НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Львівський національний університет імені Івана Франка**
Освітня програма	**48735 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Магістр**
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	**282**
Повна назва ЗВО	**Львівський національний університет імені Івана Франка**
Ідентифікаційний код ЗВО	**02070987**
ПІБ керівника ЗВО	**Мельник Володимир Петрович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**www.lnu.edu.ua**

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/282

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**48735**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Кафедра адміністративного та фінансового права, кафедра іноземних мов, кафедра ґрунтознавства і географії ґрунтів**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська, Англійська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**452866**
ПІБ гаранта ОП	**Ощипок Ігор Миколайович**
Посада гаранта ОП	**Професор**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**ihor.oshchypok@lnu.edu.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(068)-570-41-88**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(097)-474-75-78**

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 4 міс.

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

Освітню діяльність за спеціальністю «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти розпочато у Львівському національному університеті імені Івана Франка (правонаступник внаслідок реорганізації і приєднання ЛІЕТ) у 2022 р. на створеній кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій географічного факультету.
Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології (далі ОППХТ) у Львівському національному університеті імені Івана Франка визнано акредитованою за рівнем вищої освіти другий (магістерський), сертифікат про акредитацію Серія УД № 14012430 дійсний до 01.07.2024р. відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 27.12.2018р. протокол № 133 (наказ МОН України від 08.01.2019р. № 13) та продовжено дію сертифікату у зв'язку з воєнним станом п.1 постанови КМУ №295 від 16.03.2022 р. до 01.07.2025 р.
ОППХТ розроблена відповідно до Закону України "Про вищу освіту" від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 25.06.2020р. "Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341" до Національної рамки кваліфікацій від 30.12.2015 р. № 1187, "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти" від 20.12.2015 р., Наказу МОН України від 22.10.2020 р. № 1295 "Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" для другого (магістерського) рівня вищої освіти", а також із врахуванням зауважень та пропозицій стейкхолдерів: роботодавців, здобувачів вищої освіти, академічної спільноти та ін.
Впродовж дії ОППХТ також відбувалися зміни у персональному складі робочої групи (Протокол № 4 Вченої ради географічного факультету від 17.04.2024 р.) у зв'язку з кадровими змінами в Університеті.
Навчальний план розробляється за погодженням з гарантом програми на весь період реалізації освітньої програми і затверджується Вченою радою Університету.
У ході навчання на програмі здобувач вищої освіти набуває всіх компетентностей та результатів навчання, визначених в ОППХТ. Здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги ОППХТ та успішно пройшли атестацію, по завершенню отримують освітню кваліфікацію «Магістр з харчових технологій» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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	*ОД*
1 курс	2024 - 2025	30	9	0
2 курс	2023 - 2024	60	23	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)	*програми відсутні*
перший (бакалаврський) рівень	**48323 Харчові технології**
другий (магістерський) рівень	**48735 Харчові технології**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	*програми відсутні*

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	177379	74067
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	177379	74067

Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	698	435
Приміщення, здані в оренду	1879	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_181_master_2023.pdf*	BEhrb1UVMh3UrwX6K6tWo9aI+dJRdHiILyuHzTZQ1pw=
Освітня програма	*OPP_181_master_2024.pdf*	kAlKDYopr/AILwcAL5Pm6xabpg40t9S4iZF2jcJt3fY=
Навчальний план за ОП	*NP_mah_181_KHarchovi_tekhn_2023.pdf*	SeU6iI5NwXVDlvjpofFN8thS6j/oTkNtmoCGwko/CV4=
Навчальний план за ОП	*NP_181_KHarchovi_den_mah_2024.pdf*	vqqyyDsJ4zK593HP2DJeW9KJoJeNkrA6J8PTHKWbupo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_FOP_Polishchuk_181master.pdf*	KbqrioQKo4VWxoKHHq2DkJrS71qN+q1q2OE+rb2g7Y=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Rezentsiia_Kaf-tekhnol-ozdor-produkt-NUKHT_181master.pdf*	c43LhoNNnPFWvLRO9LmIjijUuzaVl5/ta2Xt934b3qQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_LRDL-DSU_181master.pdf*	Caky84Nit2lrlENjwUJaMy3YoKaVZwD5vq4aJ5Xh2uA=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_LNUVMiB_181master.pdf*	q9eiuHPBPdZ9AVib8lJ6yupyrtJTiYvAxsbCf+R8WCw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_Kaf-tekhnol-orhanichn-produktLvivska-politekhnika_181master.pdf*	Wo2U5Fu0qAzP4kuYCvvsPfooDzGroPbUnD+Co2zybhs=

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?

ОППХТ зорієнтована на вимоги Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності "Харчові технології", (Наказ МОН від 22.10.2020 р. № 1295) у частині загальних і фахових компетентностей, результатів навчання, обсягу, форми підсумкової атестації. Її зміст сприяє досягненню програмних результатів навчання, набуття здобувачами фахових компетентностей.
Для кращого розуміння досягнення результатів навчання в ОП сформовано перелік компонент ОПП, структурно-логічну схему ОПП, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП, матрицю забезпечення результатів навчання відповідними ОК ОПП.
Досягненню результатів навчання ОППХТ сприяє активна академічна та наукова діяльність НПП кафедри, професійне стажування як в закладах вищої освіти, так і підприємствах харчової промисловості, ресторанних закладах, участь в науково-практичних конференціях різних рівнів, академічній мобільності викладачів та здобувачів, вебінарах (https://geography.lnu.edu.ua/news/hrbt-anti-age-2024), майстер-класах та ін. Для проведення занять запрошуються фахівці-практики з харчових технологій, що наповнює ОК сучасним змістом, результатами навчання. Наявність договорів про співпрацю з підприємствами, лабораторіями (https://geography.lnu.edu.ua/news/spivpratsia-iz-lvivskoiu-rehionalnoiu-derzhavnoiu-laboratoriieiu-2022) та їх участь в освітньому процесі сприяють отриманню здобувачами РН, затребуваних ринком праці, визначених галузевими особливостями та сферою професійних інтересів.

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

Професійний стандарт відсутній.

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

При оновленні ОПП на засіданнях робочої групи враховано пропозиції від представників здобувачів вищої освіти, студентського самоврядування, випускників.
Здобувачі Арутюнян М.В., Добровольський П.А в складі робочої групи з розробки та реалізації ОППХТ на 2024 р. (https://geography.lnu.edu.ua/news/181-steykkholderamy-opp-kharchovi-tekhnolohii-2024)
На засіданнях робочої групи з ініціативи здобувачів оновлено ОПП:
- Додика Р.Р., посилено ОК іноземною мовою з акцентом на професійну складову (Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях; HR-менеджмент);
- Панькевич І.І., Корнійчука Д.О., введено у цикл дисциплін професійної підготовки актуальні для регіонального ринку ОК з інноваційною складовою (Крафтові технології; Сучасні концепції у ресторанному бізнесі);
- за результатами опитування здобувачів, розширено перелік вибіркових ОК.
В ОПП враховано пропозиції випускників:
-посилено практичну підготовку фахівців на підприємствах хар. пром. та закладах ресторанного господарства (Журавель Ю.В., завідувачка механіко-технологічного відділення Львів. держ. коледжу харчової та переробної промисловості НУХТ, викладач вищої категорії, к. е. н., магістр за спеціальністю "Харчові технології").
Центр моніторингу та відділ менеджменту якості освітнього процесу спільно ЦЗЯО проводять щорічні анкетування щодо якості освітньої програми. Щосеместрово по кожній ОК проводиться опитування через систему «Деканат».
ОППХТ оприлюднено на громадське обговорення (http://surl.li/njpmsq).

- роботодавці

Співпраця кафедри з роботодавцями відбувається на основі укладених договорів про співпрацю. Роботодавці входять та беруть участь у засіданнях робочої групи ОПП. Враховано пропозиції роботодавців:
- у формування загальних і фахових компетентностей збільшено обсяг лабораторних годин з ОК "Крафтові технології" (Директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів Комар В.В.);
- оновлено та розширено блоки дисципліни вибіркового блоку з двох до чотирьох і введено у НП 2024 р. (Голова правління ГО «Національна асоціація громадського харчування» Степаняк О.Б.);
- посилено практичну підготовку здобувачів у формі майстер-класів, тренінгів від практиків, практичних кейсів, інших зустрічей з професіоналами-практиками (Шеф-кухар гастробару "VIBE" (Трускавець) Щьокін С.Ю.) https://geography.lnu.edu.ua/news/hrbt-vplyv-kharchuvannia-na-krasu-shkiry-2024 ;
- безпосередня участь у розробці та оновленні ОППХТ в складі членів робочої групи (Засновник професійних кулінарних курсів «Шлях до майстерності» Базюк Б.-М.А.; Директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів «Західна шеф група», засновник та член правління «Українського кулінарного союзу», засновник гастрономічного проєкту «13 шефів» та гастрономічного простору «PRO100HUB», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії Валовий А.А.) https://geography.lnu.edu.ua/news/181-steykkholderamy-opp-kharchovi-tekhnolohii-2024.

- академічна спільнота

Під час обговорення, рецензування ОППХТ представниками академічної спільноти, обговорення з гарантами споріднених ОПП, загальноуніверситетського моніторингу ОПП були враховані такі пропозиції:
- розширення освітньої траєкторії за рахунок ОК, спрямованих на ресторанні харчові технології, інновації у технологіях харчових продукції та ресторанні інновації, менеджмент у харчовому та ресторанному бізнесі;

- посилення рівня набуття здобувачами фахових компетентностей коригуванням назви ОК "Сучасні концепції у ресторанному бізнесі" та поглиблення навчального матеріалу, щодо управління проєктами для ефективного функціонування підприємств ресторанної галузі;
- розширення освітньої траєкторії втіленої у програмах академічної мобільності (Програма академічної мобільності між ЛНУ імені Івана Франка та НУХТ) http://surl.li/oyqkne
- обговорено цілі та програмні результати навчання для удосконалення змісту ОППХТ з керівниками підрозділів, гарантами споріднених ОПП вітчизняних ЗВО (д. т. н., проф., зав. каф. технології оздоровчих продуктів НУХТ Сімахіна Г.О.; д. т. н., проф., зав. каф. технології органічних продуктів НУ «Львівська політехніка» Дзвіняк Б.О. (http://surl.li/xbnxqi); к. т. н., доц., зав. каф. технології мяса, мясних та олійно-жирових виробів ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького Драчук У.Р.);
-Центр моніторингу опитує викладачів щодо навчального процесу, наук.-досл. роботи. Академічна спільнота висловлюється про ОП на засіданнях кафедри, методичній та Вченій радах.

- інші стейкхолдери

Обмін досвідом, найкращими практиками й співпрацею з професійними організаціями, освітою, лабораторіями (під час конференцій, семінарів, стажувань тощо):
- участь викладачів кафедри у ГО «Національна асоціація громадського харчування», ГО «Інститут доброї їжі», ГО «Західна шеф-група», ГС «Асоціація Індустрії Гостинності України». Співпраця відображена у програмі та результатах навчання, вивченні сучасних трендів харчової та ресторанної сфери;
- для спільних наукових досліджень, проходження практики студентами, стажування викладачів укладено договори про співпрацю з Львівською регіональною державною лабораторією Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок, ГО «Національна асоціація громадського харчування»;
- співпраця з органами місцевої і державної влади (Львівська МР; Львівська ОВА) для залучення здобувачів вищої освіти до участі, організації та проведення різних заходів, задоволення потреб ринку праці https://lnu.edu.ua/na-festyvali-lviv-craft-fest-kafedra-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy-predstavyla-vlasni-kraftovi-vyroby/ ;
- посилено неформальну освіту (Ресторатор, консультант, співзасновник «Клубу Галицької кухні» Поліщук В.М.) https://geography.lnu.edu.ua/news/181-shliakh-do-maysternosti-2024
- для міжнародного стажування здобувачів укладено угоди з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Bucharest, Romania) та компанією «Тера Тур Сервіз» (м. Софія, Болгарія).

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

Трансформація Університету в сучасний європейський навчальний заклад зі збереженням здобутків і утвердженням найкращих національних академічних традицій – головна мета університетської спільноти (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategy-2021-2025.pdf).
Цілі ОППХТ сформовані відповідно до:
- місії Університету: підготовка висококваліфікованих фахівців згідно з державними замовленнями й договірними зобов'язаннями для органів державної влади та місцевого самоврядування, державних установ, підприємств та організацій України різних форм власності і проведення фундаментальних, прикладних наукових досліджень та науково-технічних (експериментальних) розробок (Статут Львівського національного університету імені Івана Франка, https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/07/Statut-Nova-redaktsiia-vid-03.07.24.pdf)
- стратегії Університету: сприяння соціальному та економічному розвитку суспільства, генерування змін, які потребує місто, регіон, країна та світ; встановлення та реалізація освітніх і наукових стандартів; формування особистості – носія інтелектуального та інноваційного потенціалу; розвиток культурно-мистецького середовища для збагачення духовного світу молоді, виховання почуття національно-патріотичного обов'язку та пошани до історичної пам'яті (Стратегія розвитку Львівського університету 2021-2025, https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategy-2021-2025.pdf).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета та результати навчання ОППХТ відповідають Стандарту вищої освіти, зорієнтованого на тенденції розвитку науки і спеціальності. Орієнтація в тенденціях розвитку спеціальності відбувається завдяки активній академічній та науковій діяльності НПП, здобувачів, проходять міжнародне стажування (доц Пандяк І.Г., доц. Кушнірук Г.В. у Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems (Riga, Latvia), 2023 р.), фахове стажування як в закладах вищої освіти (проф. Бомба М.Я., доц Майкова С.В., доц Федина Л.О.), так і на підприємствах, беруть участь в науково-практичних конференціях різних рівнів (http://surl.li/nkewtbhttp://surl.li/nkewtb), вебінарах (https://geography.lnu.edu.ua/news/hrb-uchasnytsi-uisine-and-restaurant-business-in-bosnia-and-herzegovina-2024), тренінгах та майстер-класах (https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-maksymets-wow-faktor-2024), стартапах (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024), англомовних семінарах, міжнародних навчальних програмах (https://geography.lnu.edu.ua/news/zhan-mone-modul). У результаті відбулося коригування змісту окремих ОК і тематики кваліфікаційних робіт. Співпраця відбувається з Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом через заходи («Майстерня кар'єри», «Форум кар'єри», «За кавою про кар'єру»), спрямовані на кар'єрний розвиток здобувачів шляхом їх взаємодії з роботодавцями.

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

В ОПП враховано особливості розміщення та розвитку Західного регіону України, зокрема Львівщини, де функціонує значна кількість підприємств харчової та ресторанної індустрії малих форм, зорієнтованих на туристичну спеціалізацію. Наявність договорів про співпрацю з підприємствами (https://geography.lnu.edu.ua/news/kramar-ltd), науково-дослідними лабораторіями (https://geography.lnu.edu.ua/news/spivpratsia-iz-lvivskoiu-rehionalnoiu-derzhavnoiu-laboratoriieiu-2022), участь здобувачів у майстер-класах регіональних гастро-хабів (https://geography.lnu.edu.ua/news/masliychuk-mayster-klas-hastronomichnoho-prostoru-pro100hub), форумах харчової галузі (https://lnu.edu.ua/na-festyvali-lviv-craft-fest-kafedra-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy-predstavyla-vlasni-kraftovi-vyroby/) та інший досвід з врахуванням сучасних інновацій, втілюється в освітньому процесі та сприяє набуттю здобувачами затребуваних ринком праці компетентностей регіонального та галузевого контексту.
Галузевий і регіональний контекст враховано у формуванні мети та програмних результатів у змісті робочих програм ОК 2-5,7,8 циклу професійної та практичної підготовки, при підготовці кваліфікаційних робіт та практиці ОК12-14, у формування РН 1, РН 2, РН 10, РН 12. Кваліфікаційна робота та практика за компонентами передбачають вибір об'єктів дослідження за галузевим та регіональним пріоритетом з різних регіонів України.

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

При формулюванні мети та результатів навчання враховано досвід провідних вітчизняних ЗВО у сфері харчових технологій. Зокрема, проводились консультації з завідувачами кафедр спорідненої спеціальності Національного університету харчових технологій (https://geography.lnu.edu.ua/news/ukladeno-uhodu-pro-spivpratsiu-mizh-lvivskym-natsionalnym-universytetom-imeni-ivana-franka-ta-natsionalnym-universytetom-kharchovykh-tekhnolohiy), НУ "Львівська політехніка" (http://surl.li/xbnxqi); Одеського національного технологічного університету, Ужгородського торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету (https://geography.lnu.edu.ua/news/ukladeno-uhodu-pro-spivpratsiu2023velno-ekonomichnym-instytutom-derzhavnoho-torhovelno-ekonomich), що мають багаторічний досвід підготовки фахівців в галузі харчових технологій. Окреслено з вітчизняними ЗВО основні напрями співпраці: участь у наукових заходах, конкурсах студентських наукових робіт, обмін педагогічним та науковим досвідом, підвищення кваліфікації НПП кафедри, академічна мобільність здобувачів (https://geography.lnu.edu.ua/news/realizovano-prohramu-natsionalnoi-akademichnoi-mobilnosti-2024), що дає можливість системно покращувати якість освітнього процесу.
Спільним для освітніх програм є дотримання національного Стандарту вищої освіти України відповідної спеціальності та рівня освіти. Водночас, в ході аналізу виявлено, що кожна з програм має специфіку, відображену у компонентній складовій, зумовлену регіональним контекстом, профілем ЗВО, штатом НПП кафедри.
За структурно-логічною побудовою, ОППХТ кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ відповідає подібним ОПП вітчизняних ЗВО, що забезпечує близькість мети та програмних результатів. Нормативні та вибіркові освітні компоненти у кількості кредитів та змістовному наповненні здебільшого близькі. Наприклад, за навчальним планом у різному формулюванні кафедра ГРСХТ та Національний університет харчових технологій, Львівський торговельно-економічний університет у циклі загальної підготовки пропонують «Іноземна мова практичні навички наукової комунікації», «Науково-дослідницький практикум», «Інноваційні технології харчових продуктів», інші ОК в одних ОП подано як нормативні, а других, як вибіркові, зокрема: «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства», «Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій», «Інноваційні ресторанні технології» (https://drive.google.com/file/d/17-j70Cu48w0VK2VbKqHCXwTlXGS2QGl3/view?pli=1; https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Osvita/OPP_Magistr/2024/KHarchovi_tekhnologiji_OPP_magistr.pdf). Специфіка ОППХТ ЛНУ в орієнтації на харчові технології ресторанної продукції, це відображено в окремих ОК, наприклад, ОК10 «Крафтові технології», ВК2 «Креативні технології у ресторанному бізнесі» та ін.

