і практичного досвіду у змісті освітнього процесу.

- інші стейкхолдери

До співпраці активно залучалися представники органів державного нагляду, професійних об'єднань та партнерських організацій, зокрема:Головне управління Держпродспоживслужби в Закарпатській області, яке запрошує викладачів і здобувачів до участі у заходах, пов'язаних із забезпеченням безпечності та якості харчових продуктів;Закарпатська торгово-промислова палата, що залучає викладачів кафедри до міжнародних заходів (вебінарів), сприяє пошуку нових партнерів та баз практичної підготовки здобувачів;ДП «Закарпатстандартметрологія», яке запрошує до участі у заходах з контролю якості харчової продукції що дозволяє оперативно реагувати на потреби ринку праці та оновлювати зміст ОП.У межах партнерської взаємодії відбулися такі заходи:
• Фестиваль-ярмарок «Доброї їжі», м. Львів (https://surl.li/bhmtye) ;
• Фестиваль здорової їжі «Дари Карпат. Бренди України» (http://surl.li/sbfiuo);
• Круглий стіл «Ресторанні та крафтові технології: інтеграція освіти, науки і бізнесу» (https://surl.lu/mebuwd)
• Круглий стіл «Актуальні питання харчової промисловості та ресторанного бізнесу» (https://surl.lu/plrgpj)
• VIII Міжнародний конкурс ресторанних технологій «BestCookFest–2025» (https://surl.li/vzlalg).
Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення освітньої програми аналізуються робочою групою та враховуються під час оновлення ОП.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?короткe поле
Мета освітньої програми «Ресторанні технології» узгоджена з місією та стратегією розвитку УТЕІ ДТЕУ, визначеними Програмою розвитку Ужгородського торговельно економічного інституту ДТЕУ на період до 2027 року (https://surl.li/latvwz).
Місія УТЕІ ДТЕУ полягає у здійсненні вагомого внеску в суспільний розвиток Закарпатської області та України шляхом проведення наукових досліджень, генерування та поширення нових знань, а також підготовки соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців із сформованими загальними та професійними компетентностями для організації виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу та харчової промисловості.Концептуальним напрямом освітньої діяльності є орієнтація ОП на підготовку фахівців-технологів, які володіють сучасними науковими та практичними знаннями, професійними компетентностями, є ініціативними, здатними до швидкої адаптації в умовах змін національної стратегії регіонального розвитку та динамічного бізнес-середовища.Варіативна частина освітньої програми забезпечує можливість якісного задоволення індивідуальних освітніх потреб здобувачів відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/sumtnp) З урахуванням суспільного запиту ОП спрямована на формування програмних результатів навчання, які забезпечують здатність випускників успішно реалізовуватися як у сфері харчових технологій, так і в галузі ресторанних технологій.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням

тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета освітньої програми «Ресторанні технології» та програмні результати навчання визначені з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки, технологій та спеціальності «Харчові технології». Це забезпечує актуальність знань і навичок, які здобувають студенти, а також їх відповідність вимогам ринку праці та галузевим інноваціям. Під час формування змісту ОП враховано новітні технології у сфері ресторанної справи, інновації в харчуванні, менеджменті, організації обслуговування та маркетингу. Значну увагу приділено питанням сталого розвитку, екологічної безпеки та безпечності харчових продуктів, що набувають особливої актуальності в умовах сучасних глобальних викликів. Освітня програма є динамічною та адаптивною: її зміст оновлюється відповідно до змін у суспільстві, розвитку ресторанного бізнесу та потреб роботодавців, що дозволяє забезпечити підготовку конкурентоспроможних фахівців.ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері ресторанних технологій, здатних:поєднувати фундаментальні знання та професійні компетентності для створення унікальних ресторанних концепцій; ефективно управляти технологічними процесами із застосуванням принципів НАССР; аналізувати технологічні процеси та тенденції розвитку ресторанного бізнесу; оцінювати, систематизувати, синтезувати та упорядковувати інформацію для вирішення комплексних виробничих завдань інноваційного характеру; діяти в умовах невизначеності та швидких змін галузевого середовища. Таким чином, освітня програма забезпечує формування у здобувачів компетентностей.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Галузева спрямованість ОП «Ресторанні технології» підтверджується врахуванням положень Стратегії розвитку Закарпатської області до 2027 року (розпорядження від 19.12.2024 №1216). (https://surl.li/gbpdwa). Програма орієнтована на підготовку фахівців для ресторанного бізнесу, що зумовлено зростанням туристичного потенціалу регіону, розвитком гастрономічного туризму, підвищенням попиту на рекреаційні послуги та стійкою потребою роботодавців у випускниках спеціальності. Відкриття нових закладів різних форматів у Закарпатті підтверджує актуальність програми. Цілі та програмні результати навчання (ПР 01–ПР 08) сформульовані з урахуванням реального попиту на фахівців харчових виробництв і ресторанного бізнесу як на регіональному, так і на загальноукраїнському ринку праці. Їх відповідність сучасним тенденціям підтверджується статистичними даними Головного управління статистики у Закарпатській області та моніторингом соціальної сфери Закарпатської ОДА. (http://www.uz.ukrstat.gov.ua/) Закарпаття залишається одним із найпопулярніших туристичних регіонів України, що зумовлює гостру потребу у висококваліфікованих кадрах. Відстеження актуальних тенденцій здійснює кафедра технології і організації ресторанного господарства спільно з Регіональним центром зайнятості. Така взаємодія сприяє впровадженню сучасних форм навчання, підвищенню конкурентоспроможності здобувачів та підтверджується укладеними угодами з провідними підприємствами регіону, де проходять практику й працевлаштовуються випускники.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Мета освітньої програми «Ресторанні технології» та програмні результати навчання формулюються з урахуванням досвіду аналогічних програм, які реалізуються у провідних закладах вищої освіти України.Робоча група аналізує зміст і структуру освітніх програм споріднених спеціальностей у ЗВО.Враховуються кращі практики організації навчального процесу, методи формування компетентностей та сучасні тенденції розвитку галузі.Порівняння з іншими програмами дозволяє забезпечити відповідність ОП державним стандартам і потребам ринку праці.Такий підхід гарантує, що здобувачі отримують актуальні знання й навички, співставні з рівнем підготовки у провідних університетах країни.Під час розроблення освітньої програми «Ресторанні технології» робочою групою було здійснено аналіз освітніх програм провідних вітчизняних закладів вищої освіти, зокрема:
• Державного торговельно-економічного університету (https://knute.edu.ua);
• Національного університету харчових технологій (https://nuft.edu.ua);
• Львівського торговельно-економічного університету (https://www.lute.lviv.ua);
• Державного біотехнологічного університету (https://biotechuniv.edu.ua);
• Одеського національного технологічного університету (https://ontu.edu.ua);
• Національний університет біоресурсів і природокористування України (https://nubip.edu.ua/)
та інших закладів.
Працюючи над формуванням мети освітньої програми«Ресторанні технології», робоча група, врахувала кращі практики організації освітнього процесу інших ЗВО та адаптувала їх до особливостей освітнього середовища УТЕІ ДТЕУ та потреб регіонального ринку праці. Приклади запозичених практик та досвіду, які враховалися у співставленні з провідними ЗВО України:
• Модульна побудова програм – використання гнучких навчальних модулів, що дозволяють адаптувати зміст до потреб ринку праці (практика Державного торговельно-економічного університету;
• Гостьові лекції та майстер-класи від практиків галузі – досвід Харківського державного університету харчування та торгівлі.
• Інтеграція міжнародних стандартів (НАССР, ISO) у навчальні дисципліни – практика Національного університету біоресурсів і природокористування України;
• Участь у професійних асоціаціях та конкурсах – залучення студентів до кулінарних фестивалів, чемпіонатів;
• Використання кейс-методу та проєктного навчання – студенти працюють над реальними бізнес-завданнями, моделюють відкриття закладу чи розробку меню.
У програмі це впроваджується ключенням дисциплін з управління ресторанним бізнесом та інноваційними технологіями,проходженням практичної підготовки на базі провідних підприємств,використання інтерактивних методів навчання (тренінги, бізнес-ігри),залученням студентів до міжнародних освітніх і професійних проєктів.Таким чином, освітня програма не лише враховує регіональні потреби, а й інтегрує найкращі практики

українських ЗВО, що забезпечує її конкурентоспроможність.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Під час формування мети та програмних результатів навчання були враховані ОП Академії професійної освіти «Merkúr»(Словакія) (https://akademiamerkur.sk/), по сайту інтернету Wyszcza Szkola Hotelarstwa i Gastronomii (Республіка Польща) (http://surl.li/fvuzzu) ,Словацького технічного університету в Братиславі (Slovenská technická univerzita v Bratislave – STU) (https://www.fchpt.stuba.sk), Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu (WUELS) (upwr.edu.pl).
1.За результатами аналізу та на підставі досвіду, отриманого викладачами кафедри ТіОРГ під час стажувань у ЗВО країн ЄС, до освітньої програми включено вибіркові дисципліни: «Технологія продуктів оздоровчого призначення»,«Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», а також введено обов'язкові освітні компоненти(«НАССР у харчових технологіях», «Маркетинг»).
2. Визначило напрями наукових досліджень і теми курсових робіт, зокрема:
-впровадження європейських стандартів якості у ресторанному господарстві;
-розробку інноваційних страв із використанням локальних продуктів та оптимізацію технологічних процесів;
-оптимізація технологічних процесів із застосуванням ресурсозберігаючих технологій;
-дослідження впливу гастрономічного туризму на розвиток ресторанного бізнесу.
3.Залучення студентів до кулінарних фестивалів, чемпіонатів, міжнародних виставок.Це підвищує конкурентоспроможність випускників та формує професійні контакти.(https://surl.li/ycurhm), (https://surl.li/bhmtye), (http://surl.li/sbfiuo).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

180

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

60

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст освітньої програми «Ресторанні технології» — як обов'язкові (нормативні), так і вибіркові освітні компоненти, включно з навчальними дисциплінами, практичною підготовкою та тематикою кваліфікаційних робіт — повністю відповідає предметній області спеціальності 181«Харчові технології».
Об'єктом вивчення та професійної діяльності за спеціальністю 181«Харчові технології» є технологічні процеси та харчові продукти.
Цілі навчання, визначені Стандартом вищої освіти, передбачають формування у здобувачів компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва, управління якістю та забезпечення безпечності харчових продуктів.
Теоретичний зміст ОП охоплює: основні поняття та принципи функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;сутність, параметри та закономірності технологічних процесів виробництва харчових продуктів;принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій;правила застосування чинної законодавчої та нормативної бази;основи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.Здобувачі опановують:комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;методики та методи контролю якості й безпечності харчових продуктів;методи планування та розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Освітня програма передбачає використання:сучасного технологічного та лабораторного обладнання;контрольно-вимірювальних приладів;комп'ютерної техніки та спеціалізованого програмного забезпечення.
Освітня програма містить комплекс освітніх компонентів, які забезпечують підготовку фахівців, здатних працювати як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства, що підтверджує її інтегрований характер. Для забезпечення високої якості підготовки фахівців ресторанного бізнесу здобувачам надається можливість формувати додаткові професійні компетентності шляхом вивчення вибіркових дисциплін. Вибіркові компоненти поєднують теоретичну підготовку з практичною. Щорічно здобувачі проходять практичну підготовку, яка сприяє поглибленню практичних навичок та набуттю професійного досвіду.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Процес формування ІОТ здобувача регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp)та Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/oongdw)
Формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) у межах освітньої програми забезпечується шляхом укладання індивідуального навчального плану (ІНП) здобувача у обсязі, визначеному чинними нормативними положеннями.ІНП за даною ОП формується на підставі навчального плану спеціальності, затверджується на кожний навчальний рік та включає обов'язкові й вибіркові освітні компоненти.Перелік вибіркових компонент представлено в Інформаційному каталозі вибіркових дисциплін, оприлюдненому на офіційному вебсайті УТЕІ.(https://surl.li/mznlqq)
Реалізація ІОТ також забезпечується правом здобувача вищої освіти самостійно обирати тематику курсових і кваліфікаційних робіт, наукового керівника, а також базу проходження практичної підготовки.Додатковими механізмами формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів є можливість:
-Академічної мобільності (Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність в УТЕІ ДТЕУ.(https://surl.lu/vfjwqu);
-Перезарахування результатів навчання, здобутих через неформальну/інформальну освіту (Положення про неформальну/інформальну освіту учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.lu/zfvcbu).

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Реалізація права здобувачів вищої освіти на вибір навчальних дисциплін та процедура здійснення такого вибору регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/sumtnp) та Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (студента) УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/oongdw), і передбачає проходження кількох послідовних етапів, а саме:
- ознайомлення здобувачів із переліком дисциплін вільного вибору;
- ознайомлення з порядком, термінами та особливостями запису на вибіркові навчальні дисципліни та формування академічних груп;
- запис здобувачів на обрані дисципліни у визначені строки;
- узагальнення отриманої інформації щодо вибору дисциплін, визначення кількості здобувачів за кожною дисципліною та формування академічних груп відповідно до графіка освітнього процесу.

Перелік вибіркових дисциплін розміщено в Інформаційному каталози вибіркових освітніх компонент кафедри ТіОРГ(https://surl.li/tocfbz) на офіційному сайті інституту.Ознайомлення здобувачів першого курсу з переліком вибіркових дисциплін ,інформацією щодо змісту (мета, завдання, очікувані результати навчання, обсяг у кредитах ЄКТС, термін вивчення, дані про викладача), що пропонуються у відповідних семестрах, здійснюється гарантом освітньої програми, кафедрою та навчально-методичним відділом під час організаційних зборів. Викладачі вибіркових дисциплін надають консультації щодо їх змісту та порядку обрання. Протягом перших двох тижнів другого семестру, відповідно до розкладу, сформованого навчально-методичним відділом, науково-педагогічні працівники проводять презентації вибіркових компонентів (ВК) з метою інформування здобувачів про методи навчання, очікувані результати та особливості опанування дисциплін.Науково-педагогічним працівникам забороняється здійснювати будь-який тиск на здобувачів під час вибору ними освітніх компонентів.Здобувачі вищої освіти мають право вносити зміни до індивідуального навчального плану шляхом подання мотивованої заяви на ім'я начальника навчально-методичного відділу у встановлені строки. Вибір дисциплін здійснюється з урахуванням освітніх потреб, інтересів та наукових уподобань здобувача.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є обов'язковою складовою освітньої програми та відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Вона регламентується такими документами:
• Положенням про організацію освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ; (https://surl.li/sumtnp)
• Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/kovvfr)

ОП«Ресторанні технології» відображена у навчальних планах і графіках навчального процесу та передбачає проходження здобувачами практичної підготовки у II, IV та VI семестрах загальним обсягом 18 кредитів ЄКТС. ОП та навчальний план передбачають комплексну практичну підготовку здобувачів, що реалізується через навчальні та виробничі практики на базі підприємств ресторанного господарства, лабораторні й практичні заняття із застосуванням сучасного обладнання, участь у майстер класах і конкурсах професійної майстерності, а також тісну співпрацю з роботодавцями. (https://surl.li/rhxhvg) (https://surl.li/hhgghr) Для визначення змісту, цілей і завдань практичної підготовки здійснюється тісна взаємодія з роботодавцями шляхом проведення консультацій, анкетування, укладання угод та договорів про співпрацю.(https://surl.li/rnbijl) Такий підхід забезпечує посилення теоретичної складової освітнього процесу, сприяє формуванню фахових компетентностей, комунікативних умінь та здатності здобувачів вирішувати реальні виробничі завдання.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Освітні компоненти ОП дозволяють здобувачам впродовж навчання набувати:
1. Комунікативних навичок, що забезпечуються ОК2, ОК6, ОК9, ОК10, ОК12; ВК1, ВК3, ВК14, ВК17 і відповідають

результатам навчання ПР03, ПР04, ПР19;
2. Навичок самоорганізації та здатності брати на себе відповідальність, що забезпечуються ОК3, ОК5, ОК7, ОК8; ВК9, ВК10, ВК13, ВК17 і відповідають результатам навчання ПР02, ПР17, ПР22, ПР25;
3. Навичок креативного мислення, що забезпечуються ОК5, ОК11, ОК16; ВК20, ВК24, ВК25 і відповідають результатам навчання ПР19, ПР22, ПР27.
Формування цих навичок відбувається через:
• вивчення дисциплін навчального плану;(https://surl.lu/vzyusz)
• залучення здобувачів до заходів, організованих Радою студентського самоврядування (волонтерська робота, участь у студентських фестивалях та конкурсах) (https://utei.uz.ua/tvorymo-dyva-razom/) (https://utei.uz.ua/aktsiya-dobra-2/)
• участь у конференціях, командних конкурсах, вебінарах та виїзних інтерактивних заняттях під керівництвом НПП кафедри. (https://surl.li/qlinos) ,(https://surl.li/ocozra)
До формування соціальних навичок організовують здобувачів для участі в організаційних заходах, спрямованих на формування національно свідомої, фізично здорової особистості, з урахуванням індивідуальних схильностей.Також НПП кафедри ТіОРГ спільно зі здобувачами прийняли участь у семінарі на тему «Розвиток Soft Skills для успішного працевлаштування» в ЛТЕУ. (https://surl.lu/siveen)

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОП має чітку структуру з визначенням профілю ОП зі спеціальності (загальна інформація; мета; характеристики; придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання; викладання та оцінювання; програмні компетентності).Освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему (перелік ОК, ВК та структурно-логічна схема);матриця відповідностей програмних компетентностей ОК ОП; матриця відповідностей програмних компетентностей ВК ОП; матриця забезпечення РН відповідними ОК ОП; матриця забезпечення РН відповідними ВК ОП. Перелік обов'язкових компонент ОП забезпечують повною мірою РН.Загальні компетентності забезпечуються як обов'язковими, так і вибірковими ОК.
Зміст ОП сприяє досягненню заявленої мети та РН, визначених Стандартом вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125(https://surl.li/qfofzk) через опанування ОК:
РН1 – ОК4, ОК5, ОК8 ОК12-ОК 19; ОК 21,ОК23- ОК26
РН 2 – ОК1-ОК3, ОК7, ОК11-ОК12, ОК13, ОК17, ОК23- ОК26
РН 3 – ОК2,ОК12.1, ОК14,ОК17, ОК18, ОК21, ОК22, ОК26,
РН 4 – ОК2,ОК3,ОК4, ОК 7,ОК 8.1, ОК11,ОК12.1,ОК14, ОК15, ОК18, ОК20,ОК21, ОК26
РН 5 – ОК4, ОК5, ОК8 ,ОК10,ОК 16, ОК23- ОК26
РН 6 – ОК3, ОК5, ОК8 ,ОК10,ОК23- ОК26
РН 7 –ОК5, ОК 7,ОК8 ,ОК12,ОК 14, ОК23- ОК26
РН 8 – ОК5,ОК8 ,ОК16, ОК23- ОК26
РН 9 – ОК5,ОК8.1, ОК11,ОК19,ОК21
РН 10 – ОК5,ОК10, ОК11,ОК19,ОК21,ОК 26

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Обсяг ОП та окремих ОК (у кредитах ЄКТС) відповідає фактичному навантаженню здобувачів, забезпечує досягнення ними визначених програмних результатів. Завантаженість здобувачів, включно з самостійною роботою, регулюється Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/sumtnp) Максимальний тижневий бюджет часу здобувача та обсяг навчальних занять на тиждень визначений рішенням вченої ради УТЕІ ДТЕУ івизначаєтиься навчальним планом. У навантаженні зазначається час, необхідний здобувачу для виконання всіх видів навчання (лекції, практичні/семінарські, лабораторні, контроль, самостійна робота). Силабус та робоча програма ОК регламентує частку годин, виділених на опрацювання кожної теми, а також самостійної роботи. З метою визначення розподілу обсягу навантаження, ймовірного перевантаження здобувачів та можливості зміни кількості годин, відведених на виконання самостійної роботи, впроваджене опитування здобувачів, (https://surli.cc/aerknd) результати якого враховуються при формуванні комплексу ОК.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Дана ОП та розроблений на її основі навчальний план не передбачають навчання за дуальною формою, але це не означає, що вона не може бути застосована у майбутньому.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених

Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку в ОП регламентується Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722 (http://surl.li/pbdavd)З метою забезпечення національних інтересів України щодо сталого розвитку громадянськог суспільства і держави для досягнення зростання рівня і якості життя населення,під час заходів кафедри НПП та фахівцями підприємств харчових виробництв і ресторанного бізнесу визначенні тренди сталого розвитку ресторанного бізнесу як пошук органічних та місцевих інгредієнтів, контроль харчових відходів та застосування енергоефективних заходів, екологізація технологічних процесів,персоналізація та персоніфікація послуг. ОП забезпечує набуття ЗдВО ПР,направлених на досягнення таких Глобальних цілей сталого розвитку як:
1. ПР 1,ПР7,ПР8,ПР13-Ціль2;
2.ПР 6,ПР27-Ціль 3;
3. ПР 4,ПР9-Ціль 4;
4. ПР 14,ПР17,ПР27-Ціль 6;
5.ПР 19,ПР24-Ціль8;
6.ПР 1,ПР 7,ПР 12,ПР 23 -Ціль9;
7.ПР 12,ПР15-Ціль11.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

https://utei.uz.ua/vstupna-kampaniya-2025/

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Правила прийому на навчання за ОП оприлюднено на офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ (https://surl.lu/xgvkrf) ,ураховують особливості самої ОП. Організацію прийому вступників до УТЕІ здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом директора, який є її головою. Правила прийому на навчання (https://surl.li/drffih)розробляються у відповідності до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти Наказом Міністерства освіти і науки України від 10 лютого 2025 року № 168.Перелік предметів НМТ визначається МОН України. Так, перелік конкурсних предметів (вступних іспитів) НМТ 2025 року для спеціальності 181«Харчові технології» були такі: основний блок - Українська мова, Математика; Історія України, Іноземна мова або Біологія або Хімія, або Фізика або Українська література або Географія. Контингент здобувачів за державним фінансуванням визначається формуванням рейтингового списку вступників на основі конкурсного балу НМТ за системою широкого конкурсу. До кожної заяви вступник додавав мотиваційний лист. Встановлені Правилами прийому вимоги є ефективним способом для формування вмотивованого, здатного до навчання за ОП контингенту здобувачів ВО.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу у вітчизняних вищих навчальних закладів на території України чи поза її межами та учасників освітнього процесу іноземних вищих навчальних закладів на території України регламентується Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність(https://surl.lu/vfjwqu) та п.19 Положення про організацію освітнього процесу у УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp).Відповідно до останнього, визначення академічної різниці відбувається на підставі академічної довідки /залікової книжки здобувача. Визнання результатів навчання здійснюється на основі ЄКТС. Перезарахування навчальних дисциплін за результатами їх вивчення в інших ЗВО не зменшує терміну навчання та відповідальності Інституту за рівень знань здобувачів з усіх навчальних дисциплін, передбачених навчальним планом.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

На даній ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не застосовувалася. Результати навчання в рамках академічної мобільносі зараховують відповідно до п.19 положення Положення про організацію освітнього процесу у УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здобувачами всіх рівнів вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ, здійснюється відповідно до Положення про неформальну / інформальну освіту учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/csmbko)Згідно з п.п.2.3 Положення, таке визнання передбачає підтвердження досягнення здобувачем результатів навчання, визначених освітньою програмою, за якою він навчається.Визнанню

можуть підлягати результати навчання, отримані в неформальній освіті, якщо за тематикою, обсягом та змістом вони відповідають освітньому компоненту в цілому або його окремим розділам, темам, індивідуальним завданням (зокрема курсовим роботам), передбаченим робочою програмою (силабусом).
Для визнання таких результатів здобувач вищої освіти подає директору УТЕІ ДТЕУ заяву з проханням про зарахування результатів навчання, здобутих у неформальній чи інформальній освіті (п.п2.7 Положення). До заяви додаються документи, що підтверджують набуті результати навчання (сертифікати, свідоцтва тощо), у тому числі отримані під час проходження відкритих онлайн-курсів на платформах Prometheus, TED, Coursera, MOOC, Khan Academy та інших.Крім того, здобувачі мають право звернутися безпосередньо до викладача відповідної освітньої компоненти з проханням про перезарахування окремих тем курсу. Рішення про зарахування приймається за умови відповідності змісту курсу фаховому спрямуванню та відповідності обсягів освітніх компонент або їх складових частин.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

Згідно з п.п.2.3 Положення про неформальну / інформальну освіту учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/csmbko) визнання передбачає підтвердження досягнення здобувачем результатів навчання.Так,ЗдВО 2 курсу А.Коробко,Б.Цубина фіналісти Міжнародного конкурсу стартапів «TourSystemUkrChalleng» (https://surl.li/cimxoy) відповідно до поданої заяви, комісія у складі гаранта ОП та НПП кафедри ТіОРГ ухвалили рішення щодо перезарахування ОК «Технологія ресторанної продукції» оцінкою «відмінно». Здобувачам А.Герц,В.Данканич призерам фестивалю «Доброї їжі» м.Львів (https://surl.li/deqzhg) за рішенням засідання кафедри ТіОРГ(Пр. №8 від 20.05.2023р.) було додано додаткові бали (20 балів) з НД «Кондитерське та пекарське мистецтво».Також, 14.10.2023 р.здобувачам 1 курсу Г.Маркович,М. Борисенко,В. Воробець за участь у проєкті фестивалі «Дари Карпат. Бренди України» комісія з НПП ухвалили рішення(Пр. №3 від 24.10.2023р.) щодо перезарахування ОК «Технології харчових виробництв» (доц.Сабадош Г.О) (http://surl.li/sbfiuo). Призери VIII Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BestCookFest–2025» здобувачі 2 курсу А.Мешко та А.Субота(https://surl.li/vzlalg)отримали перезарахування модуля №1 з дисципліни ОК «Технології ресторанної продукції», здобувач 1 курсу К Кабаштура ОК «Технології харчових виробництв». (Пр. №3 від 30.10.2025р.) (доц.Г.Сабадош)

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОП відповідає вимогам:Закону України «Про вищу освіту» (https://surl.lu/lxxamh), Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125) (https://surl.li/qfofzk) ;Постанови Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (https://surl.lt/aqjtmm),Довідника користувача ЄКТС. Досягненню декларованих ПРН, сприяють правильний вибір форм і методів навчання (п.5.1-5.2) та сучасних методик викладання, а також їх удосконалення НПП відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp);Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/rxoqnn);Положення про систему рейтингового оцінювання(https://surl.li/wtjwhz). Актуальним є використання змішаної (гібридної) форми навчання та впровадження інтерактивних методів і програм, відеопрезентацій на базі платформ Zoom, Google Meet, MOODLE, а також месенджерів Viber, Telegram. Для досягнення ПР застосовуються традиційні та інтерактивні методи навчання (лекції, лабораторні, практичні/семінарські, індивідуальні заняття, консультації, самостійні роботи, форми поточного та підсумкового контролю). Конкретні форми за кожною ОК зазначені у робочих програмах і силабусах НД, Moodle (utei.uz.ua).Відповідність ПРН і ОК наведено у матриці відповідності ОП.

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

На засадах академічної свободи побудована реалізація даної ОП відповідно до Закону України про вищу освіту (https://surl.lu/lxxamh) що в свою чергу, дозволяє здобувачам ВО участь у забезпеченні якості освітніх послуг через обговорення ОПП; вільний вибір вибіркових дисциплін; реалізацію ІОТ у виборі гнучких і зручних для здобувача форм і методів навчання (система Moodle, хмарний Office 365); систему регулярного і поетапного оцінювання, яке чітко прописано і оприлюднено у програмах/силабусах; можливості коригування оцінки чи її апелювання; отримання інформації що відповідає вимогам студентоцентрованого підходу до ОП. Саме для реалізації форм і методів навчання і викладання у межах студентоцентрованого підходу розроблені документи: навчальний план, робочі програми і силабуси дисциплін, графік навчального процесу, навчальні матеріали (далі - НМ). НМ розміщуються у вільному доступі на сайті до якого здобувачі мають доступ за індивідуальним логіном і паролем до системи електронного навчання Moodle (https://moodle.utei.uz.ua).Також здобувачі мають можливість самостійно обирати місце практичної підготовки за погодженням з керівником, здійснювати апробацію здобутих результатів наукових досліджень в навчальних лабораторіях ЗВО, вільно обирати курси за вибором, брати участь у різноманітних гуртках.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Відповідність методів навчання та викладання в УТЕІ ДТЕУ повного мірою відповідає принципам академічної свободи, які закріплені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp);Положенні про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/rxoqnn);Положенні про систему рейтингового оцінювання(https://surl.li/wtjwhz); принципи академічної свободи в інституті поширюються на НПП та здобувачів. Вдосконаленню та осучасненню форм та методів навчання і викладання, сприяє постійна їх участь у різноманітних конференціях, тренінгах, семінарах, круглих столах, підвищення кваліфікації, стажувань. Академічна свобода здобувачів, окрім вибору ОК, відображається у виборі тематики наукових досліджень, баз практичної підготовки/об'єктів дослідження, можливості відвідувати студентські наукові гуртки, долучатися до різноманітних наукових та науково-практичних заходів. Пропозиції щодо організації освітнього процесу за принципами академічної свободи здобувачі освіти мають можливість висловлювати під час анкетувань ,а також вносити власні пропозиції під час комунікацій з начальником навчально-методичного відділу, наставниками академічних груп, представниками Ради студентського самоврядування. Прикладом студентської свободи є право на оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів та екзаменів що регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю(https://surl.li/cmilgg).