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

При формулюванні мети ОП та програмних результатів навчання враховано досвід закордонних ЗВО з профільних ОП. Вивчення досвіду відбувалось внаслідок участі НПП кафедри у спільних наукових та освітніх програмах, проектах (Еразмус+), редколегіях наукових журналів, стажуванні, а також аналізувались подібні програми у відкритому доступі.
Кафедрою налагоджено зв'язки з Kapadokya Üniversitesi (Університетом Кападокії, Туреччина), де доц. Пандяк І.Г. та доц. Кушнірук Г.В. є членами редакційної колегії журналу «Gastronomy», вивчалась ОП «Гастрономія та кулінарне мистецтво»; Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi (Університету Конья, Туреччина), доц. Кушнірук Г.В. була членкинею редакційної колегії фахового видання «GastroMedia Journal», вивчалась ОП «Харчування та дієтологія» та «Гастрономія та кулінарне мистецтво»; Uniwersytet Rzeszowski (Ряшівський Університет, Польща), стажування проф. Ощипка І.М., ОП «Технологія харчових продуктів та харчування людини», Державний техніко-економічний інститут ім. о. Броніслава Маркевича в м. Ярославі (Польща). Окрім того, вивчались подібні програми закордонних університетів, що у відкритому доступі. Зокрема, ОП «Харчова наука та технології» (https://www.mastersportal.com/studies/2568/food-technology.html?ref=search_card#content:null) Technical University of Denmark (Технічний університет Данії, Данія), ОП «Харчова наука та технології» (https://scienzealimentari-lm.cdl.unimi.it/it/insegnamenti/elenco-insegnamenti-z) в Università degli Studi di Milano (Міланському університеті, Італія), ОП «Харчова наука та харчування» (https://msc-bsc.puls.edu.pl/#1520503246368-88582ab0-806f) Poznan University of Life Sciences (Познаньського університету, Польща) та ін.
Згідно аналізу встановлено, що в освітніх програмах значна увага приділена інноваційним технологіям, зв'язку виробництва харчових продуктів з агросектором, якості і безпечності виробництва продуктів харчування, обладнанню, зберіганню сировини і готової продукції, менеджменту, маркетингу продуктів. Робоча група зосередилась на змісті та обсязі ОК, формах державної атестації, акцентовано увагу на значний обсяг у структурі ОП практик (https://www.unimi.it/it/studiare/stage-e-lavoro/stage-e-tirocini). Досвід іноземних університетів враховано у

введенні в ОП таких ОК: ОК5 «Інноваційні технології харчових продуктів», ОК8 «Управління конкурентністю харчової продукції», ОК12 «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я», ВК3 «Технології зберігання, консервування та логістика у харчових виробництвах», ВК9 «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства».

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

67

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

23

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

Освітня програма має на меті формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань та умінь, необхідних для розв'язання складних завдань дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. Зміст ОП визначається описом предметної складової, що регламентується Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня. Основна ціль ОП - підготовка освічених, професійних фахівців, здатних застосовувати і використовувати сучасне лабораторне та технологічне обладнання, комп'ютерну техніку, інформаційні технології, програмне забезпечення, а також виконувати проєктні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих харчових технологій, управляти виробничими процесами. Запропоновані до вивчення обов'язкові ОК передбачають оволодіння системою поглиблених знань, необхідних для забезпечення ефективної організаційної, технологічної, виробничої, управлінської, економічної діяльності у сфері харчових технологій (Ок1, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11, ОК12). Всеосяжний характер харчової індустрії передбачає формування компетентностей з володіння і застосування іноземної мови з акцентом на науково-практичні комунікації у харчових технологіях (ОК2) та у професійному організаційному контексті (ОК1). Формування у майбутніх фахівців системи прикладних знань, розуміння концептуальних засад впровадження та використання інноваційних технічних та інформаційних систем у харчових технологіях, набуття умінь щодо інформаційного супроводу і прийняття управлінських рішень у цій галузі діяльності, забезпечується ОК4. Значний обсяг практики (ОК15, ОК16)˜ 12 кредитів ЄКТС, забезпечує сучасні знання й уміння, засвоєння методів і засобів практичної діяльності у сфері харчових технологій, забезпечує опанування практичними навиками технології та управління на різних ієрархічних рівнях, а також посилити та поєднати практичну складову з теоретичним навчанням. Готовність майбутнього фахівця до наукової діяльності формується за допомогою ОК3. Важливим компонентом є підготовка та захист курсової (ОК14) та кваліфікаційної (ОК17) роботи, які формують вміння досліджувати технології, опрацьовувати та аналізувати інформацію з різних джерел. Підготовка робіт здійснюється за тематикою, що відповідає предметній складовій.
Блок вибіркових компонент з 23 ОК професійної та практичної підготовки та 1 ОК з загальноуніверситетського переліку в ОППХТ, спрямовані на засвоєння додаткових фахових компетентностей та посилюють вивчення предметної області спеціальності.
При реалізації ОППХТ використовуються спеціалізовані лабораторії та сучасне обладнання, що сприяють наближенню до реальних умов професійної діяльності за спеціальністю. Структурно-логічна схема демонструє взаємозв'язок освітніх компонентів за семестрами та блоками в межах терміну навчання.

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

Процедура і механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти регламентується в Університеті:
– «Положенням про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЛНУ ім. Ів. Франка: http://surl.li/ckcdlx
– «Порядком визнання у ЛНУ ім. І. Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті»: https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf
– «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ЛНУ ім. І. Франка»: https://international.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/ifnul_academic_mobility_2022.pdf,
– Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ ім. І. Франка: https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf,

– Положенням «Про порядок визнання здобутих в іноземних вищих навчальних закладах документів про вищу освіту ЛНУ ім. І. Франка»: https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_others_docs.pdf.
Відповідно до них здобувач має право на: вибір форми навчання (денна, заочна, індивідуальний графік), навчальних дисциплін з блоку вибіркових ОК, узгодження Індивідуального навчального плану академічної мобільності, навчання у системі неформальної освіти із визнанням результатів навчання, обрання баз практики, вибору теми курсової та кваліфікаційної роботи тощо.

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

В ОППХТ магістерського рівня вибіркові компоненти складають 23 кредити (25,6%). Процедура вибору здобувачами дисциплін з переліку вільного вибору у Львівському національному університеті імені Івана Франка регламентована «Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка»: https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_Nova-redaktsiia_2024.pdf.
Попередньо здобувачі можуть ознайомитись з силабусами ОК, що пропонуються здобувачам для вибору у відкритому доступі на сайті географічного факультету ЛНУ ім. Івана Франка (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2024-r-mahistry-181-kharchovi-tekhnolohii). Здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін наступним чином: здобувачам пропонується 6 блоків з 4 навчальних дисциплін із циклу професійної та практичної підготовки. Також пропонується вибір ОК з циклу загальної підготовки з переліку міжфакультетських дисциплін.
Процедуру вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти проаналізовано у «Положенні про порядок забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/Polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-zdobuvachamy-prava-na-vilnyy-vybir-navch.-dysts.pdf).
Пункт 2.6. цього Положення передбачає, що здобувачі здійснюють запис на вибіркові дисципліни впродовж 8 днів першого семестру після зарахування. Заява на обрання конкретної дисципліни подається в деканаті. Якщо не набралася група із 12-ти осіб, тоді студентам пропонують повторно обрати вибіркову дисципліну впродовж трьох днів. Деканат факультету разом з гарантом ОП інформують здобувачів про терміни вибору ОК, при потребі організовується зустріч з викладачами, які забезпечують викладання вибіркових ОК. В кінці кожного семестру навчального року відбувається опитування здобувачів щодо реалізації права вибору ОК та можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії.
Перелік вибіркових дисциплін для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології доступний в освітній програмі на сайті географічного факультету ЛНУ ім. Івана Франка (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/OPP_181_master_2024.pdf).
Таким чином, для здобувачів вищої освіти за ОПП «Харчові технології» створено всі умови для реалізації їхнього права на вільний вибір навчальних дисциплін.

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

Практична підготовка регламентована «Положенням про проведення практик здобувачів вищої освіти ЛНУ» (https://nmv.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/POLOZHENNYA-pro-PRAKTYKU-2021-reg_practice.pdf).
В ОП передбачено 2 практики: виробничу, обсягом 6 кредитів ЄКТС (2-й семестр, 4 тижні) та виробничу (переддипломну) - 6 кредитів (3-й семестр, 4 тижні). Обсяг практики - 12 кредитів відповідає Стандарту вищої освіти України магістерського рівня для спеціальності (не менше 8 кредитів).
Проходження практики відбувається на базах практик (підприємствах, в установах та організаціях), з якими укладено угоди про співпрацю (http://surl.li/gzupty). Під час практики, керівники практики моніторять її проходження (https://geography.lnu.edu.ua/news/prokhodzhennia-vyrobnychoi-praktyky-181-master-2024). Здобувачі можуть скористатись можливістю закордонного позакредитного стажування через компанії з якими укладено угоди. Окрім цього, проводиться практична підготовка через залучення практиків-професіоналів (http://surl.li/dwblnn), екскурсії на підприємства (http://surl.li/vwbufc). Захист практики публічний (https://geography.lnu.edu.ua/news/category/novyny-kafedr/novyny-kafedry-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy/page/9). Здобувачі кафедри стали переможцями стартапу «Молофактури» і отримали грант на обладнання і можливість відкриття виробництва при ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024).

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

Здобувачі ОПП мають можливість набути soft skills в процесі:
- занять з вивчення обов'язкових ОК, де поєднується робота в команді, комунікабельність, лідерські здібності, креативність, здатність до системного творчого мислення, уміння вирішувати конфліктні ситуації (перелік навичок у силабусі);
- участі у конференціях, форумах, наукових семінарах, вебінарах (https://geography.lnu.edu.ua/news/hrbt-vplyv-kharchuvannia-na-krasu-shkiry-2024), конкурсах наукових робіт (https://geography.lnu.edu.ua/news/1-black-sea-science-2024-food-science), стартапах (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024), майстер-класах, гостьових лекціях і зустрічах з професіоналами-практиками у сфері харчових технологій, про які регулярно висвітлюється на веб-сайті у новинах Університету, факультету, кафедри, соціальних мережах (https://geography.lnu.edu.ua/news/category/novyny-kafedr/novyny-kafedry-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy);
- виконання програми практики та кваліфікаційної роботи, де здобувачі проявляють соціальну комунікацію, чіткості

формулювання завдань;
- участі у соціальних, волонтерських, університетських наукових та культурно-масових заходах (https://geography.lnu.edu.ua/news/informatsiia-pro-pidsumky-spilnoi-initsiatyvy-dekana-heohrafichnoho-fakultetu-dotsenta-volodymyra-bilaniuka-kolektyvu-kafedry-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy-u-dopomozi-zakhysnyk);
-проведення курсів «Soft Skills» Психологічною службою ЛНУ (http://surl.li/xmjhki).

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

ОППХТ, перелік ОК, їх структурно-логічна послідовність зорієнтована на досягнення ПРН. Згідно з навчальним планом, нормативна складова містить цикл загальної підготовки (9 кредитів ЄКТС), цикл професійної та практичної підготовки (58 кредитів ЄКТС) та цикл вибіркових дисциплін (23 кредити ЄКТС). Структурно-логічна схема логічно взаємопов'язана, у викладанні дисциплін дотримано послідовності. Дисципліни викладаються за логічною структурою, охоплюючи всі ПРН. В семестрі 1 викладаються ОК загальної підготовки (ОК1-2 «HR - менеджмент (англ. мова)», «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях»), ОК4-5 професійно-практичної підготовки, блоки 1-3 ОК вільного вибору та ОК «Курсова робота». В семестрі 2 здобувачі вивчають дисципліну загальної підготовка «Науково-дослідницький практикум», нормативні ОК6-10, дисципліни вільного вибору загальної підготовки та виробничу практику. У семестрі 3 викладаються нормативні дисципліни професійної та практичної підготовки, ОК11-13, вибіркові ОК з циклу професійної та практичної підготовки блоку 4-6 і завершується навчання підготовкою і захистом кваліфікаційної роботи. Матриця забезпечення ПРН відповідними ОК, відображає, що вивчення одного ОК забезпечує досягнення значної кількості ПРН, наприклад, ОК5 «Інноваційні технології харчових продуктів» передбачає набуття ПРН1-ПРН4, ПРН6, ПРН9, ПРН11-ПРН12. При цьому, ПРН12 забезпечується ОК3-ОК6, ОК10, ОК14-ОК17.

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

Співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно з самостійною роботою) регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу» в ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_Nova-redaktsiia_2024.pdf). ОП передбачено рівномірне співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів, рівномірний розподіл навантаження у навчальний період – по 30 кредитів ЄКТС щосеместру. У навчальному плані ОП аудиторне навантаження здобувачів складає 720 год., на самостійну роботу відведено 1980 год. Кількість кредитів, відведених на конкретний ОК, визначено Переліком компонентів ОП і змістом конкретних дисциплін. Нормативні ОК переважно – 3 або 4 кредити, вибіркові дисципліни – 3 кредити. Навантаження на день навчання здобувача включає не більше 6 академічних годин аудиторної роботи, тижневе аудиторне навантаження здобувачів становить 18 год., що унеможливлює їх перевантаження. Обсяг самостійної роботи здобувачів з кожної навчальної дисципліни регламентує навчальний план, а її зміст визначається силабусом. Дотримання цих вимог при складанні навчальних планів контролюється Центром забезпечення якості освіти Університету, навчально-методичним відділом Університету, деканатом, завідувачем кафедри. Обсяг навантаження зі здобувачами обговорює гарант програми, результати якого розглядаються на засіданнях кафедри.

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

Серед актуальних пріоритетів ОППХТ – практикоорієнтованість навчання. 24 листопада 2023 р. започатковано та проведено курс гостьових лекцій спільно з готелем «Grand Hotel Lviv» (https://geography.lnu.edu.ua/news/zapochatkovano-tsykl-hostovykh-lektsiy-dlia-zdobuvachiv-241-242-181); проведення окремих занять професіоналами-практиками, у тому числі на підприємствах (https://geography.lnu.edu.ua/news/kramar-ltd; https://geography.lnu.edu.ua/news/181-kharchovi-volokna-praktychnyy-dosvid-2024); здобувачі відвідували різні види навчальних занять і тренінгів, які проводяться фахівцями-практиками (https://geography.lnu.edu.ua/news/masliychuk-mayster-klas-hastronomichnoho-prostoru-pro100hub).
За ОППХТ не передбачена дуальна форма освіти, проте у найближчій перспективі вона планується. Відповідно до «Положення про дуальну форму здобуття освіти у ЛНУ» (https://education-quality.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Polozhennia-pro-dualnu-formu-zdobuttia-osvity-u-Lvivskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-Ivana-Franka.pdf) здобувачі можуть навчатися за дуальною формою. За ОППХТ не передбачена дуальна форма освіти, однак реалізуються елементи дуальної освіти, а саме: здобувачі можуть поєднувати навчання з роботою за фахом, маючи дозвіл на навчання за індивідуальним графіком відповідно до «Тимчасового положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/2015-11-24-polozhennia.pdf).

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

Політика сталого розвитку ЛНУ закладена у Статуті, інших документах ЗВО. Відповідно до пріоритетів ЛНУ, реалізація принципів освіти сталого розвитку відображена в освітньому процесі, у формуванні компетентностей щодо раціонального та відповідального ставлення до природи, гармонійного розвитку економічної, соціальної сфер. Набуття відповідних компетентностей здобувачами закладено в ОК ОП «Управління екологічною та техногенною безпекою харчових виробництв», «Екотехнології в харчовій індустрії», науково-дослідницькому та інноваційному компонентах: участь здобувачів у проєкті «Молофактури» зі стартапом крафтового виробництва пастилових чипсів, де ключові складові – безвідходне виробництво, екопакування і соціальна підтримка (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024); наукова робота М. Мотичака (https://geography.lnu.edu.ua/news/1-black-sea-science-2024-food-science). Соціальна підтримка реалізується через допомогу військовим під час війни (https://geography.lnu.edu.ua/news/informatsiia-pro-pidsumky-spilnoi-initsiatyvy-dekana-heohrafichnoho-fakultetu-dotsenta-volodymyra-bilaniuka-kolektyvu-kafedry-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy-u-dopomozi-zakhysnyk), участь викладачів у проєктах: доц. Кушнірук Г., «Європейські цінності: сталий розвиток, економічна безпека та цивілізаційні імперативи» (https://donnuet.edu.ua/erasmus-jean-monnet/); круглих столах: доц. Маслійчук О., Паук О., «Зелена відбудова України: роль HoReCa» (https://geography.lnu.edu.ua/news/zelena-vidbudova-ukrainy-rol-horeca).

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://admission.lnu.edu.ua/guide/guidelines-for-admission/

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

Правила прийому на навчання в магістратуру до ЛНУ ім. Івана Франка розміщені на сторінці «Вступнику в магістратуру» (https://admission.lnu.edu.ua/for-undergraduate-students/admission-requirements-for-the-master-degree/). Вступні випробування проводяться на основі екзаменаційних питань навчальних програм дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності 181 «Харчові технології». Підстави зарахування: наявність вищої освіти першого (бакалаврського) рівня підтвердженого відповідним дипломом та складання іспитів: ЄВІ та фахового іспиту. Конкурсний бал розраховується відповідно до алгоритму розрахунку при вступі на освітній рівень магістра. Для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 та НРК7. Конкурсний бал формувався з оцінки тесту загальної навчальної компетентності ЄВІ, оцінки тесту з іноземної мови ЄВІ, оцінки фахового іспиту. Базу тестів фахового вступного випробування спеціальності 181 «Харчові технології» на освітній рівень «Магістр» складають 2000 тестів з ключових дисциплін (Програма фахового вступного випробовування для здобуття освітнього ступеня магістр, Спеціальність 181 «Харчові технології», https://admission.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/Heohrafichnyy_181_prohrama.pdf).
Алгоритм вступної кампанії для здобуття ОС «магістр» за ОПП «Харчові технології» розміщено на сторінці географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Alhorytm-Mahistr_2024.pdf).

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?

Визнання результатів навчання, отриманих на інших ОП, ЗВО, зокрема під час академічної мобільності, регламентується:
- Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf),
- Порядком прийому іноземців та осіб без громадянства на навчання до Львівського національного університету імені Івана Франка (https://international.lnu.edu.ua/incoming-mobility/admission-requirements/),
- Положенням про порядок визнання здобутих в іноземних вищих навчальних закладах документів про вищу освіту Львівським національним університетом імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_others_docs.pdf).
Документи розміщені на сайті Університету, таким чином, забезпечується доступність для учасників освітнього процесу.

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

На підставі Угоди про співпрацю між Національним університетом харчових технологій і Львівським національним університетом імені Івана Франка (https://geography.lnu.edu.ua/news/ukladeno-uhodu-pro-spivpratsiu-mizh-lvivskym-natsionalnym-universytetom-imeni-ivana-franka-ta-natsionalnym-universytetom-kharchovykh-tekhnolohiy) у 2 семестрі 2023-2024 н. р. реалізовано програму національної академічної мобільності між ЗВО, учасниками якої стали здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня

(https://geography.lnu.edu.ua/news/realizovano-prohramu-natsionalnoi-akademichnoi-mobilnosti-2024) .
Від ЛНУ імені Івана Франка академічною мобільністю скористалися здобувачі ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» – Аркадій Бондаревський, Максим Вічистий та Юрій Сабадаш. Здобувачі у другому семестрі вивчали вибіркову ОК «Дієтичні добавки: інновації в технологіях виробництва та споживання» (150 годин, 5 кредитів ECTS). Академічна мобільність тривала з 12 лютого по 14 червня 2024 року.
Учасницею академічної мобільності від НУХТ була Ангеліна Півторацька, яка навчається на третьому курсі ОС «Бакалавр» в Навчально-науковому інституті харчових технологій НУХТ за спеціальністю 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технологій та інженерія». Академічна мобільність тривала два місяці – з 9 лютого по 5 квітня 2024 року. Результати академічної мобільності взаємовизнані закладами вищої освіти і перезараховані.

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?

У ЛНУ визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, регулюється «Порядком визнання у ЛНУ результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf).
В ЛНУ визнаються результати навчання, отримані в умовах неформальної та/або інформальної освіти, в обсязі не більше 10% від загального обсягу з конкретної ОПП і не більше 4,5 кредитів на магістерському рівні освіти в межах навчального року. Можливості перезарахування стосуються виключно обов'язкових ОК. Передбачено часові рамки для подачі заяви для перезарахування, – не пізніше 30 днів до закінчення семестру, що передує вивченню дисципліни, яка перезараховується. Впродовж цих 30 днів формується предметна комісія факультету, проводиться ознайомлення здобувача із силабусом дисципліни, формою підсумкового контролю, підготовка здобувача до підсумкового контролю, атестація і приймається відповідне рішення щодо перезарахування.
Здобувачі можуть проходити самостійно окремі теми та модулі на відкритих освітніх платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності сертифікату про їх закінчення), або разом з НПП. На першому занятті здобувачі отримують інформацію про можливості та процедуру отримання неформальної та/або інформальної освіти та визнання результатів такого навчання.

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

Науково-педагогічний персонал кафедри популяризує здобуття неформальної (інформальної) освіти, освоєння сертифікованих курсів, участь у майстер-класах, вебінарах та інших формах неформальної освіти. Для визнання результатів навчання у неформальній освіті, здобувач звертається із заявою і відповідними підтверджуючими документами до декана, на підставі чого створюється предметна комісія, до складу якої входить декан, гарант ОППХТ і науково-педагогічний працівник, який викладає ОК, що пропонуються для перезарахування на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті.
Серед реалізованих на кафедрі в межах ОППХТ складових неформальної освіти – участь здобувачів другого (магістерського) рівня Додика Р., Бондаревського А. та Іванішина Р. у вебінарі «Вплив харчування на красу шкіри» (6 квітня 2024 року), https://geography.lnu.edu.ua/news/hrbt-vplyv-kharchuvannia-na-krasu-shkiry-2024. Учасникам вебінару зараховано тему «Конструювання харчової продукції: Розробка продуктової стратегії» з ОК «Технологія конструювання харчової продукції». 3 квітня 2024 року здобувачі магістерського рівня ОППХТ долучилися до онлайн практичного майстер-класу на тему «Харчові волокна. Практичний досвід використання в м'ясній промисловості», організований компанією ТОВ «ПРО-ФАЙБЕР», https://geography.lnu.edu.ua/news/181-kharchovi-volokna-praktychnyy-dosvid-2024 . Здобувачам було зараховано тему «Загальна схема конструювання харчової продукції, основні етапи та їх взаємозв'язок» зі згаданої ОК.

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?

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка» (http://surl.li/jinmwz), освітній процес на ОП здійснюється за такими формами: навчальні заняття (лекція, практичне, семінарське, лабораторне, індивідуальне заняття, консультація), самостійна робота, курсова робота, контрольні заходи, практична підготовка, кваліфікаційна робота. Основні види навчальних занять зазначено у НП. У робочих програмах та силабусах НП зазначено методи та засоби проведення освітнього процесу, що сприяють досягненню програмних результатів навчання. До основних методів викладання і навчання за ОП використовуються: традиційні (практичний, наочний, словесний) та інноваційно-інтерактивні (дискусії, виконання ситуаційних завдань, зокрема з використанням спеціалізованого устаткування та обладнання, робота в команді, майстер-класи, вебінари, вирішення кейсів, навчальні екскурсії на підприємства харчової промисловості та в заклади ресторанного господарства тощо). Дидактична карта силабуса ОК роз'яснює взаємозв'язок між результатами та формами і методами навчання, відповідно до «Методичних рекомендацій порядку розробки силабусу навчальних дисциплін у

Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/reg_syllabus.pdf). Лекції читають професори і доценти. Лабораторні заняття проводяться у лабораторіях Університету, при цьому, академічну групу поділяють на дві підгрупи.

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?

Форми і методи навчання та викладання за ОП відповідають Положенню про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка (http://surl.li/jinmwz). На індивідуальні навчальні заняття і самостійну роботу планується 73,3 % часу. Для реалізації форм і методів навчання у навчанні розроблено робочі програми і силабуси ОК, розклади занять, навчальні матеріали, які розміщуються у веб-центрі ЛНУ. Принципи реалізуються через можливість електронного навчання, що регулюється Положенням про електронний навчальний курс ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/educational_course.pdf). Студентоцентричний підхід до навчання забезпечується вибором індивідуальних завдань, вибіркових ОК, баз практики, тем кваліфікаційних робіт, участю здобувачів у розробці та оновленні ОППХТ і програмах академічної мобільності; залученням до роботи в органах студентського самоврядування. Представники студентства є членами Вченої Ради географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/vchena-rada). Зворотній зв'язок із здобувачами забезпечується шляхом опитування (https://lnu.edu.ua/shchorichne-opytuvannia-vypusknykiv-lvivskoho-universytetu/) та анкетування (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeYSMDfdE7arbHrWka-MKQqc18eF3FkMzp55Z5VllusRICY4Q/viewform). Результати опитування здобувачів 2 курсу: 85,7 % здобувачів відповіли, що формами та методами навчання цілком задоволені (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/Zvit-za-rezultat-opytuvannia_181_master_2024.pdf).

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

Методи навчання та викладання на ОП ґрунтуються на принципах академічної свободи і творчого підходу, що прописані в Статуті ЛНУ ім. Ів. Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/07/Statut-Nova-redaktsiia-vid-03.07.24.pdf) та в Положенні про організацію освітнього процесу ЛНУ ім. Ів. Франка і виражені через самостійність, незалежність учасників освітнього процесу під час педагогічної, наукової, інноваційної діяльності. НПП вільні у виборі змісту навчальної дисципліни, форм, методів, засобів проведення заняття для забезпечення високої якості освітнього процесу, вибору навчальних матеріалів, формату викладу матеріалу (усно/презентація), застосовування інформаційно-комунікаційних технологій, використання платформ (Teams, Moodle, Zoom) для дистанційного навчання. З урахуванням особливостей контингенту здобувачів, рівня їх підготовки, інтересів, психологічних особливостей НПП використовують індивідуальний підхід у виборі форм, методів і засобів навчання. Здобувачі можуть обирати індивідуальний навчальний план, брати участь у програмах академічної мобільності (ERASMUS+), міжнародних стажуваннях, конкурсах студентських наукових робіт, конференціях. Відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи відображається у можливості вибору дисциплін, вільного вибору тем індивідуальних завдань, форм самостійної роботи, відстоювання своїх поглядів на вирішення науково-практичних проблем під час використання інтерактивних та дискусійних форм занять.

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

Інформація щодо цілей, змісту, очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання надається здобувачам впродовж всього періоду навчання. Опис ОПП знаходиться у відкритому доступі (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/OPP_181_master_2024.pdf). Уся необхідна інформація за кожною дисципліною знаходиться у силабусах, які також розміщені на веб-сайті (http://surl.li/glgyyu). Зі змістом ОПП та її особливостями, навчальним планом, графіком освітнього процесу здобувачі ознайомлюються на зустрічі з гарантом на початку навчання, а зі змістом силабусів ОК на перших заняттях, що дає можливість заздалегідь бути проінформованими з їх очікуваними результатами навчання та критеріями оцінювання в межах окремих компетентностей. В Університеті створено систему електронного навчання (https://lnu.edu.ua/e-learning/), доступ до персональних кабінетів організовано через логіни та паролі для всіх здобувачів програми. На платформі дистанційного навчання Moodle у розроблений електронний навчальний курс, де здобувачам доступні силабуси, робочі програми, методичні рекомендації до різних видів навчальних занять з ОК, презентації, мультимедійних файлів, завдань для самостійної роботи. Інформація стосовно навчання систематично висвітлюється на сайті географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/en/), де розміщуються розклади сесій, графік організації освітнього процесу, розклад атестаційних тижнів.

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

В освітній діяльності на ОППХТ використовуються такі види досліджень: виконання завдань дослідного характеру в межах ОК, зокрема, у лабораторіях; організація конференцій, участь у конференціях та підготовка, публікація тез доповідей у збірниках за результатами наукових заходів; підготовка наукових доповідей та наукових статей відповідно до тематики кваліфікаційної роботи та програми роботи наукового студентського гуртка кафедри, участь у міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, стартапах, майстер-класах, вебінарах, академічній мобільності та ін. Обов'язковою умовою успішного захисту кваліфікаційної роботи є публічне оприлюднення результатів дослідження у збірниках матеріалів конференцій. Здобувачі під керівництвом НПП беруть участь у виконанні кафедральної науково-дослідної теми "Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в

умовах невизначеності” (реєстр. номер 0122U200460), науковому гуртку «Харчові технології та ресторанне обслуговування», що діє при кафедрі (http://surl.li/okinhh), набувають компетентностей під час лабораторних досліджень (https://geography.lnu.edu.ua/news/nabuttia-fakhovykh-kompetentnostey-molekuliarna-kukhnia-2024); (http://surl.li/gavkxm), у конференціях (кафедра організувала І-шу Всеукраїнську студентську науково-практичну Інтернет-конференцію «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації» (15 травня 2024 року), до якої долучились здобувачі ОППХТ (https://geography.lnu.edu.ua/students/conference/hotelno-restorannyy-biznes-ta-kharchovi-tekhnolohii-suchasni-tendentsii-vyklyky-innovatsii), міжнародних конкурсах студентських наукових робіт (Мотичак М. здобув І місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2024» за напрямом «Food Science and Technologies» (https://geography.lnu.edu.ua/news/1-black-sea-science-2024-food-science), всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт (Корнійчук Д. переможець ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» (https://geography.lnu.edu.ua/news/dmytro-korniychuk-kharchovi-tekhnolohii), вебінарах (https://geography.lnu.edu.ua/news/hrbt-anti-age-2024), майстер-класах (https://geography.lnu.edu.ua/news/masliychuk-mayster-klas-hastronomichnoho-prostoru-pro100hub), участь в академічній мобільності (Програма національної академічної мобільності між ЛНУ та НУХТ, https://geography.lnu.edu.ua/news/realizovano-prohramu-natsionalnoi-akademichnoi-mobilnosti-2024), стартапах (https://lnu.edu.ua/studenty-heohrafichnoho-fakultetu-peremozhtsi-proiektu-molofaktury/) . У 2023-2024 н. р. здобувачами ОП опубліковано наукові публікації у формі тез за матеріалами конференцій (https://geography.lnu.edu.ua/news/naukovi-zdobutky-molodi-vyr-2024) у збірниках, що відображено на сайтах кафедри та Університету (https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies).

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

Оновлення змісту навчальних дисциплін відбувається згідно Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ (http://surl.li/jinmwz). Процедура внесення змін та оцінка якості оновлення змісту ОК здійснюється відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf). ОК ОПП обов’язково переглядаються двічі на рік, обговорюються на засіданнях кафедри, схвалюються членами НМК та розміщуються інформаційному середовищі освітнього процесу ЛНУ. Згідно принципу академічної свободи, НПП визначає, які наукові досягнення та сучасні практики необхідно пропонувати у навчанні, враховуючи побажання здобувачів, стейкхолдерів. Необхідність оновлення змісту ОК може бути ініційована гарантом ОППХТ за рекомендацією стейкхолдерів, або Центром забезпечення якості освіти ЛНУ за результатами опитування здобувачів (http://surl.li/gjtdcc) щодо якості надання освітніх послуг. НПП оновлюють зміст ОК відповідно наукових досягнень, результатів підвищення кваліфікації і стажування у вітчизняних та закордонних ЗВО, участі у міжнародних науково-практичних конференціях, публікації у періодичних виданнях, включених до наукометричних баз даних SCOPUS/Web of Science, монографіях, підручниках, навчальних посібниках, статтях тощо. Зокрема, у 2023 р. вийшла колективна монографія «Технології продуктів оздоровчого харчування» за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби (https://geography.lnu.edu.ua/news/tekhnolohii-produktiv-ozdorovchoho-kharchuvannia-bomby-2023). Результати наукових досліджень впроваджено в оновлення освітнього процесу в ОК «Інноваційні технології харчових продуктів», «Нетрадиційна сировина у харчових технологіях», «Харчові та дієтичні добавки в харчових технологіях» та ін. Ощипок І.М. видав підручник «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», Львів, 2023. 304 с.; Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. "Барна справа та мистецтво бариста", навч. посіб., Київ, 2022. 168 с. (http://surl.li/yqyngl); Маслійчук О.Б., Майкова С.В. "Крафтові технології: м’ясо, птиця, риба та морепродукти", навч. посіб., Київ, 2024, 186 с.; Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. "Ресторанна справа", навч. посіб., Київ, 2024, 424 с. та інші праці, що враховано у конструкції навчального процесу. НПП проходять стажування та підвищують кваліфікацію в українських університетах підприємствах харчової промисловості, ресторанних закладах (Radisson Blu Resort, Bukovel (http://surl.li/dmgbyp), так і закордонних, зокрема, Польщі, Литві.
Оновлення змісту ОК відображено в індивідуальних планах НПП, які затверджуються на засіданні кафедри, за якою закріплена ОК. Викладачі заповнюють інформацію про результати наукової роботи та регулярно оновлюють інформацію щодо власних розробок на сторінці кафедри (https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies).

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

Інтернаціоналізація діяльності ґрунтується на Положенні про порядок реалізації міжнародних проєктів, грантів і договорів у ЛНУ. Налагодження та координацію співпраці із закладами освіти, науковими центрами та ін. міжнародними організаціями забезпечує Відділ міжнародних зв'язків ЛНУ. Здобувач Мотичак М. здобув І місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2024» (https://geography.lnu.edu.ua/news/1-black-sea-science-2024-food-science). На ОППХТ забезпечується викладання двох ОК іноземною мовою, НПП публікує монографії в іноземних виданнях, наукові статті у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних (DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i1.272815). Пандяк І.Г. і Кушнірук Г.В. пройшли міжнародне стажування у Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Latvia. Кушнірук Г. і Пандяк І. - члени наукового комітету міжнародного гастрономічного симпозіуму "3rd International Chef Dede Ateşbaz-Veli Symposium", Turkey (https://neukongre.com/kongre/usdav/en). Угоди про співпрацю між ЛНУ та іноземними навчальними закладами подано на сайті (https://international.lnu.edu.ua/international- partners-and-agreements/). Університет реалізує угоди щодо реалізації академічної мобільності за програмою Еразмус +, Horizon Europe, Erasmus Mundus, Tempus (https://international.lnu.edu.ua/european-programmes-and-%20projects/). Здобувачі стажуються за кордоном згідно укладених угод з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Romania) та «Тера

Тур Сервіз» (Болгарія).

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?

Згідно з Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/03/reg_education- results.pdf), контрольні заходи включають діагностику рівня знань здобувачів, і є елементом зворотного зв'язку в процесі навчання. Система оцінювання знань здобувачів охоплює поточний, проміжний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється впродовж семестру під час проведення аудиторних занять і є основою для отримання заліку чи допуску до складання екзамену. Він може відбуватися у формі усного чи письмового опитування, експрес-тестування, презентацій, вирішення ситуаційних, кейсових завдань, оцінки роботи в малих групах, захисту індивідуальних завдань, підготовки рефератів, виконання завдань на практичних, семінарських і лабораторних заняттях, модульний контроль та ін. Проміжний контроль відбувається після вивчення логічно завершеної частини ОК відповідно до силабусу (робочої програми). Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку (заліку) здійснюється на основі результатів поточного і проміжного контролю. Екзамени складають у формі тестування або у комбінованій формі (тестування та письмова компонента). За комбінованої форми частка компонентів: 50% - тести; 50% - усна або письмова компонента. Оцінювання результатів проходження практики здійснюється членами комісії, які призначаються розпорядженням завідувача кафедри ГРСХТ. Атестація здобувачів на ОППХТ здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та оцінюється екзаменаційною комісією, робота якої регулюється Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ (https://clio.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/04/pro-ekzamenacijnu-komisiju.pdf). Здобувачі в ході вивчення дисципліни накопичують бали. Схема нарахування балів та критерії оцінки представлено у силабусах. Оцінювання здійснюється за шкалою, що прийнята в Університеті, та ECTS. Мінімальний рівень оцінки з ОК є єдиним в Університеті, не залежить від форм підсумкового контролю і методів оцінювання і становить 51 бал. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач при підсумковому семестровому контролі 100. Оцінка виставляється за прийнятою в університеті шкалою: чотирирівнева шкала оцінювання (екзамен) – оцінки «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»; дворівнева шкала оцінювання (залік) – оцінки «зараховано», «не зараховано». Якщо передбачено складання семестрового екзамену, максимальна сума балів, які здобувач вищої освіти може набрати впродовж семестру, дорівнює 50, а максимальна сума балів семестрового екзамену – 50. Залік і диференційований залік не передбачає написання підсумкової роботи, а виставляється за результатами поточної успішності в межах 100 балів. Завдання, які виносяться на екзамен (екзаменаційні білети) затверджуються на засіданні кафедри, за якою закріплена ОК.

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

Про контрольні заходи та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів відображено у Положенні про організацію освітнього процесу у ЛНУ (http://surl.li/jinmwz). Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів відображено у силабусах дисциплін, розміщених на сайті географічного факультету. Вони чітко і зрозуміло окреслені, доводяться до студентів вчасно та у повному обсязі із використанням веб-сайту ЛНУ, платформи Moodle, системи «Деканат», забезпечуються ґрунтовним підходом кафедри до їх планування і формування (на засіданнях кафедр розглядаються методичні рекомендації для поточного, проміжного і семестрового контролю, затверджуються тестові завдання та екзаменаційні білети, аналізуються результати екзаменаційних сесій). Також проводиться системна роз'яснювальна робота зі здобувачами (гарантом ОППХТ, викладачами з кожної ОК про схему нарахування балів, види робіт, критеріями оцінювання). На сайті географічного факультету розміщено методичні матеріали з вивчення навчальних дисциплін. Викладач зобов'язаний регулярно повідомляти здобувача про кількість набраних балів впродовж семестру, здобувачі також ознайомлюються з набраними поточними балами в особистому кабінеті системи «Деканат». Моніторинг контрольних заходів анкетуванням здобувачів щодо визначення рівня об'єктивності оцінювання засвідчує, 95,5% опитаних здобувачів зазначили, що оцінювання знань на ОП є прозорим і об'єктивним.

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

Інформація про форми контрольних заходів наведена в ОПП, деталізуються навчальними планами та силабусами дисциплін, графіку освітнього процесу, що є у відкритому доступі на сайті ЛНУ, географічного факультету, кафедрі, Viber-групах, інформаційній дошці, подає гарант ОППХТ, керівники кваліфікаційних робіт. Здобувачі отримують детальну інформацію про схему нарахування балів, критерії оцінювання, відвідування занять, поточну та підсумкову форми контролю на першому занятті від викладача. Здобувач може у будь-коли переглядати свою успішність з ОК в електронному журналі. Інформацію про форми контрольних заходів здобувачі отримують через графіки освітнього процесу, розклад заліків та екзаменів, захисту практики та захисту кваліфікаційних робіт магістра розміщені на веб-сайті географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/students/rozklad-ispytiv-2) та на інформаційній дошці біля деканату. Терміни проведення заліково-екзаменаційної сесії визначені навчальним планом. Розклади заліків, іспитів оприлюднюється на сайті факультету не пізніше, як за місяць до початку сесії, проведення проміжного контролю (модулю) не пізніше 10 днів до його проведення, захист звітів з практики (графік розробляється зав.кафедри) – не пізніше, ніж у двохтижневий термін. Вимоги до підготовки, оформлення та критерії оцінювання

окремих видів завдань, курсових і кваліфікаційних робіт висвітлено у методичних вказівках, які представлено на сайті, і доводяться до здобувача на консультаціях.