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

Інформування здобувачів щодо цілей, змісту, програмних результатів навчання, а також порядку та критеріїв оцінювання ОК здійснюється гарантом ОП перед початком навчання через оприлюднення ОП, описів ОК та переліку вибіркових дисциплін на сайті УТЕІ в Інформаційних каталогах вибіркових освітніх компонент кафедри ТіОРГ(https://surl.li/tocfbz). Ознайомлення з критеріями оцінювання здійснює НПП на першому занятті конкретної ОК шляхом надання силабусів, робочих програм та методичних рекомендацій до практичних і самостійних занять.Критерії оцінювання розробляються викладачем-лектором на початку кожного семестру, затверджуються на засіданні кафедри, друкуються у двох примірниках (один зберігається у викладача, інший – на кафедрі) та розміщуються у вигляді копії в системі MOODLE на сторінці ОК. Кожен здобувач може отримати індивідуальне консультування під час консультаційних годин на кафедрі.Доступ до всіх інформаційних ресурсів освітньої діяльності ЗВО є відкритим. Для організації навчального процесу використовується платформа дистанційного навчання Moodle (https://moodle.utei.uz.ua)) , яка об'єднує НПП та здобувачів у єдину інтегровану систему та забезпечує персоналізоване навчальне середовище.

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

До реалізації принципу поєднання навчання і досліджень залучаються здобувачі ОП, які разом із НПП кафедри ТіОРГ виконують наукові роботи в рамках науково-дослідної теми: «Розробка і впровадження інноваційних технологій харчових продуктів» (протокол №3 від 17.10.2024 р.). Серед основних форм діяльності – участь у конференціях, підготовка наукових доповідей та робота наукового студентського гуртка «Техно Імпульс» (керівник – доц. Г. Сабадош), до складу якого входять здобувачі 1–4 курсів.
Згідно зі звітом кафедри ТіОРГ УТЕІ, за 2024–2025 н.р. НПП опублікували:
• у виданнях Scopus – 1 праця (Г. Сабадош – 1,);
• у Copernicus – 1;
• у фахових виданнях України – 10;
• за кордоном – 2;
• 1 монографію; 2 підручника та 2 посібники.
Важливе місце займає спільна наукова діяльність НПП та здобувачів, зокрема спільні публікації:С.Талапи, Г. Сабадош, О. Нетребського, О. Головко, Й.Роглева,Ю. Підлипний та здобувачів: Г. Маркович, В. Воробець, Б. Цубини,С.Пинтя.М.Борисенко.НПП та здобувачі брали участь у численних науково-практичних конференціях, серед яких:
• ІІ Всеукр. наук.-техн. конф. «Молодь – науці і виробництву: Актуальні питання харчової промисловості» (ХДЕУ);
• Всеукраїнський практичний онлайн-курс «Штучний інтелект в освіті: рівень PRO» (https://surl.li/utjxnu)
• VIII Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції іноземними мовами «Наука XXI століття: виклики сьогодення»,(https://surl.li/qlinos)
• Всеукраїнська студентська науково-практична конференція «Технології та бізнес: інтеграція, перспективи, можливості» https://surl.lu/ivgzec
• XII Всеукр. наук.-практ. конф. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» (м. Київ, НУХТ);
• Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи» (https://surl.li/gttcvl)
• Міжн. наук.-практ. конф. «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес» (ДБТУ, м. Харків).
Здобувачі 3 курсу С.Пинтя та Б.Цубина отримали дипломи за 2 місце у V Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторанні технології». (https://surl.li/bofnyp)
До участі у Всеукраїнському семінарі «Особливості реформування змісту технологічної освіти» (МОН, Київ, 2023 р.) долучався доц. Ю. Підлипний. Здобувач Т. Горкін (2 курс, гр. Б-Х 22 д.) здобув срібну медаль у Міжнародному конкурсі ресторанної техніки та фуд-дизайну «BestCookFest-2023».
Команда здобувачів (3 чол.) А.Мешко,А.Субота,К.Кабаштура участники Міжнарод.фестивалю ресторан.технолог

«BESTCOOKFEST- 2025» 2025 р.м.Київ Результи змагань 7 медалей : 2 золоті, 4 срібні та 1 бронзова медалей.(https://surl.li/vzlalg)

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Процедура внесення змін та оцінка якості оновлення змісту освітніх компонент здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (https://surl.li/sumtnp)та Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського) рівня освіти. (https://surl.lu/moswaa)
НПП ОП систематично оновлюють зміст ОК на основі власних наукових досягнень, підвищення педагогічної майстерності, фахового досвіду, здобутого під час стажувань, участі у міжнародних конференціях та публікацій у фахових виданнях і у виданнях, включених до SCOPUS/Web of Science. (https://surl.li/mrefwp), (https://surl.li/rnbijl), (https://surl.li/gttcvl), (https://surl.lu/lhwdtu), (https://surl.lu/fngyiw). Так НПП кафедри Роглев Й. та Підлипний Ю. пройшли підвищення кваліфікації «Сучасні тенденції професійного розвитку викладачів ЗВО» 6 кредитів ЄКТС. (Св. № ADV-061082-CUSU від 16.11.2025) Впровадження результатів міжнародного стажування спрямоване на вдосконалення методики викладання та організації освітнього процесу.Оновлення змісту ОК також враховує рекомендації стейкхолдерів, випускників та дані про рівень задоволення здобувачів освітніми послугами. НПП кафедри ТіОРГ опублікували методичні рекомендації щодо вивчення дисциплін і проходження практичної підготовки. Результати дисертаційних досліджень Г. Сабадош (канд. техн. наук,доцент ХДУХТ) , О. Головко (канд. техн. наук,доцент НУХТ), та Й.Роглева (канд. техн. наук, НУХТ), впроваджено у підготовку бакалаврів за дисциплінами «Технологія харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства»,«Технологія ресторанної продукції». «Сенсорний аналіз» та «Процеси і апарати харчових виробництв».Необхідність оновлення змісту освітніх компонент може ініціюватися гарантом ОП за рекомендацією стейкхолдерів, на підставі оцінки задоволення здобувачів та НПП, що забезпечує освітню компоненту. Перегляд ОП здійснюється робочою групою та випусковою кафедрою (Протоколи №9 від 12.04.2021 р., №10 від 22.02.2022 р.; №8 від 16.03.2023 р., №10 від 25.03.2024 р., №6 від 23.01.2025 р.) Робоча група ОП та НПП впроваджуючи наукову діяльність НПП у навчальні програми, робочі програми та силабуси, що забезпечує постійне вдосконалення освітнього процесу.До ОП «Ресторанні технології» введено модулі з НАССР, що відповідають міжнародним стандартам безпечності харчових продуктів.Це дозволяє студентам отримати компетентності, які прямо відповідають вимогам роботодавців у ресторанному бізнесі.З метою інтеграції результатів наукових стажувань після стажувань у ЗВО країн ЄС запропонували нові вибіркові дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм»,« Food-коучинг з харчування».Це забезпечує адаптацію освітнього процесу до європейських практик.Зміст програм регулярно оновлюється на основі рекомендацій роботодавців: включаються теми з управління ресторанним бізнесом, маркетингу та інноваційних технологій.(https://surl.li/aupvfh)

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Навчання, викладання та наукові дослідження в УТЕІ інтегруються з процесами інтернаціоналізації діяльності Інституту, що визначено у Положенні про порядок реалізації права на академічну мобільність студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.lu/vfjwqu) та Програмі розвитку Інституту на період до 2027 року (https://surl.li/latvwz).УТЕІ реалізує угоди академічної співпраці з іноземними ЗВО, які мають аналогічні або суміжні освітні програми, що забезпечує можливість НПП проходити міжнародні стажування (деталі – таблиця 2).В рамках інтернаціоналізації діяльності ЗВО науково-педагогічні працівники публікують результати своїх досліджень у виданнях, включених до наукометричних баз даних. Інтернаціоналізація освітньої та наукової діяльності відображається через інтеграцію УТЕІ в європейський освітній і науковий простір, співпрацю з іноземними ЗВО та науковими центрами, а також участь НПП і здобувачів у міжнародних освітніх, наукових та культурних проєктах .(https://surl.lu/qyfvds) (https://surl.li/ygdxeu)

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП«Ресторанні технології» забезпечують перевірку досягнення програмних результатів навчання шляхом відповідності змісту завдань очікуваним компетентностям.
• Поточний контроль (тести, усні опитування, практичні завдання) дозволяє перевірити засвоєння теоретичних знань, базових понять і принципів функціонування підприємств ресторанного господарства.
• Модульний контроль оцінює здатність здобувачів застосовувати знання для аналізу технологічних процесів, управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
• Лабораторні та практичні роботи демонструють уміння використовувати методи контролю якості, планування ресурсів та організаційні заходи у виробничих умовах.
• Курсова та кваліфікаційна роботи перевіряють здатність інтегрувати знання з різних дисциплін, розробляти нові технологічні рішення та пропонувати інновації у сфері ресторанного бізнесу.
• Екзамени та заліки комплексно оцінюють сформованість професійних компетентностей, критичне мислення та готовність до практичної діяльності.

Завдяки різним формам контролю забезпечується системна перевірка як теоретичних знань, так і практичних

навичок, що прямо співвідноситься з досягненням програмних результатів навчання.
У разі дистанційного навчання контрольні заходи проводяться відповідно до Положення про дистанційне навчання (https://surl.li/ebwtyd).
Оцінювання здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою.
На початку навчання гарантом ОП та куратором академічної групи роз'яснюються: форми контролю, система оцінювання, механізм апеляції. Викладач інформує про критерії оцінювання, види робіт та схему нарахування балів. Інформація надається через систему MOODLE, робочі програми та силабуси. На початку кожного семестру НПП обов'язково повідомляють здобувачів про:програму занять;права та обов'язки учасників;умови та строки здачі іспитів/заліків;критерії оцінювання. Поточні результати успішності оприлюднюються на останньому занятті.
2. Графік семестрового контролю та підсумкової атестації доводиться не ранішее ніж за місяць до сесії.
Механізм оцінювання, порядок оскарження результатів та повторне проходження контрольних заходів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу.(https://surl.li/sumtnp)
Атестація здобувачів здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., №1125(https://surl.li/qfofzk. Захист кваліфікаційної роботи проводиться публічно перед екзаменаційною комісією, голова якої – визнаний фахівець-практик.

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Чіткість та зрозумілість форм контролю регламентується регламентуються відповідними документами, зокрема:
• Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp);
• Положенням про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/rxoqnn);
• Положенням про систему рейтингового оцінювання(https://surl.li/wtjwhz);
• Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ(https://surl.lu/askeew);
• Положенням про дотримання академічної доброчесності (https://surl.li/secpal);
• Положення про кваліфікаційну роботу (https://surl.li/xizvet) .
• Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю(https://surl.li/cmilgg).
У рамках реалізації ОП забезпечується системна робота,на початку навчання гарант ОП та куратор академічної групи роз'яснюють здобувачам зміст усіх форм контролю, систему оцінювання та механізм подання апеляції у разі незгоди з підсумковим результатом.На першому занятті викладач ознайомлює студентів зі схемою нарахування балів, видами робіт та критеріями оцінювання.На останньому занятті з освітньої компоненти НПП оприлюднює результати поточної успішності.
Здобувач складає залік або екзамен відповідно до вимог дисципліни. Щорічно проводиться опитування здобувачів щодо задоволеності освітнім процесом за ОП(https://docs.google.com/forms) .

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів через платформу MOODLE, робочі програми та силабуси. На початку кожного семестру НПП обов'язково надають здобувачам інформацію про:програму занять;права та обов'язки під час участі в освітньому процесі; умови та строки здачі іспитів і заліків;критерії оцінювання.
Детальніші дані здобувачі отримують:
1. На сайті інституту про графік освітнього процесу (https://surl.lu/qbildb), що дублюється на дошці оголошень;
2. Графік семестрового контролю та підсумкової атестації, який доводиться до відома здобувачів та викладачів не раніше ніж за місяць до початку сесії.
НМВ УТЕІ періодично опитує здобувачів щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання. Механізм проведення контрольних заходів, порядок оцінювання, забезпечення об'єктивності екзаменаторів, процедура оскарження результатів та повторного проходження визначені у Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти УТЕІ ДТЕУ. За час існування ОП зауважень з боку здобувачів не надходило.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., №1125.(https://surl.li/qfofzk) та регламентується:
• Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp);
• Положенням про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/rxoqnn);
• Положенням про дотримання академічної доброчесності (https://surl.li/secpal);
• Положення про кваліфікаційну роботу (https://surl.li/xizvet) .
• Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю(https://surl.li/cmilgg).
Тематика кваліфікаційних робіт розробляється НПП з урахуванням компетентностей, визначених ОП, результатів навчання, науково-дослідних напрямів кафедри та запитів роботодавців, затверджується на засіданні кафедри та доводиться до відома здобувачів. Вимоги до кваліфікаційних робіт визначаються методичними рекомендаціями. Кваліфікаційна робота має на меті оцінити здатність випускника вирішувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері ресторанних технологій шляхом застосування набутих компетентностей, теоретичних знань і методів дослідження. Захист кваліфікаційних робіт проводиться публічно перед екзаменаційною комісією, до складу якої входять провідні НПП кафедри, а головою комісії призначається визнаний фахівець-практик за

спеціальністю.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Процедура проведення контрольних заходів регламентується низкою положень, які оприлюднені на офіційному сайті інституту та доступні для здобувачів і зацікавлених осіб. Доступ до документів забезпечується через розділ «Публічна інформація (Діючі положення)»(https://surl.li/cunbgb).
Інформування здобувачів про положення здійснюється адміністрацією інституту, викладачами освітніх компонент та кураторами академічних груп.Основні документи, що регулюють проведення контрольних заходів:
• Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp);
• Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/rxoqnn);
• Положення про систему рейтингового оцінювання(https://surl.li/wtjwhz);
• Положення про практичну підготовку студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/gkgrgr);
• Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ(https://surl.lu/askeew);
• Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю(https://surl.li/cmilgg);
• Положення про опитування учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/tpxzoe);
• Положення про кваліфікаційну роботу (https://surl.li/xizvet).

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Об'єктивність оцінювання забезпечується відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів (https://surl.li/rxoqnn). Кожний студент має право переглянути оцінку та підвищити бали за додаткові завдання.У разі отримання низьких балів за поточний контроль, за умови відсутності на занятті або недостатньої підготовки з поважних причин (участь у конференції, олімпіаді, конкурсі, хвороба, надзвичайні сімейні обставини), студент може повторно пройти контрольний захід.У випадку виникнення питань щодо об'єктивності екзаменатора або конфлікту інтересів здобувач може подати звернення на ім'я директора інституту у паперовій або електронній формі (info@utei.uz.ua). Звернення має містити опис ситуації, час порушення, конкретні факти та можливі докази. Процедура врегулювання конфліктних ситуацій регламентується Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/xizvet).
Подання апеляції щодо результатів підсумкового (семестрового) контролю здійснюється відповідно до Положення про апеляцію результатів оцінювання.(https://surl.li/xizvet) Станом на сьогодні конфліктів інтересів, порушень процедур проведення контрольних заходів, скарг на неупередженість або необ'єктивність екзаменаторів за ОП «Ресторанні технології» не зафіксовано.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (http://surl.li/jkxzqg), здобувачі, які отримали під час семестрового контролю незадовільну оцінку (0–59 балів), мають право на повторне складання підсумкового контролю з кожної дисципліни не більше двох разів:
1.Перший раз– безпосередньо викладачу дисципліни;
2.Другий раз – перед комісією.
Згідно з Положенням про кваліфікаційну роботу в УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/xizvet), здобувач, захист якого кваліфікаційної роботи визнано незадовільним, може повторно захистити ту ж роботу після доопрацювання або виконати нову роботу за темою, визначеною кафедрою. Здобувач, який не зміг захистити роботу з поважних причин у встановлений термін, має право на повторну атестацію протягом наступних трьох років за тією ж освітньою програмою.Здобувачі, які не з'явилися на іспити чи заліки без поважних причин, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку. Ліквідація академічної заборгованості проводиться після завершення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, який складає навчальний відділ не пізніше наступного тижня після закінчення сесії.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів регламентується Положенням про апеляцію результатів оцінювання(https://surl.li/cmilgg).До початку підсумкового семестрового контролю порядок подання та розгляду апеляцій оприлюднюється і доводиться до відома здобувачів.Апеляція подається здобувачем особисто в день оголошення результатів підсумкового (семестрового) контролю. У разі надходження письмової заяви створюється апеляційна комісія,в склад якої входять:
• Голова – заступник директора з науково-педагогічної роботи;
• Заступник голови – начальник навчально-методичного відділу;
• Члени комісії: завідувач кафедри, викладач кафедри, який викладає дисципліну, але не брав участі в контролі, та представник ради студентського самоврядування;
• Секретар обирається з числа членів комісії.
Апеляційна заява розглядається на засіданні комісії не пізніше наступного робочого дня після подання. Здобувач має право бути присутнім під час розгляду.Станом на сьогодні застосування процедури оскарження результатів контрольних заходів за ОП «Ресторанні технології» не зафіксовано.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

Документах,які знаходяться в вільному доступі на сайті ЗВО у розділі «Публічна інформація» https://surl.li/cunbgb:
- Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp);
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/rxoqnn);
- Положення про систему рейтингового оцінювання(https://surl.li/wtjwhz);
- Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними, педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/iohwwn).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Технологічні та організаційні заходи забезпечення академічної доброчесності на ОП:
Технологічні рішення:
1.Впровадження комп'ютерного тестування здобувачів освіти;
2.Інформація про процедури дотримання академічної доброчесності надається здобувачам через силабуси навчальних дисциплін.
Заходи щодо здобувачів:
1.Інформування про необхідність дотримання етичних норм наукової діяльності та неприпустимість списування. У разі порушення передбачено повторну здачу або зміну завдання;
2.Розробка завдань, що вимагають творчого індивідуального підходу до виконання;
3.Використання сервісу Antiplagiarism для виявлення ознак плагіату, зокрема у кваліфікаційних роботах бакалавра.

http://utei.pp.ua

Заходи щодо НПП:
1.Протягом усього навчання гарант ОП, завідувач кафедри та викладачі проводять бесіди із здобувачами щодо академічної доброчесності.
2.На рівні кафедр здійснюється взаємовідвідування занять з подальшим обговоренням, зокрема щодо запозичення навчального матеріалу.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Популяризація академічної доброчесності на ОП здійснюється наступними шляхами:

1. Систематична робота зі здобувачами:
• Консультування щодо вимог до написання письмових робіт;
• Наголос на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел, уникнення плагіату;
• Вивчення правил оформлення джерел та цитувань.
2. Заходи щодо недопущення порушень антикорупційного законодавства та академічної недоброчесності серед НПП: (https://surl.lu/rzmxbd)
• Розроблена та діє Антикорупційна програма ДТЕУ(https://cutt.ly/7EG7a01).
• Призначена уповноважена особа з контролю дотримання антикорупційного законодавства;
• Функціонує «скринька довіри».
3. Формування культури академічної доброчесності через прозору оцінку та приклад НПП:
• Об'єктивна система оцінювання знань;
• Неупереджене та доброзичливе ставлення викладачів;
• Підкреслення значення моральних принципів та громадянської позиції у майбутніх фахівців. (https://surl.li/oygtpt)
4. Приклади участі НПП у популяризації академічної доброчесності:доцент, к.т.н. Ю.В. Підлипний пройшов онлайн-курс «Академічна доброчесність» на платформі Prometheus, сертифікат №87 від 02.07.2024 р.НПП В.С. Бедзир пройшов онлайн-курс «Академічна доброчесність» на платформі Prometheus, сертифікат №102 від 07.07.2024 р.

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Відповідальність за порушення академічної доброчесності на ОП для здобувачів вищої освіти:
• Повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо);
• Повторне вивчення відповідної освітньої компоненти;
• Відрахування з інституту;
• Позбавлення академічної стипендії;
• Втрата пільг на оплату навчання, наданих закладом освіти;
• Відмова у присудженні відповідного ступеня освіти.
Станом на сьогодні: випадків порушення академічної доброчесності на ОП зафіксовано не було.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Кожен викладач має освітню та професійну підготовку, що відповідає дисциплінам, які він реалізує.Практичний досвід викладачів забезпечує прикладний характер навчання та формування компетентностей студентів.Викладачі активно залучені до наукової та методичної діяльності, що гарантує актуальність змісту освітніх компонентів. Науково педагогічні працівники кафедри ТіОРГ володіють необхідною академічною підготовкою, практичним досвідом і методичною майстерністю, що дозволяє гарантувати належний рівень освітнього процесу та досягнення заявлених програмних результатів навчання. Академічна, наукова та професійна кваліфікація НПП, залучених до реалізації освітньої програми, повністю корелює з її метою, завданнями та програмними результатами навчання. Це підтверджується виконанням положень п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності («Досягнення у професійній діяльності»), затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365. Науково педагогічні працівники кафедри демонструють стабільну результативність у науково дослідній діяльності, що відображається у публікаціях у фахових виданнях, у тому числі тих, що індексуються у міжнародних наукометричних базах, участі в наукових конференціях, виконанні наукових тем і проєктів.Під час добору НПП для викладання освітніх компонентів враховуються такі критерії: наявність публікацій у фахових та міжнародних рецензованих виданнях; розробка навчально методичного забезпечення з відповідних дисциплін; відповідність професійного досвіду змісту освітньої програми; науково педагогічний стаж; результати стажувань, у тому числі міжнародних; участь у підвищенні кваліфікації та професійних тренінгах. Такий підхід забезпечує актуальність змісту навчальних дисциплін, інтеграцію сучасних технологій ресторанного господарства та інноваційних методів навчання.Оцінювання професійної діяльності НПП та рівня їхньої педагогічної майстерності здійснюється шляхом систематичного відвідування навчальних занять завідувачем кафедри та фахівцями навчально методичного відділу. Результати моніторингу фіксуються у спеціальному журналі, що дозволяє забезпечити прозорість контролю, виявляти потреби у вдосконаленні методики викладання та сприяти підвищенню якості освітнього процесу.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедура заміщення вакантних посад науково педагогічних працівників (НПП) в УТЕІ ДТЕУ здійснюється на конкурсних засадах відповідно до вимог «Положення про порядок конкурсного відбору НПП УТЕІ ДТЕУ» (https://surl.lu/qgokzr), (п. 4.1). Конкурсний відбір проводиться відкрито та публічно. Інформація про оголошення конкурсу, строки його проведення та умови участі розміщується на офіційному вебсайті закладу вищої освіти у розділі «Публічна інформація».Для участі у конкурсі на заміщення вакантної посади здійснюється оцінювання професійного рівня претендентів та їх відбір конкурсною комісією УТЕІ. Попередній розгляд кандидатур проводиться на засіданні кафедри ТіОРГ у присутності претендентів. З метою об'єктивної оцінки професійної кваліфікації кафедра може рекомендувати претенденту провести пробне навчальне заняття. Остаточне рішення щодо відповідності кандидатів кваліфікаційним вимогам до посади НПП ухвалює конкурсна комісія, яка формує рекомендації та передає їх на розгляд Вченої ради УТЕІ. Рівень професіоналізму НПП оцінюється шляхом систематичного відвідування їхніх навчальних занять завідувачем кафедри та представниками навчально методичного відділу. Результати обговорюються на засіданнях кафедри та враховуються під час прийняття кадрових рішень.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

ЗВО активно залучає роботодавців,експертів галузі через участь у розробці ОП,створенна Рада роботодавців. Прикладом є:
• спільна розробка та моніторинг освітніх програм, укладаня угод з підприємствами для організації практичної підготовки;(https://surl.li/afbgmg)
• залучення професіоналів-практиків до викладання (представники бізнесу та галузеві експерти читають гостьові лекції, проводять майстер-класи та тренінги),це дає змогу ЗдВО отримати знання з перших рук про бізнес-процеси та практичні навички.
Майстер -класи за участю су-шефів ровідних ресторанів м.Ужгорода(https://surl.li/rhxhvg),(https://surl.li/bvojft); виїзна лекція студентів 1 курсу спеціальності «Харчові технології» на підприємстві ТМ «СТЕЙК» (https://surl.li/qiqnww) ;треніг керівника правління «Центру збору, перероблення та реалізації дикорослих рослин» Володимира Варцаби.(https://surl.li/yzkcyc) ; гостьова лекція Стадника І., д.т.н., професора, заслуженого винахідника України (https://surl.li/fdmelp) ;виїзне практичне заняття з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» на базі кондитерської компанії «ASA Sweets» https://surl.li/afbgmg.
Залучення роботодавців та експертів галузі до освітнього процесу забезпечує:актуальність програм відповідно до потреб ринку праці, підвищення якості освіти завдяки експертним оцінкам і консультаціям.Таким чином, співпраця ЗВО з роботодавцями є ключовим чинником формування конкурентоспроможних фахівців.

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвиткові викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів через стажування, участь у наукових заходах, а також матеріальне й моральне стимулювання за наукові та педагогічні досягнення.НПП кафедри ТіОРГ пройшли стажування за програмою :«Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної

підтримки учасникам освітнього процесу у ЗВО»; за курсом «Сервісна діяльність у галузі HoReCa» через курси RapidSkills Академії NTO.UA .(Сертифікат №RS-L-FL-2024-012 від 28.08.24р.)Зав.кафедри Г.Сабадош пройшла підвищення кваліфікації в національної Академії педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» у програмі «NoveFood-2024» за освітньою програмою «Інноваційні технології харчової промисловості». (https://surl.li/mbicwe) (Св. СП 35830447/Д0177-23від.19.10.23р.). НПП та здобувачі кафедри ТіОРГ прийняли участь у семінарі «Розвиток Soft Skills для успішного працевлаштування»(https://surl.li/grynyb). Політика матеріального заохочення є стимулом для підвищення рівня показників науково-педагогічної роботи викладача:публікації у виданнях, що індексуються Scopus та Web of Science;видання навчальних посібників; підготовку переможців конкурсів;впровадження інноваційних методик навчання.Приклад: викладачі, які підготували призерів Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, VIII Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BestCookFest–2025» (https://surl.lu/vbfsys) отримали премію та подяку директора.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Адміністрація Інституту здійснює системне стимулювання професійного розвитку НПП відповідно до «Положення про порядок матеріального стимулювання працівників УТЕІ ДТЕУ». Матеріальне заохочення надається за здобуття наукових ступенів, публікації у виданнях, що індексуються Scopus і Web of Science, видання монографій англійською мовою, участь у науково методичній роботі, впровадження інновацій, винаходів і раціоналізаторських пропозицій.Додатковою підставою для преміювання є активна участь у розвитку студентської науки — підготовка переможців Всеукраїнських конкурсів студентських наукових робіт, олімпіад та міжнародних змагань. Приклад: у 2024 році викладачи кафедри ТіОРГ отримали подякаки за підготовку здобувачів призерів V Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторанні технології» (https://surl.li/equkxn),Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Технології та бізнес: інтеграція, перспективи, можливості» (https://surl.li/koweyb).Крім матеріального стимулювання, адміністрація відзначає НПП грамотами та подяками за професійні досягнення, активну участь у підготовці фахівців, тривалу та сумлінну працю.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Фінансові, матеріально технічні ресурси та навчально методичне забезпечення освітньої програми гарантують досягнення її цілей і результатів навчання. Підготовка здобувачів здійснюється у власних приміщеннях УТЕІ ДТЕУ, що відповідають вимогам ДБН. Для якісного освітнього процесу створено спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, технологічні лабораторії з мультимедійним обладнанням, а також функціонує бібліотека з читальним залом та сучасною літературою. (https://surl.lt/dyhujw) Бібліотечний фонд постійно оновлюється відповідно до потреб навчання. Усі приміщення забезпечені безкоштовним Wi Fi. Поруч із корпусом розташовані спортивний зал, стадіон, є гуртожиток, що створює умови для навчання, відпочинку й проживання. Освітній процес забезпечується необхідним обладнанням і матеріалами. Усі дисципліни програми на 100% забезпечені методичними матеріалами, розміщеними на платформі MOODLE(https://moodle.utei.uz.ua) , що гарантує постійний доступ до ресурсів та підтримує змішане й дистанційне навчання. Організаційне та методичне забезпечення регламентується робочими програмами дисциплін, розробленими з урахуванням специфіки діяльності УТЕІ ДТЕУ та практик провідних закладів освіти. Адаптація навчальних планів до потреб ринку праці здійснюється через вибіркові компоненти, що враховують науковий потенціал кафедри, сучасні тенденції та освітні запити здобувачів.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Викладацька діяльність в УТЕІ здійснюється в межах сучасної інфраструктури, що забезпечує відкритий доступ здобувачів до наукової інформації, консультаційної підтримки та ресурсів для навчання й розвитку. Для здобувачів ОП «Ресторанні технології» проводиться систематичний моніторинг освітніх потреб та інтересів шляхом опитувань, анкетувань і позааудиторних заходів, спрямованих на покращення комунікації між учасниками освітнього процесу.Здобувачі мають можливість реалізувати свій потенціал у різних напрямах студентського життя: у діяльності студентської ради, участі в науково дослідній роботі. Для розвитку наукових інтересів функціонують студентські наукові гуртки «Техно імпульс» та «Кейтеринг та сервіс», а також спортивні секції, що сприяють формуванню всебічно розвиненої особистості.Покращення змісту ОП «Ресторанні технології» та підвищення якості навчання забезпечуються завдяки регулярним зустрічам зі здобувачами, кураторами та стейкголдерами, під час яких обговорюються актуальні питання, пропозиції та напрями вдосконалення освітнього процесу.Здобувачі забезпечуються гуртожитком на 100%, який обладнаний безкоштовною мережею Wi Fi. Для комунікації та доступу до освітніх ресурсів використовується корпоративна електронна пошта домену utei.uz.ua. На кафедрі ТіОРГ проводяться індивідуальні та групові бесіди зі здобувачами з метою виявлення їхніх освітніх потреб і професійних інтересів.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів забезпечується відповідно до вимог нормативних документів, зокрема Програми розвитку УТЕІ ДТЕУ на період до 2027 року (https://surl.li/latvwz) та Положення про організацію інклюзивного навчання. (https://surl.li/sajtnf) Навчальні приміщення відповідають санітарно гігієнічним нормам і правилам пожежної безпеки. З метою підвищення рівня безпеки освітнього середовища в корпусах ЗВО встановлено охоронну сигналізацію та обладнано сучасну систему протипожежного захисту. Перед початком кожного навчального року проводиться оцінка технічного стану навчальних приміщень, здійснюються заходи з приведення інженерно технічних комунікацій у відповідність до чинних стандартів, організовується навчання та перевірка знань учасників освітнього процесу з питань охорони праці та техніки безпеки. Підтримка психічного здоров'я та соціальної адаптації здобувачів забезпечується створенням доброзичливої атмосфери співпраці, відкритості та взаємодопомоги. Для запобігання насильству, булінгу та кібербулінгу куратори академічних груп проводять тематичні виховні заходи. (https://surl.li/fxumzz).Щороку в УТЕІ організовується «День здоров'я» (https://surl.li/zogocb), (https://surl.li/oeeocm) , спрямований на формування культури здорового способу життя, згуртування студентської спільноти та зміцнення фізичного й психоемоційного благополуччя здобувачів.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Освітню та інформаційну підтримку здобувачів забезпечує навчально методичний відділ (НМВ), який оперативно оприлюднює розклади занять, сесій та державних атестацій на дошці оголошень, офіційній веб сторінці та у спільноті ЗВО в соціальних мережах. Одним із ключових принципів освітньої діяльності є студентоцентрований підхід, що реалізується через сучасне матеріально технічне та навчально методичне забезпечення, впровадження інноваційних технологій навчання, електронний супровід освітнього процесу та можливість участі у програмах академічної мобільності.Навчальний процес забезпечено навчальною, методичною та науковою літературою в друкованому та електронному форматах. На кафедрі ТіОРГ УТЕІ розробляються й регулярно оновлюються навчальні контенти дисциплін, які включають наукові, методичні та інформаційні ресурси для аудиторної та самостійної роботи здобувачів. Забезпечено ефективні механізми зворотного зв'язку — студентський моніторинг якості освіти, опитування, аналіз пропозицій здобувачів.Консультативна підтримка здійснюється через щотижневі консультації викладачів. Куратори академічних груп, керівництво інституту та відповідальні особи регулярно інформують здобувачів про нормативно правові акти, зміни в організації освітнього процесу та інші важливі новації.Соціальна підтримка здобувачів охоплює питання соціального захисту, покращення умов проживання у гуртожитках, організацію оздоровлення та відпочинку. Інформаційна підтримка здійснюється через офіційний веб сайт та сторінки ЗВО у соціальних мережах (Facebook, Instagram), де висвітлюється освітня, наукова, виховна та організаційна діяльність інституту. Соціальною підтримкою опікується начальник НМВ у співпраці з кураторами академічних груп та студентським самоврядуванням.За результатами опитування 92,3 % здобувачів висловили задоволеність існуючими формами організаційної, консультаційної, освітньої та інформаційної підтримки. Соціальна підтримка також реалізується через призначення академічних і соціальних стипендій. Рівень задоволеності здобувачів механізмами підтримки визначається на основі регулярних опитувань
.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Організація інклюзивного навчання в УТЕІ ДТЕУ здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання (http://surl.li/svtqjk). За потреби супровід здобувачів з особливими освітніми потребами забезпечується через комплекс освітніх послуг, якими вони можуть користуватися за участі уповноважених осіб.Для створення інклюзивного та безбар'єрного освітнього середовища в навчальному корпусі та гуртожитку облаштовано пандуси, кнопки виклику, зону очікування та відпочинку у фойє інституту. Забезпечено візуальну інформацію (стенди, телевізійні екрани), а також елементи тактильної та звукової навігації. У зимовий період підходи до корпусу обробляються протиожеледними матеріалами з метою запобігання травматизму.Усі здобувачі мають дистанційний доступ до навчально методичних матеріалів освітніх компонентів через електронні ресурси ЗВО, що забезпечує рівні можливості для навчання незалежно від індивідуальних потреб.Практична реалізація інклюзивної стратегії в УТЕІ ґрунтується на принципах рівності, доступності та недискримінації. Інститут надає однакові можливості та засоби для всіх здобувачів, уникаючи виокремлення окремих груп та забезпечуючи комфортні умови для кожного учасника освітнього процесу.Станом на сьогодні серед здобувачів вищої освіти УТЕІ ДТЕУ осіб із підтвердженими особливими освітніми потребами немає, однак інфраструктура та організаційні механізми повністю готові до їхнього супроводу.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Політика запобігання корупції та забезпечення доброчесності в УТЕІ ДТЕУ регламентується Антикорупційною програмою(nakaz_antikorupc.pdf), яка визначає комплекс правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупційним проявам у діяльності інституту.Вирішення конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до Положення про врегулювання конфліктних ситуацій (http://surl.li/spsfrf). Здобувачі вищої освіти ознайомлені з пам'яткою щодо проявів і запобігання корупції та хабарництва в освітній сфері.У ЗВО функціонує «скринька довіри», що забезпечує можливість анонімного повідомлення про факти вимагання неправомірної

вигоди, корупційні прояви або пропозиції щодо покращення організації освітнього процесу. Куратори академічних груп та НПП суворо дотримуються чинного законодавства України щодо врегулювання конфліктів інтересів. На засіданнях кафедри ТіОРГ систематично обговорюються питання запобігання конфліктним ситуаціям, проводиться виховна робота та індивідуальні бесіди зі здобувачами.В інституті категорично заборонені дискримінаційні висловлювання, мова ненависті, приниження чи утиски за будь якими ознаками, зокрема статі, віку, зовнішності, інвалідності, сексуальної орієнтації тощо. Під час інструктажів перед проходженням практичної підготовки НПП розглядають можливі конфліктні ситуації та пропонують алгоритми їхнього врегулювання.Доступність політик і процедур забезпечується їхнім розміщенням на офіційному сайті інституту та обов'язковим ознайомленням усіх учасників освітнього процесу.За період реалізації освітньої програми конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією чи корупцією, не зафіксовано.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі на своєму вебсайті

Принципи та процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в УТЕІ ДТЕУ визначені нормативними документами, оприлюдненими на сайті ЗВО. Зокрема:
1. Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм (бакалаврського) рівня вищої освіти (https://surl.lu/moswaa), яке встановлює правила створення, оновлення та модернізації програм.
2. Положенням про гаранта освітньої програми УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/ttzznu), що визначає його повноваження та відповідальність.
3. Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/sumtnp) , яке регламентує структуру та механізми реалізації навчання.
4. Положенням про опитування учасників освітнього процесу (https://surl.li/tpxzoe), що забезпечує зворотний зв'язок і моніторинг якості.
Процедура перегляду програм є прозорою та доступною. Навчально - методичний відділ розробив рекомендації та зразок структури, якими керуються гаранти. Освітня програма створюється групою забезпечення спеціальності, до складу якої входять гарант, науково - педагогічні працівники, а також представники роботодавців і здобувачів освіти. Після опрацювання змісту програма погоджується гарантом і керівником групи, розглядається у структурних підрозділах та затверджується Вченою радою ДТЕУ. Після затвердження вона оприлюднюється на офіційному сайті, що гарантує відкритість і прозорість усіх процедур.

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Перегляд освітньої програми здійснюється відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ (https://surl.lu/moswaa) Процес оновлення є системним і відбувається щорічно, а також у разі появи нових вимог ринку праці чи рекомендацій стейкголдерів.
Під час перегляду оцінюються такі параметри:зміни потреб ринку праці;ефективність процедур оцінювання результатів навчання;рівень задоволеності здобувачів та роботодавців;пропозиції гаранта, групи забезпечення та зовнішніх стейкголдерів.Обговорення якості ОП проводиться на зустрічах робочої групи зі здобувачами, НПП та професіоналами практиками (https://surl.li/dvgmol) .Результати моніторингу враховуються під час оновлення навчального плану, робочих програм, силабусів та програм практичної підготовки.Підставами для оновлення ОП є: ініціатива і пропозиція гаранта ОП;членів груп забезпечення спеціальностей (ОП), які її реалізують; пропозиції стейкхолдерів; зміни динаміки запитів ринку праці. Пропозиції розглядаються на засіданні кафедри,під час перегляду враховуються результати анкетування роботодавців, здобувачів ВО, випускників. На підставі рішення засідання кафедри ТіОРГ, навчально-методичної ради УТЕІ зміни вносяться в навчальний план. За результатами перегляду ОП «Ресторанні технології» (2023 р.) (Протоколи роб. групи № 2-7). було внесені до ОП наступні зміни: додано до блоку ОК дисципліну «Українська мова за професійним спрямуванням». Обґрунтування: потреба у формуванні професійної комунікації державною мовою, уміння укладати ділову документацію в ресторанному бізнесі.
З метою вдосконалення механізму ефективного використання інноваційних харчових технологій, інвестиційних ресурсів і інноваційного забезпечення функціонування ресторанних об'єктів різних форм власності для досягнення програмних результатів навчання додано до блоку обов'язкових освітніх компонентів навчальні дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Інжиніринг будівель», «НАССР у закладах ресторанного господарств»; практична підготовка №1 на 1 курсі в ІІ семестру. Розширено каталог вибіркових дисциплін(додано такі ВК як «Food-коучинг з харчування», «Експертиза харчових продуктів», «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Харчові та дієтичні добавки» тощо. За результатами останнього перегляду ОП «Ресторанні технології» (2025 р.) (Протоколи роб. групи № 5). було додано до блоку вибіркових компонентів дисципліну «Проєктування закладів ресторанного господарства». Зміни, що вносилися впродовж 2024/25років, стосувалися змісту робочих програм освітніх компонент, програм практичної підготовки, методів навчання та викладання тощо. Крім того, рецензії зовнішніх стейкголдерів щодо необхідності підготовки фахівців, які б були спроможними розв'язувати практичні проблеми, що забезпечить їх успішне працевлаштування чи створення власного бізнесу. (https://surl.li/dvgmol)

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до

процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП

Здобувачі вищої освіти активно залучені до процесу перегляду ОП ,моніторинг здійснюється робочою групою щорічно, шляхом анкетування здобувачів та інтерв'ювання роботодавців, випускників й НПП, обговоренні на засіданні випускової кафедри (№6 від 14.12.2023р., Прот № 4 від 22.02.2024р., №5 від 04.02.2025р.) Процес періодичного перегляду ОП відбувається прозоро. Проєкт ОП оприлюднюється на сайті в розділі кафедри ТіОРГ,здобувачі ВО беруть участь в онлайн опитуванні «Обговорення ОПП "Ресторанні технології"», в результаті чого робоча група, до складу якої входять здобувачі вищої освіти, опрацьовують та узагальнюють дані, роблять висновки та виносять пропозиції. При обговоренні ОП,учасники висловлюють відгуки щодо структури, мети та особливостей ОПП,рекомендації щодо освітніх компонентів, які дозволять досягнути програмних результатів навчання,думка здобувачів враховується. Відповідно до результатів останнього перегляду за пропозиціями здобувачів до переліку ОК за вибором здобувачів було введено ОК«Кондитерське та пекарське мистецтво». (https://surl.li/dvgmol)

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП?

СС УТЕІ ДТЕУ діє відповідно до Положення про студентське самоврядування та є активним учасником системи внутрішнього забезпечення якості освітніх програм. Представники СС здійснюють постійний моніторинг якості освітніх послуг, подають пропозиції адміністрації інституту, беруть участь в обговореннях із гарантом та групою забезпечення ОП щодо вдосконалення змісту навчальних планів, програм і вибіркових компонент, а також питань кар'єрного розвитку здобувачів та можливостей їхнього працевлаштування. Представники СС присутні на засіданнях Вченої ради УТЕІ.Пропозиції здобувачів щодо перегляду ОП та підвищення її якості збираються через анонімне електронне анкетування. Підтримується системний діалог між гарантом ОП, здобувачами, роботодавцями та випускниками щодо вдосконалення освітнього процесу. Усі пропозиції ЗдВО фіксуються та розглядаються робочою групою на засіданнях кафедри. За результатами останнього перегляду ОП «Ресторанні технології» (2025 р.) (Протоколи роб. групи № 5). було додано до блоку вибіркових компонентів дисципліну «Проєктування закладів ресторанного господарства». (https://surl.li/dvgmol)

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Роботодавці системно залучаються до періодичного перегляду освітніх програм (ОП) шляхом онлайн-опитувань, участі у зустрічах робочих груп та надання рецензій щодо змісту освітньо-професійних програм (ОПП).Під час зустрічі робочої групи ОПП «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня зі стейкхолдерами (2023 р.) роботодавці акцентували увагу на:
• перегляді змісту ОП (https://surl.li/dvgmol);
• удосконаленні практичної підготовки, що суттєво впливає на формування загальних та фахових компетентностей здобувачів освіти та досягнення результатів навчання.
Враховані пропозиції стейкхолдерів:
• Я. Анталовський, директор ТОВ «Термал-Стар» – введення до переліку вибіркових компонентів (ВК) дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм»;
• Є. Сіра, директор ресторану «Гранд» – введення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» до переліку обов'язкових компонентів (ОК);
• Здобувачі освіти – введення дисципліни ОК «Кондитерське та пекарське мистецтво»;
• В. Огірчак, технолог крафтового виробництва «Стейк» – введення практичної підготовки №1 на першому курсі у II семестрі;
• В. Цап, завідувач виробництвом ГРК «Камелот» – розширення каталогу вибіркових дисциплін (додано ВК: «Експертиза харчових продуктів», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Харчові та дієтичні добавки» тощо).
До ОП 2025 року внесено пропозиції щодо введення до переліку ВК дисципліни «Проєктування закладів ресторанного господарства».

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Завідувач кафедри ТіОРГ ,куратори академ.груп постійно підтримують зв'язок з випускниками: проводять консультації з робочих питань, спілкуються у соцмережах.Поряд із завданням працевлаштування,НПП кафедри ТіОРГ сприяють побудові кар'єри, розвитку навичок та якостей, які б підвищували їх конкурентоздатність на ринку праці, проводять моніторинг кар'єрних просувань колишніх випускників тощо. Одним із засобів відстеження кар'єри випускників вбачаємо анкетування, бесіди, інтерв'ювання, як засоби отримання інформації. Організовуються зустрічі під час проведення днів УТЕІ,випускники запрошуються як експерти - суді,для проведення майстер-класів,участі днях Відкритих дверей УТЕІ. Таким чином, аналізується та визначається динаміка кар'єри. Наприклад, випускники : Валентин Штефаньо власник Кондитерського дому «Valentin & Valentina Shtefanyo»; О.Габак,(фіналіст проекту МастерШеф) су-шеф р-ну«Лімончелло», В.Цап завідувач виробництвом ресторану «Камелот» підтримують зв'язки з кафедрою і як керівники баз практики, і як співорганізатори різноманітних заходів:
• Практичне заняття від виробника крафтової продукції для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» (https://surl.li/bqlvev);
• Майстер-клас від бренд-шефів ресторану «Камелот» В. Цапа та «PUB HAUCE» В.Готри (https://surl.li/msncot);
• Виїзний семінар на тему: «Устаткування: класифікація та інноваційність» (https://surl.li/jvgein).

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Адміністрація УТЕІ ДТЕУ визначає систему та затверджує процедуру внутрішнього забезпечення якості вищої освіти,навчально-методичний відділ(далі) НМВ контролює процес здійснення моніторингу якості на всіх етапах відповідно до стандартів вищої освіти відповідно оновленого Положення (Наказ УТЕІ ДТЕУ 31.08.2023 р. № 97). Система внутрішнього забезпечення якості УТЕІ ДТЕУ забезпечує своєчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та освітньої діяльності. Зокрема, регулярні опитування здобувачів освіти, випускників, роботодавців та інших заінтересованих сторін дозволяють оперативно виявляти потреби й очікування учасників освітнього процесу. Отримані результати аналізуються робочою групою на чолі з гарантом освітньої програми та обговорюються на засіданнях кафедри ТіОРГ. За їх підсумками ухвалюються конкретні рішення: коригується навчальний план, уточнюється зміст освітніх компонентів, посилюється практична складова, впроваджуються нові методи навчання та форми контролю. На кафедральному рівні відбувається розробка ОП гарантом та робочою групою, обговорення та погодження усіх компонент ОП з основними стейкголдерами, врахування рекомендацій та пропозицій роботодавців відповідно до сучасних вимог ринку праці та актуалізація змістовного наповнення освітніх компонент. Група забезпечення викладачів кафедри ТіОРГ організовує обговорення ОП із стейкголдерами та представниками СС. Здобувачі вищої освіти безпосередньо залучені шляхом онлайн-опитування моніторингу якості реалізації ОП, внесення рекомендацій та пропозицій методом участі в опитуваннях щодо якості ОП. В процесі реалізації ОП «Ресторанні технології» проводився ретельний аналіз змісту та структури компонентів ОП. Створено каталог вибіркових дисциплін: індивідуальний перелік дисциплін за спрямуванням спеціальності. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відкореговано зміст освітніх компонентів ОП у циклі загальної підготовки для формування загальних компетентностей та набуття соціальних навичок відповідно до затвердженого стандарту вищої освіти. Проведена значна робота з усунення дублювання змістовного наповнення навчальних дисциплін. Таким чином, система забезпечення якості функціонує як дієвий механізм постійного вдосконалення освітнього процесу, що гарантує його відповідність сучасним стандартам і потребам ринку праці.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були враховані під час удосконалення цієї ОП?

Після завершення останньої акредитації було проведено детальний розгляд зауважень та рекомендацій експертної групи. Всі пропозиції були систематизовані та включені до плану вдосконалення ОП.
1.Коригування навчальних планів. На основі рекомендацій було оновлено структуру освітньої програми: уточнено перелік вибіркових дисциплін, збалансовано співвідношення між теоретичною та практичною підготовкою.
2.Підвищення практичної складової. Було розширено співпрацю з роботодавцями, збільшено кількість практичних занять та виробничих практик.
3.Покращення публікаційної активності.Збільшена кількість публікацій в фахових журналах, згідно п.38.1 Постанови КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності»
4.Оцінювання НПП УТЕІ та відповідність їх науково-методичних здобутків п.38 Ліцензійних умов, у вигляді рейтингу оприлюднюються на офіційному сайті інституту.(https://surl.li/qzsket) (https://surl.li/kynyir)
Здобувачі освіти та науково-педагогічні працівники проходять опитування про дотримання академічної доброчесності, а їх результати відображені у моніторингу якості освіти.(https://surl.li/lyfjqi : https://surl.li/ynzekf).
З метою дотримання правил академічної доброчесності в інституті створена Комісія з питань етики та академічної доброчесності, як незалежний орган, і керується у своїй діяльності Конституцією України, законодавством у сфері освіти та вищої освіти, нормативно-правовими актами Міністерства освіти і науки України, Статутом ДТЕУ.Таким чином, зазначене вище, забезпечують популяризацію академічної доброчесності в УТЕІ ДТЕУ серед здобувачів освіти та НПП. (https://surl.li/itczjd).
Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності УТЕІ ДТЕУ функціонує як цілісний механізм постійного вдосконалення освітніх програм. Вона поєднує чіткий розподіл відповідальності між кафедрами, регулярний моніторинг та опитування заінтересованих сторін, підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, дотримання принципів академічної доброчесності та забезпечення необхідних ресурсів для навчання. Завдяки цьому система гарантує відповідність освітнього процесу сучасним стандартам, потребам здобувачів освіти та вимогам ринку праці.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

В Інституті до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти передбачено широка участь усіх співробітників та стейкголдерів і спрямовуються на консолідацію їхніх зусиль згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ.(https://surl.li/sumtnp) Учасники академічної спільноти інституту беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах її реалізації на рівнях:
-організації роботи НПП: моніторинг та періодичний перегляд ОП, розроблення навчальних планів та навчально-методичного забезпечення ОК, в т. ч. у системі MOODLE, виконання науково-дослідних робіт (згідно принципів академічної доброчесності), підвищення кваліфікації;

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Формування культури якості освіти в УТЕІ ДТЕУ закріплено у внутрішніх положеннях:

• Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ(https://surl.li/rxoqnn);
• Положення про систему рейтингового оцінювання. (https://surl.li/wtjwhz);
• Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ.(https://surl.lu/askeew);
• Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю. (https://surl.li/cmilgg);
• Положення про опитування учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/tpxzoe);
• Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ.(https://surl.li/sumtnp).

Культура якості освіти реалізується через систему забезпечення якості освітньої діяльності, яка передбачає чіткий розподіл відповідальності між адміністрацією, кафедрами, навчально-методичним відділом, іншими підрозділами та здобувачами освіти. Ця система охоплює визначення принципів і процедур постійного вдосконалення освітнього процесу, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм, підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, дотримання академічної доброчесності, а також забезпечення необхідних ресурсів для організації навчання й самостійної роботи здобувачів.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки учасників освітнього процесу визначені відповідно до законодавства і нормативних актів із питань вищої освіти і зафіксовані в документах,які знаходяться в вільному доступі на сайті ЗВО у розділі «Публічна інформація» https://surl.li/cunbgb:
• Положення про Ужгородський торговельно-економічний інститут ДТЕУ. (https://surl.li/wwhrrp)
• Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/sumtnp);
• Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ.(https://surl.li/rxoqnn);
• Положення про систему рейтингового оцінювання(https://surl.li/wtjwhz);
• Положення про практичну підготовку студентів УТЕІ ДТЕУ (https://surl.li/gkgrgr);
• Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ.(https://surl.lu/askeew);
• Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю(https://surl.li/cmilgg);
• Положення про опитування учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ. (https://surl.li/tpxzoe)

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкголдерів).

Проєкт ОП випускової кафедри ТіОРГ оприлюдненний на офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ на вкладці «Кафедра технології і організації ресторанного господарства-Обговорення ОП) з метою отримання зауважень та пропозиції зацікавлених сторін.
(https://utei.uz.ua/obgovorennya-opp-kafedry-tehnologiyi-i-organizatsiyi-restorannogo-gospodarstva/) Інформація про діяльність випускової кафедри ТіОРГ доступна на офіційній сторінці (https://utei.uz.ua/category/novyny-kafedry-tehnologiyi-i-organizatsiyi-restorannogo-gospodarstva/)

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, оприлюднена у відкритому доступі на веб-сайті УТЕІ ДТЕУ:
-(https://surl.li/xsoomb).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Проведений аналіз свідчить, що освітня програма «Ресторанні технології» має низку сильних сторін, які забезпечують її конкурентоспроможність та відповідність сучасним вимогам ринку праці.
Сильні сторони ОП
• орієнтація освітньої програми на стан та потреби ринку праці Закарпатського регіону;
• наявність висококваліфікованих науково-педагогічних працівників;
• активна участь здобувачів та викладачів у міжнародних конкурсах, програмах підтримки освітньої, наукової та інноваційної діяльності, а також у стажуваннях;
• сучасна матеріально-технічна база, включно зі спеціально обладнаними та оснащеними спеціалізованими лабораторіями;
• ефективна співпраця з провідними підприємствами харчових виробництв, закладами ресторанного бізнесу та іншими установами;

• системна профорієнтаційна робота, спрямована на популяризацію інституту серед випускників шкіл і коледжів;
• включення до ОП освітніх компонентів, спрямованих на підсилення професійних компетентностей, що поєднують практичні навички виробництва ресторанної продукції, управління бізнес-процесами та управління якістю ресторанних послуг.
Слабкі сторони ОП
• складна військово-політична та політико-економічна ситуація в державі, що впливає на стабільність освітнього процесу;
• зростання конкуренції в освітньому середовищі через активність вітчизняних та експансію закордонних закладів освіти, що особливо відчутно у прикордонному західному регіоні;
• зниження попиту на державні освітні послуги та зростання інтересу до позааудиторного навчання, зокрема онлайн-освіти та медіатехнологій;
• скорочення державних видатків на освіту;
• збільшення витрат навчального закладу на забезпечення функціонування матеріально-технічної бази.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Перспективи розвитку освітньої програми «Ресторанні технології» узгоджуються зі Стратегією розвитку Закарпатської області на період до 2027 року, яка передбачає заходи щодо підвищення конкурентоспроможності продукції провідних галузей промисловості, зокрема харчової, а також розвиток туристичної інфраструктури та підвищення іміджу регіону. Особливе значення має Оперативна ціль 1.3, спрямована на формування доступного, інклюзивного та здоров'язберігаючого простору для фізичного відновлення людини.В умовах воєнного стану Закарпатська область, виконуючи функції тилового регіону, відіграє ключову роль у створенні безбар'єрного середовища для внутрішньо переміщених осіб та інших категорій населення. У цьому контексті передбачається формування мережі закладів якісної медичної реабілітації, у тому числі закладів ресторанного господарства, що підсилює потребу у висококваліфікованих фахівцях у сфері харчових та ресторанних технологій.З огляду на зазначене, робочою групою визначено такі пріоритетні напрями розвитку ОП на найближчі три роки:
1. Розширення кола підприємств-партнерів ОП шляхом активізації співпраці з професійними організаціями, зокрема Українським кулінарним союзом та ГО «Інститут Доброї Їжі», для проведення спільних науково-методичних і практичних заходів для представників ресторанного бізнесу.
2. Сприяння розширенню матеріально-технічної бази випускової кафедри, оновленню навчально-методичної літератури (підручників, навчальних посібників) для якісного забезпечення освітніх компонентів.
3. Підвищення рівня міжнародного співробітництва та академічної мобільності учасників освітнього процесу, а також розвиток іншомовної компетентності науково-педагогічних працівників.
4. Урахування тенденцій розвитку спеціальності та регіонального контексту, а також пропозицій стейкхолдерів під час удосконалення змісту ОП.
5. Підвищення публікаційної активності НПП у виданнях, що індексуються в міжнародних наукометричних базах Scopus та Web of Science.
6. Розширення переліку наукових заходів, у яких беруть участь здобувачі вищої освіти за ОП, з метою розвитку їхніх дослідницьких компетентностей.
7. Оптимізація переліку вибіркових компонентів на основі результатів опитування здобувачів та аналізу їхніх освітніх потреб.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

***

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Мазаракі Анатолій Антонович

Дата: 20.01.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	**Вид освітнього компонента**	**Силабус або інші навчально-методичні матеріали**		**Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього***
		Назва файла	**Хеш файла**	
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	*ОК 26.Кваліфікаційна робота.pdf*	MPqdim90mBCjR4v4b+5J6xHx579MnJcTKS1CoMp3LmM=	*Мультимедійне обладнання*
Практична підготовка	практика	*ОК 24. Практична підгготовка 2.pdf*	K/dA6NAMWuR3ymO/Amv3q5MW2AmTwcTPWAc6g33hHmE=	*Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства Закарпатської області .*
Бухгалтерський облік	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС для ХТ.pdf*	QFFKHPDu9dvUGADHSQ2qcMGcTPab4/jGV6Mc1lNgMqE=	*Аудиторія на 28 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint*
Start-Up-тренінг	навчальна дисципліна	*3. ok_21_силабус _ start up тренінг.pdf*	WcpMYJgY1tx6kw+jKJeq7xLL6qW1KDxQIiGN9kFU1dE=	*Аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint*
НАССР у ЗРГ	навчальна дисципліна	*ОК 19. НАССР РП.pdf*	bz9e+8135xdYNhNoJ/THHmwKLzMkavyqNRzm8CoHl6c=	*Міжкафедральний спеціалізований кабінет №306 на 30 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж).*
Проєктування з основами САПР	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС Проектування з основами САПР для Б-ХТ 21д 2024-2025 н.р..pdf*	iMyvmYwfDhuRb7tkcQYkIcHBCvg+tLKNpnrv50RnPl8=	*Аудиторія на 28 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint*
Маркетинг	навчальна дисципліна	*ОК 18. Маркетинг РП.pdf*	/ihYq6lE4uTNNq5N7BTH1uc8ghyhTZJYrJo107TS0T0=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Економіка ресторанів	навчальна дисципліна	*Силабус _ Економіка ресторанів_2025-2026.pdf*	aPcYn+vIN39F0UwKGjaqYgNkdnlbFJW4lFR8odQdbh8=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Кондитерське та пекарське мистецтво	навчальна дисципліна	*ОК 16 _Силабус_Кондитерське та пекарське мистецтво СТАДНИК.pdf*	2VEpF43PMTOa0KNDxhPWcjyWQtfVlqkdY0fqf8gOEpU=	*Спеціалізована лабораторія «Лабораторія виробництва ресторанної продукції» (№103). на 26 пос.місць.* *TV Самсунг LCD 40.* *Кавова машина Delonghi ESAM 4000- 1шт.* *Комбайн Bosh MUM 4855- 8 509 400 000, 1 шт.* *Мік.хвильова піч SAMSUNG , 1шт.*