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

Згідно Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 "Харчові технології", затвердженого наказом Міністерства освіти і науки від 22.10.2020 р. № 1295 атестація проводиться екзаменаційною комісією у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері харчових технологій, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота проходить перевірку на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційні роботи оприлюднюється у репозитарії на сайті географічного факультету.

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

Проведення контрольних заходів регулюється системою нормативних документів ЛНУ:
- Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка (http://surl.li/jinmwz);
- Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Львівського національного університету імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp- content/uploads/2020/03/reg_education-results.pdf);
- Положенням про екзаменаційну комісію у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://clio.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/04/pro-ekzamenacijnu-komisiju.pdf);
- Положенням про проведення практик здобувачів вищої освіти Львівського національного університету імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/reg_practice.pdf);
- Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf);
- Положення про апеляцію результатів контрольних заходів здобувачів вищої освіти Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/reg_appeal.pdf).
Про нормативні документи та можливість ознайомлення з ними здобувачів інформує гарант ОППХТ, НПП кафедри, працівники деканату географічного факультету. Документи розміщені на сайті ЛНУ і доступні для учасників освітнього процесу.

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 проведення контрольних заходів забезпечується рівними умовами: дотримання порядку проведення екзаменів, своєчасністю оцінювання та доведення результатів підсумкового контролю. Об'єктивність екзаменаторів під час контрольних заходів забезпечується: чітким формулюванням критеріїв оцінювання у силабусі ОК; проведенням консультації до іспиту; використанням Moodle; комбінованою формою проведення іспиту; можливістю оскарження результатів оцінювання. Екзамени проводяться письмово (допускається використання комп'ютерів, інформаційно-комунікативних технологій). Здобувачі можуть здійснити самоперевірку результатів оцінювання, для цього викладач повідомляє критері оцінювання.
За час дії ОП конфліктів щодо необ'єктивності екзаменаторів не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів та основні процедури регулюються Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ (http://surl.li/jinmwz).
Повторне проходження контрольних заходів можливе за кількох умов: за результатами поточного контролю, здобувач не з'явився на попереднє складання семестрового контролю з поважних причин (наприклад, наявність довідки про тимчасову непрацездатність); здобувач отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби складання. Повторне проходження контрольних заходів проводиться відповідно до встановленого терміну ліквідації академічної заборгованості. Студентам, які отримали під час семестрового контролю не більше трьох незадовільних оцінок, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості здійснюється повторно складанням екзаменів і заліків не більше двох разів з кожної дисципліни. У разі, коли у визначений термін академічна заборгованість не ліквідована, студент відраховується, крім випадків, передбачених «Порядком повторного вивчення окремих дисциплін» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/02/reg_repeated_cources.pdf). Здобувачам, які не склали залік або іспит з ОК дозволено повторне вивчення і повторна атестація. Прикладом застосування правил на ОП було повторне проходження контрольних заходів через отримання оцінки «незадовільно» під час першої спроби складання семестрового контролю здобувачами Йордан А., Онисько Р.

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 регулюється Положенням про апеляцію результатів контрольних заходів здобувачів вищої освіти ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/reg_appeal.pdf). У разі незгоди з оцінкою, здобувач має право подати в день оголошення оцінки або наступний робочий день завідувачу кафедри письмову заяву, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Для захисту його прав створюється апеляційна комісія в складі п'яти осіб для повторного заліку або іспиту, до якої входять: завідувач кафедри, НПП відповідної кафедри, представники деканату, студентської ради факультету. Рішення апеляційної комісії фіксується у протоколі її засідання із висновком щодо оцінювання здобувача, а саме: попереднє оцінювання здобувача відповідає рівню якості його знань і не змінюється; попереднє оцінювання здобувача не відповідає рівню якості його знань і заслуговує іншої оцінки (вказується нова оцінка), але не нижчої за попередню. Згідно декларації про дотримання академічної доброчесності працівником у ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/virtue_declaration_employer.pdf) необєктивність та упередженість при оцінюванні результатів контрольних заходів неприйнятна. Випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за акредитованою ОП не було. Всі здобувачі за результатами опитування 2024 року зазначають, що ознайомлені з процедурою оскарження та повторного проходження контрольних заходів.

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

Дотримання академічної доброчесності в ЛНУ всіма учасниками освітнього процесу регулюється системою таких документів:
Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf);
Положення про забезпечення академічної доброчесності у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf);
Кодекс академічної доброчесності Львівського національного університету імені Івана Франка, Декларація про дотримання академічної доброчесності працівником у Львівському національному університеті імені Івана Франка, Декларація про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/education-process/).

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

Система протидії порушенням академічної доброчесності в ЛНУ чітка та доступна для усіх учасників освітнього процесу. Основними засобами протидії порушенням академічної доброчесності є: встановлена відповідальність за порушення академічної доброчесності відповідно до чинного законодавства та нормативних документів ЛНУ; оприлюднення в електронній бібліотеці ЛНУ навчальних видань НПП, в репозитарії – наукових праць, як засіб запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових та навчальних працях співробітників і здобувачів вищої освіти відповідно до чинного законодавства та нормативних документів ЛНУ (https://www.lnulibrary.lviv.ua/korystuvacham/dspace-ua/); перевірка науково-методичних праць та кваліфікаційних робіт на виявлення текстових збігів/запозичень з використанням програмного забезпечення «Unicheck» та «Strike Plagiarism» (Положення про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf); регулярна організаційно-просвітницька робота гаранта та НПП серед здобувачів щодо неприпустимості списування, фальсифікації і фабрикації; діяльність Комісії з питань етики та професійної діяльності ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_ethics-comission.pdf); НПП кафедри відвідують курси академічної доброчесності (https://geography.lnu.edu.ua/news/category/novyny-kafedr/novyny-kafedry-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy/page/16).

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

Популяризація академічної доброчесності проводяться постійно на рівні ЛНУ, факультету, гарантом ОПП, завідувачем кафедри, викладачами ОП. На початку року завідувач кафедри проводить зустріч з НПП, які ознайомлюються з Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/reg_academic_virtue.pdf), підписують Декларацію про дотримання академічної доброчесності працівником у ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/virtue_declaration_employer.pdf), здобувачами, які також ознайомлюються з Положенням і підписують Декларацію про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти у ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/Deklaratsiia_dobrochesnist_students.pdf). Політика доброчесності відображена у ОПП, силабусах, методичних вказівках; на початку практики, підготовки кваліфікаційної роботи науковий керівник доводить вимоги до написання звітів та наукових праць з наголошенням на принципах коректного використання інформації та уникнення плагіату, інструментом є також опитування здобувачів. ЛНУ проводить семінари та тренінги з популяризації академічної доброчесності, зокрема, зустріч з членом НАЗЯВО Артюховим А. Серед НПП курси завершили Маслійчук О., Майкова С., Дорош Ю. «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» (https://geography.lnu.edu.ua/news/akademichna-dobrochesnist); Майкова С. взяла участь в онлайн-воркшопі (https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-v-onlayn-vorkshopi-z-akademichnoi-dobrochesnosti).

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

За порушення академічної доброчесності в ЛНУ, відповідно до П. 7. Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/reg_academic_virtue.pdf), передбачена відповідальність здобувачів вищої освіти: попередження, повторне проходження оцінювання, повторне проходження ОК, відрахування із закладу вищої освіти, позбавлення академічної стипендії, позбавлення наданих закладом вищої освіти пільг з оплати за навчання, призначення додаткових контрольних заходів (додаткові індивідуальні завдання, додаткові контрольні роботи, тести тощо), повідомлення батьків чи інших осіб та внесення до реєстру порушників академічної доброчесності. Для НПП передбачена відповідальність: дисциплінарна, адміністративна, кримінальна, відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання, позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання, інші форми відповідно до вимог чинного законодавства України. Порушення норм цього Положення може передбачати накладання санкцій, зокрема за поданням Комісії з питань етики та професійної діяльності ЛНУ, звільнення з Університету. Зазначених випадків порушень академічної доброчесності на ОППХТ, що акредитується, не виявлено.

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

Реалізацію освітнього процесу на ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня забезпечують 13 викладачів. Згідно дипломів про вищу освіту та науковий ступінь, академічна кваліфікація викладачів «Харчові технології» відповідає напряму ОПП. Серед НПП 2 доктори наук, професори (Бомба М.Я. та Ощипок І.М.), 11 – кандидатів наук, з яких 9 мають вчене звання доцента та двоє кандидатів наук без вченого звання (Маслійчук О.Б. – на посаді доцента, Чайка І.М.).
Рівень професійної кваліфікації НПП, які забезпечують освітній процес на ОПП «Харчові технології» засвідчується виконанням не менше п’яти з перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності; враховується вільне володіння державною мовою; висока цифрова грамотність; розуміння місії Університету і готовність брати участь у її здійсненні; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; наявність електронних курсів. Упродовж 2021-2024 рр. НПП видано 6 монографій, 1 підручник, 11 навчальних посібників, 8 статей у закордонних виданнях, які включено до баз даних Web of Science, Scopus, 7 статей в інших закордонних виданнях, 36 статей у фахових виданнях, патенти (проф. Бомба М.Я., проф. Ощипок І.М., доц. Пандяк І.Г., доц. Федина Л.О.). Усі НПП впродовж останніх п’яти років пройшли стажування у профільних ЗВО, підприємствах, закладах харчового та ресторанного профілю, що спрямовані на вдосконалення викладацької майстерності за профілем навчальних дисциплін на ОПП. Доц. Пандяк І.Г., доц. Кушнірук Г.В. – стажувались за кордоном, гарант ОПП, проф. Ощипок І.М., ввійшов в склад експертів НАЗЯВО з спеціальності 181 «Харчові технології» (http://surl.li/cbyxlh), доц. Петлін І.В. – експерт Національного агентства кваліфікацій (https://geography.lnu.edu.ua/news/iryna-petlin-stala-ekspertkoiu-z-akredytatsii-2023), доц. Пандяк І.Г. – експерт Національного фонду досліджень України; доц. Кушнірук Г.В., доц. Маслійчук О.Б., доктор філософії Чайка І.М. володіють англійською мовою на рівні В2, що засвідчено сертифікатами.

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 конкурсного добору НПП є чіткою та прозорою. Згідно з Порядку проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/Poriadok_provedennia_konkursnoho_vidboru.pdf), посади НПП можуть займати особи, які мають науковий ступінь / вчене звання, ступінь магістра. Статут ЛНУ та чинне законодавство України визначають особливі вимоги до претендентів на посади НПП. Завідувача кафедри і професора обирає Вчена рада ЛНУ таємним голосуванням на 5 р. з врахуванням пропозицій кафедри і трудового колективу факультету. Доцента обирає Вчена рада факультету до 5 р. При обранні враховується звіт про роботу за останні 5 р. та науково-методичний доробок, пропозиції кафедри. На усіх етапах конкурсу обговорення кандидатур НПП здійснюється в їхній присутності, вони повинні прочитати відкриту лекцію. Оголошення про конкурс на заміщення посад НПП публікується у медіа не пізніше за 2 місяці до заміщення посад і розміщується на сайті ЛНУ. При доборі НПП враховується рейтинг викладача, згідно Положення про оцінювання роботи та визначення рейтингів наукових, науково-педагогічних та педагогічних працівників (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_rating.pdf). Під час добору НПП ОППХТ враховується відповідність п.38 Ліцензійних умов та вільне володіння державною мовою. Академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних на ОП, забезпечує досягнення визначених цілей та ПРН і відповідність ОК.

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

Співпраця з роботодавцями і стейкхолдерами регулюється угодами про співпрацю (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master), що передбачають професійну підготовку під час проходження виробничої практики (http://surl.li/elosmx). Роботодавці та стейкхолдери долучені до організації освітнього процесу на ОПП в складі робочої групи (Валовий А.А., Базюк Б-М.А.), спільних заходах:

гостьових лекціях (https://geography.lnu.edu.ua/news/vykladachi-hrbt-doluchylys-do-hostovoi-lektsii-tekhnolohiia-orhanizatsii-hastronomichnoho-turu-bessarabiieiu-2023), професійних майстер-класах (https://geography.lnu.edu.ua/news/181-kharchovi-volokna-praktychnyy-dosvid-2024), вебінарах (https://geography.lnu.edu.ua/news/hrbt-anti-age-2024), стартапах (https://geography.lnu.edu.ua/news/proekt-startapiv), форумі крафтовиків (https://lnu.edu.ua/na-festyvali-lviv-craft-fest-kafedra-hotelno-restorannoi-spravy-ta-kharchovykh-tekhnolohiy-predstavyla-vlasni-kraftovi-vyroby/), навчально-пізнавальних екскурсіях (https://geography.lnu.edu.ua/news/kramar-ltd), тренінгах, міжнародному стажуванні та ін.
В ЛНУ діє Рада роботодавців, Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом (http://work.lnu.edu.ua/). Забезпечується комунікація здобувачів і роботодавців (Майстерня кар'єри, За кавою про кар'єру, Форум кар'єри ЄС 2024 (http://surl.li/lytlpp)). Щорічно проводиться Ярмарок вакансій (http://work.lnu.edu.ua/project/forum-kar-iery-2023/yarmarok-%20vakansii/).

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

Професійний розвиток викладачів регулюється Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників у ЛНУ (http://surl.li/bqsaxc), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf). НПП не рідше одного разу на 5 р. підвищують професійну кваліфікацію чи проходять стажування. НПП кафедри пройшли:
- міжнародне стажування у Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Литва (Кушнірук Г., Пандяк І., 2023р.);
- підвищення кваліфікації фахового спрямування у Radisson Blu Resort, 2023р., у Навчальному центрі готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, 2021р.;
- науково-педагогічне стажування у НУ «Львівська політехніка» (Пандяк І., 2023р.), ЛНУ ветеринарної медицини і біотехнологій імені С.З. Гжицького (Бомба М., 2023р.), Полтавському університеті економіки і торгівлі (Ощипок І., 2023р.), Національному лісотехнічному університеті України (Федина Л., 2023р.), НУ «Львівська політехніка» (Чайка І., 2024р.);
- курси Експерта з акредитації освітніх програм на Прометеус від НАЗЯВО (Ощипок І., Майкова С., 2024р.);
- курси підвищення кваліфікації у «Інноваційний Університет» з Офісом підтримки вченого (Кушнірук Г., 2022р.), у ТОВ «Академія цифрового розвитку» (Кушнірук Г., 2021р.; Маслійчук О., 2022р.);
- курс професійного розвитку НПП «Вдосконалення викладацької майстерності» у ЛНУ ім. Івана Франка (Кушнірук Г. 2020-2021р.; Майкова С., Маслійчук О., Петлін І., 2022р.).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Стимулювання викладацької майстерності регулюється Положеннями про нагороди, звання та преміювання (https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/awards/), про Відзнаку ЛНУ «Медаль Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_award_franko.pdf), про звання Почесний доктор (Doctor Honoris Causa) ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_honoris_causa.pdf), про почесне звання Заслужений професор ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_honored_professor.pdf), про преміювання працівників, аспірантів і студентів університету за наукові здобутки (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_premium.pdf), про мотиваційний фонд ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/04/reg_motivation.pdf) та ін. Викладачі кафедри простимульовані почесними грамотами, відзнаками, нагородами ЛНУ, а також матеріальним преміюванням з Мотиваційнго фонду, до Дня Університету, Дня Незалежності України та ін. Викладачі мають можливість отримати стипендію у рамках програми Еразмус+ (https://international.lnu.edu.ua/european- programmes-and-projects/erasmus/), вдосконалюють викладацьку майстерність на курсах, вебінарах: «Вдосконалення викладацької майстерності», «Досконалість викладання і навчання у вищій освіті», «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», «Імплементація системи забезпечення якості вищої освіти», «Прогресивне викладання: складові системи якості вищої освіти» тощо.

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

В ЛНУ наявні: облаштований простір для навчання і відпочинку, їдальні, гуртожитки, наукова бібліотека, спорткомплекс та ін. Матеріально-технічним забезпеченням кафедри для ОППХТ є: навчальні аудиторії (оснащені мультимедійним обладнанням), спеціалізовані лабораторії (Харчових технологій та ресторанного обслуговування, пл. 128,8м², оснащена су-від (модель HKN-SV40), вакуматором (HKN-VAC400), піч пароконвекційною (модель 43 МХНВ), термоміксом (Monsieur cuisine smart Skms 1200A1) та ін.), Мікробіології, пл. 17,5 м², кафе Мандрівник, пл. 164,5 м² (вул. Лесі Українки, 39); Лабораторія товарознавчих досліджень (вул. Дж. Вашингтона, 5а), Готельно-ресторанний комплекс пл. 2442,7м² (вул. Герцена, 7); локальна комп'ютерна мережа і точки бездротового доступу до Інтернету; комп'ютерні лабораторії з програмним забезпеченням (Poster – програма автоматизації та складського обліку для ресторанів; Choice – для оптимізації процесів ресторанів; Servio); тематична бібліотека. НПП щорічно видають підручники, навчальні посібники, методички для забезпечення ОК. Робочі програми, силабуси, матеріали для лабораторних і практичних занять, тестові завдання обговорюються на кафедрі, проходять методичну експертизу. Навчальні матеріали здобувачам також надаються через сайт дистанційного навчання ЛНУ (платформа

Moodle). Кафедра облаштувала власну тематичну бібліотеку. Належним чином облаштовані й оснащені безпечні укриття, які містять вогнегасники, схеми евакуації, системи вентиляції.

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

Освітнє середовище ЛНУ задовольняє потреби та інтереси здобувачів: вони мають можливість безкоштовно користуватись бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною, науковою та спортивною базою, наявна достатня кількість укомплектованих навчальних аудиторій та лабораторій, доступні їдальні, гуртожитки, спортивний комплекс, актові зали, комп'ютерні класи тощо. Сайт Наукової бібліотеки надає доступ до широкого каталогу наукових та навчально-методичних праць і можливість пошуку по категоріях. Інформаційне забезпечення також формує бібліотека географічного факультету, на кафедрі діє тематична бібліотека сформована з видань у сфері готельного і ресторанного бізнесу та харчових технологій. В університеті та гуртожитках є зони вільного доступу Wi-Fi. Взаємодія здобувачів з адміністрацією щодо задоволення їх потреб та інтересів відбувається через декана факультету, завідувача кафедри, НПП, керівників практики; через студентське самоврядування факультету, під час опитування. Для студентів створено сприятливе середовище як для навчання, так і організації дозвілля. В ЛНУ діють Студентські організації (https://lnu.edu.ua/students-organizations/), Навчальні центри, студії, комплекси (https://lnu.edu.ua/structure/subdivisions/training-centres-studios-complexes/), Центр культури та дозвілля, спорткомплекс (вул. Черемшини, 31).