				Міксер молочний GoodFood MF D25, 1шт. *Мийка 2-х секц. 1000*500*850 повна нерж.,* *Піч пароконвеційна « Апачі», 5 рівнів, 1шт.* *Плита електрична 4-х конфорочна без духовки ПЕ 4, 2 шт.* *Плита керам. HANSA FCCW 53004-2, 2 шт.* *Посудом.машина BOSH SMS 41 D 12 EU - 1шт.* *Стіл виробничий 1200*1000*850 СП-4 4шт.* *Фритюрниця ФР-5,1 шт.* *Холодильник BOSH KGV 33 UW.* *Водонагрівач (1 шт),* *Sous-Vide водяна піч GN 2/3-13L-230V/400W.* *Вакуумно- пакувальна машина 1 шт.* *Кутер AIRHOT VC-6 1 шт.* *М'ясорубка електрична BOSH/ Блендер,BOSH 1 шт.* *Тостер Tefal TT420D30,* *Міксер Electrolux ESM 3300, 2 шт.* *Стільці для конференції 24 шт.*
Інжиніринг будівель	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС Інжиніринг будівель для Б-ХТ 21д 2023-2024 н.р..pdf*	4YmIGK869337JSL873fiATedBQESuh8zRUNp8x2IpME=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*Федорка П.П. Робоча програма_ХТ_2025 .pdf*	BRd9nDedGhZ1ic7hDsnIAj2W6R6DklKpLQ1u8+vm1ww=	*Міжкафедральний спеціалізований кабінет інформаційних технологій персональних комп'ютерів на 28 пос.місць;* *№201 (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор);* *-Системний блок НЕО на базі процесора CeleronCore 1.6/1.8 Ghz в комплекті – 10 шт;* *-Системний блок Prologix на базі процесора Intel Core-i3-10100 в комплекті – 6 шт;* *-Монітор LG19M35A – 16 шт;* *-TV Самсунг LCD 40 – 1 шт;* *-DVD-медіапрогравач LG DVX530 – 3 шт;* *-Мультимедійне обладнання ViewSonic PJ551D/DLP Projector – 1 шт;* *-Ноутбук ASUS X541 - 1 шт.* *-Ноутбук Compaq 610 – 1 шт;* *Ноутбук ACER Aspire One 752 -2 шт;* *Ноутбук HP 15s-fq5036ua (Windows 11) – 1 шт;* *Сервер IntelCore_i5_2500/P8H67 - 1 шт;* *Маршрутизатор TP-LINK AC1200 Archer A64 – 1 шт;* *Комутатор TP-LINK TL-SF1016 – 2 шт;* *Принтер HP Color LaserJet CP1025 – 1 шт;* *Багатофункціональний пристрій KONIKA MINOLTA Bizhub 185 A3 - 1 шт.*
Менеджмент	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС МЕНЕДЖМЕНТ Б-ХТ 23д.pdf*	tARVEn842+LvWYg6sKa93R7dvnHkwWNHodqrIEXm7s4=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний*

				мультимедійний проектор).
Стандартизація, метрологія та управління якістю	навчальна дисципліна	*Силабус СМУЯ.pdf*	0R08Hthf4bk4yF5XOokj/n4WJuHZSPwvJoMCIXPIQnk=	*Міжкафедральний спеціалізований кабінет №306 на 30 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж).* *1.Пост- торговельний термінал.* *2.Ваги торговельні.*
Гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ _ Б-ХТ.pdf*	uCigawCuPDEQ/o2YOeElpH9Q707iRYUSn+B1uN2U0+E=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).* *(каб.102.106)*
Правознавство	навчальна дисципліна	*Силабус Правознавство Б-ХТ 23 д.pdf*	UtClgH2rRS3W3ILvk7bk4KMIi/HHVTZBDBku9WXouw0=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Технологія ресторанної продукції	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС _ОК 8_ Технологія ресторанної продукції.pdf*	QVbRMvzMMyo8caSGiPnISqH/Hqw9wULDxGhCAsGPNW4=	*Спеціалізована лабораторія «Лабораторія виробництва ресторанної продукції» (№103). на 26 пос.місць.* *TV Самсунг LCD 40.* *Кавова машина Delonghi ESAM 4000- 1шт.* *Комбайн Bosh MUM 4855- 8 509 400 000, 1 шт.* *Мік.хвильова піч SAMSUNG , 1шт.* *Міксер молочний GoodFood MF D25, 1шт.* *Мийка 2-х секц. 1000*500*850 повна нерж.,* *Піч пароконвеційна « Апачі», 5 рівнів, 1шт.* *Плита електрична 4-х конфорочна без духовки ПЕ 4, 2 шт.* *Плита керам. HANSA FCCW 53004-2, 2 шт.* *Посудом.машина BOSH SMS 41 D 12 EU - 1шт.* *Стіл виробничий 1200*1000*850 СП-4 4шт.* *Фритюрниця ФР-5,1 шт.* *Холодильник BOSH KGV 33 UW.* *Водонагрівач (1 шт),* *Sous-Vide водяна піч GN 2/3-13L-230V/400W.* *Вакуумно- пакувальна машина 1 шт.* *Кутер AIRHOT VC-6 1 шт.* *М'ясорубка електрична BOSH/ Блендер,BOSH 1 шт.* *Тостер Tefal TT420D30,* *Міксер Electrolux ESM 3300, 2 шт.* *Стільці для конференції 24 шт.*
Устаткування закладів ресторанного господарства	навчальна дисципліна	*3. ok_7_силабус _УЗРГ.pdf*	8njcAhLlZU+VrwjA/yQ3D8G5n8diQgJ1jWliyTEhoDU=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).* *Ноутбук Asus X515JA-Мультимедійне обладнання BQ2634.*
Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС Б-РТ 25 д.pdf*	6CdSdIzXq/9cgXLPanTaOTXr+Bg6ApKUonlQR9yoSrU=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і*

				глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	*СИЛАБУС ОК 5_ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ_2025.pdf*	KWPTtOaPtevSpdLowvHv/yMpwXFSt1pEHP2vbfMj+Ns=	*Спеціалізована лабораторія (№101) «Методи конторолю продукції ресторанного господарства» на 28 пос.місць. 1.Електрошафа сушильна лабораторна СНОЛ 20/350 2. 2. Аналізатор молока ECO. 3.Мікроскоп бінокулярний XS-3320 1 шт. 4.Мультиметр/pH-метр Adwa AD1020 1 шт. 5. Вага ТВЕ-0,5-0,01-а 1 шт. 6. Цифровий рефрактометр HI 96801,1 шт. 7. Ноутбук Asus X515JA-*
Харчова хімія	навчальна дисципліна	*ok_4_силабус харчова хімія.pdf*	l2gUNt3EAuz34OHp3WPWQvbmbeS9rl+9YNzI/8A9Qow=	*Спеціалізована лабораторія (№209)корпус- 2 на вул.Коритнянська4. «Лабораторія харчової хімії та физичних методів дослідження»» на 28 пос.місць.*
Товарознавство	навчальна дисципліна	*Силабус_Тов-во для ХТ_ 2025-2026.pdf*	kSh3p2YIJmjwAikTATJ5DbF9yvdoMnOhTxS1QnwBrV4=	*Спеціалізована лабораторія «Товарознавство продовольчіх товарів» (№204,№203). на 26 пос.місць.*
Філософія	навчальна дисципліна	*Філософія Силабус Ханас УТЕІ.pdf*	hUiuAo2UaomlfuoJLDdy/sh5+eiQL1VMop0qmRbpQ1M=	*Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).*
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	*ОК 1_ Іноземна мова _ДОБРОВОЛЬСКА_ Силабус РТ (англ.) 25 (1).pdf*	fwlJBPa1/gW+WLHNv0DK+KEeB2bW/DNVVw0GBB1TcIw=	*Спеціалізований кабінет (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) Ноутбук Asus X515JA-BQ2634*
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	*ОРГ_Силабус.pdf*	zdf+juD2NHlmPINJfcsj2oXjW4phwONgdDJYNp3FlGo=	*Спеціалізованна обладнанна лабораторія (№102) «Організація ресторанного господарства» на 30 пос.місць,з робочім місцем бармена з барною стійкою. 1.Кавова машина Delonghi ESAM 4000- 2шт. 2.TV Самсунг LCD 40, 3.Столовий посуд посуд та скло для сервування. 4. ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, (стаціонарний мультимедійний проектор);*

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)

526678	Ханас Уляна Ярославівна	Доцент, Сумісництво	Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі	Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 1990, спеціальність: біологі, Диплом спеціаліста, Закарпатський державний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 002609, виданий 22.12.2011, Атестат доцента 12ДЦ 042779, виданий 30.06.2015	21	Філософія	Виконання підпунктів 1,3,4,12,14,19 п. 38 Ліцензійних умов П.1. ліцензійних умов 1 Ulyana Khanas, Krylova Svitlana, Lesia Levchenko, Sulieimanova Liia y Larysa Kharchenko Apuntes para la crítica del discurso progresista históricamente existente. CUESTIONES POLÍTICAS. 2021. Vol. 39 Nº 71 P. 517-530. https://doi.org/10.46398/cuestpol.3971.29 (Web of Science) 2. Ulyana Khanas, Svitlana Krylova, Lesia Levchenko, Nataliya Manoylo, Larysa Kharchenko Representaciones de la prensa escrita latinoamericana sobre la invasion rusa a Ucrania en 2022. CUESTIONES POLÍTICAS. 2022. Vol. 40 Nº 74 P. 989-1004. DOI: https://doi.org/10.46398/cuestpol.4074.55 (Web of Science). 3. Ulyana Khanas, Volodymyr Vorovka, Oksana Marchenko, Anatolii Postol, Maryna Salnikova Lineamientos teóricos para el desarrollo de una política de promoción del ecoturismo. CUESTIONES POLÍTICAS. 2023. Vol. 41 Nº 78 P. 232-245. DOI: https://doi.org/10.46398/cuestpol.4178.16 (Web of Science). 4. Ulyana Khanas, Oleksandr Balanutsa, Tetiana Bohdanova, Olena Kravchenko, Roman Oleksenko, Marysya Tomashevska, Oleh Arbaiter, Larysa Filoretova, Julia Kharchenko Philosophical Models for Understanding International Relations in Today`s Chaotic World. Pakistan Journal of Life and Social Sciences. Vol. 22, Issue 2 (2024). P. 75-84. DOI: https://doi.org/10.57239/PJLSS-2024-22.1.0026264 (Scopus). 5. Ulyana Khanas, Natalia Habchak, Olga Pyurko, Liudmyla Arabadzhy-Tipenko, Vladyslav Pyurko Ecología de saberes:

							diálogos interculturales y discursos decoloniales para un desarrollo sostenible. Interacción y Perspectiva. Vol 16, №1 (Web of Science). 6. Омельченко Г. Ю., Ханас У. Я. Інсентив-туризм як стратегічний інструмент мотивації персоналу в умовах глобальних трансформацій. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, №2 (16), 157-162. https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.25. (фахове видання) 7. Яворська, В. В., Мельник, Н. В., Мельник, А. В., Ханас, У. Я. & Єрко, І. В. (2025). Міжнародні стандарти сталого розвитку як основна парадигма сучасного круїзного туризму. Вісник Одеського національного університету. Географічні та геологічні науки, 30(1(46), С. 234–247. https://doi.org/10.18524/2303-9914.2025.1(46).332407 (фахове видання) П.3. ліцензійних умов 1. Ханас Уляна Соціокультурний простір і культурний туризм у Закарпатті: трансформації та перспективи. Трансформація туристично-рекреаційної сфери в Україні: виклики війни, глобальні зміни та інноваційні рішення: колективна монографія / за заг. ред. проф. Г. В. Машіки, Н. Ф. Габчак. Ужгород : Видавництво УжНУ «Говерла», 2025. С. 242-278. ISBN 978-617-8321-46-8. (розділ монографії) П.4. ліцензійних умов 1. Філософія: методичні рекомендації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Упорядник: Уляна ХАНАС. Ужгород: Редакційно-видавничий відділ ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2025. 58 с. 2. Культура та релігія

							туристичних регіонів: методичні рекомендації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм та рекреація» / Упорядник: Уляна ХАНАС. Ужгород: Редакційно-видавничий відділ ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2024. 51 с. 3. Актуальні філософські проблеми в сфері гостинності: методичні рекомендації для здобувачів (другого магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» / Упорядник: Уляна ХАНАС. Ужгород: Редакційно-видавничий відділ ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2022. 44 с. 4. Корпоративна культура: методичні рекомендації для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійними програмами «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм». / Упорядник: Уляна ХАНАС. Ужгород: Редакційно-видавничий відділ ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2022. 55 с. 5. Логіка: методичні рекомендації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» та ОПП «Туризм» / Упорядник: Уляна ХАНАС. Ужгород: Редакційно-видавничий відділ ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2022. 43 с. П.12 ліцензійних умов 1. Ханас Уляна, Якима Мирослава Презентація історико-культурних об'єктів Закарпаття в соціальних мережах. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та

							виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 156 - 161. 2. Ханас Уляна, Ткачук Тетяна Естетика ландшафту території як важливий чинник успіху рекреаційного підприємства. Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі: тези доповідей III Міжнародної наукової-практичної конференції, 5 листопада 2024 р. Державний біотехнологічний університет. Харків, 2024. С. 386-390. 3. Ulyana Khanas, Mariana Popyk Development of inclusive tourism: conceptual and theoretical aspects. International Scientific Conference Economic Transformation in the Context of Global Challenges: Current Issues : Conference Proceedings (February 7-8, 2025. Klaipeda, Lithuania). Riga, Latvia : Baltija Publishing. 2025. P. 85-89. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-529-7-25 4. Ulyana Khanas, Mariana Popyk Commodification of ethnic culture in the context of the tourism industry. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали III Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. С. 57-61. 5.Анастасія Мельник, Уляна Ханас Аналіз доступності туристичних об'єктів Закарпаття для людей з інвалідністю. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали III Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). Ужгород: Вид-во

							УжНУ «Говерла», 2025. С. 89-93. 6. Якима М., Ілюшонок І., Ханас У. Інтеграція успішних кейсів в освітній процес: ключ до розвитку компетентностей студентів спеціальності «Туризм та рекреація». Сучасні тренди в науці: міждисциплінарний підхід: збірник матеріалів II Міжнародної студентсько-аспірантської конференції (м. Львів, 2 травня 2025 р.)/ редкол.: А. Салюк, Ю. Денис, О. Янюк, М. Дика, В. Гавришко та ін. Львів, 2025. С. 71-76. 7. Ханас Уляна, Геча Орест, Герменевтика як засіб соціальної комунікації в туризмі та один з способів осмислення соціально-культурного середовища. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку»: Зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький, 2022. Вип. 50. – С.22-27. П. 14 ліцензійних умов Керівництво конкурсною студентською науковою роботою Анастасії Мельник та Мирослави Якими на тему «Інклюзивний туризм як засіб соціальної інтеграції та доступності: інноваційні підходи та перспективи розвитку в Закарпатті». На Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» посіли 2 місце. П. 19 ліцензійних умов Дійсний член та експерт ГО "Асоціація Фахівців Туристичного Супроводу Закарпаття". Посвідчення № 2021-63 Підвищення кваліфікації 1. Міжнародне

							стажування: Muzeul Judetean Satu Mare, сертифікат №2076 від 13.09.2021, наукове стажування, термін стажування з 30.08.2021 по 13.09.2021, 6 кредитів/ 180 академічних годин 2. Навчально-науковий центр компанії "Наукові публікації - Publ.Science" сертифікат № АА 1720. Тема "Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science", видано 02.04.2021. 10 3. Всеукраїнське науково-педагогічне стажування на базі кафедри музейно-туристичної діяльності Харківської державної академії культури. Тема стажування «Засвоєння інноваційних технологій, форм та методів навчання в умовах воєнного стану». Посвідчення №135 від 11.04.2024 р., видане Харківською державною академією культури. Термін стажування: 01.03.24-11.04.24. 6 кредитів/180 академічних годин
526683	Добровольська Оксана Ярославівна	Професор, Сумісництво	Кафедра фінансів, обліку та оподаткування	Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 1991, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 007868, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук КН 008905, виданий 27.06.1995, Атестат доцента 02ДЦ 013003, виданий 15.06.2006, Атестат професора АП 004526, виданий 23.12.2022	24	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Виконання підпунктів п. 38 Ліцензійних умов П. 1,8,12,14,19 Пункт 1: 1.Добровольська, О. Я., Кліса, К. І., & Волощук, А. В. (2025). Інтерактивні методи викладання української мови за професійним спрямуванням як чинники формування професійної компетентності студентів мистецьких спеціальностей. Академічні візії, (49). вилучено із https://www.academy-vision.org/index.php/av/article/view/2385 (фахове видання 2.Добровольська, О. Я., Опачко, М. В., & Гуштан, Т. В. (2025). Навчання перекладу лексики з національно-культурним забарвленням майбутніх менеджерів в індустрії гостинності.

							Педагогічна Академія: наукові записки, (16). https://doi.org/10.5281/zenodo.15381102 3.Добровольська, О. Я., Опачко, М. В., & Гуштан, Т. В. (2025). Інноваційні технології навчання активної професійної лексики англійської мови майбутніх менеджерів готельно-ресторанного бізнесу. Педагогічна Академія: наукові записки, (17). https://doi.org/10.5281/zenodo.15301722 4.Добровольська, О. Я., Опачко, М. В., & Гуштан, Т. В. (2025). Адаптація довідкової літератури для навчання читання англійською мовою студентів нелінгвістичних спеціальностей на просунутому етапі. Педагогічна Академія: наукові записки, (19). https://doi.org/10.5281/zenodo.15726502 5.Добровольська О.Я. Реконструктивний потенціал середньоанглійської антропонімії у вивченні асиміляції запозичень. Науковий вісник ДДПУ імені І. Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство). № 17, 2022. С. 28–34 DOI https://doi.org/10.24919/2663-6042.17.2022.5 (фахове видання) 6.Добровольська О.Я. Функційна асиміляція нормандських запозичень в середньоанглійській мові: хронологічний аспект. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 51. С. 283–290 DOI https://doi.org/10.24919/2308-4863/51-44 6.Dobrovolska O. Middle English names of workers in metal: Etymology and functioning as common nouns and proper names. ONOMA. Journal of the International Council of Onomastic Sciences.

							Vol. 56. 2021. P. 123–148. DOI: 10.34158/ONOMA.56/2021/7 (SCOPUS) https://onomajournal.org/vol-56-2021/ https://poj.peeters-leuven.be/content.php?url=journal&journal_code=ONO Пункт 8: Член редакційних колегій фахових наукових видань категорії Б України: 1. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія “Філологія” ISSN 2227-1864 (Print) (інформація на сайті https://periodicals.karazin.ua/philology/about/editorialTeam) 2. Закарпатські філологічні студії (видання УжНУ) ISSN 2663-4880 (print), 2663-4899 (online) (інформація на сайті http://www.zfs-journal.uzhnu.uz.ua/index.php/redkolegiya) Пункт 12: 1. Добровольська О.Я., Куклишин М. Педагогічна майстерність у мистецькій освіті: підготовка вчителя образотворчого мистецтва. Педагогічні інновації у фаховій освіті: збірник наукових праць. Випуск. 15. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2025. 128 с. ISSN 2307-3594. С. 90–95. https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/91800 2. Добровольська О.Я. Розвиток навичок англомовного академічного письма у структурі іншомовної комунікативної компетентності. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Освіта та наука крізь виклики сьогодення». Електронний збірник наукових праць ЗОІППО. Випуск №2(60). 2025. https://zoippo.zp.ua/pages/publications/el_gurnal/pages/vip60.html 3. Dobrovolska O. Grammatical, sociolinguistic and operational competence

							as the goal of foreign language teaching in the context of the modern communicative approach. Чорноморські наукові студії: XI Всеукраїнська мультидисциплінарна конференція з міжнародною участю, 23 травня 2025 року, м. Одеса. Львів – Торунь: Liha-Pres, 2025. С. 314-316. («Liha-Pres» входить до рейтингу книговидавців SENSE). http://catalog.liha-pres.eu/index.php/liha-pres/catalog/view/406/13228/29842-1 4. Добровольська О.Я. Комплексний аналіз синонімічного ряду назв митців у середньоанглійській мові в аспекті іншомовної компоненти мистецької освіти. Ерделівські читання: зб. матеріалів Тридцятої міжнар. наук-практ. конф., м. Ужгород, 27–29 трав. 2025 р. Ужгород: Закарпатська академія мистецтв, 2025. С. 46–48. 5. Добровольська О., Майдич О. Мистецтво плакату в геополітичному ракурсі Дизайн і мистецтво України у часи національного спротиву: зб. тез доповідей II Всеукраїнської наук. конф., Київ, 04 квітня 2024 р. К., 2024. С. 11 □13. 6. Добровольська О., Майдич О. Плакат як геополітичний інструмент. Актуальні проблеми сучасного дизайну. Зб. тез. VI Міжнародної науково-практичної конференції., Київ, 25 квітня 2024 року. К., 2024. С. 97□99. 7. Dobrovolska O. Middle English names of sewers and tailors: functional and etymological aspects. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів / [Ред.: Я. Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон:

							Посвіт, 2023. С. 150□ 151. 8. Добровольська О.Я. Художній текст трагедії В. Шекспіра «Юлій Цезар» в оригіналі та в перекладі В. Мисика: порівняльно-стилістичний аналіз. Rozwój nowoczesnej edukacji i nauki – stan, poblemy, perspektywy. Tom XI: Geneza i wartości badań w obszarze nauk społecznych / [Red.: J. Grzesiak, I. Zymomrya, W. Ilnytskyj]. Konin – Użhorod – Chersoń: Poswit, 2021. С. 120–122. ISBN 978-617-8003-18-0 9. Добровольська О.Я. Мовно-стильові засоби індивідуалізації персонажів трагедії В. Шекспіра «Юлій Цезар» в оригіналі та перекладі В. Мисика. Rozwój nowoczesnej edukacji i nauki – stan, poblemy, perspektywy. Tom V: Dynamika badań naukowych i edukacyjnych w warunkach pandemii [monografia zbiorowa] [кол. монографія] / [Redakcja naukowa: J. Grzesiak, I. Zymomrya, W. Ilnytskyj]. Konin – Użhorod – Chersoń: Poswit, 2021. С. 67–79 ISBN 978-617-8003-19-7 10. Dobrovolska O. «Julius Caesar» by William Shakespeare: compositional syntactic structure of the tragedy in comparison with its translation by V.Mysyk. Rozwój nowoczesnej edukacji i nauki – stan, poblemy, perspektywy. Tom X: Efekty uczestnictwa w rozwoju nauk i edukacji na odległość / [Red.: J.Grzesiak, I.Zymomrya, W.Ilnytskyj]. Konin – Użhorod – Chersoń: Poswit, 2021. P. 206–207. ISBN 978-617-8003-18-0 Пункт 14: 1.Член галузевої конкурсної комісії Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 035.04 «Германські мови (англійська, німецька)» у 2020 / 2021 навчальному році (м. Вінниця, 2021 р.) (Наказ 28/05 від

							27.01.2021 ДонНУ імені Василя Стуса). 2.Член оргкомітету міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи» = Rozwój nowoczesnej edukacji i nauki – stan, poblemy, perspektywy. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон (на регулярній основі двічі на рік, починаючи з 2019 р. по сьогодні, 2025 р.) Пункт 19: Член фахових професійних організаціях 1) Всеукраїнська спілка викладачів перекладу (ВСВП https://www.uttu.info) (Посвідчення №080-2025 від 14.05.2025). 2) Професійна асоціація викладачів англійської мови (PAELT-Ukraine, номер членської картки 0805251). 3) Словацька асоціація викладачів англійської мови (SKASE - The Slovak Association for the Study of English) (інформація на сайті спілки http://www.skase.sk/SKASE.html) 4) International Council of Onomastic Sciences (ICOS) (інформація на сайті спілки http://www.icosweb.net/).
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020	14	НАССР у ЗРГ	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20. П 1. ліцензійних умов 1..Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A. (2024).Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. https://doi.org/10.5219/1951 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1951 2.Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Beyko, L.

							., Dobrotvor, I., Sabadosh, G., & Hushtan, T. (2021).Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slova Journalof Food Sciences, 15, 810–823. https://doi.org/10.5219/1645 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1645 3.Stadnyk I, Kravchenyuk H, Sabadosh G. Вплив валкового подрібнення рослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05 4.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. https://www.researchgate.net/publication/3818 5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567- ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title: MEIT 6.Сабадош Г.О. ,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» Випуск №40 (Німеччина) 2025. С.176. DOI: 10.30890/2567-5273 7.Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А.

							Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. №2(285). 2025. С.52-56. https://doi.org/10.5281/zenodo.15315790 8. Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./Materials for health purposes"XLVIIII nternational Scientific and Practical Conference Recent trend in science and technology: global challenges 20 - 21 March 2023, Poland, Lublin 136c.C 67-71. 9.Стадник І., Зварич Н., Чагайда А., Сабадош Г.Вплив агресивних середовищ на механічні властивості та довговічністьсталевих виробів харчового обладнання.VIII Міжнародна конференція «Експлуатаційні пошкодження матеріалів: діагностика та прогнозування» жовтень 15-17. 2025,Тернопіль, Україна. П 2. ліцензійних умов 1. Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р. 2.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід № 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 3.Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р

							4. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК A23 L 1/315 МПК A23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» / № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р. 5.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський». П 3 ліцензійних умов Монографія Морохович В.С., Сабадош Г.О.Підлипний Ю.В.:Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності.(Розділ3. Особливості підвищення конкурен. підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторан. бізнесу) ХДУХТТ Харківський держ. Ун-т харч. Та торг. – Х. : С., 2020. – 390 с URL:https://repo.btu.kharkov.ua/ П 4. ліцензійних умов Електронні курси на освітньої платформі МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ» 1.Технологія харчових виробництв; 2.Технологія продукції ресторанного господарства.; 3.Кондитерське та пекарське мистецтво; 4.Гігієна та санітарія. 5.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с. 6.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с. 7.Практикум лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології»

							ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с. 8.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства»ОСБ– УТЕІ ДТЕУ. – 2025 р. – 65 с. П 10 ліцензійних умов 1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р. 2.Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка.Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р. 3.Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольский воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055Назва проекта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. П 11 ліцензійних умов 1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В 2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. (за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К 3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор

							одський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.(за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов 1. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 12.11.2025 р., м. Київ, НУХТ. 2.Сабадош Г., Головко О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 64. 3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 66. 4.СабадошГ., Нетребський О., Головко О. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 84–88. 5. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної

							сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 80–84. 6.Сабадош Г., Талапа С., Немеш І. Удосконалення технології страв вегетаріанського призначення.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 76–80. 7.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин у технології харчових продуктів функціонального призначення. X Міжнародна науково-практична конференція «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини». Прага, 2023. – С. 169–172. 8.Сабадош Г. О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин у технології страв оздоровчого призначення. Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., м. Харків. – С. 166. 9.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття.IV Міжнародна науково-практична конференція«Здорове харчування від дитинства до довголіття», 24.10.2024 р., м. Київ, НУХТ. – С. 87–90. 10.СабадошГ., Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення.XI Міжнародна науково-

							практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 07.11.2024 р., м. Київ, НУХТ. 11.Сабадош Г. О. Дикорослі плоди для безалкогольних напоїв. Міжнародна науково-практична конференція «Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи», 10.12.2024 р., м. Київ. – С. 107. П.14 ліцензійних умов 1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України. 2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest» 2023;2025р.р. 3.Керівництво та підготовка студента, призеру Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль). 4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс» 5.Керівництво командою студентів (3 чол.), Міжнарод.конкурс ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-2025» 28.02-2.03.2025 р.м.Київ Призери: •Субота Андрій (студент 2-го курсу);бронзова медаль+срібна медаль. •Кабаштура Кирил (студент 1-го курсу);золота медаль,срібна медаль •Мешко Андріана (студентка 2-го курсу); золота медаль,срібна медаль •Командна участь а срібна медаль. Результи змагань 7 медалей : 2 золоті, 4 срібні та 1 бронзова медалей. 6.Гарант освітньої

							програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності G13 Харчові технології. П.19 ліцензійних умов 1.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ 2. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA) П.20 ліцензійних умов 1.Інженер-технолог Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород.10 р. 2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років. Стажування та підвищення кваліфікації 1.Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05359 2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма «Інноваційні технології харчової промисловості" “NoveFood-2024» 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС) 3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС). 4.Merkur academy of

							professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; “Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP”, 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits. 5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; “Безпека харчових продуктів,HACCP”, 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits. 6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; “Міжнародне стратегічне партнерство восвіті.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС”, 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits. 7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entreprenearship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;Europeean Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)
526673	Дзюба Надія Анатоліївна	Доцент, Сумісництво	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології харчування, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Одеський національний технологічний університет, рік закінчення:	15	Товарознавство	Виконання підпунктів п. 38 Ліцензійних умов П1: 1. Dzyuba, N., Oliinyk, M., Kalugina, I., Poplavska, S., Bortnykov, Y., & Zakharova, S. (2023). Improving the technology of aeration of the food system of mousse at horeca enterprises, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122), 74–82. (Scopus). 2. Дзюба Н.А. Визначення фармакологічних властивостей гідролізату колагена. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1)(2022), с. 86-95. 3. Дзюба, Н. А., Буняк, О. В. (2023). Дослідження безпечності екструдатів на основі круп’яної сировини. Таврійський науковий

				2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, рік закінчення: 2022, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 056602, виданий 16.12.2009, Атестат доцента АД 000274, виданий 11.10.2017			вісник. Серія: Технічні науки, (6), 59-67. 4. Дзюба Н.А. Визначення нутрієнтних, мікробіологічних та сенсорних показників якості білково-вуглеводних батончиків для військових / Н.А. Дзюба, А.А. Дубина, Є.В. Нотевський, Ю.О. Дзюба // Таврійський науковий вісник. 2023 - №2. – с. 181-196. 5. Тележенко Л.М. Research of factors influenced on foam formation of protein hydrocolloids / Ljubov M Telezhenko, Nadiia A Dzyuba, Mariia I Oliinyk, Viktoriia M Sheludko// Journal of Chemistry and Technologies. 2024. – Vol. 32 No. 1. – P. 223-232. (Scopus, Web of Science). 6. Dzyuba, N., Oliinyk, M., Chernenko S. (2025). Identifying the influence of aeration on the commercial and sensory characteristics of mousses during production at horeca, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2/11 (134). – p. 67–76 (Scopus) https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325105. 7. Дзюба Н.А. Дослідження кінетичних параметрів гідролізу біокомплексом інгібітор амілази – гідролізат колагену // Продовольчі ресурси. 2025. – № 25 п 2: Патент України на корисну модель 150617. A23L 21/00 Спосіб для виробництва мусу протекторної дії / Н.А. Дзюба, Олейнік М.І., Тележенко Л.М. - № u202104614; заявл. 10.08.2021; опубл. 09.03.2022. – Бюл. № 10. 1. Патент України на корисну модель 150616. A23L 33/18 (2016.01) A23L 33/28 (2016.01) Спосіб виробництва полуничного мусу протекторної дії/ Н.А. Дзюба, Олейнік М.І., Тележенко Л.М. - №

							u202104614; заявл. 10.08.2021; опубл. 09.03.2022. – Бюл. № 10/2022. 2. Патент України на корисну модель 158027, A23J 1/00, A23J 1/12 (2016.01) Спосіб виробництва мусу / Н.А. Дзюба, О.В.Буняк, І.М.Калугіна. - № u2023 05150; заявл. 01.11.2023; опубл. 25.12.2024. – Бюл. № 52. 3. Патент України на корисну модель 158028, A23G 3/36 (2006.01), A23G 3/48 (2006.01) Спосіб виробництва білково-вуглеводних батончиків / Н.А. Дзюба, О.В.Буняк, А.А. Дубина, Ю.О. Дзюба - № u2023 05553; заявл. 20.11.2023; опубл. 25.12.2024. – Бюл. № 52. 4. Патент України на корисну модель 158167, A23G 3/00 (2006.01), A23G 3/48 (2006.01) Спосіб виробництва білоквмісних батончиків/ Н.А. Дзюба, О.В. Буняк, А.А. Дубина - № u2023 06302; заявл. 25.12.2023; опубл. 08.01.2025. – Бюл. № 2. п 4: 1. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" спеціалізації "Технології харчування" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба, О.В. Буняк, А.А. Дубина; за ред. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного та оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2024. — Електрон. текст. дані: 47 с. 2. Конспект лекцій з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого

							харчування. — Одеса : ОНТУ, 2025. 3. Конспект лекцій з курсу "Харчова хімія": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ;кафедра ТіОРГ — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 80. 4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Харчова хімія": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ;кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 32. 5. Методичні вказівки до виконання тестових робіт з курсу "Харчова хімія": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 30. 6. Конспект лекцій з курсу "Товарознавство": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ;кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 90. 7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Товарознавство": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; кафедра ТіОРГ — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 30. 8. Методичні вказівки до виконання тестових робіт з курсу "Товарознавство": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 30. 9. Конспект лекцій з курсу "Стандартизація, метрологія та управління якістю": для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; Каф.

							технології і організації ресторанного господарства. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 90. п 8: Відповідальний виконавець наукової теми № 0119 U 003547 «Теоретичні основи впровадження композицій біологічно активних речовин в технології страв та кулінарних виробів» п. 9: 1. Експерт НАЗЯВО (керівник експертної групи) з 2023 по сьогоднішній час. п 12: 1. Олейнік М.І. Способи виділення колагену з вторинної рибної сировини // Олейнік М.І., Дзюба Н.А., Прохорова К.Р. // The 11th International scientific and practical conference “Science and education: problems, prospects and innovations”(July 21-23, 2021) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2021, P. 292-296. 2. Дзюба Н, Дубина А, Дубина А. Розробка технології структурованих десертів з детокс властивостями. Scientific foundations of solving engineering tasks and problems [Internet]. International Science Group; 2021 Jun 22;468–83. 3. Дубина А.А. Білково-вуглеводний гель як основа для sport-foods / The 10th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (June 25-27, 2022) / А.А. Дубина, Н.А. Дзюба.- SSPG Publish, Stockholm, Sweden. - 2022. - 499 p. – p. 134-136. 4.Вторинна рибна сировини як джерело отримання протеїнів / Олійник М.І., Дзюба Н.А. //VIII Международная научно-практическая конференция «Priority directions of

							science and technology development» 18-20 апреля 2021 года, Киев, Украина https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/04/Priority-directions-of-science-and-technology-developmenT-18-20.04.21.pdf 4. Дзюба Н.А Забезпечення харчування військовослужбовців в умовах війни: науковій підхід/НА Дзюба, АА Дубина//Збірник тез доповідей 83-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 25–28 квіт. 2023 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2023.–С. 97–98. 5. Дзюба НА Дослідження фармакологічної безпечності білковмісних екструдатів/НА Дзюба, ОВ Буняк//Збірник тез доповідей 83-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 25–28 квіт. 2023 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2023.–С. 96–97. 6. Дзюба Н.А. Гідролізат колагену як складова формування харчової продукції вііськовослужбовців / Н.А. Дзюба, С.Пинтя, А.В. Борозенко, Ю. Калюжна // Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції / Східноєвропейський центр наукових досліджень (м. Одеса, 30 вересня 2025 р). Research Europe, 2025. С. 130-132. п 14: 1. Керівництво студентом, якій зайняв призове місце у І турі Всеукраїнського конкурсу на кращу студентську наукову роботу за темою «Розробка технології виробництва

							білково-вуглеводних батончиків для військовослужбовців» за 2023р. (наказ №384-01 від 24.10.2023р). 2. Керівництво студентом, якій зайняв призове місце у ІІ турі V Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторанні технології» в ДТЕУ за 2025р. на тему «Удосконалення технології виробництва аерованих десертів». 3. Керівництво здобувачем вищої освіти, який зайняв призове місце в І етапі Всеукраїнської студентської олімпіади 2024-2025 н.р. за дисципліною «Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії» (наказ №9-01 від 14.01.2025р.) п 19: 1. Член наукового центру україно-європейського співробітництва (посвідчення № 38017106) 2. Член Асоціації шеф-кухарів півдня України (посвідчення №40594476). 3. Учасник Громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України» (від 20.12.2020). 4. Член Асоціації з інтеграції НАССР (посвідчення №116 від 02.2021). 5. Член ГО «Академія харчування пацієнтів» (від 21.03.2025). 6. Член ГО «Спілка науковців України» (посвідчення № СН 000231).
415927	Югас Еріка Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра фінансів, обліку та оподаткування	Диплом бакалавра, Львівський банківський інститут Національного банку України, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом	16	Бухгалтерський облік	Виконання пунктів 1,3,11,12,19 п. 38 Ліцензійних умов П.1. ліцензійних умов 1.Югас Е.Ф., Макарович В.К., Григоревська О.О. Вдосконалення методики бухгалтерського обліку кредитних операцій банку в

				спеціаліста, Ужгородський національний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 049350, виданий 12.11.2008, Атестат доцента 12ДЦ 034267, виданий 01.03.2013			умовах цифрової трансформації «Acta Academiae Beregsasiensis. Economics» науковий журнал. Випуск 11(2025). Берегове:ЗУІ, 2025. С.337-352 DOI: https://doi.org/10.58423/2786-6742/2025-11-337-352 2.Югас Е.Ф., Підлипна Р.П., Симочко В.Ю. Діджиталіація як стратегія ефективності обліково-аналітичного забезпечення діяльності підприємства Scientific journal“modeling the development of the economic system № 3 (2025): modeling the development of the economic systems С.316-322 SSN2786-5355 https://doi.org/10.31891/ mdes /2025-17-42 3.Югас Е.Ф., Гаврилко П.П., Лалакулич М.Ю. Інвентаризація як елемент методу обліку та контролю в умовах війни //Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. Випуск 43/2024 Вип. 43/2024 – С.32-38 https://doi.org/10.5281/ zenodo.14178759 4.ЮгасЕ.Ф., Лалакулич М.Ю., Симочко М.І. Вплив управлінських технологій на формування системи бухгалтерського обліку в контексті стратегічного підприємства Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково-дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки. – Вип. 2 (273) 2024. – С. 65-69 ISSN 2522–1620 https://doi.org/10.5281/ zenodo.11043705

							5.Югас Е.Ф., Лалакулич М.Ю., Рибакова Л.П. Організація бухгалтерського обліку в банках/ Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково-дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки. – Вип. 3 (274) 2024. – С. 11-16 ISSN 2522–1620 https://doi.org/10.5281/zenodo.11506212 6.Югас Е.Ф., Підлипна Р.П., Рибакова Л.П. Особливості оподаткування комерційних банків в Україні /Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково-дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки. – Вип. 4 (275) 2024. – С. 5-10 ISSN 2522–1620 https://doi.org/10.5281/zenodo.12207871 7.Югас Е.Ф., Лалакулич М.Ю., Рибакова Л.П. Облікова політика підприємства в умовах війни / Журнал Бізнес Інформ «Харківський національний економічний університет ім.С. Кузнеця» Вип.5.,2023., – С. 147-152 https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-5-147-152 8.Югас Е.Ф., Лалакулич М.Ю., Симочко М.І. Визначення завдань бухгалтерського обліку відповідно до стратегічної мети діяльності підприємства /Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково-дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки. – Вип. 9 (268) 2023. – С. 91-95

							ISSN 2522–1620 https://doi.org/10.5281/ zenodo.10157739 9.Югас Е.Ф., Рибакова Л.П., Симочко М.І. Формування вимог до змісту та структури обліково-управлінської звітності для потреб стратегічного управління /Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. Вип. 4 (251). – К., 2022. – С. 23-27 ISSN 2522–1620 https://doi.org/10.5281/ zenodo.6957013 10.Югас Е.Ф., Рибакова Л.П., Симочко М.І. Створення архітектури бази даних бухгалтерського обліку з метою прийняття стратегічних управлінських рішень /Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. Вип. 10 (257). – К., 2022. – С. 39-44 ISSN 2522–1620 https://doi.org/10.5281/ zenodo.7502450 П.3. ліцензійних умов 1.Югас Е.Ф., Підлипна Р.П., Лалакулич М.Ю., Рибакова Л.П., Симочко М.І. Бухгалтерський облік : навчальний посібник / - Ужгород: УТЕІ ДТЕУ, 2025. – 292 с. ФОП Роман О.І. 2.Югас Е.Ф., Гаврилко П.П., Пітюлич М.М., Колодійчук А.В., Підлипна Р.П., Огородник В.О., Індус К. П. Фінанси: підручник. Львів, 2025.192с. ISBN 978-617-8683-04-7 П.11 ліцензійних умов Наукове консультування ТОВ «ТЕК Західтранссервіс» Закарпатська область Ужгородський район с. Минай вул. Свободи буд.4 згідно договору від

							05.03.2024 р. №2 П.12 ліцензійних умов 1.Югас Е.Ф., Рибакова Л.П. Мазуркевич В.А., Теоретичні аспекти обліку основних засобів Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання економіки, фінансів, обліку, менеджменту і права: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції» (Ізмаїл, 18 січня 2025 р.). Ізмаїл: ЦФЕНД, 2025. 84 с. С37-40 2.Югас Е.Ф., Масяк Р.М. Сутність та класифікація витрат підприємств торгівлі //Економіка та інновації: взаємодія, виклики, перспективи: матеріали науково-практичної конференції (Ужгород, 20 березня 2025р.) Ужгород, 2025. 235с. С. 28-34 3.ЮГАС Е.Ф., Середяк Ю. Особливості обліку послуг у готельному господарстві //Економіка та інновації: взаємодія, виклики, перспективи: матеріали науково-практичної конференції (Ужгород, 20 березня 2025р.) Ужгород, 2025. 235с. С. 46-50 4.Югас Е.Ф., Рибакова Л.П. Податкова політика в умовах воєнного стану: виклики та адаптація бізнесу //Модернізація управління соціально-економічним розвитком регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 15-16 травня 2025 р. – Чернівці : Технодрук, 2024. – 340 с. С.- 132-136 5.Югас Е.Ф., Симочко М.І., Облікова інформація як інструмент зміцнення фінансово-економічної безпеки

							підприємства // Економіка та безпека бізнесу в XXI столітті [Електронний ресурс] : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 22 трав. 2025 р.) / відп. ред. О. О. Коренюк. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2025. – 172 с. – С.163-164 6.Югас Е.Ф., Рибакова Л.П. Удосконалення обліку розрахунків з постачальниками та підрядниками: збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Берегове, 26-27 березня 2024 р.). Берегове: ЗУІ ім. Ф. Ракоці II, 2024. 464 с. С.265-267 ISBN 978-617-8276-91-1 7.Югас Е.Ф., Лалакулич М.Ю. Облікове забезпечення управління товарними запасами на підприємствах торгівлі: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація обліку та звітності в умовах соціально-економічних викликів» (Київ, 27 березня. 2024 р.). [Електронний ресурс]Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 452 с. С.391-393 ISBN 978-966-918-123-7 8.Югас Е.Ф., Демчак Н.С. Вплив іноземного капіталу на функціонування банківської системи в україні. Діджиталізація науки як виклик сьогодення: матеріали VI міжнародної студентської наукової конференції, м. Суми, 3 травня, 2024 р. / ГО «Молодіжна наукова ліга». — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. - 196 с. С. 22-24 ISBN 978-617-8312-50-3) 9.Югас Е.Ф., Симочко М.І. Витрати виробництва як об’єкт

							бухгалтерського обліку /Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 24 травня 2024 р. Чернівці : Технодрук, 2024. 432 с. С.212-216 ISBN 978-617-8034-47-4 10.Югас Е.Ф., Рибакова Л.П. Удосконалення обліку грошових коштів в умовах євроінтеграції: Трансформація фіскальної політики в умовах євроінтеграції [Електронне видання] : збірник матеріалів XV Міжнародної науково-практичної конференції, Ірпінь, 22 листопада 2024 року. Частина 2. – Ірпінь : Державний податковий університет, 2024. – 164 с. С. 29-32 П. 19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Професійна організація аудиторів, бухгалтерів та викладачів ОКД» Членський квиток № 0628 від 28.06.2024р. Підвищення кваліфікації 1.Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05368 2.«Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій

							освіті:європейський досвід та світові тенденції» Університет менеджменту безпеки у Кошицях 2022. Сертифікат №SK/USM/075-2022 3.Університет фінансів, бізнесу та підприємництва Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції» Болгарія, м.Софія Сертифікат № BG/VUZF/522-2020
415926	Шоля Іванна Станіславівна	Начальник навчально-методичного відділу, Основне місце роботи	Управління НЗ	Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: українська мова і література, Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2003, спеціальність: фінанси, Диплом кандидата наук ДК 050866, виданий 05.03.2019	22	Українська мова за професійним спрямуванням	Виконання підпунктів 1, 3, 4, 12, п. 38 Ліцензійних умов П.1. ліцензійних умов 1. Шоля І.С. Динаміка частотного десятка жіночих імен Ужгорода впродовж XX століття. // Одеський національний університет імені І. І. Мечникова. Записки з ономастики: зб. наук. праць. Одеса, 2019. Вип. 22. С. 137-143. http://liber.onu.edu.ua/pdf/ono22.pdf 2. Шоля І.С. Вплив екстралінгвальних чинників на вибір особових імен ужгородців у XX ст. // Русин Міжнародний історичний журнал. Кишинів, Молдова. 2020. Том 60. – С. 227-239. (Наукометрична база Web of Science) http://journals.tsu.ru/rusin/&journal 3. Шоля І.С. Запозичені чоловічі та жіночі імена в іменнику Ужгорода XX ст. // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія. Ужгород, 2021. Вип. 1(45). – С. 499-507. file:///C:/Users/Asus/Downloads/246154 4. Шоля І.С. Динаміка широковживаних жіночих імен Ужгорода впродовж XX століття. // Одеський національний університет імені І. І. Мечникова. Записки з ономастики: зб. наук. праць. Одеса, 2022. Вип. 25. – С. 118-132.

							http://liber.onu.edu.ua/pdf/ono25_2022.pdf 5.ШоляІ.С. Особливості вживання кличного відмінка (вокативу) у професійному спілкуванні // Вісник науки та освіти. Серія Філологія. /Друк/ 6.Чобаль Л.Ю., Шоля І.С. Комунікативні аспекти брендингу: роль менеджменту у формуванні іміджу підприємства. Академічні візії. Вип.40, 2025 (0,5 д.арк.) https://doi.org/10.5281/zenodo.15181368 7.Чобаль Л.Ю., Шоля І.С. Стратегії комунікативного менеджменту в умовах цифрової трансформації бізнесу. Наукові записки Львівського університету бізнесу і права, №44. 2025. С. 186-193 (0,5 д.арк.) https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/1590 П.3. ліцензійних умов 1. Шоля І.С. Особові імена ужгородців у загальноукраїнському контексті / Наукові дослідження в умовах глобалізації сучасного світу. К. 1. Ч. 2: Серія монографій. Одеса: Купрієнко С. В., 2020. – С. 143-160. 2. Шоля І.С. Динаміка іменника жителів м. Ужгорода у ХХ ст. Монографія. Ужгород. 2024. ТОВ «РІК-У». 328 с. П.4. ліцензійних умов 1. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: опорний конспект лекцій. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2022. 215 с. 2. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: конспект лекцій. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2023. 220 с. 3. Шоля І.С. Словник фемінітивів української мови. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2023. 98 с. 4. Шоля І.С. Українська мова за професійним

							спрямуванням: методичні рекомендації до практичних занять. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2025. 58 с 5. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: методичні рекомендації до самостійної роботи. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2025. 27 с. 6. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: конспект лекцій. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2025. 230 с. П. 12 ліцензійних умов 1. Шоля І.С. Динаміка слов'янських жіночих імен м. Ужгорода в XX ст. // Сучасні студії з романської і германської філології: Мат. міжн. Наук.-практ .конф.ї: м. Одеса, 15 травня 2020 р. С. 231-235. 2. Шоля І.С. Запозичені чоловічі та жіночі імена в іменнику Ужгорода XX ст. // мат. XIX Всеукраїнської ономастичної конференції (з міжнародною участю), присвячена 100-річчю з дня народження Кирила Галаса. Наук. вісн. Ужгородського ун-ту. Серія: Філологія. Ужгород, 2021. Вип. 1(45). – С. 499-507. 3. Ivanna ŠOĽA. Transpozícia osobných mien v polyetnickom prostredí (na základe archívnych záznamov Užhorodu v 20. storočí) // Transformácia a transpozícia onomastických kategórií v slovanských jazykoch: Vedecký zborník. Prešov, 2022 S. 190-225. 4. Мовні та етикетні норми електронного ділового листування в умовах сучасної комунікації // Сучасні виклики та актуальні проблеми науки, освіти, технологій і суспільства: зб. тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовтня 2022 р.): у 2 ч. Ізмаїл: ЦФЕНД, 2023. Ч.2. С. 70-71)

							5. Шоля І.С. Ефективна комунікація у діловому просторі: мовленнєво-етичний аспект // International scientific-practical conference “Current issues of science, education and technology in modern conditions”: conference proceedings», conference proceedings (Aarhus, Denmark, March 12, 2024). Aarhus, Denmark, С.78-79 6. Шоля І.С. Спілкування як інструмент професійної діяльності сучасного менеджера. Сучасний стан і пріоритети модернізації науки, освіти, технологій і суспільства»: матеріали міжнародної наук.-практ. конф. (18 березня 2025 р.): Анже, Франція: Scholarly Publisher ICSSH, 2025. С. 86-87 https://www.economics.in.ua/2025/03/18.html 7. Шоля І.С. Компоненти мовно-комунікативної компетентності сучасного менеджера Міждисциплінарні виміри науки, освіти та технологій: глобальні виклики, інновації та перспективи сталого розвитку: матеріали міжнародної наук.-практ. конф. (22 серпня 2025 р.): Сіетл, США: Golden Quill Publishing, 2025. С.182-185 https://www.economics.in.ua/2025/08/22.html П.13. ліцензійних умов -Секретар вченої ради УТЕІ ДТЕУ -Член методичної ради УТЕІ ДТЕУ -Голова предметної екзаменаційної комісії ВСП «УТЕФК ДТЕУ» 2022, 2023, 2024 -Організатор і керівник І етапу Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика в УТЕІ ДТЕУ 2020-2025 рр.

							https://www.utei-knteu.org.ua/novini/novini-utei.html?start=16
415923	Чобаль Людмила Юріївна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі	Диплом бакалавра, Мукачівський технологічний інститут, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Легка промисловість, Диплом спеціаліста, Мукачівський технологічний інститут, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091801 Швейні вироби, Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2006, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 029216, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 005631, виданий 28.08.2020	16	Менеджмент	ЧобальЛ.Ю. виконання п. 1,3,4,12,19 пункту 38 ліцензійних умов. П.1ліцензійних умов 1.Чобаль Л.Ю., Попович О. П., О. Г. Пустовіт О. Г., Інтеграція цифрових засобів у вітчизняний туристичний та ресторанний менеджмент: потенціал computing, blockchain, big data, and ai // Інвестиції: практика та досвід: Збірник наукових праць. Вип. 14. – К., 2023. –186 с. – С.127-134 2.Чобаль Л.Ю. Особливості інноваційних процесів в аграрному секторі / Л.Ю. Чобаль, В.М. Бондаренко, К.Р. Дрипка // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України: [зб. наук. пр.] / ДУ "Інститут регіональних досліджень імені М.І. Долішнього НАН України"; редкол.: В.С. Кравців (відп. ред.). – Львів, 2019. – Вип. 2(136). – С. 48-53. – 82 с. 3.Чобаль Л.Ю. Використання інтернет-технологій в практиці маркетингових комунікацій туристичних підприємств України / Л.Ю. Чобаль, К.Ю. Сімех // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний економічний інститут інформатизації та моделювання економіки «Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 7-8 (218-2019). – К., 2019. – С. 94-98. – 149 с. 4.Чобаль Л.Ю. Ефективність впровадження сучасних інформаційних технологій в діяльність українських туристичних підприємств / Л.Ю. Чобаль, К.Ю. Сімех, Л.І Тороній // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний

							економічний інститут інформатизації та моделювання економіки «Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 9 (220). – К., 2019. – С. 63-67. – 119 с. 5.Chobal, L., & Lalakulych, M. (2020). PROBLEMS AND PROSPECTS OF COOPERATION OF THE BORDER REGIONS OF UKRAINE, ROMANIA, MOLDOVA AND SLOVAKIA. Baltic Journal of Economic Studies, 5(5), 189-196. https://doi.org/10.30525/2256-0742/2019-5-5-189-196 http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/753 6.Чобаль Л.Ю. Методика оцінки економічної ефективності стратегій суб'єктів підприємництва сфери сільського аграрного туризму / Л.Ю. Чобаль, М.П. Кляп, Я.Ю. Роман // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний економічний інститут інформатизації та моделювання економіки «Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 1 (224). – К., 2020. – С. 56-60. – 110 с. 6.Чобаль Л.Ю., Тороній Л.І. Регулювання відносин управління якістю в сфері туризму /Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. Вип. 3 (250). – К., 2022. – 145 с. – С.69-73 П.3ліцензійних умов 1. Транснаціональні корпорації в таблицях і схемах: навчальний посібник. Львів, 2020. 182 с. 2. Економіка туризму в цифрову еру: еволюція, маркетографія, перспективи. / Чобаль Л.Ю., Гаврилко П.П., Колодійчук А.В., Важинський Ф.А., Гуштан Т.В. / Львів, 2021. 163 с. 3. Чобаль Л.Ю., Колодійчук А.В., Гуштан Т.В., Молнар О.С., Василиха Н.В.

							Міжнародні перевезення в міжнародній економіці. Львів, 2021. 189 с. П 4 .ліцензійних умов 1. Конспект лекцій з [Текст] дисципліни Менеджмент, для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль / Ужгород: УТЕІ, 2024. –70с. 2.Методичні рекомендації до практичних робіт з дисципліни Менеджмент для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад. Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2023. – С.40. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни Менеджмент [Текст]: для здобувачів рівня вищої освіти бакалавр освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль. Ужгород: УТЕІ, 2022. – 68с. 4.Збірник тестових завдань з дисципліни менеджмент[Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології заочної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2023. – 60 с 3.Збірник тестових завдань з дисципліни Івентивний менеджмент для здобувачів першого

							(бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2022. – 35 с. П 12.ліцензійних умов 1. Чобаль Л.Ю, Лях О.В. «Економіка сьогодення: планування, управління та аналіз» Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. (Львів, 27 листопада 2021). / ГО «Львівська економічна фундація». – Львів: ЛЕФ, 2021. – 124 с. Стаття «Фінансовий контекст управління підприємством готельного бізнесу» - С.29-33. 2.Василиха Н.В., Чобаль Л.Ю., Галімурка Л.М. .Якість готельних послуг як ринковий аспект розвитку підприємства» Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні наукові тенденції та стандарти» матеріали - С.34-38 (0,48 д.а.) – 491с. 3. Морохович В.С., Чобаль Л.Ю., Тороній Л.І. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.) К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С.441-443. 4. Чобаль Л. Василиха Н. Швець М. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності [електронний ресурс]: тези доп. III Міжнародна науково-практична конференція (Київ, 23 травня 2023 року). Тези Роль ресурсних факторів ринку туристичних послуг у післявоєнному відновленні. С. 32-35. С.267. 5. Concepts, strategies and mtchanisms of economic systems management in the

							context of modern world challenges / Chobal L., Hushtan T., Indus K. / Modification of principles and tasks of innovative activity of enterprises in the macroeconomic environment: scientific monograph // VUZF University of Finance, Business and Entrepreneurship. – Sofia: VUZF Publishing House “St. Grigorii Bogoslov”, 2021. – P. 177 – 189. – 393 p. П.19 ліцензійних умов 1.Громадська організації The Academic Network Eastern Europe . 2. Член методичної ради УТЕІ ДТЕУ; 3. Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Готельний і ресторанний менеджмент» зі спеціальності 073 Менеджмент науково педагогічне стажування 1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 053462 від 04.05.2024р. Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».
415914	Талапа Стефан Юрійович	Старший викладач, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність:	13	Організація ресторанного господарства	Талапа С.Ю. Виконання п.1,2,11,12, 19,20 пункту 38 ліцензійних умов. П.1 ліцензійних умов 1. Стадник І., Гаврилко П., Каганець-Гаврилко Л., Гуштан Т., Талапа С. Оптимізація рецептури бобових паст для підвищення якості кондитерських напівфабрикатів. Сучасна інженерія та інноваційні технології. 2025. 1 (37-01). С.118-126. https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01-032 2. Гуштан Т.В., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Сучасні аспекти розвитку ресторанного

				8.05170113 технології в ресторанному господарстві			господарства: міжнародний та національний досвід. Формування ринкових відносин в Україні. 2025. №3(286). С.253-258. https://doi.org/10.5281/zenodo.15624620 3. Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. 2025. №2(285). С.52-56. https://doi.org/10.5281/zenodo.15315790 4. Гуштан Т.В., Домище-Медяник А.М., Каганець-Гаврилко Л.П., Талапа С.Ю. Інноваційні технології в управлінні ресторанами: цифрові технології та автоматизація процесів. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. 2025. Вип. 44. С. 194-201. https://doi.org/10.5281/zenodo.15180748 5. Домище-Медяник А., Талапа С., Каганець-Гаврилко Л., Чобаль Л., Сімех К. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: глобальні тенденції та український контекст у час війни. Соціальний розвиток: економічні та правові питання, 2025. №3. С.1-10. https://doi.org/10.70651/3083-6018/2025.3.14 6. Каганець-Гаврилко Л.П., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Інноваційне устаткування у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. 2025. № 4 (287). С.102-106. https://dndiime.org.ua/wp-content/uploads/2025/08/4__287_2025.pdf 7.. Талапа С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: впив на ефективність управління та якість обслуговування.