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

Щорічно, перед початком навчального року, в ЛНУ проводяться оцінка технічного стану навчальних приміщень, обладнання, перевіряються інженерно-технічні комунікації, поновлюються правила та норми з охорони праці. Безпечне освітнє середовище забезпечується організацією навчання та перевірки знань здобувачів та працівників ЛНУ з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності. Усі здобувачі кожного року проходять інструктаж з безпеки життєдіяльності. Для медичного обслуговування осіб, що навчаються та працюють в ЛНУ функціонує поліклініка, для захисту психічного здоров'я і соціального комфорту усіх учасників освітнього процесу є Психологічна служба ЛНУ (https://lnu.edu.ua/structure/subdivisions/general-university-units/psychological-service/), розроблено документи про гендерну рівність (https://lnu.edu.ua/dokumenty-shchodo-hendernoi-rivnosti/), Положення про запобігання та протидію булінгу (цькуванню) у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/education-process/) та ін. У коридорах наявні вогнегасники та плани евакуації. Належним чином облаштовані та оснащені укриття з достатньою кількістю місць на випадок повітряної тривоги. Викладачі кафедри взяли участь у циклі семінарів-тренінгів «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану» (https://geography.lnu.edu.ua/news/seminaru). Доцент Майкова С. була учасницею програми «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» (https://geography.lnu.edu.ua/news/yak-tvoryty-inkliuzyvne-osvitnie-seredovyshche).

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.

Принцип студентоцентризму – ключовий у ЛНУ. Реалізація принципу забезпечується освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою, необхідним матеріально-технічним та навчально-методичним забезпеченням, реалізацією інноваційних навчальних технологій, електронного супроводу навчання. Здобувачі реалізують право на участь у програмах академічної мобільності (https://geography.lnu.edu.ua/news/realizovano-prohramu-natsionalnoi-akademichnoi-mobilnosti-2024) та навчання за індивідуальним графіком. Можуть отримати інформацію щодо питань організації навчання і викладання у деканаті географічного факультету, на сайті ЛНУ, сторінках у соціальних мережах, а також конкретних заходів, що проводяться в межах кафедри (https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies). На сторінці географічного факультету можна знайти інформацію про ОП (https://geography.lnu.edu.ua/), а також про організацію освітнього процесу, розклад занять та підсумкової атестації, графіків освітнього процесу, наказів, розпоряджень, оголошення про освітні, наукові, культурні заходи, що відбуваються на факультеті та ЛНУ. Консультації в межах ОК передбачена педагогічним навантаженням і реалізується проведенням щотижневих консультацій відповідно до затвердженого графіку. Здобувачі можуть звернутись за консультацією та підтримкою до гаранта ОП, порадника, ментора групи, в деканат, на кафедру. Про свою успішність студенти дізнаються у системі «Деканат». Забезпечуються зворотні зв'язки між учасниками освітнього процесу (студентський моніторинг якості освіти, систематичні опитування). Консультативно-інформаційну підтримку надає Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом, який забезпечує широкі можливості комунікації здобувачів і роботодавців, Відділ міжнародних зв'язків інформує студентів і НПП про програми академічної мобільності. Соціальна підтримка та захист у ЛНУ реалізується через телефон та скриньку довіри (https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/), функціонує Психологічна служба ЛНУ, Профком студентів ЛНУ (https://t.me/profkom_lnu). Також соціальний захист та підтримка здобувачів реалізується через поліпшення побутових умов у гуртожитках, за успіхи в навчанні, активну участь у громадській та спортивній діяльності, перемоги в наукових і культурних конкурсах, нагороджує преміями, подяками та грамотами. Право на соціальну стипендію мають студенти ЛНУ, які навчаються за денною формою за державним замовленням, за результатами навчального семестру не мають академічної заборгованості, незадовільних результатів навчання, включені до рейтингу успішності, не перебувають в академічній відпустці та належать до визначеної категорій осіб (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/01/reg_social_grants.pdf). Відповідно до результатів опитувань 95%

здобувачів задоволені освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою у ЛНУ.

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)

Реалізація права на освіту осіб з особливими освітніми потребами регламентується Статутом ЛНУ, Порядком супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам населення у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/reg_invalids_aid.pdf). Функціонує Ресурсний центр з інклюзивної освіти для поширення принципів інклюзивної освіти в академічному середовищі, координації зусиль адміністрації ЛНУ, факультетів, органів студентського самоврядування щодо задоволення освітніх потреб студентів з особливими освітніми потребами (http://centres.lnu.edu.ua/inclusive-education/). Для психолого-педагогічного супроводу в інклюзивному навчанні у ЛНУ діє Психологічна служба ЛНУ. Для забезпечення супроводу здобувачів з особливими потребами входи у навчальні корпуси обладнані пандусами з відповідним ухилом, на перших поверхах є мобільні сходові підіймачі та ін. Особам з інвалідністю I-III групи та особам з інвалідність внаслідок війни, виплачується соціальна стипендія (http://studviddil.lnu.edu.ua/sotsial-ni-stypendii/). Особи з інвалідністю I-II групи безкоштовно проживають у гуртожитку (http://studviddil.lnu.edu.ua/pil-hove-prozhyvannia-v-hurtozhytku/).
Доцентка кафедри Майкова С. була учасницею програми «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» (https://geography.lnu.edu.ua/news/yak-tvoryty-inkliuzyvne-osvitnie-seredovyshche).

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

Освітній процес у ЛНУ, побудований на принципах дотримання цінностей свободи, справедливості, рівності прав і можливостей, толерантності, недискримінації, відкритості та прозорості, що регламентовано Статутом ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/07/Statut-Nova-redaktsiia-vid-03.07.24.pdf), а також Положенням про запобігання та протидію булінгу (цькуванню) у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/03/Polozhennia-pro-zapobihannia-ta-protydiiu-bulinhu-tskuvanniu-u-LNU-im.-Ivana-Franka.pdf), Положенням про запобігання та протидію мобінгу (цькуванню) у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/03/Polozhennia-pro-zapobihannia-ta-protydiiu-mobinhutskuvanniu-u-LNU-im.-Ivana-Franka.pdf). Врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) вирішує Комісія з етики та професійної діяльності (https://council.lnu.edu.ua/committees/ethics_commitee/), керуючись «Положенням про Комісію з питань етики та професійної діяльності ЛНУ імені Івана Франка» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_ethics-comission.pdf), яке має відкритий доступ на веб-сайті ЛНУ.
Політика та процедури врегулювання питання корупції та заходи з протидії корупції регламентуються Законом України «Про запобігання корупції», Антикорупційною програмою ЛНУ, Роз'ясненнями Національного агентства з питань запобігання корупції, які є у відкритому доступі на веб-сайті ЛНУ. Крім того, на сайті подано інструкцію як повідомити про корупційне правопорушення (https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/documents/fighting-corruption/). В Університеті призначена уповноважена особа з питань запобігання корупції – Іваночко І.Б. Викладачі кафедри регулярно долучаються до воркшопів, семінарів та інших форм навчання щодо академічної доброчесності (https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-v-onlayn-vorkshopi-z-akademichnoi-dobrochesnosti).
У ЛНУ сформувалась доброзичлива атмосфера, яка сприяє унеможливленню виникнення конфліктних ситуацій. Жодних випадків дискримінації за будь-якою ознакою або проявів сексуального домагання на ОППХТ не зафіксовано. У випадку виникнення подібних ситуацій кожен учасник освітнього процесу може звернутись до адміністрації або відповідних служб. Для упередження їх проявів проводиться постійна робота щодо інформування здобувачів та працівників, про діяльність структурних підрозділів, які сприяють вирішенню конфліктних ситуацій. Для виявлення незадоволення викладанням або поведінкою викладачів в ЛНУ запроваджена щосеместрова процедура опитувань через систему «Деканат», де є можливість залишити відгук про викладача. Для того, щоб повідомити про конфліктні ситуації, здобувачі можуть анонімно звернутись на телефон довіри або написати на скриньку довіри (https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/).

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

Процес затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється «Методичними рекомендаціями щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у Львівському національному університеті імені Івана Франка» (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/education-programs-rec.pdf).
Методичні рекомендації містять вимоги до структури та змісту ОП, інформують про процес відкриття освітньої програми, про регулярний моніторинг, перегляд, доопрацювання чи закриття освітніх програм, містять пункт про прозорість на публічність.

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

Перегляд і коригування переліку компетентностей та елементів ОП відбувається відповідно до документально підтверджених потреб здобувачів, роботодавців, стейкхолдерів, новітніх тенденцій розвитку ринку праці, НПП тощо. Однією із процедур реалізації системи забезпечення якості освіти у ЛНУ є перегляд ОП з визначеною періодичністю та постійним моніторингом і самообстеженням, яке проводиться робочою групою ОППХТ. Необхідною складовою локального і загальноуніверситетського моніторингу є опитування здобувачів, випускників та роботодавців щодо їх задоволеності ОП, її компонентами, організацією і забезпеченням освітнього процесу, викладацьким складом (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/Zvit-za-rezultat-opytuvannia_181_master_2024.pdf).
Зміни до освітньої програми обговорюються робочою групою і виносяться на засідання кафедри. Після схвального рішення кафедри проєкт виноситься на засідання Вченої ради географічного факультету, а вже потім затверджується Вченою радою ЛНУ. Оновлення ОППХТ здійснювалось у 2022 і 2023 роках. Перегляд ОППХТ у 2022 р. відбувся з врахуванням внесених змін відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України № 1223 від 15 листопада 2021 р. до стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 “Харчові технології” другого (магістерського) рівня вищої освіти. Проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» 2024р. обговорювався публічно 10.04.2024р. (https://geography.lnu.edu.ua/news/181-steykkholderamy-opp-kharchovi-tekhnolohii-2024). В ОПП 2024 року «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти були внесені зміни за рекомендаціями стейкхолдерів, роботодавців та здобувачів. Роботодавці та здобувачі запропонували: оновити нормативні ОК навчального плану (змінено назву ОК «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації» на «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях», ОК «Сучасні концепції у готельному і ресторанному бізнесі» на «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі» для належного забезпечення фахових компетентностей, виведено у вибіркові ОК «Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій», «Технології конструювання харчової продукції», «Стандартизація та сертифікація у харчових технологіях», «Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів» введено «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі», «Крафтові технології», «Кваліметрія харчових виробництв»); оновлено ОК вибіркового блоку; посилено практичну підготовку за рахунок збільшення лабораторних занять з 56 до 88 год. з ОК «Крафтові технології» та безпосередньо на підприємствах харчової промисловості чи закладах ресторанного господарства (вагому роль відіграла модернізація та збільшення інноваційного обладнання у лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування»), відбулася зміна змісту лекційних і лабораторних занять. Щодо 2022 р. у ОППХТ 2024 розширено блоки із двох до чотирьох ОК у блоках вибіркових.

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 залучені до періодичного процесу перегляду ОП, можуть вносити свої пропозиції щодо поліпшення змісту окремих ОК, структури ОП, роботи НПП, бази практики тощо як ключові учасники освітнього процесу – відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у (http://surl.li/btrpio), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf). Вони входять до складу робочої групи, щосеместрово беруть участь в опитуванні стосовно якості ОППХТ і освітнього процесу загалом, громадському обговоренні, до обговорення ОП долучаються випускники (Журавель Ю.В.). На засіданнях робочої групи з розробки і оновлення ОП були присутні здобувачі Арутюнян М.В. і Добровольський П.А. (ініціював введення лабораторних занять з ОК «Крафтові технології»). Щосеместрово проводяться моніторинг по кожній з навчальних дисциплін у формі опитувань через систему «Деканат». На основі «Положення про опитування студентів, працівників, викладачів, випускників та роботодавців щодо якості освітнього процесу» (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf) Центр моніторингу спільно з відділом менеджменту якості освітнього процесу проводять щорічні опитування якості ОП анкетуванням за допомогою онлайн-сервісу Microsoft forms (http://surl.li/vdlbof). Пропозиції здобувачів для оновлення силабусів ОК були враховані і розглянуті на засіданні кафедри.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ (http://surl.li/jinmwz) та Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf) передбачено залучення здобувачів до процесу забезпечення якості освітнього процесу. Представники студентського самоврядування входять до складу Вченої ради географічного факультету, вносять пропозиції щодо поліпшення організації освітнього процесу, зокрема, в обговоренні ОП. А також запрошуються на засідання робочої групи ОППХТ для її обговорення. Здобувачі можуть самостійно ініціювати розгляд питання щодо змісту та якості ОПП на засіданнях органів студентського самоврядування. Перед початком опитування, яке проводить Центр моніторингу, форма та зміст анкет узгоджується зі студентським самоврядуванням та представниками факультету. Студентське самоврядування бере участь у поширенні анкет та аналізі результатів опитувань. Також студентське самоврядування реагує на скарги здобувачів щодо якості викладання дисциплін, аналізує зміст скарги, перевіряє аргументованість та приймає рішення про повідомлення керівництва кафедри, деканату. Студентське самоврядування географічного факультету є активним організатором проведення Днів відкритих дверей, профорієнтації, користувачами сайтів факультету, сторінок у соцмережах з метою популяризації ОП факультету, створення атмосфери поваги до академічної доброчесності.

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

Співпраця з роботодавцями регулюється Положенням про Ради роботодавців у ЛНУ (http://work.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/Polozhennia-pro-Rady_Robotodavtsiv.pdf), співпраця з роботодавцями реалізується Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом ЛНУ. Роботодавці, члени робочої групи ОППХТ - Валовий А.А. та Арутюнян М. В., входять до Ради роботодавців ЛНУ. Гарант і члени робочої групи беруть участь у зустрічах, засіданнях з роботодавцями щодо оновлення ОП та інших процедур забезпечення її якості на всіх етапах реалізації: стажування НПП, практики здобувачів, спільних досліджень, долученні фахівців до гостьових лекцій, організація та проведення спільних науково-практичних конференцій, тощо. Пропозиції роботодавців були враховані на етапі розробки ОППХТ та у процесі її оновлення, що зафіксовано у рецензіях, які додаються до ОППХТ, у протоколах засідання робочої групи ОППХТ (https://geography.lnu.edu.ua/news/181-steykkholderamy-opp-kharchovi-tekhnolohii-2024) та кафедри. Під час перегляду ОППХТ у 2024 р. враховано пропозиції роботодавців: ГО «Національна асоціація громадського харчування» (Степаняк О.), ГО «Західна шеф група» (Валовий А.), директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Комар В.), засновник професійних кулінарних курсів «Шлях до майстерності» (Базюк Б-М.), шеф-сомельє Grand Hotel Lviv Casino & Spa (Добровольський П.).

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

Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом і Центр моніторингу розробили анкетування випускників для моніторингу їх працевлаштування, тенденцій розвитку ринку праці, якості наданої освіти випускникам та прогнозовані потреби у фахівцях (http://surl.li/fhxcqv). Кафедра постійно здійснює моніторинг стажування та працевлаштування випускників. Здобувачі під час навчання, окрім практики, стажуються та працевлаштовуються у вільний від навчання час (http://surl.li/tcmhim).
З метою траєкторій працевлаштування випускників, здобувачі беруть участь у гостьових лекціях («Шлях до успішного ресторанного бізнесу» від М. Прихідька, шеф-кухаря ресторану МАММА; «Сучасні аспекти виготовлення оригінальної італійської піци» від О. Сабірова, технолога ресторацій Mamamia; «Основи пароконвектоматів: їх функції та роль на кухні закладів ресторанного господарства» від С. Пастуха, бренд-шефа Маресто), екскурсіях на підприємства харчового та ресторанного бізнесу, кафедра брала участь у форумі крафтовиків (http://surl.li/gfzykp), стала переможцем стартапу «Молофактури» спрямований на популяризацію та підтримку підприємництва серед молоді в Україні, відкриття виробництва при навчальних закладах (https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024). Для міжнародного стажування, працевлаштування випускників кафедра співпрацює з міжнародною рекрутинговими компаніями Algoos Study, Work & Travel та Тера Тур Сервіз.

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

Акредитація ОП 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка проводиться вперше.
Згідно п. 4 Методичних рекомендацій щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp- content/uploads/2020/06/education-programs-rec.pdf) моніторинг ОП здійснюється на локальному і загальноуніверситетському рівнях. Локальний моніторинг здійснюється, як правило, членами робочої групи програми із залученням представників органів студентського самоврядування, студентів, роботодавців. Організація і здійснення загальноуніверситетського моніторингу покладається на Центр забезпечення якості освіти та навчально-методичну комісію Вченої ради ЛНУ. Основними підставами для перегляду та/або закриття ОП є: зміни у нормативних документах, які регулюють питання змісту освіти за відповідним рівнем, спеціальністю; ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми.
У процесі внутрішнього моніторингу забезпечення якості за час реалізації ОППХТ Центром забезпечення якості освіти разом з робочою групою ОППХТ було зосереджено увагу на таких типових недоліках забезпечення ОП: недостатній рівень відповідності публікаційної активності НПП у забезпеченні ОК в межах ОП; підвищення кваліфікації та академічної кваліфікації профілю ОК, що викладаються в межах ОП; участь у міжнародному стажуванні для набуття передового досвіду провідних освітньо-наукових закладів світу, а також у програмах Erasmus+; залучення в освітній процес експертів галузі, представників роботодавців, практиків-професіоналів; популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти.
Процедурно відреаговано на такі недоліки таким чином: під час складання індивідуального плану роботи НПП на 2024-2025 н.р. передбачено підготовку публікацій та підвищення кваліфікації відповідно профілю ОК, закріпленої за викладачем в межах ОП; скореговано план видання навчально-методичної літератури кафедри; сплановано залучення до навчального процесу у 2024-2025 н.р. практиків-професіоналів; заплановано один раз у семестр обговорювати на зборах академічних груп, засіданні кафедри результати опитування учасників освітнього процесу з питань академічної доброчесності.

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?

Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги в ході удосконалення ОППХТ.

Зауваження та пропозиції попередньої акредитації стосувались посилення роботи зі стейкхолдерами, які враховано при оновленні і вдосконаленні ОППХТ. Зі стейкхолдерами проведено низку зустрічей, вони долучались до засідань з гарантом і робочою групою, здійснено рецензування ОППХТ зовнішніми стейкхолдерами, враховано пропозиції при оновленні ОП, укладено низку угод про співпрацю тощо.
Беруться до уваги і зауваження та пропозиції з останньої акредитації інших ОП. Про них повідомляє Центр забезпечення якості освіти ЛНУ і допомагає робочій групі зі створенням проєкту ОП, враховуючи позитивні практики українських та закордонних закладів освіти. Серед головних врахованих рекомендацій Центру щодо удосконалення ОППХТ, у 2023-2024 н.р. впроваджено: посилення наукового та педагогічного потенціалу кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій - штат забезпечення ОП поповнився профільним доктором технічних наук, кандидатом сільськогосподарських наук з досвідом забезпечення спеціальності 181 «Харчові технології», викладачка к.т.н., доц. Маслійчук О.Б. вступила у докторантуру; викладачі опублікували результати наукових досліджень у виданнях, що входять до наукометричних баз Scopus, Web of Science, Index Copernicus, колективних монографіях спільно з науковцями профільних ЗВО України (https://geography.lnu.edu.ua/news/tekhnolohii-produktiv-ozdorovchoho-kharchuvannia-bomby-2023); всі ОК забезпечені навчально-методичними матеріалами; для активізації роботи щодо міжнародного стажування здобувачів укладено угоди з іноземними рекрутинговими компаніями за профілем ОППХТ; розширена матеріально-технічна база спеціалізованих лабораторій (зокрема, Лабораторія харчових технологій та ресторанного обслуговування поповнена сучасними інноваційними приладами для навчальної та науково-дослідної діяльності); за сприяння кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій від компанії ТОВ «Сервіо Софт» на географічному факультеті встановлено програмне забезпечення Servio HMS і Servio PRO для навчання здобувачів (https://geography.lnu.edu.ua/news/prohramne-zabezpechennia-servio-hms-2024), а також використовуються Poster – програма автоматизації та складського обліку для ресторанів та Choice – для оптимізації процесів ресторанів; проведено І Всеукраїнську студентську науково-практичну конференцію (https://geography.lnu.edu.ua/news/vidbulas-i-vseukrainska-studentska-naukovo-praktychna-internet-konferentsiia-hotelno-restorannyy-biznes-ta-kharchovi-tekhnolohii-suchasni-tendentsii-vyklyky-innovatsii); атестовано низку електронних навчальних курсів (https://geography.lnu.edu.ua/news/atestovano-novi-elektronni-kursy-hrbt-2024), укладено угоди про співпрацю з провідними профільними ЗВО України та ін.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедури внутрішнього забезпечення якості ОППХТ згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ (http://surl.li/iqbsrz), Методичних рекомендацій щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у ЛНУ (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/education-programs-rec.pdf). Передбачено моніторинг та періодичний перегляд ОП, результати моніторингу оприлюднюються на сайті ЛНУ, обговорюються на засіданнях кафедри, Вченій раді факультету. Викладачі, задіяні на ОПП, проходять підвищення кваліфікації та стажування на підприємствах харчової промисловості, ресторанного господарства, проводять відкриті лекції, сертифікують електронні курси, взаємовідвідують заняття. Отриманий досвід актуалізує ОП, підвищує якість підготовки фахівців. Учасники робочої групи удосконалюють структуру та зміст ОПП, а саме: вносять власні пропозиції, пропозиції здобувачів та роботодавців щодо ОК, оновлюють навчально-методичне забезпечення, силабуси, раціоналізують типи та форми занять.
В ЛНУ запроваджено систему студентського моніторингу. Згідно Положення про опитування студентів працівників, викладачів, випускників та роботодавців щодо якості освітнього процесу (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf) Центр моніторингу проводить щорічні опитування щодо якості ОП. Щосеместрово проводяться опитування по кожній з навчальних дисциплін у системі «Деканат».

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

Діяльність ЛНУ здійснюється під гаслом: «Patriae decori civibus educandis» («Освічені громадяни – окраса Батьківщини»). Перетворення ЛНУ в сучасний європейський навчальний заклад зі збереженням здобутків і утвердженням найкращих національних академічних традицій – головна мета університетської спільноти (https://lnu.edu.ua/about/university-today-and-tomorrow/history/). Основа якості надання освітніх послуг ЛНУ є імідж - відображений в його історії розвитку, провідному значенні у сучасному освітньому і науковому просторі України (входить у рейтинг до найкращих ЗВО (https://lnu.edu.ua/lvivskyy-universytet-u-triytsi-lideriv-konsolidovanoho-reytynhu-zvo-ukrainy-2024/), наявність відомих наукових шкіл та лабораторій, під впливом яких були виховані відомі вчені та фахівці; наявність корпоративної культури, демократичні засади як на рівні менеджменту, так і на рівні навчального процесу тощо. Культура якості освіти забезпечується її відповідності міжнародним стандартам, насамперед Європейського простору вищої освіти (ESG), угодами, науковими обмінами та співпрацею (https://lnu.edu.ua/cooperation/), дотриманням національних стандартів освітньої діяльності, розроблення та впровадження в освітній процес нормативних документів з питань якості освіти, систематичне оцінювання здобувачів вищої освіти, напрацювань науково-педагогічних працівників; здійснення моніторингу ресурсів забезпечення освітнього процесу; підрозділами із забезпечення якості освіти (Центр забезпечення якості освіти).

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 усіх учасників освітнього процесу у ЛНУ регулюються:
- Статутом (https://profkom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/Statut-LNU-na-sayt.pdf);
- Колективним договором на 2021-2024 роки (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/Kolektyvnyy-dohovir.pdf);
- Правилами внутрішнього розпорядку (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/Pravyla-vr.pdf);
- Стратегією розвитку Львівського університету 2021-2025 (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategy-2021-2025.pdf);
- Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_Nova-redaktsiia_2024.pdf);
- Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ (https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/reg_internal-quality.pdf);
- Положенням про апеляцію результатів контрольних заходів здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/reg_appeal.pdf);
- Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників у ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/reg_prof_development.pdf);
- Положенням про оцінювання роботи та визначення рейтингів наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/reg_rating.pdf).

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

Проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» на 2025 рік розміщено на веб-сайті для публічного обговорення з метою отримання зауважень та пропозицій стейкхолдерів (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/Proekt-OPP_181_master_2025.pdf).

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

ОП «Харчові технології» оприлюднена у відкритому доступі на веб-сайті географічного факультету ЛНУ ім. Івана Франка (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/OPP_181_master_2024.pdf).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:
- навчання на ОППХТ дозволяє здобути компетентності з крафтового харчового виробництва, актуального для регіонального ринку виробництва продуктів харчування та в умовах воєнного стану;
- постійно діючі практики зі здобутками залучення здобувачів ОППХТ до національних та міжнародних програм академічної мобільності, міжнародних грантів, стартапів, інших освітніх і наукових проєктів;
- організація студентських наукових конференцій;
- прозорість та об'єктивність оцінювання результатів навчання здобувачів;
- усі НПП, долучені до реалізації ОППХТ, мають наукові ступені та в повній мірі відповідають навчальним дисциплінам, які вони викладають;
- викладання дисциплін іноземною (англійською) мовою;
- залучення стейкхолдерів до проектування, модернізації та підтримки ОППХТ;
- програмні результати навчання випускників ОППХТ відповідають сучасним вимогам ринку праці з урахуванням регіонального та галузевого контексту;
- поєднання навчання та наукових досліджень з впровадженням результатів науково-дослідної роботи здобувачів в освітній процес;
- матеріально-технічні ресурси активно поновлюються та реально використовуються для викладання та роботи над дисциплінами ОП;
- сучасна нормативна база ЗВО, що регулює права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу;
- сучасна лабораторна база з інноваційним лабораторним та технологічним обладнанням для науково-дослідної і практичної підготовки здобувачів (в межах профільної та суміжних кафедр ЛНУ);
- значна увага ОППХТ на практичну підготовку здобувачів, зокрема із залученням у науковому гуртку;
- розвинена інфраструктура для навчання (сучасні аудиторії з мультимедійним обладнанням, комп'ютерні аудиторії, програмне забезпечення), відпочинку, побуту;
- набуття здобувачами ОППХТ соціальних навичок як через освітні компоненти, так і участь у соціальних і волонтерських програмах (допомога ЗСУ продуктами, виготовленими здобувачами і викладачами у лабораторії кафедри (випічка, в'ялене м'ясо);
- професійний розвиток здобувачів у неформальній освіті (заняття професіоналів-практиків, майстер-класи,

гостьові лекції, семінари, курси, тренінги відомих науковців за фахом);
-участь здобувачів ОППХТ у НДР і представлення своїх досліджень на у всеукраїнських і міжнародних конкурсах студентських наукових робіт (призові місця), конференціях, круглих столах тощо;
- залучення до навчального процесу професіоналів-практиків;
- прозорість освітнього процесу, анкетування здобувачів щодо кар'єрного шляху, траєкторій працевлаштування, визначення основних тенденцій розвитку ринку праці, вивчення прогнозованої потреби у фахівцях.

Слабкі сторони ОП:
-обмежені фінансові можливості для модернізації матеріально-технічної бази;
- відсутність програм подвійних дипломів із ЗВО країн ЄС;
-воєнний стан в Україні обмежує виїзд за кордон чоловіків 18 - 60 р., які зацікавлені у програмах академічної мобільності Erasmus+, закордонної практичної підготовки.

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

Перспективи розвитку ОП:
- розширення та оновлення баз практик здобувачів ОППХТ;
- розширення можливостей неформальної, дуальної освіти за рахунок організації професійних тренінгів та залучення нових стейкхолдерів з числа працюючих за фахом випускників та роботодавців;
- оновлення матеріально-технічної бази шляхом придбання додаткового інноваційного обладнання та устаткування, що застосовується підприємствами харчової галузі;
- щорічне проведення студентських наукових конференцій;
- оновлення переліку вибіркових дисциплін ОП відповідно до потреб здобувачів та стейкхолдерів;
- підвищення професійної кваліфікації викладачів шляхом стажування на провідних підприємствах галузі;
- залучення до освітнього процесу фахівців, професіоналів-практиків;
- розширення переліку власної навчальної та методичної літератури;
- відкриття освітньо-наукової програми на третьому (освітньо-науковому) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» із залученням випускників магістратури;.
- активний пошук та залучення науково-педагогічного персоналу і здобувачів до участі у ґрантах, проектах як в Україні, так і за кордоном.

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: Мельник Володимир Петрович

Дата: 25.10.2024 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	
Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	навчальна дисципліна	*ОК12_Sylabus_2024.pdf*	H4yPVU1rw36O0aIPcHvokP7gs+qIdUdTAk5rLCIGWs0=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	навчальна дисципліна	*ОК9_Sylabus_2024.pdf*	9DyyEsE/G1D1IdYAkmM3fxyCdPKnWxD9aPNaWi022rU=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», «Лабораторія товарознавчих досліджень». В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Управління конкурентністю харчової продукції	навчальна дисципліна	*ОК8_Sylabus_2024.pdf*	vm2MD9wRxWrQl3eahX3W5RBJL3jE4nqdC0gvDgUAv2I=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	навчальна дисципліна	*ОК7_Sylabus_2024.pdf*	840WV0RmAjPNUYavJckf48cJaZOZ1nuNhpKGIzhwJEQ=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інноваційні ресторанні технології	навчальна дисципліна	*ОК6_Sylabus_2024.pdf*	E6+QCEJV21hRipAnXmWrmYn4Rd2fj8OhzWSmJREWLvg=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс», «Лабораторія товарознавчих досліджень». В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з*

				використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інноваційні технології харчових продуктів	навчальна дисципліна	*ОК5_Sylabus_2024.pdf*	/am5eIrn3rH0ApqLZDUNFIq9Eobu/RqAbTWojk+6MdE=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Кваліфікаційна (магістерська) робота	підсумкова атестація	*ОК17_Metodychka_KRM.pdf*	jLpzMSDHbB0OSqrBaaW6qtJZvCBYjDbSpHtv0gFtGuk=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365, ліцензовані платформи Strike Plagiarism, Unicheck.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Виробнича (переддипломна) практика	практика	*ОК16_Naskrizna_prohrama_praktyk.pdf*	HAA/E6gczwVaxDe5raoQDgwFe0f7rWlAx7g6SCixwNU=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень»; бази практики – заклади ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Виробнича практика	практика	*ОК15_Metodychka_Vyrobnycha-praktyka_2024.pdf*	XxD1iEtuA6nIkN9jFnJtDvqfmIoN7tnnm4ejtZEnfjE=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс»; бази практики – заклади ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Курсова робота	курсова робота (проект)	*ОК14_Metodychka_kursova_2024.pdf*	t6hx46YxkobNIxMBnLA7Hiv8PWPzXmHmp3t3zBYplH0=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365, ліцензовані платформи Strike Plagiarism, Unicheck.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для*

				реалізації ОП.
Кваліметрія харчових виробництв	навчальна дисципліна	*ОК13_Sylabus_2024.pdf*	vkl/bAGJqwrJby/nQAW9ZnrR11s5JjHuKOE1T1J8x6Y=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*ОК11_Sylabus_2024.pdf*	pmPnQ6bfRRFHKau7kHewEb5VT+LKeCUgWUn3ogNcWoI=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальна лабораторія «Готельно-ресторанний комплекс».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	навчальна дисципліна	*ОК4_Sylabus_2024.pdf*	Ax9y22FRkKoLNvSu1gIKCRlpqNsZn0HkSPV1gaJQhGc=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, комп'ютерні класи,* *Microsoft 365, система автоматизації Servio, графічний редактор: Corel Draw.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Науково-дослідницький практикум	навчальна дисципліна	*ОК3_Sylabus_2024.pdf*	b9Ofg240F6p3slKAxw9+07ewiiNtEP5tdY+2Kv8lLEc=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	навчальна дисципліна	*ОК2_Sylabus_eng_2024.pdf*	TxV5SXaCkqrFoPHbYoCLlqzbNC2+h5glc4gLSIZ5h5k=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
HR-менеджмент (англ. мовою)	навчальна дисципліна	*ОК1_Sylabus_eng_2024.pdf*	FHzKzwWIfUnt2nkZ3mAzJuwrNdIgCD7a	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету,*

			/iwEYCESrL8=	*Microsoft 365.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Крафтові технології	навчальна дисципліна	*ОК10_Sylabus_2024.pdf*	vKlINcCFp+/7CQ1VcPdct6MjvTQzztWQ2IOKZ3CKE3U=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*

* 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)
452866	Ощипок Ігор Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський лісотехнічний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: лісоінженерна справа, Диплом доктора наук ДД 007007, виданий 12.11.2008, Диплом кандидата наук КД 046901, виданий 06.11.1991, Атестат доцента ДЦ 000283, виданий 30.05.2000, Атестат професора 12ПР 006741, виданий 14.04.2011	32	Інноваційні технології харчових продуктів	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Ощипок І. М. Розширення сировинної бази підприємств для розробки м'ясних виробів / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 23. С. 97-101. 2) Ощипок І. М. Сучасні підходи до використання електронних курильних пристроїв та кальяну в закладах ресторанного господарства / І. М. Ощипок // Зб. наук.

							праць "Підприємництво і торгівля" – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 26. С. 76-81. 3) Ощипок І. М. Специфіка функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах d-господарювання / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 59. С. 83 – 89. 4) Ощипок І. М. Технологічні режими безпечної обробки м'ясної сировини під вакуумом / І.М. Ощипок // Наукові праці К.: НУХТ, 2020. Том 26, № 5 С. 123-129. 5) Ощипок І. М. Компетентнісний підхід в стимулюванні працівників за інноваційну діяльність / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету Збірник наукових праць – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020.- Вип. 61 С. 43-50. 6) Ощипок І. М. Математичне моделювання дії теплового випромінювання на термічну обробку ковбасних батонів / І. М. Ощипок // Наукові праці, Том 84, випуск 1. Одеська національна академія харчових технологій Odessa National Academy of food Technologies Scientific works Одесса 2020. С. 44-47. 7) Ощипок І. М. Технологія хімічного синтезу модифікованих крохмалів харчової промисловості / І. М. Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-

							економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 82-88. 8) Ощипок І. М. Застосування композитних борошняних сумішей у виробництві ковбас функціонального призначення / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 74-81. 9) Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів/ І. М. Ощипок// Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Наукові праці, 2021.Том 85, випуск 1.С.89-94. 10) Ощипок І.М. Удосконалення конструкції циліндро-поршневої групи компресорних машин харчової промисловості / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 26. С. 51-56. 11) Ощипок І.М. Оптимізація асортиментної програми виготовлення продукції харчових підприємств із наявної сировини/ І. М. Ощипок// Підприємництво і торгівля. №28, 2021– С.66-72 12) Ощипок І.М. Передумови ефективного розвитку підприємств харчової промисловості/ І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ // Підприємництво і торгівля. №29, 2021. С.41-47. 13) Ощипок І.М. Формалізація опису ходу функціонування роботизованих ділянок у виробничих процесах ресторанного бізнесу / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного

							університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 27. С. 63-71. 14) Ощипок І.М. Дослідження задачі тепломасо переносу в усталених процесах дозрівання і сушіння сирокопчених ковбас/ І. М. Ощипок// Харчова промисловість. Науковий журнал. Вип. 29. Київ НУХТ 2021 С. 34-41. 15) Ощипок І. М. Технологія хімічного синтезу модифікованих крохмалів харчової промисловості/ І. М., Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 82-88. 16) Ощипок І. М. Аналіз і стратегія покращення харчового статусу населення України / І.М. Ощипок // Підприємництво і торгівля. збірник наукових праць. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 32., 2021. С. 41-50. 17) Розроблення оптимальної рецептури кальянного тютюну для обслуговування гостей закладів ресторанного бізнесу / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. № 66, 2022. С 36-45. 18) Ощипок І. М. Класифікаційні ознаки свинячого м'яса з різним ходом автолізу та методи усунення його нестабільної якості під час переробки / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред. кол.: Пелик Л.В., Мережко Н.В., Донцова І.В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С. 59-65.

							19) Бужанська М. В., Ощипок І. М. Фізико-хімічні властивості крохмалю та крохмалепродуктів як перевага їхнього використання в харчовій промисловості / М. В. Бужанська, І. М. Ощипок // Наукові праці НУХТ, 2022. Том 28, № 1. С. 145-153. 20) Ощипок І. М., Розроблення архітектури програмного забезпечення та інтерфейсу користувача у технології м'ясних виробництв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №30, 2022. С.53-59. 21) Ощипок І. М. Сучасні інноваційні підходи до розробки аналогів м'яса з нетрадиційних джерел білка/ «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2022. Том 28, № 3. С. 107-115. 22) Ощипок І.М., Бужанська М.В. Аналіз застосування небілкових інгредієнтів у м'ясних системах з розробкою нової страви/ І. М. Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 32, 2022. – С. 59-66. 23) Ощипок І.М. Сучасні напрями розвитку холодильної техніки в громадському харчуванні і торгівлі/ І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко //Підприємництво і торгівля. №34, 2022.– С.47-55. 24) Ощипок І.М. Забезпечення належної гігієнічної практики при виготовленні харчової продукції/ І.М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №31, 2022. – С.

							117-125. 25) Ощипок І.М Стратегія безпечності в індустрії харчування / І.М. Ощипок, О.І. Ощипок, М.Ю. Турица.// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 33, 2023. – С. 74-84. 26) Ощипок І.М., Онишко Л.Й. Модернізація та переоснащення холодильного обладнання / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 34, 2023. С. 46-54. 27) Ощипок І.М Обґрунтування витрат палива генераторами мікромережі підприємств харчової промисловості і торгівлі / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 34, 2023. С. 68-75. 28) Ощипок І.М. Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним// І.М. Ощипок, Н.З. Петришин// international scientific journal «Grail of Science» |No30 (August, 2023), С. 280 – 287. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.04.08.2023.045 29) Ощипок І. М. Застосування загальних вимог до харчової продукції на основі єдиних підходів міжнародного стандарту// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 36, 2023.- С. 29-36 30) Ощипок І. М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва/ Одеський національний технологічний університет. Наукові праці, Том 87, випуск 1, 2023. С. 144-149 31) Ощипок І. М., Особливості процесу

							сировинного забезпечення підприємств харчової промисловості/ І. М. Ощипок, М. І. Назар// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 37, 2024.– С. 34-41 32) Ощипок І. М., Назар М. І. Аналіз піноутворюючої здатності харчових продуктів для кондитерських виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 38, 2024.- С. 20-28. П. 2. Ощипок І. М., Пандяк І. Г., Біланюк В. І. Пакет для сміття і харчових відходів. Заявка на патент номер u 2024 01534. Дата подання заявки 25.03.2024. П. 3. 1) Ощипок І.М. Харчові виробництва. Формування технології первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів: монографія / І.М. Ощипок. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – 265 с. 2) Ощипок І. М. Автоматизація виробничих процесів : навч. посібник / І. М. Ощипок, І. Ф. Ланиця. – Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 220 с. 3) Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ.– Львів, ЛТЕУ, 2022. – 444с. 4) Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. – Львів: Растр-7, 2023. –304 с. 5) Ощипок І.М. Барна справа : навчальний посібник / І. М. Ощипок,– Львів : «Магнолія 2006», 2023. – 288 с. (перевидання)

							6) Ощипок І. М., Заверуха О. М. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель : навч. посіб. Львів : ЛТЕУ, 2023. 216 с. (ISBN 978-617-602-348-7). П. 4. 1) Ощипок І.М., Бліщ Р.О. Технологія виробництва пива в закладах ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт студентами денної та заочної форм навчання спеціальності 181 "Харчові технології"/ І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020. 36 с. 2) Ощипок І.М., Бліщ Р.О. Технологія напоїв (вибіркова дисципліна) Методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів вищої освіти рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)/ / І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020. 12 с. 3) Ощипок І.М., Петришин Н3. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" та 181 "Харчові технології" / І.М. Ощипок, Н.З. Петришин. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020.60 с. 4) Ощипок І.М Автоматизація виробничих процесів. Методичні вказівки та завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 60 с. 5) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною

							програмою “Готельно-ресторанна справа” зі спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” галузі знань 24 “Сфера обслуговування” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 6) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 7) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 3 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 8) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 4 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі

							спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 20 с. 9) Лозова Т.М., Медвідь Л.Г., Ощипок І.М. Методичні рекомендації з організації та проведення педагогічної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Харчові технології" зі спеціальності 181 " Харчові технології " галузі знань 18 "Виробництво та технології" денної та заочної форм навчання Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022 15 с. 10) Ощипок І.М. Технологічне обладнання. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» / І.М. Ощипок. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2023.52 с. 11) Ощипок І.М. Технологічне обладнання. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» / І.М. Ощипок. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2023.36 с. 12) Технологічне обладнання: конспект лекцій [уклад. Ощипок І. М.]. Львів : вид-во ЛТЕУ, 2023. 95 с.