							Вісник Хмельницького національного університету. Серія «Технічні науки». П.2 ліцензійних умов Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Бандурин О.Ю., Талапа С.Ю., Рибакова Л.П. Пристрій для рогерметизації капсул. Патент України на корисну модель №153186. Опубл. Бюл. №22 від 31.05.2023. П.3 ліцензійних умов 1. Дари природи в дієтичному харчуванні / П. Гаврилко, Т. Гуштан, Л. Каганець-Гаврилко, С. Талапа. К.: Вид-во «Центр учбової літератури», 2025. 308 с. 2. Гаврилко П.П., Колодійчук А.В., Гуштан Т.В., Молнар О.С., Ярема Т.В., Крамченко Р.А., Талапа С.Ю. Міжнародний корпоративний менеджмент: підручник. Львів, 2025. 190с. (3.Петро Гаврилко, Тетяна Гуштан, Леся Каганець-Гаврилко, Стефан Талапа. Барна справа: навчальний посібник. К.: Видавництво, «Autiko», 2025. 256 с. П.4. ліцензійних умов 1. Організація ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.С.Ю.Талапа Ужгород: ФОП Данило С., 2024. – 120 с 2. Організація ресторанного господарства [Текст]: Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського)

							рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Ю ТалапаУжгород: Ужгородський ТЕІ, 2023. – С.80. 3.Збірник тестових завдань з дисципліни Організація ресторанного господарства[Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми та заочної навчання / уклад.С.Ю.Талапа Ужгород: УТЕІ, 2023. – 65 с 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.С.Ю.Талапа Ужгород: УТЕІ, 2024. – 64с. 5.Збірник тестових завдань з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.С.Ю.Талапа. Ужгород: УТЕІ, 2024. – 45 с П.11. ліцензійних умов Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-

							н,Закарпатський обл,згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 до 30.11.2024р. П.12 ліцензійних умов 1.Сабадош Г. О.Талапа С.Ю. Підлипний Ю.В.Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»22.04.2023., 305с. с. Солочин, С.122-125 2.Г Сабадош,С.Талапа , І.Немеш.Удосконалення технології страв вегітаріанськогопризначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 76-80. 3.Талапа С.Ю. «Strategic management of the innovative development of restaurants.»IV Міжнародна науково-практична конференція «Світ сучасних технологій та винаходів», 10-13.10 2023 р.м. Відень (Австрія). 3. Стадник І., Гаврилко П., Каганець-Гаврилко Л., Гуштан Т., Талапа С. Аналіз полімерних відходів для використання як сировини в харчовій промисловості та методи їх переробки. Матеріали Всесвітньої конференції «Сучасниій етап розвитаку науково-технічного прогресу' 2025», 1 (gec37-00), 2025, 12-16. https://doi.org/10.30890/2709-1783.2025-37-00-010 Підвищення кваліфікації та стажування: 1. Стажування «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції»; Університет фінансів, бізнесу та підприємництва; м. Софія (Болгарія); 13 січня – 08 лютого 2020 р.; Сертифікат

							№ BG/VUZF/537-2020; 180 год/6 кредитів ЄКТС. 2. Підвищення кваліфікації «Інноваційні методи навчання»; ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів; 15 листопада – 17 грудня 2021р.; Сертифікат №ПК01597997\01098-2021; 150 год/6 кредитів ЄКТС. 3. Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (Slovakia); Certificate No. 58/09-23; «Inernational, gastronomy summit «Slovak Pearl 2023»; June 27-30, 2023; 45 hours/ 1.5 credits. 4. Grand Hotel «Bachledka», Zhdiar (Slovakia); Certificate No. 003/20-2023; Study program; 3 November – 4 December, 2023; 180 hours/6 credits. 5.Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти»; Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації, Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В.Остроградського; 1 квітня – 4 травня 2024 р.; Сертифікат №05364; 180 год /6 кредитів ЄКТС. П.19. ліцензійних умов Членство в Громадської організації The Academic Network Eastern Europe https://ukrainet.eu/ П.20. ліцензійних умов Досвід практичної роботи на посаді бармена («Інтурист-Закарпаття», 1982-2004 рр.)

415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020	14	Гігієна та санітарія	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20. П 1. ліцензійних умов 1..Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A. (2024).Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. https://doi.org/10.5219/1951 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1951 2.Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Beyko, L. ., Dobrotvor, I., Sabadosh, G., & Hushtan, T. (2021).Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slova Journalof Food Sciences, 15, 810–823. https://doi.org/10.5219/1645 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1645 3.Stadnyk I, Kravchenyuk H, Sabadosh G. Вплив валкового подрібнення рослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05 4.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. https://www.researchgate.net/publication/3818 5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in

							dessert technology DOI: 10.30890/2567- ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title: MEIT 6.Сабадош Г.О. ,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» Випуск №40 (Німеччина) 2025. С.176. DOI: 10.30890/2567-5273 7.Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. №2(285). 2025. С.52-56. https://doi.org/10.5281/zenodo.15315790 8. Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./Materials for health purposes"XLVIIII nternational Scientific and Practical Conference Recent trend in science and technology: global challenges 20 - 21 March 2023, Poland, Lublin 136c.C 67-71. 9.Стадник І., Зварич Н., Чагайда А., Сабадош Г.Вплив агресивних середовищ на механічні властивості та довговічністьсталевих виробів харчового обладнання.VIII Міжнародна конференція «Експлуатаційні пошкодження матеріалів: діагностика та прогнозування» жовтень 15-17. 2025,Тернопіль, Україна. П 2. ліцензійних умов

							1. Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р. 2.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід № 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 3.Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 4. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК A23 L 1/315 МПК A23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» / № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р. 5.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський». П 3 ліцензійних умов Монографія Морохович В.С., Сабадош Г.О.Підлипний Ю.В.:Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності.(Розділ3. Особливості підвищення конкурен. підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторан. бізнесу) ХДУХТТ Харківський держ. Ун-т харч. Та торг. – Х. : С., 2020. – 390 с URL:https://repo.btu.kharkov.ua/ П 4. ліцензійних умов Електронні курси на освітньої платформі МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ» 1.Технологія харчових

							виробництв; 2.Технологія продукції ресторанного господарства.; 3.Кондитерське та пекарське мистецтво; 4.Гігієна та санітарія. 5.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с. 6.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с. 7.Практикум лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с. 8.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства»ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2025 р. – 65 с. П 10 ліцензійних умов 1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р. 2.Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка.Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р. 3.Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольский воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055Назва проекта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. П 11 ліцензійних умов 1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(

							за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В 2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. (за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К 3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.(за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов 1. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 12.11.2025 р., м. Київ, НУХТ. 2.Сабадош Г., Головко О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 64. 3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А.

							Практичні аспекти харчової комбінаторики. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 66. 4.СабадошГ., Нетребський О., Головко О. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 84–88. 5. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 80–84. 6.Сабадош Г., Талапа С., Немеш І. Удосконалення технології страв вегетаріанського призначення.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 76–80. 7.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин у технології харчових продуктів функціонального призначення. X Міжнародна науково-практична конференція «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини». Прага, 2023. – С. 169–172. 8.Сабадош Г. О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин у технології страв оздоровчого призначення. Міжнародна

							науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., м. Харків. – С. 166. 9.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття.IV Міжнародна науково-практична конференція«Здорове харчування від дитинства до довголіття», 24.10.2024 р., м. Київ, НУХТ. – С. 87–90. 10.СабадошГ., Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення.XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 07.11.2024 р., м. Київ, НУХТ. 11.Сабадош Г. О. Дикорослі плоди для безалкогольних напоїв. Міжнародна науково-практична конференція «Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи», 10.12.2024 р., м. Київ. – С. 107. П.14 ліцензійних умов 1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України. 2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest» 2023;2025р.р. 3.Керівництво та підготовка студента, призеру Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль). 4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс»

							5.Керівництво командою студентів (3 чол.), Міжнарод.конкурс ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-2025» 28.02-2.03.2025 р.м.Київ Призери: •Субота Андрій (студент 2-го курсу);бронзова медаль+срібна медаль. •Кабаштура Кирил (студент 1-го курсу);золота медаль,срібна медаль •Мешко Андріана (студентка 2-го курсу); золота медаль,срібна медаль •Командна участь а срібна медаль. Результи змагань 7 медалей : 2 золоті, 4 срібні та 1 бронзова медалей. 6.Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності G13 Харчові технології. П.19 ліцензійних умов 1.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ 2. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA) П.20 ліцензійних умов 1.Інженер-технолог Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород.10 р. 2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років. Стажування та підвищення кваліфікації 1.Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів

							ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05359 2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма «Інноваційні технології харчової промисловості" “NoveFood-2024» 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС) 3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС). 4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; “Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP”, 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits. 5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; “Безпека харчових продуктів,HACCP”, 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits. 6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; “Міжнародне стратегічне партнерство восвіті.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС”, 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits. 7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entreprenearship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;Europeean Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут	14	Технології харчових виробництв	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20.

				харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020			П 1. ліцензійних умов 1..Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A. (2024).Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. https://doi.org/10.5219/1951 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1951 2.Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Beyko, L. ., Dobrotvor, I., Sabadosh, G., & Hushtan, T. (2021).Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slova Journalof Food Sciences, 15, 810–823. https://doi.org/10.5219/1645 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1645 3.Stadnyk I, Kravchenyuk H, Sabadosh G. Вплив валкового подрібнення рослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05 4.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. https://www.researchgate.net/publication/3818 5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567- ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title:

							MEIT 6.Сабадош Г.О. ,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» Випуск №40 (Німеччина) 2025. С.176. DOI: 10.30890/2567-5273 7.Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. №2(285). 2025. С.52-56. https://doi.org/10.5281/zenodo.15315790 8. Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./Materials for health purposes"XLVIIII nternational Scientific and Practical Conference Recent trend in science and technology: global challenges 20 - 21 March 2023, Poland, Lublin 136c.C 67-71. 9.Стадник І., Зварич Н., Чагайда А., Сабадош Г.Вплив агресивних середовищ на механічні властивості та довговічністьсталевих виробів харчового обладнання.VIII Міжнародна конференція «Експлуатаційні пошкодження матеріалів: діагностика та прогнозування» жовтень 15-17. 2025,Тернопіль, Україна. П 2. ліцензійних умов 1. Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент

							України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р. 2.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід № 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 3.Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 4. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК A23 L 1/315 МПК A23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» / № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р. 5.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський». П 3 ліцензійних умов Монографія Морохович В.С., Сабадош Г.О.Підлипний Ю.В.:Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності.(Розділ3. Особливості підвищення конкурен. підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторан. бізнесу) ХДУХТТ Харківський держ. Ун-т харч. Та торг. – Х. : С., 2020. – 390 с URL:https://repo.btu.kharkov.ua/ П 4. ліцензійних умов Електронні курси на освітньої платформі МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ» 1.Технологія харчових виробництв; 2.Технологія продукції ресторанного господарства.; 3.Кондитерське та пекарське мистецтво; 4.Гігієна та санітарія.

							5.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с. 6.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с. 7.Практикум лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с. 8.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства»ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2025 р. – 65 с. П 10 ліцензійних умов 1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р. 2.Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка.Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р. 3.Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольский воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055Назва проекта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. П 11 ліцензійних умов 1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно

							договору від 16.09.2021 № 3/54 В 2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. (за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К 3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.(за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов 1. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 12.11.2025 р., м. Київ, НУХТ. 2.Сабадош Г., Головко О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 64. 3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 66.

							4.СабадошГ., Нетребський О., Головко О. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 84–88. 5. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 80–84. 6.Сабадош Г., Талапа С., Немеш І. Удосконалення технології страв вегетаріанського призначення.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 76–80. 7.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин у технології харчових продуктів функціонального призначення. X Міжнародна науково-практична конференція «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини». Прага, 2023. – С. 169–172. 8.Сабадош Г. О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин у технології страв оздоровчого призначення. Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., м. Харків. – С. 166.

							9.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття.IV Міжнародна науково-практична конференція«Здорове харчування від дитинства до довголіття», 24.10.2024 р., м. Київ, НУХТ. – С. 87–90. 10.СабадошГ., Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення.XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 07.11.2024 р., м. Київ, НУХТ. 11.Сабадош Г. О. Дикорослі плоди для безалкогольних напоїв. Міжнародна науково-практична конференція «Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи», 10.12.2024 р., м. Київ. – С. 107. П.14 ліцензійних умов 1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України. 2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest» 2023;2025р.р. 3.Керівництво та підготовка студента, призеру Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль). 4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс» 5.Керівництво командою студентів (3 чол.), Міжнарод.конкурс ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-2025» 28.02-2.03.2025

							р.м.Київ Призери: •Субота Андрій (студент 2-го курсу);бронзова медаль+срібна медаль. •Кабаштура Кирил (студент 1-го курсу);золота медаль,срібна медаль •Мешко Андріана (студентка 2-го курсу); золота медаль,срібна медаль •Командна участь а срібна медаль. Результи змагань 7 медалей : 2 золоті, 4 срібні та 1 бронзова медалей. 6.Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності G13 Харчові технології. П.19 ліцензійних умов 1.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ 2. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA) П.20 ліцензійних умов 1.Інженер-технолог Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород.10 р. 2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років. Стажування та підвищення кваліфікації 1.Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05359 2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма «Інноваційні

							технології харчової промисловості" “NoveFood-2024» 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС) 3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС). 4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; “Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP”, 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits. 5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; “Безпека харчових продуктів,HACCP”, 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits. 6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; “Міжнародне стратегічне партнерство восвіті.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС”, 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits. 7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entreprenearship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;Europeean Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського	14	Кондитерське та пекарське мистецтво	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20. П 1. ліцензійних умов 1..Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A. (2024).Innovative thermodynamic modeling for enhanced

				харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020			yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. https://doi.org/10.5219/1951 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1951 2.Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Beyko, L., Dobrotvor, I., Sabadosh, G., & Hushtan, T. (2021).Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slova Journalof Food Sciences, 15, 810–823. https://doi.org/10.5219/1645 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1645 3.Stadnyk I, Kravchenyuk H, Sabadosh G. Вплив валкового подрібнення рослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05 4.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. https://www.researchgate.net/publication/3818 5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567- ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title: MEIT 6.Сабадош Г.О. ,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy

							dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» Випуск №40 (Німеччина) 2025. С.176. DOI: 10.30890/2567-5273 7.Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. №2(285). 2025. С.52-56. https://doi.org/10.5281/zenodo.15315790 8. Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./Materials for health purposes"XLVIIII nternational Scientific and Practical Conference Recent trend in science and technology: global challenges 20 - 21 March 2023, Poland, Lublin 136c.C 67-71. 9.Стадник І., Зварич Н., Чагайда А., Сабадош Г.Вплив агресивних середовищ на механічні властивості та довговічністьсталевих виробів харчового обладнання.VIII Міжнародна конференція «Експлуатаційні пошкодження матеріалів: діагностика та прогнозування» жовтень 15-17. 2025,Тернопіль, Україна. П 2. ліцензійних умов 1. Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р. 2.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід

							№ 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 3.Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 4. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК A23 L 1/315 МПК A23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» / № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р. 5.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський». П 3 ліцензійних умов Монографія Морохович В.С., Сабадош Г.О.Підлипний Ю.В.:Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності.(Розділ3. Особливості підвищення конкурен. підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторан. бізнесу) ХДУХТТ Харківський держ. Ун-т харч. Та торг. – Х. : С., 2020. – 390 с URL:https://repo.btu.kharkov.ua/ П 4. ліцензійних умов Електронні курси на освітньої платформі МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ» 1.Технологія харчових виробництв; 2.Технологія продукції ресторанного господарства.; 3.Кондитерське та пекарське мистецтво; 4.Гігієна та санітарія. 5.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с.

							6.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с. 7.Практикум лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с. 8.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства»ОСБ– УТЕІ ДТЕУ. – 2025 р. – 65 с. П 10 ліцензійних умов 1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р. 2.Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка.Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р. 3.Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольский воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055Назва проекта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. П 11 ліцензійних умов 1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В 2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. (за

							темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К 3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.(за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов 1. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 12.11.2025 р., м. Київ, НУХТ. 2.Сабадош Г., Головко О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 64. 3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 66. 4.СабадошГ., Нетребський О., Головко О. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків.

							XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 84–88. 5. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 80–84. 6.Сабадош Г., Талапа С., Немеш І. Удосконалення технології страв вегетаріанського призначення.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 76–80. 7.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин у технології харчових продуктів функціонального призначення. X Міжнародна науково-практична конференція «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини». Прага, 2023. – С. 169–172. 8.Сабадош Г. О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин у технології страв оздоровчого призначення. Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., м. Харків. – С. 166. 9.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття.IV Міжнародна науково-практична конференція«Здорове харчування від

							дитинства до довголіття», 24.10.2024 р., м. Київ, НУХТ. – С. 87–90. 10.СабадошГ., Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення.XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 07.11.2024 р., м. Київ, НУХТ. 11.Сабадош Г. О. Дикорослі плоди для безалкогольних напоїв. Міжнародна науково-практична конференція «Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи», 10.12.2024 р., м. Київ. – С. 107. П.14 ліцензійних умов 1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України. 2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest» 2023;2025р.р. 3.Керівництво та підготовка студента, призеру Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль). 4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс» 5.Керівництво командою студентів (3 чол.), Міжнарод.конкурс ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-2025» 28.02-2.03.2025 р.м.Київ Призери: •Субота Андрій (студент 2-го курсу);бронзова медаль+срібна медаль. •Кабаштура Кирил

							(студент 1-го курсу);золота медаль,срібна медаль •Мешко Андріана (студентка 2-го курсу); золота медаль,срібна медаль •Командна участь а срібна медаль. Результи змагань 7 медалей : 2 золоті, 4 срібні та 1 бронзова медалей. 6.Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності G13 Харчові технології. П.19 ліцензійних умов 1.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ 2. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA) П.20 ліцензійних умов 1.Інженер-технолог Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород.10 р. 2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років. Стажування та підвищення кваліфікації 1.Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05359 2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма «Інноваційні технології харчової промисловості" “NoveFood-2024» 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС)

							3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС). 4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; “Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP”, 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits. 5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; “Безпека харчових продуктів,HACCP”, 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits. 6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; “Міжнародне стратегічне партнерство восвіті.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС”, 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits. 7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entreprenearship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;Europeean Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)
415907	Підлипний Юрій Васильович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2006, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: конструювання та виробництво	23	Проєктування з основами САПР	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,4,11,12,19 П.1. ліцензійних умов 1.Britchenko I., Svydruk I., Pidlypnyi Y., Krupskyi O.P. (2020). Lessons to Be Learned from Ukraine’s Positioning in International Rankings: The Need for Institutional Support and Financial Support for Economic Creativity. «Problemy Zarzadzania (Management Issues)», Vol 18,4 (90), 125-

				радіоапаратури, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КН 012135, виданий 09.10.1996			146.ISSN: 2300-8792 DOI: 10.7172/1644-9584.90.7 URL:https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3875001 (Web of Science) 2. Pidlypnyi Y. Entrepreneurship recommendations for increasing the consumer destination of tourist product: international aspects / Ilona Piurenko, Iryna Banyeva, Anna Kaplina, Liliia Pryimak // International Journal of Enterpreneurship. 2020. Vol. 24, Special Issue. (1939-4675-24-SI-379)- URL: https://www.abacademies.org/articles/ENTREPRENEURSHIP-RECOMMENDATIONS-FOR-INCREASING-THE-CONSUMER-DESTINATION-OF-TOURIST-PRODUCT_-INTERNATIONAL-ASPECTS.pdf (Scopus) 3. Ю. В. Підлипний, Т. В. Гуштан, Л. П. Каганець-Гаврилко, О. С. Самсонов Можливості інформаційного моделювання будівель для діджиталізованого управління ризиками в будівництві / Науковий вісник НЛТУ України : збірник наукових праць. Львів, 2023, том 33, № 1. С.45-52 URL:https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/2479/2488 (фахове видання) 4.Підлипний Ю.В., Чайковський В.А. Будівництво та проєктування підприємств ресторанного господарства: процесно-інноваційний підхід // Development Service Industry Management, 29–37. https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4) Industry Management, 29–37. https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/80/69 (фахове видання) 5.Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Індус К.П. Використання

							статистичних методів у фінансовому менеджменті для оптимізації прийняття управлінських рішень // Молодий вчений, 4 (128), 215-220. https://doi.org/10.32839/2304-5809/2024-4-128-27 URL: https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/6173/6041 (фахове видання) 6.Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Індус К.П. Джерела та проблеми фінансування сільськогосподарських підприємств // Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць Вип. 5 (276).-К., 2024.-111с. С. 50-55 (фахове видання) П.4. ліцензійних умов 1. Інжиніринг будівель [Текст]: програма дисципліни / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ,2023.- 11с. 2. Інжиніринг будівель [Текст]: робоча програма дисципліни / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ, 2023.- 17с. 3. Інжиніринг будівель [Текст]: конспект лекцій / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ,2022.- 98с. 4.Морохович В.С., Сабадош Г.О. Підлипний Ю.В. Особливості підвищення конкурентоспроможності підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторанного бізнесу // Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності: колективна монографія / За заг. ред. Н. Б. Кащеної та Т. О. Ставерської; Харківський держ. ун-т харч. та торг. – Х. : Видавець Іванченко І. С., 2020. – 390 с. URL:https://repo.btu.k

							harkov.ua/ (розділ монографії) П.11. ліцензійних умов 1.Договір про наукове консультування № 1/НК від 15.09.2020р. 2.Договір про наукове консультування № 3/НК від 05.10.2021р. П.12 ліцензійних умов 1. Підлипний Ю.В., Кочіш М.В. Аналіз пріоритетних та гальмуючих чинників харчової промисловості Закарпаття // Формування сучасної науки: методика та практика: матеріали V Всеукраїнської студентської наукової конференції, м. Київ, 15 березня, 2024 рік / ГО «Молодіжна наукова ліга». — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. — 182 с. С. 85-86 1. 2. Підлипний Ю.В. Сучасні методи управління якістю будівельно-монтажних робіт. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень: збірник наукових праць з матеріалами VII Міжнародної наукової конференції, м. Херсон, 29 березня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. — 122 с. С. 112-113 DOI: https://doi.org/10.62731/mcnd-29.03.2024.001 2. 3. Підлипний Ю.В. Застосування системи автоматизованого проектування в ресторанному бізнесі. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Innovative Approaches to the Progressive Solution of Scientific Research Problems» (March 27-29, 2024) Valencia, Spain. International Scientific Unity, 2024. 175 p. P.16-17 3. 4. Підлипна Р.П., Підлипний Ю.В. Застосування SWOT-аналізу для розробки стратегії забезпечення фінансової стабільності роботи підприємства / Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку

							регіонів: загрози та виклики : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 24 травня 2024 р. Чернівці : Технодрук, 2024. 432 с. С.176-180 4. 5. Підлипний Ю.В., Герц О.О., Кушнірчук О.І. Математична грамотність для майбутніх фахівців в галузі виробництва та технології. The 7th International scientific and practical conference “Innovative development of science, technology and education” (April 11-13, 2024) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2024. 453 p. P.158-161 П.19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES27771 Підвищення кваліфікації 1.Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05358 2. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 25 лютого – 25 травня 2021р. Сертифікат № BG/VUZF/779-2021 3. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та

							інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 13 січня – 8 лютого 2020р. Сертифікат № BG/VUZF/517-2020
415849	Алмаші Ірина Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі	Диплом спеціаліста, Ужгородський національний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональна Академія управління персоналом", рік закінчення: 2016, спеціальність: 8.03060101 менеджмент організацій і адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 035491, виданий 04.07.2006	20	Правознавство	Виконання пунктів 1,7,12,14 П.1. 1.Алмаші І.М. Освітній омбудсмен як інституційна гарантія у сфері забезпечення прав людини на освіту. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Право». 2019. №58. С.83-91 2.Алмаші І.М. Компенсаційні права закордонних українців на вищу освіту в Україні. Порівняльно-аналітичне право.2019. №5. С.71-79 3Алмаші І.М. Правові засади реалізації права фізичної особи на донорство органів в Україні. Jurnalul Juridic National: Teorie Si Practica. 2020. №1 (41). P. 32-35. 4.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Староста в реалізації права на місцеве самоврядування: окремі аспекти законодавчого регулювання. «Наукові праці Національного університету «Одеська юридична академія» Том XXVIII (за ред. Цуркан-Сайфуліна Ю.В., Аракелян М.Р., Аркуша Л.І. та ін.). Одеса. Видавничий дім «Гельветика». 2021. С. 10-18. 5.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Еволюція визначення поняття «біженець». Електронне наукове видання «Аналітично-порівняльне правознавство»2023. №2 с.63-69 6.Алмаші І.М. Співробітництво органів державної

влади України і Управління Верховного комісара ООН у справах біженців: правові засади та напрями вдосконалення. Науковий вісник Ужгородського Національного Університету, серія «Право», випуск 76. ч.2. 2023. с.185-190

7.Алмаші І.М. Права та обов'язки біженців за законодавством України. Науковий вісник Ужгородського Національного Університету. Серія ПРАВО. Випуск 77. Частина 1. 2023. С.52-58.

8.Алмаші І.М. Забезпечення права людини на безпечне довкілля в умовах воєнного стану: правовий аспект. .Нове українське право .Випуск 2.2024. С.35-41

9.І.М. Алмаші., М.М. Алмаші. Громадські інспектори з охорони довкілля як інституція у сфері забезпечення прав людини на безпечне довкілля. Актуальні проблеми держави і права. Випуск. 102. 2024. С.3-9

10.Алмаші І.М. Правова природа конфлікту інтересів у господарських товариствах. Науковий вісник публічного та приватного права. 2025. Випуск 2. С.43-49.

11.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Ділова репутація як немайнове благо юридичних осіб: окремі аспекти правового регулювання. Науковий вісник Ужгородського Національного Університету. Серія «Право». 2025. Випуск 90. Ч 2. С. 264-271.

12.Алмаші І.М. Поняття «афілійована особа» в господарському праві: теоретико-правовий аспект. Нове

							українське право. Випуск 1. 2025. С.63-69. П.3 1. Алмаші І.М., Алмаші М.М., Берназюк І.М., Бєлов Д.М. та ін Конституційне право України: Підручник.10-е (ювілейне) видання: перероблене та доповнене. Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як підручник для студентів вищих навчальних закладів України, лист №1.4/18-Г-2317 від 07.11.08 р. Ужгород: РІК–У, 2020. 504 с. 2.Алмаші І.М., Алмаші М.М., Дешко Л.М, Фрідманський Р.М. Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. С. 368 – 390. Конституційне право України:. 11-е видан¬ня: (присвячене 30-ій річниці заснування юридичного факультету ДВНЗ «Ужгородський національний універ-ситет») перероблене та доповнене. Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як підручник для студентів вищих навчальних закладів України, лист № 1.4/18-Г-2317 від 07.11.08 р. Ужгород : РІК-У, 2023. 536 с. 3.Iryna Mykhaylivna Almashi, Myroslav Mykhaylovych Almashi. Legal status of refugees by the legislation of Ukraine. PP.1-24. Human rights and public governance in modern conditions : Scientific monograph. Latvia, Riga: «Baltija Publishing», 2023. 952 p. (Iryna Mykhaylivna Almashi - 1.5 друк.арк.) 4.Almashi I.M. Almashi.M.M. Legal regulation of the institution of citizens' appeal as a necessary prerequisite for the development of the principles of democracy in the system of municipal self –

							government bodies in the process of European integration. PP. 22-41.Legal support of European integration: general legal and sectoral aspect. Scientific monograph. Riga Latvia,: «Baltija Publishing», 2024. 712 p. (І. М.Almashi - 1.5 друк.арк.) П.7 Офіційний опонент дисертації Андрели Анни-Марії Володимирівни на тему: «Конституційно-правовий статус біженців та шукачів притулку: сучасні підходи», в галузі знань 08 «Право» за спеціальністю 081 «Право», дата захисту 27.11.2023р. П.12 1.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Захист інформації в інформаційно-комунікативних системах в Україні. Збірник Міжнародної наукової конференції ISMA University of Applied Sciences. November 28, 2022. Fergana, the Republic of Uzbekistan. Part 1. Riga, Latvia: Baltija Publishing‖, 2022. PP.42-46. 2.Алмаші І.М. Міжнародно-правове регулювання права біженців на освіту. Викладання права в закладах вищої освіти: виклики війни та післявоєнного відновлення: матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 1 травня – 11 червня 2023 року. Одеса, Видавничий дім «Гельветика», 2023. С. 7-10. 3. Алмаші І. Медіація як новела законодавства України: окремі аспекти правового регулювання. Актуальні питання юридичної науки в дослідженнях молодих вчених: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції до Дня науки та 30-річчя Національної академії правових наук України, м. Київ, 18

							травня 2023 р. Одеса, Юридика, 2023. С. 563 -567. 4.Алмаші І.М. Правове регулювання права людини на інформацію про стан навколишнього природного середовища. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: збірник праць XVI Міжнародної міждисциплінарної наук.-практ. конф. 21-22 квітня 2023 р. За ред. проф. Т.М.Ганича. Ужгород: ЗВО «УжНУ», 2023. С.159-162. 5.Алмаші І.М. Забезпечення права людини на інформацію про якість питної води. Права людини та публічне врядування в сучасних умовах. Матеріали VI Міжнародного правничого форуму, м. Чернівці, 9 червня 2023 р. Львів. Торунь: Liha-Pres, 2023, С.11-15. 6.Almashi I. Almashi M. Conceptual principles of legal regulation of artificial intelligence in Ukraine and the EU. International Scientific Conference "Integrity, Open Science and Artificial Intelligence in Academia and Beyond: Meeting at the Crossroads" (December 15, 2023). Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2023. P 10-12. 7.Алмаші І.М. Реалізація трудових прав внутрішньо переміщених осіб як актуальна проблематика юридичної науки. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції Юридичні науки: проблеми та перспективи:, м. Запоріжжя, 23–24 лютого 2024 р. Львів – Торунь. С. 43-46. 8.Алмаші І.М. Правове регулювання стрілецьких тирів та стрільбищ в умовах воєнного стану: окремі аспекти. Legal regulation of arms circulation in Ukraine: new challenges and prospects for solutions (April 12, 2024. Kyiv, Ukraine): the First international forum. Riga, Latvia: Baltija

							Publishing, 2024. С. 250-254. 9.Алмаші І.М. Громадські ради при органах місцевого самоврядування як інститут безпосередньої демократії: окремі аспекти правового регулювання. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю PROКИЇВ. Комунальна науково – дослідна установа «Науково - дослідний інститут соціально – економічного розвитку міста». м. Київ, 26 березня 2024 року. С. 431-434. 10.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Місцеві електронні петиції як інститут безпосередньої демократії в умовах євроінтеграції України. Збірник матеріалів XVI міжнародної науково-практичної конференції, Закарпатські правові читання. Сталий розвиток та інституційна спроможність в умовах війни: національний та міжнародно-правовий аспекти. ДВНЗ «Ужгородський національний університет» м. Ужгород, 26-27 квітня 2024 р. С. 300-304. 11.Алмаші І. Забезпечення прав людини при застосуванні електронного підпису в умовах євроінтеграції України. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції: Європеїзація національного права: проблеми, виклики та перспективи. Державний торговельно-економічний університет. м. Київ, 24 квітня 2024 року. С. 9-12. 12.Алмаші І.М., Талашев Д.І., Кокін В.В. Правовий статус сторін за договором франчайзингу: національний та міжнародний досвід. Матеріали IV

							міжнародної науково-практичної конференції «Science, technology, innovation: global trends and regional aspect», International Science Group, 24-27 вересня 2024 р., м. Таллінн, Естонія. С.114-120. 13.Алмаші І.М. Забезпечення прав людини на захист персональних даних в умовах воєнного стану. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції «Теоретичні та практичні проблеми реалізації норм права». Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського. Кременчук, 5-7 грудня 2024 р. Львів – Торунь : Liha-Pres, 2024. С.24-28. 14.Алмаші І.М. Військовий омбудсмен України як новітня правозахисна інституція. Збірник Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання розвитку правової системи в сучасній Україні» Науково-дослідний інститут публічного права 4.02.2025. Львів-Торунь: Liga-Pres/2025.С.12-15 15.Almashi I.M., Almashi M.M. International scientific-practical conference “Current Issues of the World Economy, International Economic Relations and International Communications Amidst the Formation of a New World Order and Polarization of the World” (March 24-25, 2025). Vol. 1. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2025. PP. 80-84. 16.Алмаші І.М. Право на академічну свободу у закладах вищої освіти: історико-правовий аспект. Матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації «Професійний розвиток викладача в контексті підвищення якості діяльності

							ЗВО». 26 травня – 6 липня 2025 року. Львів – Торунь: Liha-Pres, 2025. С.6-9. 17.Алмаші І., Алмаші М. Правові засади релокації підприємств у Закарпатській області у період воєнного стану: проблемні питання. Матеріали XVII Міжнародної науково-практичної конференції «Закарпатські правові читання. Релокація в умовах екстраординарних правових режимів». м. Ужгород, 25-26 квітня 2025 р. Львів – Торунь: Liha-Pres, 2025. С.351-354. 18.Алмаші І.М. Право на забуття як новітнє право людини в умовах розвитку цифрових технологій. II International scientific and practical conference «Europeanisation of national law problems, challenges and perspectives». State University of Trade and Economics. Kyiv, 25 April 2025. PP 7-9. 19.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Забезпечення права людини на працевлаштування в умовах поширення штучного інтелекту. Матеріали VIII Міжнародного правничого форуму «Права людини та публічне врядування» Чернівецький національний університет ім. Юрія Федьковича. м. Чернівці, 30 травня 2025 р. Львів – Торунь, Liha-Pres, 2025. С.13-16. 20.Алмаші І.М., Каретін О.І., Кіш І.Л. Автономія закладів вищої освіти як передумова покращення якості освіти та розвитку науки. Збірник матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції до Дня науки «Актуальні питання юридичної науки в дослідженнях молодих вчених» (м. Київ, 15 травня 2025 р.). Одеса, Видавництво «Юридика», 2025. С.52-55. П.14

							1.Алмаші І.М., Талашев Д.І., Кокін В.В. Правовий статус сторін за договором франчайзингу: національний та міжнародний досвід. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції «Science, technology, innovation: global trends and regional aspect», International Science Group, 24-27 вересня 2024 р., м. Таллінн, Естонія. С.114-120. 2.Алмаші І.М., Кокін В.В. Агентський договір: окремі аспекти правового регулювання. Матеріали міжнародної конференції «Advances in law: the view of domestic and foreign scholars», Baltic International Academy, 3–4 жовтня 2024р., м.Рига, Латвійська Республіка, С.86-90 3.Алмаші І., Середяк Ю. Релокація бізнесу в умовах воєнного стану: правове регулювання та проблемні питання. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Модернізація управління соціально-економічним розвитком регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці, 15-16 травня 2025 р. Чернівці : Технодрук, 2024. С.95-98 4.Алмаші І.М., Трибунська А.Д., Лукач Д.В. Забезпечення права на академічну свободу: національний та міжнародний досвід. Міжнародна науково-практична конференція «Вища освіта у період воєнного стану: сучасні виклики та проблемні питання» Науково-дослідний інститут публічного права, 22 березня 2025 р. Львів – Торунь : Liha-Pres, 2025. С.9-12.
415879	Гуштан Тетяна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі	Диплом молодшого спеціаліста, Ужгородський комерційний технікум, рік	9	Економіка ресторанів	Виконання підпунктів п. 38 Ліцензійних умов П.1 1. Kahanets-Havrylko L., Hushtan T. Socio-

				закінчення: 2010, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом бакалавра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2013, спеціальність: Товарознавство і торговельне підприємництво, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2014, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність: 071 Облік і оподаткування, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут			economic analysis of the effectiveness implementation of tourist and recreational potential of the transcarpathian region in field of rural green tourism. Baltic journal of economic studies, Vol. 10 Number 1, 2024, p. 99-104. [Міжнародна наукометрична база: Web of Science Core Collection] URL: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-99-104 2. Гаврилко П.П., Каганець-Гаврилко Л.П., Гуштан Т.В. Впровадження моделі формування готельної мережі як інтегрованої підприємницької структури. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2022. – Вип. 9 [256]. С 34-39. 3. Гаврилко П.П., Лалакулич М.Ю., Гуштан Т.В. Функціональні аспекти фінансового потенціалу субєктів реального сектору економіки. Збірник наукових праць. Формування ринкових відносин в Україні. 2022. Вип. 3 [250]. С 22-26. 4. Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Наукові записки Львівського університету бізнесу та прави. Серія економічна. Серія юридична. Випуск 37/2023. С.242-250. 5. Підлипний Ю.В., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П., Самсонов О.С. Можливості інформаційного моделювання будівель для діджиталізованого управління ризиками в будівництві. Науковий вісник НЛТУ України. 2023, т. 33, № 1. С. 45-51. 6. Каганець-Гаврилко Л.П., Гуштан Т.В.

				Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом магістра, Мукачівський державний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом доктора наук ДД 012960, виданий 20.02.2023, Диплом кандидата наук ДК 042821, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 004078, виданий 26.02.2020			Макросередовище сфери туризму України за показниками та критеріями якості. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2023. – Вип. 1 [260]. С 27-31. 7. Гуштан Т.В., Домище-Медяник А.М., Каганець-Гаврилко Л.П., Талапа С.Ю. Інноваційні технології в управлінні ресторанами: цифрові технології та автоматизація процесів. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. Випуск 44/2025. С. 194-201. 8. Сусіденко В.Т., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П., Вакула І. Сучасні інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі. Академічні візії. Секція Економіка. Випуск 41, 2025. С. 1-9. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1844 9. Гуштан Т.В., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Сучасні аспекти розвитку ресторанного господарства: міжнародний та національний досвід. Формування ринкових відносин в Україні: збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2025. – Вип. 3 [286]. С 253-258. 3) 1. Економіка і підприємництво: підручник / Гаврилко П.П., Колодійчук А.В., Гуштан Т.В., Крупський В.С., Данило С.І., Крамченко Р.А., Важинський Ф.А.// Львів, 2025. 191с. (ISBN 978-617-8683-02-3, 9,99 д.а. / особистий внесок 1,4 д.а.) 5) захистила десертацію на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за

							спеціальністю Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), за темою «Методологія організаційно-економічного забезпечення розвитку торговельних підприємств в умовах євроінтеграції», ДД № 012960 від 20.02.2023р. 7) офіційний опонент на захисті дисертаційної роботи Винокура Андрія Миколайовича за темою «Розвиток і масштабування інформаційних систем у торговельному підприємництві», поданої на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) до спеціалізованої вченої ради Д 35.140.01 у ЗВО «Львівський університет бізнесу та права». 11) Здійснення наукового консультування на базі субєкта господарської діяльності ФОП Короля О.О. за темою «Преспективні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу на Закарпатті» згідно договору від 11.09.2020 № 11/09/20 12) 1. Гуштан Т.В. Розвиток науково-дослідної компетентності студентів як складової професійної підготовки фахівців сфери гостинності в сучасній освіті. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XIX: Людина, суспільство, історія: діалог у гуманітарному просторі / [Ред.: Я. Гжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін–Ужгород–Перемишль–

							Миколаїв: Просвіт, 2025. 326с., С. 257-260. 2. Гуштан Т.В. Підготовка фахівців для сфери гостинності в умовах безпекових викликів: військовий компонент в освіті. Початкова загальновійськова підготовка як чинник національної безпеки: історичний досвід, уроки для України. Том І / [Ред.: Л. Лазурко, В. Ільницький, М. Галів]. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2025. 216с., С. 53-58. 3. Гуштан Т.В., Сусіденко В.Т. Цифрова трансформація бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері: виклики та можливості для регіонального розвитку. Модернізація управління соціально-економічним розвитком регіону в умовах євроінтеграції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м.Чернівці, 15-16 травня 2025 р. – Чернівці: Технодрук, 2024. – 340с., С. 24-27. 4. Гуштан Т.В. Міжнародні стандарти як орієнтир адаптації регіонального готельно-ресторанного бізнесу до глобальних викликів. Модернізація управління соціально-економічним розвитком регіону в умовах євроінтеграції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м.Чернівці, 15-16 травня 2025 р. – Чернівці: Технодрук, 2024. – 340с., С. 28-31. 5. Неймет М., Гуштан Т.В. Інклюзивність та доступність як сучасна вимога до готельно-ресторанного сервісу. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської

							студентської науково-практичної інтернет-конференції (м.Львів, 15 травня 2025 року). – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – 290с., С. 103-105. 6. Гуштан Т.В. Інвестиційні можливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу Закарпаття в умовах воєнного стану. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали III Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. 318с., С. 274-278. 7. Гуштан Т.В. Вплив транскордонних проєктів на розвиток туристичної інфраструктури Закарпаття. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали III Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. 318с., С.309-312. 8. Гуштан Т.В. Сезонність у готельно-ресторанному бізнесі західної України: виклики та перспективи. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVIII: Методологічні інновації в дослідженнях і викладанні: від теорії до практики / Конін-Ужгород-Перемишль-Миколаїв: Просвіт, 2025. (17 квітня 2025р.) 262с., С. 193-195. 9. Гуштан Т.В., Петечел І.І. Управління персоналом підприємств сфери гостинності в умовах воєнного стану. Міжнародна науково-практична конференція «Перспективи стабільного економічного розвитку та економічної безпеки: світовий досвід та вітчизняні реалії»,

							(13-14.12.2024, м.Запоріжжя), Запоріжжя-Львів-Торунь, Liha-Pres, 2024.- 268с., С. 180-183. 10. Гуштан Т.В., Годя І.М. Роль устаткування для розвитку екологічних ініціатив у готельно-ресторанному бізнесі. І всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни». Том І, Вид-во: Посвіт, Дрогобич-Ужгород-Тернопіль, 2024, С.154-157. 11. Гуштан Т.В. Готельно-ресторанний бізнес в умовах війни. І всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни». Том І, Вид-во: Посвіт, Дрогобич-Ужгород-Тернопіль, 2024, С.160-163. 12. Гуштан Т.В. Проблеми підготовки кваліфікованих кадрів для готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Всеукраїнська науково-практична конференція «Сучасні проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні», 28.11.2024, м. Харків, С.3-5. 13. Гуштан Т.В., Деяк Б.Т. Стартапи та їх вплив на економічний розвиток регіонів. ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі», 05.11.2024р., м. Харків, С. 66-67. 14. Гуштан Т.В., Римарчук А.І. Вплив системи НАССР на підприємницьку діяльність. ІІІ Міжнародна науково-практична

							конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі», 05.11.2024р., м. Харків, С. 508-509. 19) Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень Ужгородського торговельно-економічного інституту».
526673	Дзюба Надія Анатоліївна	Доцент, Сумісництво	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології харчування, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Одеський національний технологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, рік закінчення: 2022, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 056602, виданий 16.12.2009, Атестат доцента АД	15	Харчова хімія	Виконання підпунктів п. 38 Ліцензійних умов П1: 1. Dzyuba, N., Oliinyk, M., Kalugina, I., Poplavska, S., Bortnykov, Y., & Zakharova, S. (2023). Improving the technology of aeration of the food system of mousse at horeca enterprises, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122), 74–82. (Scopus). 2. Дзюба Н.А. Визначення фармакологічних властивостей гідролізату колагена. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1)(2022), с. 86-95. 3. Дзюба, Н. А., Буняк, О. В. (2023). Дослідження безпечності екструдатів на основі круп'яної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 59-67. 4. Дзюба Н.А. Визначення нутрієнтних, мікробіологічних та сенсорних показників якості білково-вуглеводних батончиків для військових / Н.А. Дзюба, А.А. Дубина, Є.В. Нотевський, Ю.О. Дзюба // Таврійський науковий вісник. 2023 - №2. – с. 181-196. 5. Тележенко Л.М. Research of factors influenced on foam formation of protein hydrocolloids / Ljubov M Telezhenko, Nadiia A Dzyuba, Mariia I Oliinyk, Viktoriia M Sheludko// Journal of

				000274, виданий 11.10.2017			Chemistry and Technologies. 2024. – Vol. 32 No. 1. – P. 223-232. (Scopus, Web of Science). 6. Dzyuba, N., Oliinyk, M., Chernenko S. (2025). Identifying the influence of aeration on the commercial and sensory characteristics of mousses during production at horeca, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2/11 (134). – p. 67–76 (Scopus) https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325105. 7. Дзюба Н.А. Дослідження кінетичних параметрів гідролізу біокомплексом інгібітор амілази – гідролізат колагену // Продовольчі ресурси. 2025. – № 25 п 2: Патент України на корисну модель 150617. A23L 21/00 Спосіб для виробництва мусу протекторної дії / Н.А. Дзюба, Олейнік М.І., Тележенко Л.М. - № u202104614; заявл. 10.08.2021; опубл. 09.03.2022. – Бюл. № 10. 1. Патент України на корисну модель 150616. A23L 33/18 (2016.01) A23L 33/28 (2016.01) Спосіб виробництва полуничного мусу протекторної дії/ Н.А. Дзюба, Олейнік М.І., Тележенко Л.М. - № u202104614; заявл. 10.08.2021; опубл. 09.03.2022. – Бюл. № 10/2022. 2. Патент України на корисну модель 158027, A23J 1/00, A23J 1/12 (2016.01) Спосіб виробництва мусу / Н.А. Дзюба, О.В.Буняк, І.М.Калугіна. - № u2023 05150; заявл. 01.11.2023; опубл. 25.12.2024. – Бюл. № 52. 3. Патент України на корисну модель 158028, A23G 3/36 (2006.01), A23G 3/48 (2006.01) Спосіб виробництва білково-вуглеводних батончиків / Н.А. Дзюба, О.В.Буняк, А.А.

							Дубина, Ю.О. Дзюба - № u2023 05553; заявл. 20.11.2023; опубл. 25.12.2024. – Бюл. № 52. 4. Патент України на корисну модель 158167, A23G 3/00 (2006.01), A23G 3/48 (2006.01) Спосіб виробництва білоквмісних батончиків/ Н.А. Дзюба, О.В. Буняк, А.А. Дубина - № u2023 06302; заявл. 25.12.2023; опубл. 08.01.2025. – Бюл. № 2. п 4: 1. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" спеціалізації "Технології харчування" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба, О.В. Буняк, А.А. Дубина; за ред. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного та оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2024. — Електрон. текст. дані: 47 с. 2. Конспект лекцій з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2025. 3. Конспект лекцій з курсу "Харчова хімія": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ;кафедра ТіОРГ — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 80. 4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Харчова хімія": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ;кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 32. 5. Методичні вказівки

							до виконання тестових робіт з курсу "Харчова хімія": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 30. 6. Конспект лекцій з курсу "Товарознавство": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ;кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 90. 7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Товарознавство": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; кафедра ТіОРГ — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 30. 8. Методичні вказівки до виконання тестових робіт з курсу "Товарознавство": для студентів спец. G 13 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; кафедра ТіОРГ. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 30. 9. Конспект лекцій з курсу "Стандартизація, метрологія та управління якістю": для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; Каф. технології і організації ресторанного господарства. — Ужгород : УТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 90. п 8: Відповідальний виконавець наукової теми № 0119 U 003547 «Теоретичні основи впровадження композицій біологічно активних речовин в технології страв та кулінарних виробів» п. 9: 1. Експерт НАЗЯВО (керівник експертної групи) з 2023 по сьогоднішній час.

							п 12: 1. Олейнік М.І. Способи виділення колагену з вторинної рибної сировини // Олейнік М.І., Дзюба Н.А., Прохорова К.Р. // The 11th International scientific and practical conference “Science and education: problems, prospects and innovations”(July 21-23, 2021) CPN Publishing Group, Kyoto, Japan. 2021, P. 292-296. 2. Дзюба Н, Дубина А, Дубина А. Розробка технології структурованих десертів з детокс властивостями. Scientific foundations of solving engineering tasks and problems [Internet]. International Science Group; 2021 Jun 22;468–83. 3. Дубина А.А. Білково-вуглеводний гель як основа для sport-foods / The 10th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (June 25-27, 2022) / А.А. Дубина, Н.А. Дзюба.- SSPG Publish, Stockholm, Sweden. - 2022. - 499 p. – p. 134-136. 4.Вторинна рибна сировини як джерело отримання протеїнів / Олійник М.І., Дзюба Н.А. //VIII Международная научно-практическая конференция «Priority directions of science and technology development» 18-20 апреля 2021 года, Киев, Украина https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/04/Priority-directions-of-science-and-technology-developmenT-18-20.04.21.pdf 4. Дзюба Н.А Забезпечення харчування військовослужбовців в умовах війни: науковій підхід/НА Дзюба, АА Дубина//Збірник тез доповідей 83-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 25–28 квіт. 2023

							р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2023.–С. 97–98. 5. Дзюба НА Дослідження фармакологічної безпечності білковмісних екструдатів/НА Дзюба, ОВ Буняк//Збірник тез доповідей 83-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 25–28 квіт. 2023 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2023.–С. 96–97. 6. Дзюба Н.А. Гідролізат колагену як складова формування харчової продукції віййськовослужбовців / Н.А. Дзюба, С.Пинтя, А.В. Борозенко, Ю. Калюжна // Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції / Східноєвропейський центр наукових досліджень (м. Одеса, 30 вересня 2025 р). Research Europe, 2025. С. 130-132. п 14: 1. Керівництво студентом, якій зайняв призове місце у I турі Всеукраїнського конкурсу на кращу студентську наукову роботу за темою «Розробка технології виробництва білково-вуглеводних батончиків для військовослужбовців» за 2023р. (наказ №384-01 від 24.10.2023р). 2. Керівництво студентом, якій зайняв призове місце у II турі V Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторанні технології» в ДТЕУ за 2025р. на тему «Удосконалення технології виробництва аерованих десертів». 3. Керівництво здобувачем вищої освіти, який зайняв призове місце в I етапі Всеукраїнської

							студентської олімпіади 2024-2025 н.р. за дисципліною «Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії» (наказ №9-01 від 14.01.2025р.) п 19: 1. Член наукового центру україно-європейського співробітництва (посвідчення № 38017106) 2. Член Асоціації шеф-кухарів півдня України (посвідчення №40594476). 3. Учасник Громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України» (від 20.12.2020). 4. Член Асоціації з інтеграції НАССР (посвідчення №116 від 02.2021). 5. Член ГО «Академія харчування пацієнтів» (від 21.03.2025). 6. Член ГО «Спілка науковців України» (посвідчення № СН 000231).
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020	14	Технологія ресторанної продукції	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20. П 1. ліцензійних умов 1..Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A. (2024).Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. https://doi.org/10.5219/1951 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1951 2.Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Beyko, L. ., Dobrotvor, I., Sabadosh, G., & Hushtan, T. (2021).Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slova Journalof Food Sciences, 15, 810–823.

							https://doi.org/10.5219/1645 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1645 3.Stadnyk I, Kravchenyuk H, Sabadosh G. Вплив валкового подрібнення рослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05 4.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. https://www.researchgate.net/publication/3818 5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567- ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title: MEIT 6.Сабадош Г.О. ,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» Випуск №40 (Німеччина) 2025. С.176. DOI: 10.30890/2567-5273 7.Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. №2(285). 2025. С.52-56. https://doi.org/10.5281

							/zenodo.15315790 8. Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./Materials for health purposes"XLVIIII nternational Scientific and Practical Conference Recent trend in science and technology: global challenges 20 - 21 March 2023, Poland, Lublin 136c.C 67-71. 9.Стадник І., Зварич Н., Чагайда А., Сабадош Г.Вплив агресивних середовищ на механічні властивості та довговічністьсталевих виробів харчового обладнання.VIII Міжнародна конференція «Експлуатаційні пошкодження матеріалів: діагностика та прогнозування» жовтень 15-17. 2025,Тернопіль, Україна. П 2. ліцензійних умов 1. Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р. 2.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід № 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 3.Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 4. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК A23 L 1/315 МПК A23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» / № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р.

							5.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський». П 3 ліцензійних умов Монографія Морохович В.С., Сабадош Г.О.Підлипний Ю.В.:Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності.(Розділ3. Особливості підвищення конкурен. підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторан. бізнесу) ХДУХТТ Харківський держ. Ун-т харч. Та торг. – Х. : С., 2020. – 390 с URL:https://repo.btu.kharkov.ua/ П 4. ліцензійних умов Електронні курси на освітньої платформі МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ» 1.Технологія харчових виробництв; 2.Технологія продукції ресторанного господарства.; 3.Кондитерське та пекарське мистецтво; 4.Гігієна та санітарія. 5.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с. 6.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с. 7.Практикум лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с. 8.Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства»ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2025 р. – 65 с.

							П 10 ліцензійних умов 1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р. 2.Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка.Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р. 3.Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольский воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055Назва проекта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. П 11 ліцензійних умов 1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В 2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. (за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К 3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка

							Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.(за темою«Удосконаленн я асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов 1. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 12.11.2025 р., м. Київ, НУХТ. 2.Сабадош Г., Головко О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 64. 3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Міжнародна науково-практична конференція, м. Біла Церква, 20.03.2024 р. – С. 66. 4.СабадошГ., Нетребський О., Головко О. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 84–88. 5. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 80–84. 6.Сабадош Г., Талапа

							С., Немеш І. Удосконалення технології страв вегетаріанського призначення.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 12–13.04.2024 р., с. Солочин. – С. 76–80. 7.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин у технології харчових продуктів функціонального призначення. X Міжнародна науково-практична конференція «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини». Прага, 2023. – С. 169–172. 8.Сабадош Г. О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин у технології страв оздоровчого призначення. Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., м. Харків. – С. 166. 9.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття.IV Міжнародна науково-практична конференція«Здорове харчування від дитинства до довголіття», 24.10.2024 р., м. Київ, НУХТ. – С. 87–90. 10.СабадошГ., Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення.XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 07.11.2024 р., м. Київ, НУХТ. 11.Сабадош Г. О. Дикорослі плоди для безалкогольних

							напоїв. Міжнародна науково-практична конференція «Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи», 10.12.2024 р., м. Київ. – С. 107. П.14 ліцензійних умов 1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України. 2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest» 2023;2025р.р. 3.Керівництво та підготовка студента, призеру Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль). 4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс» 5.Керівництво командою студентів (3 чол.), Міжнарод.конкурс ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-2025» 28.02-2.03.2025 р.м.Київ Призери: •Субота Андрій (студент 2-го курсу);бронзова медаль+срібна медаль. •Кабаштура Кирил (студент 1-го курсу);золота медаль,срібна медаль •Мешко Андріана (студентка 2-го курсу); золота медаль,срібна медаль •Командна участь а срібна медаль. Результи змагань 7 медалей : 2 золоті, 4 срібні та 1 бронзова медалей. 6.Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності G13 Харчові технології. П.19 ліцензійних умов 1.Член Громадської організації «Центр прикладних

							досліджень УТЕІ 2. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA) П.20 ліцензійних умов 1.Інженер-технолог Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород.10 р. 2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років. Стажування та підвищення кваліфікації 1.Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05359 2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма «Інноваційні технології харчової промисловості" “NoveFood-2024» 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС) 3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС). 4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; “Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP”, 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits. 5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-

							23; “Безпека харчових продуктів,HACCP”, 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits. 6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; “Міжнародне стратегічне партнерство восвіті.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС”, 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits. 7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entreprenearship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;Europeean Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)
526674	Федорка Павло Павлович	Доцент, Сумісництво	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом молодшого спеціаліста, Природничо-гуманітарний коледж Державного вищого навчального закладу "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2014, спеціальність: Розробка програмного забезпечення, Диплом бакалавра, Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.050103 програмна інженерія, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2018, спеціальність:	6	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	Виконання підпунктів 1,3,4,15,19.20 п. 38 Ліцензійних умов П.1. 1.) Fedorka P., Klymenko M. Adjustment of the analytic hierarchy process indicators using AI tools. Information Technologies and Computer Engineering. 2025. Vol. 22. № 1. P. 103 – 113 2) Лях І.М., Морохович В.С., Федорка П.П., Шумило Н.Я. Управління обладнанням за допомогою інформаційних технологій для підвищення ефективності роботи. Наука і техніка сьогодні. 2025. № 4(45). С. 1230 – 1241. 3) Fedorka P., Buchuk R., Klymenko M., Saibert F., Petrushyn A. The Use of Adaptive Artificial Intelligence (AI) Learning Models in Decision Support Systems for Smart Regions. Journal of Research, Innovation and Technologies. 2025. Volume IV. Issue 1(7). P. 99 – 115. (Scopus) 4) Bilak Y., Reblian A., Buchuk R., Fedorka P. Development of a combined neural

				051 Економіка, Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Ужгородський національний університет", рік закінчення: 2018, спеціальність: 121 Інженерія програмного забезпечення, Диплом доктора філософії Н24 001834, виданий 19.03.2024			network model for effective spectroscopic analysis. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 1. Issue 4 (133). P. 41 – 51. (Scopus) 5) Федорка П.П., Сайберт Ф.Ф., Бучук Р.Ю. Використання патернів проектування та типізованих мов при розробці адаптивної моделі персоналізованого навчання. Вісник Черкаського державного технологічного університету. 2024. №29 (3). С. 42 – 54. 6) Федорка П.П., Кут В.І., Кунанець Н.Е., Хрущ С.С. Особливості розроблення рекомендаційної системи обрання безпечних туристичних маршрутів за умови карантину. Науковий вісник НЛТУ України: збірник наукових праць. Львів, 2023. Том 33, № 6. С. 76 – 84. 7) Шпак О., Федорка П., Пригара М. Розумні міста та Інтернет речей: вплив розробок у сфері ІТ на розвиток міст і покращення якості життя. Сучасний стан наукових досліджень та технологій в промисловості. 2023. № 3(25). С. 114 – 128. П.4. ліцензійних умов 1) Вступ до інженерії програмного забезпечення: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності F2 Інженерія програмного забезпечення факультету інформаційних технологій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» / Укладачі: Ю.Ю. Білак, П.П. Федорка, М.П. Кляп, Ю.М. Ціпіньо. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2025. – 103 с. 2) Розробка систем електронного документообігу: методичні вказівки до

							виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності F2 Інженерія програмного забезпечення факультету інформаційних технологій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» / Укладачі: Ю.Ю. Білак, П.П. Федорка – Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2025. – 82 с. 3) Управління якістю ПЗ, тестування та верифікація: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності F2 Інженерія програмного забезпечення факультету інформаційних технологій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» / Укладачі: В.І. Кут, П.П. Федорка. – Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2025. – 79 с. 4)Технологія програмування та створення програмних продуктів: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності F2 Інженерія програмного забезпечення факультету інформаційних технологій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» / Укладачі: П.П. Федорка, І.М. Лях, Р.Ю. Бучук. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2025. 31 с. 5) Управління ІТ проєктами: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності F6 Інформаційні системи і технології

							факультету інформаційних технологій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» / Укладачі: В.С. Морохович, І.М. Лях, П.П. Федорка. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2025. 79 с. П.5 ліцензійних умов. Захист дисертації: Доктор філософії з 2024 року. Дисертацію захищено «19» березня 2024 року у спеціалізованій вченій раді ДФ 61.051.125 Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет», отримано диплом Н24 № 001834. П. 19 ліцензійних умов Член ГО Карпатська Агенція Прав Людини «Вестед» – неприбуткова громадська організація, яка працює у сфері правозахисту з 1998 року. https://kaplvested.info/pro-nas/nasha-komanda П. 20 ліцензійних умов Досвід практичної роботи за спеціальністю: Проєктний менеджер (Project manager) у компанії RISESERV https://riseserv.com/uk/golovna/
415879	Гуштан Тетяна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі	Диплом молодшого спеціаліста, Ужгородський комерційний технікум, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом бакалавра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2013, спеціальність:	9	Маркетинг	Виконання підпунктів п. 38 Ліцензійних умов П.1 1. Kahanets-Havrylko L., Hushtan T. Socio-economic analysis of the effectiveness implementation of tourist and recreational potential of the transcarpathian region in field of rural green tourism. Baltic journal of economic studies, Vol. 10 Number 1, 2024, p. 99-104. [Міжнародна наукометрична база: Web of Science Core Collection] URL: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-99-104 2. Hushtan T., Danylo S. Typologization of the

				Товарознавство і торговельне підприємництво, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2014, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність: 071 Облік і оподаткування, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом магістра, Мукачівський державний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом доктора наук			effects from the introduction and use of information and communication technologies and their characteristics. Baltic journal of economic studies, Vol. 7 Number 3, 2021, p. 88-96. [Міжнародна наукометрична база: Web of Science Core Collection] URL: http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/1190 3. Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Сімех К.Ю. Особливості застосування моделі визначення зон потенційного збуту в системі реалізації продукції підприємства. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2023. – Вип. 3 [262]. С 49-54. 4. Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Сімех К.Ю. Теоретичні аспекти здійснення маркетингових досліджень ринку. Формування ринкових відносин в Україні: збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2024. – Вип. 6 [277]. С 44-49. 5. Сусіденко В.Т., Підлипний Ю.В., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Роль інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Академічні візії. Секція Економіка. Випуск 42, 2025. С. 1-9. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1845 П .3 1. Комунікаційний менеджмент / Колодійчук А.В., Важинський Ф.А, Гуштан Т.В., Чобаль Л.Ю., Шекмар Н.А., Сімех К.Ю.// Львів: Вид-во ННВК «АТБ», 2024. 187с. 5) захистила десертацію на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю Економіка та управління

				ДД 012960, виданий 20.02.2023, Диплом кандидата наук ДК 042821, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 004078, виданий 26.02.2020			підприємствами (за видами економічної діяльності), за темою «Методологія організаційно-економічного забезпечення розвитку торговельних підприємств в умовах євроінтеграції», ДД № 012960 від 20.02.2023р П.11 Здійснення наукового консультування на базі субєкта господарської діяльності ФОП Короля О.О. за темою «Преспективні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу на Закарпатті» згідно договору від 11.09.2020 № 11/09/20 12) 1. Гуштан Т.В. Соціо-етичний маркетинг як фактор забезпечення стійкості готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану. Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід / Матеріали XIX Міжнародної наукової конференції. – Львів, 2025 – 400с., С. 66-70. 2. Коштура Я., Гуштан Т.В. Закарпаття як безпечний туристичний регіон: позиціонування і брендинг у кризових умовах. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів II-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м.Львів, 15 травня 2025 року). – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – 290с., С 60-63. 3. Гуштан Т.В. Сезонність у готельно-ресторанному бізнесі західної України: виклики та перспективи. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVIII: Методологічні інновації в дослідженнях і викладанні: від теорії до практики / Конін-

							Ужгород-Перемишль-Миколаїв: Просвіт, 2025. (17 квітня 2025р.) 262с., С. 193-195. 4. Гуштан Т.В., Корсак Р.В. Роль готелів у формуванні туристичного бренду країни. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІІ. [Ред.: В. Ільницький, М. Галів] Київ-Дрогобич-Львів-Переяслав-Ужгород-Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2025. 260с., С. 183-186. 5. Гуштан Т.В., Гайданка А.М. Стратегії маркетингу для малих підприємств. ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі», 05.11.2024р., м. Харків, С. 169-170. 6. Гуштан Т.В., Королович М.Я. Маркетингові стратегії розвитку підприємств гостинності в умовах воєнного стану та євроінтеграції. ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі», 05.11.2024р., м. Харків, С. 429-430. 19) Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень Ужгородського торговельно-економічного інституту».
526412	Роглєв Йосип Йосипович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2011, спеціальність:	3	Устаткування закладів ресторанного господарства	Виконання підпунктів 1,3,4,11,12,19 п. 38 Ліцензійних умов П.1. ліцензійних умов 1. Режим детекції аномалій і загроз у великих даних

				091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 031909, виданий 29.09.2015			підприємств готельно-ресторанної галузі. «Економіка та суспільство» Випуск № 70/2024 Георгій Лявинець; Йосип Роглєв; Олег Бортнічук. DOI: 10.32782/2524-0072/2024-70-29 2. Музеї як майданчики для досліджень : нові підходи до експонування та інтерпретації ISSN 2518-1890 Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. Випуск 49/2024 Діана Штерр; Тетяна Шитікова; Василина Палинчак-Кутузова; Йосип Роглєв. DOI: 10.35619/ucpmk.vi49.915 3.Сабадош Г.О.,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» (Німеччина) " № 40-01 08.2025 С.176 DOI: 10.30890/2567-5273 П.4. ліцензійних умов 1. Електронні курси на освітньої платформі MOODL «УТЕІ ДТЕУ» 2. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – 79 с 3. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Методичні вказівки до лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво

							та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – С.90. 4. Процеси і апарати харчових виробництв. Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – С.74. 5. Start-up тренінг. Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – С.79. 6. Інженерна графіка та проектування об'єктів готельно-ресторанної та музейної справи: Змістовий модуль 1. Системи автоматизованого проектування. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа, 027 Музеєзнавство, пам'яткознавство / укладач Й.Й. Роглєв. – Мукачево: МДУ, 2024. 47с. (1,69 д.а.)

							Протокол № 4 від 08.10. 2024 р. http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/12406 П.12 ліцензійних умов 1. 1. Сабадош Г.О., Роглєв Й.Й. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнар. наук-практ. конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології,якість та безпека». 2025/11/12, м. Київ. НУХТ.170с.С.122. https://drive.google.com/file/d/1UDP6EHwAvP-iEcU_bYpPKLbrOz_r2AeW/view 2.Роглєв Й.Й., Шитікова Т.В. Специфіка організації проектування об'єктів музейної справи. Актуальні питання музеєзнавства, пам'яткознавства: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 62–63. 2. Роглєв Й.Й. Перспективи розвитку концептуальних готелів україни. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 15–16. 3. Роглєв Й.Й., Король А.В. Цифровізація як ключова тенденція розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 16–18. 4. Жеребак О.В., Роглєв Й.Й. Освітня роль інженерної графіки в музейній справі. Актуальні питання музеєзнавства, пам'яткознавства:

							тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 59–60. П. 19 ліцензійних умов Член «Спілки науковців України» Посвідчення № СН 000 242 Підвищення кваліфікації 1.Свідоцтво про підвищення кваліфікації ADV № 061082 CUSU від 16.11.2025. «Сучасні тенденції професфйного розвитку викладачів ЗВО.(180 год.-6 кредитів ЄКТСо». 2.Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК № 308/2024 з 11.11.2024р. по 18.11.2024р. в Карпатському університеті імені Августина Волошина за програмою «Актуальні технології в освітній діяльності – сучасні виклики» (30 годин / 1 кредит ECTS). 1. Сертифікат № ПК-2025/15676 від 24.09.2025 про підвищення кваліфікації в межах курсу: «Штучний інтелект в освіті: рівень PRO». 2.Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-061082-CUSU від 16.11.2025«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ ВИКЛАДАЧІВ ЗВО» 180 годин - 6 кредитів ЄКТС
526412	Роглєв Йосип Йосипович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук	3	Start-Up-тренінг	Виконання підпунктів 1,3,4,11,12,19 п. 38 Ліцензійних умов П.1. ліцензійних умов 1. Режим детекції аномалій і загроз у великих даних підприємств готельно-ресторанної галузі. «Економіка та суспільство» Випуск № 70/2024 Георгій

				ДК 031909, виданий 29.09.2015			Лявинець; Йосип Роглєв; Олег Бортнічук. DOI: 10.32782/2524-0072/2024-70-29 2. Музеї як майданчики для досліджень : нові підходи до експонування та інтерпретації ISSN 2518-1890 Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. Випуск 49/2024 Діана Штерр; Тетяна Шитікова; Василина Палинчак-Кутузова; Йосип Роглєв. DOI: 10.35619/ucpmk.vi49.915 3.Сабадош Г.О.,Роглев Й.Й. «Functional-technological potential of plant ingredients in the technology of healthy dishes.»Науковий журнал «Modern engineering and innovative technologies» (Німеччина) " № 40-01 08.2025 С.176 DOI: 10.30890/2567-5273 П.4. ліцензійних умов 1. Електронні курси на освітньої платформі MOODL «УТЕІ ДТЕУ» 2. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – 79 с 3. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Методичні вказівки до лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання /

							уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – С.90. 4. Процеси і апарати харчових виробництв. Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – С.74. 5. Start-up тренінг. Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. Сабадош Г.О.,к.т.н, доцент; Роглєв Й.Й., к.т.н.; Рецензент: Нетребський О.А Ужгород: ФОП С.Данило, 2025. – С.79. 6. Інженерна графіка та проектування об'єктів готельно-ресторанної та музейної справи: Змістовий модуль 1. Системи автоматизованого проектування. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа, 027 Музеєзнавство, пам'яткознавство / укладач Й.Й. Роглєв. – Мукачево: МДУ, 2024. 47с. (1,69 д.а.) Протокол № 4 від 08.10. 2024 р. http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/12406

							П.12 ліцензійних умов 1. 1. Сабадош Г.О., Роглєв Й.Й. Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців. XII Міжнар. наук-практ. конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології,якість та безпека». 2025/11/12, м. Київ. НУХТ.170с.С.122. https://drive.google.com/file/d/1UDP6EHwAvP-iEcU_bYpPKLbrOz_r2AeW/view 2.Роглєв Й.Й., Шитікова Т.В. Специфіка організації проектування об'єктів музейної справи. Актуальні питання музеєзнавства, пам'яткознавства: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 62–63. 2. Роглєв Й.Й. Перспективи розвитку концептуальних готелів україни. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 15–16. 3. Роглєв Й.Й., Король А.В. Цифровізація як ключова тенденція розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ, 2025. С. 16–18. 4. Жеребак О.В., Роглєв Й.Й. Освітня роль інженерної графіки в музейній справі. Актуальні питання музеєзнавства, пам'яткознавства: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Мукачево: РВВ МДУ,

							2025. С. 59–60. П. 19 ліцензійних умов Член «Спілки науковців України» Посвідчення № СН 000 242 Підвищення кваліфікації 1.Свідоцтво про підвищення кваліфікації ADV № 061082 CUSU від 16.11.2025. «Сучасні тенденції професфйного розвитку викладачів ЗВО.(180 год.-6 кредитів ЄКТСо». 2.Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК № 308/2024 з 11.11.2024р. по 18.11.2024р. в Карпатському університеті імені Августина Волошина за програмою «Актуальні технології в освітній діяльності – сучасні виклики» (30 годин / 1 кредит ECTS). 1. Сертифікат № ПК-2025/15676 від 24.09.2025 про підвищення кваліфікації в межах курсу: «Штучний інтелект в освіті: рівень PRO». 2.Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-061082-CUSU від 16.11.2025«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ ВИКЛАДАЧІВ ЗВО» 180 годин - 6 кредитів ЄКТС
415901	Нетребський Олександр Андрійович	Професор, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Національний гірничий університет", рік закінчення: 1971, спеціальність: 7.05030301 збагачення корисних копалин, Диплом кандидата наук ТН 116901,	27	Організація ресторанного господарства	Нетребський О.А. виконання п.1.4;11;12;19;20 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов 1.Гуштан Т.В., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Сучасні аспекти розвитку ресторанного господарства: міжнародний та національний досвід. Формування ринкових відносин в Україні. №3(286). 2025. С.253-258. https://doi.org/10.5281

				виданий 08.02.1989, Атестат професора 12ПР 005884, виданий 23.12.2008, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 070697, виданий 17.06.1991			/zenodo.15624620 2.Сабадош Г.О., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Принципи впровадження інноваційного обладнання на підприємстві ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. №2(285). 2025. С.52-56. https://doi.org/10.5281/zenodo.15315790 3.Каганець-Гаврилко Л.П., Талапа С.Ю., Нетребський О.А. Інноваційне устаткування у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Формування ринкових відносин в Україні. 4.Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./ Sabadosh G., Netrebskyy O. /Materials for heal thpurposes "XLVIIII nternational Scientific and Practical Conference RECENT TREND IN SCIENCE AND TECHNOLOGY: GLOBAL CHALLENGES March 2023, Poland, Lublin 136c.C 67-71. 5.Сабадош Г., Нетребський О. Головко О. «Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків». XVII Міжнар. наук-практич. конф.«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»13.04.24 С Солочин, С. 84-88. П 4. ліцензійних умов 1.Електронні курси на освітньої платформі МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ» 1. «Устаткування закладів ресторанного господарства» . 2. «НАССР в закладах ресторанного господарства.» 3.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальності "Харчові технології", спеціалізації «Ресторанні

							технології», ОС «бакалавр». – У. – УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с. 4.Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.О.А Нетребський Ужгород: ФОП С,Данило, 2024. – 72с 7. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Методичні вказівки до практичнихробіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.А Нетребський.Ужгород : ФОП С.Данило, 2023. – С.100. П.11. ліцензійних умов 1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226, Ужгородський р-н,Закарпатський обл.(за темою «Інноваційне технологічне устаткування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно угоди пр співпрацю від 16.09.2021 № 3/54 (термін дії 5 р.) 2.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с.Солочін,Мукачівський р-н.(тема «Модернізація теплового та механічного устаткування закладів ресторанного господарства»). згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К

							3.Здійснення наукового консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226, Ужгородський р-н,Закарпатський обл. (Тема «НАССР цілі,впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства»),згідно договору від 16.09.2022 № 3/54 4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с.Солочін,Мукачівський р-н.(за темою «НАССР ,цілі,впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства»). згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К. П.12 ліцензійних умов 1.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (частина 2) м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с.С.66 2. Нетребський О., Афанасьєв Д. О. Перспективи використання спіруліни у складі харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини :X Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.С.205-207 https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-heathy/ 3.НетребськийО. Добош В. «Розширення асортименту страв вегетаріанського спрямування». Міжн. наукова інтернет-конференції «Тенденції та перспективи наукі і освіти в умовах в глобалізації» Університет ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ м.Переяслав.31.03202 3 р. Зб. наукових праць. Випуск 92-196с.С181-184. 4.НетребськийО,

							Сабадош Г. Наукові аспекти харчової комбінаторики спеціалізованих харчових продуктів.XVI Міжн.кон.я «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» 22.04.2023., с. Солочин, С. 123-126. 5. Нетребський О.А., Головко О.М. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. Збірник праць XVII міжнародної науково-практичної конференції (12-13 квітня 2024 р.). Санаторій «Квітка Полонини» – Ужгород. ДВНЗ «УжНУ», 2024. – 261 с.С.86-92. 6. Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66. https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25 https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-heathy/ П.19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES277601 П.20 ліцензійних умов -науково педагогічне стажування 1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 05356 від 04.05.2024р. Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти». 2. Сертифікат А12 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р.

							Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС).
460977	Головко Ольга Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім.М.В.Ломоносова, рік закінчення: 1985, спеціальність: технологія консервування, Диплом кандидата наук ДК 028709, виданий 13.04.2005, Атестат доцента 12ДЦ 037155, виданий 17.01.2014	19	Стандартизація, метрологія та управління якістю	Головко О.М.. виконання п.1.4;11;12;19;20 ліцензійних умов. П.1. ліцензійних умов. 1.Білецька, Н., Головко, О., Лемак, В. (2024). СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ТА РЕСТОРАННИХ КЛАСТЕРІВ ГІРСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ. Економічний простір, (191), 40-45. https://doi.org/10.32782/2224-6282/191-8 2.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. Особливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. https://www.researchgate.net/publication/3818 П 4 ліцензійних умов. 1.Електронні курси на освітньої платформі МООДLe «УТЕІ ДТЕУ» 1.«Кейтеринг» 2. «Сенсорний аналіз» 3.Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Кейтеринг» для студентів спеціальності "Харчові технології", ОП«Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. – УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. –60с. 4.Організація готельного господарства: Навч. посібник / Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. //За ред. О.М. Головко. - К.: Кондор, 2018. - 410 с. http://lib.khmnu.edu.ua/fond/NOV/new03_2013/447392.htm 5.Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни

							«Сенсорний аналіз»г» для студентів спеціальності "Харчові технології", ОП«Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. – УТЕІ ДТЕУ. – 2024 р. –50с. 6. «Кейтеринг» [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.М.Головко Ужгород: ФОП С.Данило, 2024. –50 с. 7. Сенсорний аналіз [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.О.М.Головко Ужгород: ФОП С,Данило, 2024. – 85с 8. Кейтеринг[Текст]: Методичні вказівки до практичнихробіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.М.Головко. Ужгород: ФОП С.Данило, 2023. С.75. 9. Головко О. М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр» / О.М. Головко.- Мукачево: МДУ, 2020.- Частина 1, -107 http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/8553 П.11ліцензійних умов Консультування на базі ТОВ «Сузір'я»

							сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. (за темою «Стратегічні аспекти організації виробництва та контролю якості продукції в підприємствах харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»),згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К П.12. ліцензійних умов. 1.Розвиток санаторно-курортних закладів Закарпаття в умовах військового стану. О.М. Головко, І. Хаустова. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів. [Електронний ресурс] тези доповідей VI міжнародноїнауково-практичної конференції (Мукачево, 24 березня 2023) 2.Аналіз сутності використання прянощів в технології приготування їжі та їх вплив на організм людини. / О.М. Головко, Л.І. Удворгелі.// Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів. [Електронний ресурс] тези доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції (Мукачево, 24 березня 2023). 3. Головко, О. М. Аналіз особливостей організаційної культури готельно-ресторанних підприємств / О. М. Головко, Д. Михайленко // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 14 квітня 2021 р.). - Мукачево : МДУ, 2021. - С.55-58. http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/11320 4.О. М. Головко

							,М.Мортов. Аналіз сутності сервісного обслуговування готельно-ресторанних підприємств / // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Мукачево, 24 березня 2023 р.). - Мукачево : МДУ, 2023. - С. 71-73 5.Головко, О. М. Аналіз сутності харчування в сучасних умовах // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 5 квітня 2022 р.). - Мукачево : МДУ, 2022. - С. 29-31 http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/9260 6.Головко О. М. Аналіз сутності компонентів, правил та методів корпоративної культури готельно-ресторанних підприємств .Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 14 квітня 2021 р.). - Мукачево : МДУ, 2021. - С.9-12. http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/11230 Головко О. М.,Молнар-Бабіля Д.І. Визначення алюмінію в питних водах / / Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2019.- С. 56-57 http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/7890

							П.19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES277606 П.20 ліцензійних умов Інженер технолог консервного цеху Свалявського сокового заводу.1987-2005рр. науково педагогічне стажування 1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 05349 від 04.05.2024р. Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».
415907	Підлипний Юрій Васильович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2006, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: конструювання та виробництво радіоапаратури, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КН 012135, виданий 09.10.1996	23	Інжиніринг будівель	Підлипний Ю.В.виконання підпунктів 1,3,4,11,12,19 п. 38 Ліцензійних умов П.1. ліцензійних умов 1.Підлипний Ю.В.,Сусіденко В.Т., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Роль інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі // Академічні візії Випуск 42/2025. С.1-9 (фахове видання) 2. Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Мостів Д.М. Використання статистичних меодів при оцінці фінансових ризиків // Збірник наукових праць Економічний простір. 2025. №200. С.84-89 (фахове видання) 3.Britchenko I., Svydruk I., Pidlypnyi Y., Krupskyi O.P. (2020). Lessons to Be Learned from Ukraine's Positioning in International Rankings: The Need for Institutional Support and Financial Support for Economic Creativity. «Problemy Zarzadzania (Management Issues)», Vol 18,4 (90), 125-146.ISSN: 2300-8792 DOI: 10.7172/1644-9584.90.7

							URL:https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3875001 (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Web of Science). 4. Pidlypnyi Y. Entrepreneurship recommendations for increasing the consumer destination of tourist product: international aspects / Ilona Piurenko, Iryna Banyeva, Anna Kaplina, Liliia Pryimak // International Journal of Enterpreneurship. 2020. Vol. 24, Special Issue. (1939-4675-24-SI-379)- URL: https://www.abacademies.org/articles/ENTREPRENEURSHIP-RECOMMENDATIONS-FOR-INCREASING-THE-CONSUMER-DESTINATION-OF-TOURIST-PRODUCT_-INTERNATIONAL-ASPECTS.pdf (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus) 5. Ю. В. Підлипний, Т. В. Гуштан, Л. П. Каганець-Гаврилко, О. С. Самсонов Можливості інформаційного моделювання будівель для діджиталізованого управління ризиками в будівництві / Науковий вісник НЛТУ України : збірник наукових праць. Львів, 2023, том 33, № 1. С.45-52 URL:https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/2479/2488 (фахове видання) 6.Підлипний Ю.В., Чайковський В.А. Будівництво та проєктування підприємств ресторанного господарства: процесно-інноваційний підхід // Development Service Industry Management, 29–37. https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4) Industry Management, 29–37. https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4) URL: https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/a

							rticle/view/80/69(фахове видання) 7.Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Індус К.П. Використання статистичних методів у фінансовому менеджменті для оптимізації прийняття управлінських рішень // Молодий вчений, 4 (128), 215-220. https://doi.org/10.32839/2304-5809/2024-4-128-27URL: https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/6173/6041 (фахове видання) 8.Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Індус К.П. Джерела та проблеми фінансування сільськогосподарських підприємств // Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць Вип. 5 (276).-К., 2024.-111с. С. 50-55. (фахове видання) П.3. ліцензійних умов 1.Підлипний Ю.В. Статистика: навчальний посібник / Ю.В. Підлипний. – Ужгород: Ужгородський торговельно-економічний інститут ДТЕУ, 2025.159с. П.4. ліцензійних умов 1.Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Василиха Н.В., Індус К.П. Зелена економіка в контексті цифровізації: проблеми та перспективи // Інформаційно-комунікаційні технології управління сталим розвитком економіки України: колективна монографія / за ред. А.В. Череп, І.М.Дашко, Ю.О. Огренич, О.Г. Череп. Запоріжжя: видавець ФОП Мокшанов В.В., 2024. 266с. С- 135-150 (розділ монографії) 2. Інжиніринг будівель [Текст]: програма дисципліни / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ,2023.- 11с. 3. Інжиніринг будівель [Текст]: робоча програма дисципліни / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-

							ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ, 2023.- 17с. 4. Інжиніринг будівель [Текст]: конспект лекцій / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ,2022.- 98с. 5.Морохович В.С., Сабадош Г.О. Підлипний Ю.В. Особливості підвищення конкурентоспроможності підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторанного бізнесу // Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності: колективна монографія / За заг. ред. Н. Б. Кащеної та Т. О. Ставерської; Харківський держ. ун-т харч. та торг. – Х. : Видавець Іванченко І. С., 2020. – 390 с. URL:https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/ (розділ монографії) П.11. ліцензійних умов 1.Здійснення наукового консультування на базі субєкта господарської діяльності ФОП Сабовчик В.Й. у сфері розробки проектних рішень по реконструкції будівлі підприємства готельно-ресторанного господарства, згідно договору № 1/НК від 15.09.2020р. 2. Здійснення наукового консультування на базі субєкта господарської діяльності ТОВ «ЕКОБУД-УЖ» у аналітичному дослідженні «Аналіз ринків: Будівництво, будівельні матеріали№ згідно договору № 3/НК від 05.10.2021р. П.12 ліцензійних умов 1. Підлипний Ю.В., Томашій А.Ю. Використання статистичних прийомів в економічних розрахунках // Актуальні питання

							економіки, фінансів, обліку, менеджменту і права: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 18 січня 2025р.). Ізмаїл: ЦФЕНД,2025.84с. 2. Марія Цогла, Юрій Підлипний Фактори впливу на розвиток ринку сонячної енергетики // Економіка та інновації: взаємодія, виклики, перспективи: матеріали науково-практичної конференції (Ужгород, 20 березня 2025р.) Ужгород, 2025. 235с. С. 195-198 3. Андрій Чума, Юрій Підлипний Роль сучасного дизайну інтер'єру у формуванні атмосфери ресторану // Економіка та інновації: взаємодія, виклики, перспективи: матеріали науково-практичної конференції (Ужгород, 20 березня 2025р.) Ужгород, 2025. 235с. С. 198-201 4.Підлипний Ю.В., Кочіш М.В. Аналіз пріоритетних та гальмуючих чинників харчової промисловості Закарпаття // Формування сучасної науки: методика та практика: матеріали V Всеукраїнської студентської наукової конференції, м. Київ, 15 березня, 2024 рік / ГО «Молодіжна наукова ліга». — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. — 182 с. С. 85-86 5.Підлипний Ю.В. Сучасні методи управління якістю будівельно-монтажних робіт. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень: збірник наукових праць з матеріалами VII Міжнародної наукової конференції, м. Херсон, 29 березня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. — 122 с. С. 112-

							113 DOI: https://doi.org/10.62731/mcnd-29.03.2024.001 6. Підлипний Ю.В. Застосування системи автоматизованого проектування в ресторанному бізнесі. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Innovative Approaches to the Progressive Solution of Scientific Research Problems» (March 27-29, 2024) Valencia, Spain. International Scientific Unity, 2024. 175 p. P.16-17 7. Підлипна Р.П., Підлипний Ю.В. Застосування SWOT-аналізу для розробки стратегії забезпечення фінансової стабільності роботи підприємства / Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 24 травня 2024 р. Чернівці : Технодрук, 2024. 432 с. С.176-180 8. Підлипний Ю.В., Герц О.О., Кушнірчук О.І. Математична грамотність для майбутніх фахівців в галузі виробництва та технології. The 7th International scientific and practical conference “Innovative development of science, technology and education” (April 11-13, 2024) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2024. 453 p. P.158-161 П. 19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES27771 Підвищення кваліфікації 1.Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками

							освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05358 2. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 25 лютого – 25 травня 2021р. Сертифікат № BG/VUZF/779-2021 3. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 13 січня – 8 лютого 2020р. Сертифікат № BG/VUZF/517-2020

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	**ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)**	**Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН**	**Методи навчання**	**Форми та методи оцінювання**