							13) Ощипок І.М. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 40 с. 14) Ощипок І.М. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань та вмінь здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології "ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 32 с. 15) Оптимізація технологічних процесів : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво ЛТЕУ, 2023. 89 с. 16) Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології "ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 30 с. 17) Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 70 с.

							18) Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво ЛТЕУ. 2023. 87 с. 19) Ощипок І.М. Теплохолодотехніка. Методичні вказівки та завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 42 с. 20) Ощипок І.М. Теплохолодотехніка. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 32 с. 21) Теплохолодотехніка: конспект лекцій / [уклад. Ощипок І.М., Онишко Л. Й.]. Львів : видавництво ЛТЕУ. 2023. 76 с. 22) Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 49 с. 23) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" URL :

							http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=666. 24) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологічне обладнання" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=793. 25) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Автоматизація виробничих процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1875. 26) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Інноваційні ресторанні технології" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3485. 27) Дистанційний курс з освітньої компоненти “Основи автоматизованого проєктування” URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=875. 28) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Оптимізація технологічних процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=2832. 29) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологія харчових продуктів функціонального призначення" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3215. 30) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Теплохолодотехніка" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=283 (у співавторстві). 31) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Проєктування харчових підприємств" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3808. 32) Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня

							вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 49 с. 33) Основи автоматизованого проєктування : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету. 2023. 75 с. 34) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. П. 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук: 1) Скочко Олексій Іванович (тема – "Удосконалення технології м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням кріопротекторів" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24.09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій) 2) Фурсік Оксана Петрівна (тема – "Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням білоквмісних композицій" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24 09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій) 3) Желуденко Юлія

							Володимирівна (тема – "Удосконалення технології виробництва і зберігання сосисок варених" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 15.04.2021 р. у Національному університеті харчових технологій). П. 8. 1) Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Розроблення удосконалених технологій харчової продукції нового асортименту та інноваційного обладнання» (№ держреєстрації 01184000026). 2) Член редакційної колегії фахового збірника наукових праць “Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки” (http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/pidrozdily/Naukovi_Vydannya/Docs/UA_Editorial_Board_4.pdf П. 9. Проведення акредитаційної експертизи в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ, член експертної комісії (наказ МОН №102л від 22.01.19 р.) З 27 серпня 2024 року експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з акредитації освітніх програм зі спеціальності 181 «Харчові технології. П. 12. 1) Ощипок І.М. Розробка спеціалізованих продуктів на основі буряка для подолання дефіциту ряду мікронутрієнтів / І.М. Ощипок, М. Ваник, С. Болобан // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня

							2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. - С. 17. 2) Ощипок І.М. Розробка технології страв спеціалізованого призначення / І.М. Ощипок, Х. Лучинчин // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 19. 3) Ощипок І.М. Дослідження впливу різного борошна на піноутворюючу здатність сирого яєчного білка / І.М. Ощипок, Г. Малевіч, Р. Іванець // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 15. 4) Ощипок І.М. Розробка солодкої страви функціонального призначення/ І.М. Ощипок, В. Мілованов, Ю. Мачіха // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 16. 5) Ощипок І.М. Харчова комбінаторика в технології виробництва інноваційних продуктів/ І.М. Ощипок, М.В. Ваник, З.-М. Р. Колодна // Харчова хімія, сучасні методи виробництва харчування, харчові добавки та пакувальні матеріали: Міжнародна наукова конференція НУ Львівська політехніка Львів, жовтень 7-9 жовтня 2020. – С. 57. 6) Ощипок І.М. Нові площини в

							автоматизації виробничих процесів харчових виробництв/ // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / □відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б.□. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 18-19 червня 2020 р. С. 210-211. 7) Ощипок І. М. Забезпечення якості і безпечності м'яса птиці і виробів з нього для закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок // Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – С. 155-157. 8) Ощипок І.М. Визначення оптимальної робочої зони теплових апаратів підприємств ресторанного господарства. / І.М. Ощипок // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали VIII-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 03 грудня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – 226 с. С. 105-106. 9) Ощипок І.М. Розробка м'ясомолочного паштету з біологічно активними речовинами природнього походження / І.М. Ощипок // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції /

							відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 02-03 червня 2021 р. С. 174-176. 10) Ощипок І.М. Моделювання рецептури страв закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : матеріали ІІ Міжнар. наук.-практ. конф., 27-29 жовтня 2021 р. / – Львів : ЛТЕУ, 2021. – С. 141-144. 11) Ощипок І. М. Удосконалення продукції закладів ресторанного господарства на основі ефективної системи якості / І.М. Ощипок // Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p. P. 94-95. 12) Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів / І.М. Ощипок // Інноваційні енерготехнології: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 6-10 вересня 2021– Одеса: ОНАХТ 13) Ощипок І. М. Пролонгування термінів придатності м'ясних посічених напівфабрикатів застосуванням посиленого охолодження / І. М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IX-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 09 грудня 2021 року) : тези доповідей. Львів : Растр-7, 2021. – С. 158-160. 14) Бужанська М. Гідрофільні властивості гідроколоїдів - основа

							використання їх у харчовій промисловості / М. Бужанська, І. Ощипок, В. Бендина//«Технології харчових продуктів і комбікормів»: матеріали Міжнар. наук.-практ.конф., 21-24 вересня 2021 р.– Одеська нац. акад. харч. технологій. – Одеса: ОНАХТ. – С. 33-34. 15) Ощипок І. М., Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів із олією з насіння винограду / О. Я. Давидович // The 5th International scientific and practical conference “European scientific discussions” (March, 28-30, 2021) Potere della ratione Editore, Rome, Italy. – 2021. – P. 221-227. 16) Ощипок І. М. Напівфабрикат з м’яса птиці для швидкого приготування / І. М. Ощипок// "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції": матеріали XI-ої Міжнар.наук.-техн. конф. присвяченої 45-й річниці створення проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ, 8 листопада 2022 р.–КИЇВ НУХТ 2022. – С.178-179. 17) Ощипок І. М. Вплив активності води на варені та в'ялені м'ясні вироби/ І. М. Ощипок//«Інноваційні технології та перспективи розвитку м’ясопереробної галузі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф.., 18 жовтня 2022р. – КИЇВ НУХТ 2022–С 34-35. 18) Ощипок І. М. Ефективність операцій процесу автоматизації харчових виробництв/ І. М. Ощипок//«Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв» : матеріали XIX Міжнар. наук. конф..(Одеса: 12-16 вересня 2022 р.) : тези доповідей. Одеса, 2022.– С. 43-46.

							19) Ощипок І. М., Верба Т. Ю. Дослідження впливу інуліну в технології діабетичних хлібобулочних виробів/ І. М Ощипок., Т. Ю. Верба // "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг": матеріали X міжнар. наук.-практ. конф. 8 грудня 2022 року – Львів – С. 106-107. 20) Ощипок І. М., Онишко Л.Й. Аналіз стану теплоізоляційних конструкцій холодильних машин під час експлуатації/ І. М Ощипок., Л.Й. Онишко// "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" : матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф., 8 грудня 2022 р. – Львів: – С. 108-109. 21) Ощипок І. М. Дослідження концентрації речовин деревного диму на його оптичну щільність при копченні м'ясних виробів. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення. Львів 1-2 червня 2022 року. С. 310-311. 22) Ощипок І.М. Дослідження втрати вологи овочевою сировиною при застосуванні ощадних технологій / І.М. Ощипок // Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. 258 с. С. 251-253. 23) Ощипок І.М. Тенденції в формуванні функціональних продуктів у харчових

							технологіях для HORECA / І.М. Ощипок // Міжнародна науково-практична конференція "Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації м. Львів 23-24 травня 2023 р. С. 37-38. 24) Ощипок І.М Фактори мікроелементів у створенні здорових харчових продуктів / І.М. Ощипок // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 01-02 червня 2023 р. 420 с. С. 254-255. 25) Ощипок І.М Застосування холодильної технології BioFresh в закладах ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 01-02 червня 2023 р. 420 с. С. 259-260. 26) Ощипок І.М. Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним// І.М. Ощипок, Н. З. Петришин// VI International Scientific and Practical Conference. «Scientific researches and methods of their carrying out: world experience and domestic realities 04.08.2023. Vinnytsia, UKR - Vienna, AUT (Online)

							27) Ощипок І. М. Композиції не м'ясної сировини у м'ясних виробах/ Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції//XI Міжнародна науково-технічна конференція, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – С. 171-172. 28) Ощипок І.М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. "Інноваційні енерготехнології. IX Міжнародна науково-практична конференція 11 – 15 вересня Одеса 2023. ОНТУ. 29) Ощипок І.М. Назар М. І. Застосування надкритичного стану CO2 в харчових технологіях.. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг XI Міжнародна науково-практична конференція, м. Львів ЛТЕУ 7 грудня 2023 р. С. 90-92 30) . Ощипок І.М. Шимчак Р. С. Контроль якості і безпечності кулінарної продукції з риби. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг XI Міжнародна науково-практична конференція, м. Львів, ЛТЕУ 7 грудня 2023 р. С. 92-94 31) Ощипок І. М., Дослідження антиоксидантного впливу кухонної солі у виробах з шпиком/ Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р.,м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – С. 46-47 32) Ощипок І. М., .Поліпшення структури і якості харчування - сучасні підходи. Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню

							проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.1. С. 304 33) Ощипок І. М. Характеристика харчового продукту на основі органолептичного сприйняття/ І. М. Ощипок, М. І. Назар/ ЛТЕУ. 2024 С. 384-385. 34) Ощипок І. М. Біотехнологічна модифікація м'ясної сировини для виробництва харчових продуктів з урахуванням біобезпеки – ЛТЕУ 2024 С. 385-387. П. 14. І місце у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», Верба Тетяна, 2023 рік. П. 19. Дійсний член академії по відділенню «Технології харчової промисловості» з присвоєнням звання Академік. Диплом УТА № 876 від 24.02.2015р. Української технологічної академії. Стажування, підвищення кваліфікації: Полтавський університет економіки і торгівлі (01.06.2023 р.-29.94.2023 р.). Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/01303-2023 від 29 вересня 2023 року, видане Полтавським університетом економіки і торгівлі. 180 год / 6 кредитів ECTS.
198709	Козолуп Марія Степанівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	Диплом спеціаліста, Львівський державний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 043546, виданий 26.06.2017, Атестат	29	Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 8, 12, 19 п. 38 ЛУ П. 1. 1) Kozolup, M., Kokor, M., & Savchynskyi, R. (2020). Polish and Ukrainian University Students' Perspectives on Academic Writing: A Comparative Overview. Central European Journal of Communication,

				доцента АД 008010, виданий 29.06.2021			13(3(27), 352-370. https://doi.org/10.5148 0/1899-5101.13.3(27).3 (Scopus, Web of Science). 2) Ivasiv, N.S., Kozolup, M.S., Oleniuk, O.V., Rubel, N.V., Skiba, N.Y. (2020). Current methods for assessing the level of foreign language proficiency of university students. International Journal of Learning, Teaching and Educational Research, 19(10), 304–322. (Scopus) https://doi.org/10.2680 3/ijlter.19.10.17 3) Козолуп М. С., Комар Р. І. (2020). Навчання академічного письма у вищій школі: теоретико-методологічні засади. Актуальні питання гуманітарних наук, 2(29), 220–225. https://doi.org/10.2491 9/2308-4863.2/29.209471 4) Bordun, O., Kozolup, M. (2022). Using cognitive mapping method to track down tourism students' spatial orientation regarding tourist attractions in the city of Lviv (Ukraine). Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego [Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society], 36(1), 138–154. doi: https://doi.org/10.2491 7/20801653.361.9 (Web of Science). 5) Tsymbalyuk, O.V., Davydovska, T.L., Naumenko, A.M., Voiteshenko, I.S., Veselsky, S.P., Nyporko, A.Y., Pidhaietska, A.Y., Kozolup, M.S., and Skryshevsky, V.A. Mechanisms of regulation of motility of the gastrointestinal tract and the hepatobiliary system under the chronic action of nanocolloids. Sci Rep 13, 3823 (2023). https://doi.org/10.1038 /s41598-023-30958-5 (Scopus) 6) Mariya Kozolup, Olha Patiyevych, Halyna Kryzhanivska, Olesya Antokhiv-Skolozdra (2023).

							Challenges for non-English speakers: inter- and intralingual factors shaping the writing of Ukrainian authors in biological sciences. Studia Biologica 17(3), 167-188. http://dx.doi.org/10.30970/sbi.1703.728 (Scopus) 7) Tsymbalyuk, O.V., Hurskyi, L. A., Davydovska, T.L., Voiteshenko, I.S., Sholota, Kh.V., Kozolup, M.S., Savchenko O.V., Naumenko, A.M., Skryshevsky, V.A. (2023). Mechanokinetics of the spontaneous contractions of smooth muscles in the stomach and large intestine of rats under chronic effect of TiO2 nanoparticles. Studia Biologica 17(1), 19-34. http://dx.doi.org/10.30970/sbi.1701.706 (Scopus) П. 3. 1) Микитенко Н., Козолуп М., Рожак Н. (2020). Основи англомовної академічної комунікації для студентів та аспірантів природничих спеціальностей : навч. посібник. 2-ге вид. випр. і допов. Львів : ЛНУ імені Івана Франка. 2) Козолуп М., Саламаха М. (2023). Nature Protection in Ukraine: Reserves and National Parks. Практикум з англійської мови. Львів : ЛНУ імені Івана Франка. П. 8 Здійснювала рецензування 3 анонімних рукописів закордонних авторів, поданих для публікації у виданнях, які включені до міжнародної наукометричної бази даних Index Copernicus: 1) “Negative emotions experienced by Polish English teachers during Covid-19 – a qualitative study based on diaries” (2021) 2) “Technology in support of developing speaking skills in ESP courses” (2021) 3) “Assessment of early primary school students during remote

							education in Poland" (2023) П. 12 1) Bordun O., Kozolup M. (2019) Sustainability Issues and Indicators of Urban Tourism Development in L'viv. Current Challenges of Local and Regional Development: Book of Abstracts. – Poznan : WSB University in Poznan Press. – P. 83. 2) Козолуп М., Скіба Н. (2020). Рефлексивна компетентність майбутніх викладачів англійської мови для економічних спеціальностей. The 10th International scientific and practical conference "Topical issues of the development of modern science". – Sofia, Bulgaria : Publishing House "ACCENT", 2020. – P. 696–700. 3) Козолуп М. Роль академічного письма в університетській освіті: погляд українських і польських студентів. Звітна наук. конф. проф.-викл. складу ф-ту іноземних мов за 2021 рік на пошану д-ра філол. наук, проф. Кусько К. Я. : Зб. тез доп., Львів, Україна, 3-4 лютого 2022 - Львів : Паїс, 2022. - С. 112-114. 4) Микитенко Н., Козолуп М. Актуальні проблеми навчання англійської мови для спеціальних цілей: реалізація проєкту «Дистанційне навчання задля сталого розвитку в Україні». Звітна наук. конф. проф.-викл. складу ф-ту іноземних мов за 2022 рік : Зб. тез доп., Львів, 2-3 лютого 2023 – Рівне : Волинські обереги, 2023. – С. 255-256. 5) Левицька Л., Козолуп М. Методи та інструменти оцінювання знань студентів на заняттях з іноземної мови за професійним спрямуванням. Звітна наук. конф. проф.-викл. складу ф-ту іноземних мов за 2023 рік : Зб. тез доп., Львів, 1-2 лютого 2024 – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2024. – С. 164-166. П. 19 З 2000 р. – членкиня

							TESOL-Ukraine – філії міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної. З 2015 р. – членкиня EATAW - Європейської асоціації з викладання академічного письма. Стажування, підвищення кваліфікації: 1). Науково-педагогічне стажування в рамках міжнародного проєкту Програми Балтійського університету [Baltic University Programme] «BUP Teachers Course on Education for Sustainable Development (ESD) in Higher Education (вересень 2019 – березень 2020 року, очно-дистанційна форма) при Центрі неперервної освіти Університету «Обу Акедемі», м. Обу, Фінляндія. 2) Стажування для викладачів при Університеті прикладних наук м. Гамбург (HAW Hamburg), ФРН, з 22 по 25 серпня 2022 р. d рамках проєкту “Digital Learning for Sustainable Development in Ukraine” 3) Наукове стажування при факультеті педагогічної освіти Варшавського університету, Республіка Польща, з 23.04.2023 по 29.04.2023 в рамках Двосторонньої угоди про співпрацю між Варшавським університетом та Львівським національним університетом імені Івана Франка. 4) Навчання на курсі “Проєктна діяльність” (17 січня 2023 року – 14 лютого 2023 року, ЛНУ імені Івана Франка) 5) Стажування на кафедрі іноземних мов у Львівському відділенні Центру наукових досліджень та викладання іноземних мов НАН України (при Західному науковому Центрі) з 01 листопада 2-23 р. по 12 грудня

65736	Бонішко Оксана Станіславівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 053036, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 032720, виданий 26.10.2012	17	Кваліметрія харчових виробництв	2023 р. Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п.1, 3, 4, 15, 19 п.38 ЛУ: П. 1. 1) Pankiv Z., Kalynych O., Yamelynets T. , Bonishko O. (2023) Forms of ferrum in profile-differentiated soils of Precarpathian Ukraine and their role in diagnostics of soil-forming processes // AgroLife Scientific Journal. V. 12 (2), p. 140-147 DOI:10.17930/AGL2023219 (Scopus, Q2). 2) Бонішко О.С., Телегуз О. Г., Борис Я.Я. (2023) Роль обмінних катіонів у стабільності органічної речовини ґрунтів в урбаноземі м. Львова. Науковий збірник «InterConf+». 32(151), P. 549–557 (Index Copernicus) https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.04.2023.059 3) Ямелинець Т.С., Позняк С.П., Паньків З.П., Бонішко О.С. (2022) Інформаційна модель ґрунту. International Scientific Journal “Grail of Science” : III CISP Conference «An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary». № 18-19. (August 26, 2022). Vienna, Austria, 2022. С. 420-426. (Index Copernicus) https://doi.org/10.36074/grail-of-science.26.08.2022 4) Курганевич Л.П., Андрейчук Ю.М., Бонішко О.С., Хавень В.В. (2022) Моніторинг якості води джерел нецентралізованого водопостачання села поромів Волинської області. Екологічні науки : науково-практичний журнал. Випуск 4 (43). С. 50-57 (Фахове видання, Index Copernicus) http://ecoj.dea.kiev.ua/archives/2022/4/8.pdf 5) Паньків З., Кирильчук А., Бонішко О. (2021) Оцінка ґрунтів сільськогосподарських земель Львівської області. Наукові записки Тернопільського

							національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка. Сер. Географія. Тернопіль : ТНПУ, Вип. 1 (50). С. 169-177. (Фахове видання) http://nzg.tnpu.edu.ua/article/view/236846 6) Бонішко О.С. Гаськевич В.Г. (2020) Термічна деградація ґрунтів. / Ґрунти Львівської області : колективна монографія. За ред. С. П. Позняка. Львів : ЛНУ імені Івана Франка. С. 352-355. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/grunty-lviv-monography-2019.pdf П. 3. 1) Спектрофотометрія платинідів : монографія / Бонішко О. С., Соловей-Вандерстен Модюї Ларів О. І., Ридчук М. В., Михалина Г. М., Коркуна О. Я. ; за ред. Врублевської Т. Я. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 398 с. 32,1 арк. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Spektophotometriia-Bonishko2020.pdf 2) Бонішко О.С. Гаськевич В.Г. Термічна деградація ґрунтів. / Ґрунти Львівської області : колективна монографія. За ред. С. П. Позняка. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. С. 352-355. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/grunty-lviv-monography-2019.pdf П. 4. 1) Бонішко О.С. Лабораторний практикум з харчової хімії: навчально-методичний посібник. Львів: ЛНУ імені Іаана Франка, 2023. 114 с. 2) Кирильчук А., Паньків З., Папіш І., Бонішко О. Курсові та кваліфікаційні роботи освітньо-кваліфікаційних рівнів бакалавра і магістра. Навчально-методичні вказівки щодо написання та вимоги до оформлення курсових, магістерських робіт. Львів: ЛНУ імені Івана

							Франка, 2023. 61 с. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Kyrylchuk-Pankiv-Papish-Bonishko-1Kursovibach-master-book-2 3) В онлайн середовищі Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Хімія ґрунтів», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 379/22 від 18.07.2022 р.). 4) В онлайн середовищі Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Хімія сфер Землі», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 43/23 від 10.02.2023 р.). П. 15. 1) У 2022 р. Паньків Назарій Романович (учень 10 класу) з роботою «Флуктуюча асиметрія Pelophylax ridibundus як біоіндикатора забруднення водойми» зайняв 1 місце на II етапі, 3 місце у III етапі конкурсу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України у відділенні хімія та біологія, секція «Зоологія» https://man.gov.ua/contests/olympiad/konkurs-zahist-naukovo-doslidnicskih-robit-uchniv-chleniv-man/participants/rezulstati-2022 2) У 2023 р. Паньків Назарій Романович (учень 11 класу) з роботою «Флуктуюча асиметрія Pelophylax ridibundus як біоіндикатора важких металів» зайняв 1 місце у II та III етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої

							академії наук Україну відділенні екологія та аграрні науки, секція «Екологія» https://jasu2023.com/docs-xhygt/6.pdf П. 19. Членкиня ГО Українське товариство ґрунтознавців та агрохіміків. Членкиня ГО Українське географічне товариство. Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Сертифікат СВ N 02070987/0019-2023 про завершення програми "Вдосконалення викладацької майстерності" у ЛНУ імені Івана Франка 6 квітня 2023 року - 9 червня 2023 року; (5 модулів, 6 кредитів ECTS); 2) Сертифікат № 423/12 участі у міжнародній науково-практичній конференції «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», 2023 р. виклики і поступ», 2023 р. (2 кредити ECTS). 3) Сертифікат участі у роботі Міжнародної конференції «Грунти, сталий розвиток та українське ґрунтознавство», 2023 р.
399544	Кушнірук Галина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом магістра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 065528, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 008701, виданий	13	HR-менеджмент (англ. мовою)	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Çetinkaya, M.Y., Yumuk, Y. and Kushniruk, H. (2024). How Does the Russia–Ukraine War Pave the Way to Diaspora Tourism in Ukraine? Tanrisever, C., Pamukçu, H. and Sharma, A. (Ed.) Future Tourism Trends Volume 1 (Building the Future of Tourism), Emerald Publishing Limited, Leeds, pp. 241-256. https://doi.org/10.1108/978-1-83753-244-520241016 (Scopus) 2) Rutynskyi, M., Kushniruk, H. (2021). Waterfalls of the Eastern Carpathians (Ukraine) as objects of geoheritage and

				27.09.2021			geotourism. Geografický časopis, 73(3), 265-282. ISSN 0016-7193. DOI: https://doi.org/10.31577/geogrcas.2021.73.3.14 (Scopus) 3) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2021). The Morshyn spa resort as a health and leisure centre for the Jewish population of Galicia, 1878-1939. Jewish Culture and History, 22 (2), pp. 106-123. DOI: https://doi.org/10.1080/1462169X.2021.1916707 (Scopus) 4) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2020). Coffee tourism in Lviv in the context of world coffee tourism. Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sec. B., 75, pp. 87–113. DOI: http://dx.doi.org/10.17951/ b.2020. 75.0.87-113 (Scopus) 5) Lozynskyy R. M., Kushniruk H. V. (2020). Dynamics and geographical structure of inbound tourism in political transit countries: case of Ukraine. Journal of Geology, Geography and Geoecology, Vol. 29 No 2, 2020, pp. 335-350. http://dx.doi.10.15421/112030 (Web of Science) 6) Rutynskyi M. & Kushniruk H. (2020). The impact of quarantine due to COVID-19 pandemic on the tourism industry in Lviv (Ukraine). Problems and Perspectives in Management, 18(2), pp. 194-205. DOI: http://dx.doi.10.21511/ppm.18(2).2020.17 (Scopus) 7) Кушнірук, Г. В., & Дорош, Ю. С. (2022). Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (7), 16-23. https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-7-2 (Index Copernicus) 8) Рутинський, М., Зайченко, В., & Кушнірук, Г. (2023). Розвиток формату «fine dining» у ресторанному бізнесі України. Інновації та технології в сфері

							послуг і харчування, 1(7), 10-14. https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(7).2023.2 (Index Copernicus) 9) Pandyak, I., Kushniruk, H., & Telish, P. (2023). Hotel chains in Ukraine: structural and spatial organization and the trends in the hotel business corporatization. Науковий журнал «Економіка і регіон», 1 (88), 81-90. https://doi.org/10.26906/EiR.2023.1(88).2876 (Index Copernicus) 10) Пандяк, І., Кушнірук, Г., & Петлін, І. (2023). Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір, (184), 118-122. https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20 (Index Copernicus) 11). Дністрянська, Н., Кушнірук, Г., & Чайка, І. (2023). Побудова бренду роботодавця у готельній індустрії: роль піар-діяльності. Економіка та суспільство, (52). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-34 (Index Copernicus) 12) Кушнірук, Г. (2023). Сучасні технології HR-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі: аутсорсинг vs. аутстафінг. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 171-183.https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291699 (Index Copernicus) П. 3. 1) Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. (Розділ 3. Готельні бренди: тенденції позиціонування на ринку гостинності України після пандемії COVID-19, С.

							56-86) URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/ 2) Quirini-Popławski Ł., Tomczewska-Popowycz N., Dorocki S., Kushniruk H. and Rutynskyi M. (2022). Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas. In Janta H. et al. (Eds.). Tourism Planning and Development in Eastern Europe. Wallingford, UK: CABI Regional Tourism Series. CABI International. P. 117-132. DOI: 10.1079/9781800620353.0008. URL: https://cabidigitallibrary.org/doi/abs/10.1079/9781800620353.0008 3) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). European low-cost airlines in Ukraine: features of entry and consolidation in the national market. In Catenazzo G. (Ed). Challenges and Opportunities for Transportation Services in the Post-COVID-19 Era. Hershey, USA: IGI Global. P. 104-139. DOI: 10.4018/978-1-7998-8840-6.ch006. URL: https://www.igi-global.com/chapter/european-low-cost-airlines-in-ukraine/303410 4) Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv (Ukraine). In Borges A. et al. (Eds). Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives. Hershey, USA: IGI Global. P. 220-243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2.ch012. URL: https://www.igi-global.com/chapter/restaurant-industry-in-the-tourist-city-of-eastern-europe/302161 5) Кушнірук Г.В., Корнєва В.В. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в

							Україні : колективна монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. – 189 с. (Розділ 1.7 Чорнобильський туризм: сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку, С. 59-66.) 6) Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Ю. С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с. П. 4. 1) Кушнірук Г.В., Пандяк І.Г. Методичні вказівки для підготовки та захисту курсових робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 34 с. 2) Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с. 3) Кушнірук Г.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 56 с. 4) Кушнірук Г.В.,

							Чайка І.М. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 28 с. 5) Кушнірук Г.В. Наскрізна програма практик для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти, денної та заочної форми навчання з галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. – Львів: Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ ім. І. Франка, 2022. – 35 с. 6) Розроблено робочі програми та силабуси для дисциплін Економіка туризму, Організація туризму, Бренд-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі, HR-менеджмент (англ. мова), Креативний менеджмент, Управління СПА та велнес у готельному бізнесі, Брендинг у ресторанному та харчовому бізнесі, Лідерство & team building, Концепція здорового способу життя в індустрії гостинності. 7) В онлайн середовищі Електронного навчання розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Економіка туризму», який пройшов змістовно-наукову оцінку якості на засіданні кафедри (від 15.01.2021 р., протокол № 6). 7. 1) Опонування дисертацій на здобуття наукового

							ступеня доктора філософії зі спеціальності 242 «Туризм»: - Никиги Оксани Василівни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні (на прикладі Львівської області)» (15 вересня 2022р.); - Мороз Соломії Романівни «Модернізація санаторно-курортного господарства у структурі регіональних туристичних систем» (22 вересня 2022р.). 2) Член разової спеціалізованої вченої ради 3/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (15 вересня 2022р.). 3) Член разової спеціалізованої вченої ради 4/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (22 вересня 2022р.). П. 8. 1) Член редколегії (співредактор) фахового зарубіжного видання GastroMedia Journal, Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey (2021-2023рр.) 2) Здійснювала рецензування 4 анонімних рукописів закордонних авторів, поданих для публікації у виданнях, які включені до міжнародних наукометричних баз даних Web of Science, Scopus: - Sustainable Transportation in Western Europe (2021р.) - Airline Customer Complaints During COVID-19 Pandemic the Case of Turkey-Based Airlines (2021р.) - The Economic Impact of COVID-19 in the Air Transportation Industry: Estimates from a Regional Input-Output Model (2021р.) - The challenge of tourism in the times of COVID-19: exploring the Spanish tourists' intentions to travel to

							zones that have a low-impact of the pandemic (2022р.) П. 10. 1) Співпраця з Інститутом географії Краківського педагогічного університету та Сілезьким університетом у рамках наукового проекту «Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas» (2021р.) 2) Співпраця з Necmettin Erbakan University (Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey) в рамках створення нового фахового міжнародного журналу GastroMedia Journal та підготовки першого випуску у 2021р. 3) Співпраця з Pamukkale University (Turkey) та Karabük University (Turkey) у рамках наукового проекту «How Does The Russia-Ukraine War Pave The Way to Diaspora Tourism in Ukraine?» (2022-2023рр.). 4) Співпраця з Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi (Bişkek, Kırgızistan) у рамках наукового проекту «Orta Asya Turizm Merkezindeki Türk Restoranların Altyapı Kalitesinin Değerlendirilmesi: Bişkek Örneği» (2023-2024рр.). 5) Член наукового комітету міжнародного гастрономічного симпозіуму (3rd International Chef Dede Ateşbaz-Veli Symposium), який відбувся у партнерстві з Necmettin Erbakan Üniversitesi (Konya, Turkey) 27-29 вересня 2024р. (https://neukongre.com/kongre/usdav/en). П. 12. 1) Motychak M., Masliichuk O., Kushniruk H. Development of dehydrated food in the diet of military personnel. Реалії, проблеми та перспективи розвитку

							географії, географічної освіти, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXV-ї Всеукраїнської студентсько-аспірантської наукової конференції (Львів, 9-10 травня 2024р.). Львів : ЛНУ імені І. Франка, 2024. С. 98-102. 2) Сабадаш Ю., Кушнірук Г. Поєднання спецій, прянощів і приправ у приготуванні перших страв. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024. С. 114-118. 3) Дмитришин Х., Кушнірук Г. Тенденції впровадження інновацій у закладах ресторанного господарства. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024. С. 80-84. 4) Войцехівська І., Кушнірук Г. Стратегічний брендинг міжнародної готельної мережі Accor Group. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024. С. 23-27. 5) Кушнірук Г.В., Ільчишин О.М. Стандарти сталого розвитку міжнародної готельної мережі Radisson Hotel Group.

							Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації : науково-практична конференція (м. Кривий Ріг, 21-22 березня 2024 р.). Кривий Ріг: Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, 2024. С. 111-116. 6) Кушнірук Г.В., Мандюк А.О. Антикризове управління у ресторанному бізнесі. Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Мукачево, 27 жовтня 2023 р.). Мукачево: Мукачівський державний університет, 2023. С. 26-27. 7) Kushniruk H. A strong brand as a competitive advantage in the hotel business // Innovative educational technologies: European experience and its application in training in economics and management : Proceedings of scientific and pedagogical internship (February 13 – March 26, 2023, Riga, Latvia). Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023, 187-189. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-62 8) Кушнірук Г.В., Корнєва В.В. Сучасні тенденції розвитку wellness-готелів курорту Східниця / Г.В. Кушнірук, В.В. Корнєва // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації. Збірник матер. X Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 6-7 квітня 2023 р.). – Київ, 2023. – С. 188-191. 9) Кушнірук Г.В., Копоть М.М. Роль обслуговування у просуванні закладу ресторанного господарства / Г.В.

							Кушнірук, М.М. Копоть // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Збірник матер. XIV Міжнародної науково-практичної конференції (Черкаси, 23-24 березня 2023 р.). – Черкаси: ЧДТУ, 2023. – С. 100-102. 10) Kushniruk, H. & Rutynskyi, M. (2022). Development of the infrastructure of Turkish restaurants in the tourist center of Eastern Europe: the case of Kyiv. GastroMedia Journal, 1(1), 1-18. DOI: 10.54497/Gastromedia.2022.1. 11) Кушнірук Г. Особливості гастрономічного сегменту італійської кухні в місті Львові / Галина Кушнірук, Антон Магировський // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовтня 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 60-62. 12) Кушнірук Г.В. Кавовий сервіс як мистецтво в індустрії гостинності / Г.В. Кушнірук, Н. С. Власюк // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали І міжнар. наук.-практ. конф. (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2021. – С. 175-178 П. 13. Проведення навчальних занять з дисципліни «HR-менеджмент» англійською мовою в обсязі 118 аудиторних годин для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології» у 2023-2024 н.р., 122 ауд.год. – у 2024-2025 н.р. П. 14. 1) Керівництво студенткою, яка зайняла призове місце у ІІ етапі

							Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм»: - Корнєва В.В., студентка ІІІ курсу, тема: «Туристична дестинація «темного» туризму: нове життя Чорнобиля», диплом І ступеня, 2021 р. 2) Керівництво студентами, які зайняли призові місця у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: - Кісіль Ц.В., студентка IV курсу, тема: «Новітня концепція глемпінгу в індустрії гостинності: виклики сучасності та можливості розвитку в Україні», диплом І ступеня, 2022 р. - Копоть М.М., магістр І курсу, тема: «Сучасні підходи у просуванні закладів ресторанного господарства в Україні», диплом І ступеня, 2023 р. - Ципук С. магістр І курсу, тема: «Сучасний стан і перспективи впровадження інноваційних технологій у ресторані «Green Garden»», диплом ІІІ ступеня, 2024 р. 3) Керівництво студентською науковою роботою переможниці ІІ етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Tourism, Hotel and Restaurant Business»: - Пилипенко В.І., магістр І курсу, тема: «Capsule hotels: trends and prospects for implementation in Ukraine», диплом ІІ ступеня, 2023 р. 4) Керівництво студентською науковою роботою переможця ІІ етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Food Science and Technologies»: - Мотичак М.І., магістр І курсу, тема: «Development of meat

							and vegetable protein minced meat for the production of dehydrated food in the diet of the military personnel of the armed forces of Ukraine», диплом І ступеня, 2024р П. 19. З 2021р. – членкиня Громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України». З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 25/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 2) Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Riga, Latvia. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management» (13.02.2023р.–26.03.2023р.). Сертифікат № 20230367, виданий 26.03.2023р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 3) Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000143-22, від 06.12.2022 р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS 4) Участь у міжнародній навчальній програмі «Intercultural Communication in Higher Education,

							Industry and Science» (21-30 листопада 2023р.) Програму організовано у рамках співпраці Альянсу європейських університетів EU4DUAL з Львівським національним університетом імені Івана Франка за підтримки Кошалінського політехнічного університету та Польської служби академічних обмінів. Отримано Сертифікат. 5) Участь у англомовних семінарах та воркшопах «Marketing and event management in restaurant business» (28 вересня 2023р.), «Assessing people in the workplace: self-management & development in HORECA & tourism» (17 жовтня 2023р.), «The everchanging environment for recruitment, retention and productivity for hospitality and tourism» (18 жовтня 2023 р.). Отримано сертифікати. 6) ГО «Інноваційний Університет» спільно з Офісом підтримки вченого, курс підвищення кваліфікації «Бренд науковця у цифровому світі» (21-27 листопада 2022 р.). Сертифікат № 1247, виданий 5.12.2022р., 30 годин / 1 кредит ECTS. 7) Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000129, виданий 31.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS. 8) ТОВ «Академія цифрового розвитку», онлайн-курс підвищення кваліфікації «Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової передвищої освіти», організований Міністерством освіти і науки України за підтримки Google Україна (04-19 жовтня 2021р.). Сертифікат

							№ 20GW-019, виданий 19.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS. 9) Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (01.10.2020р.-23.01.2021р.). Сертифікат СВ № 02070987/000055-21, виданий 23.01.21р., 180 год / 6 кредитів ECTS.
399396	Маслійчук Ольга Богданівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівський інститут економіки і туризму, рік закінчення: 2009, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Львівський інститут економіки і туризму, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 056407, виданий 26.02.2020	13	Крафтові технології	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 5, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. 2) Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14 3) Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6 4) Майкова, С. В., Маслійчук, О. Б., Федина, Л. О., Бомба, М. Я., & Максимець, О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з

							використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. 5) Іжевська, О.П., Маслійчук, О.Б. (2022). Інновації в технології виготовлення збитих десертів. Наукові праці Національного університету харчових технологій, Т. 28, n. 5, 148-157. DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-17 (Index Copernicus). 6) Паска, М.З., Маслійчук, О.Б. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів. Вчені записки ТНУ ім. ВІ Вернадського. Серія технічні науки, Том 31 (70), Ч2, №2. 2020. С. 136-142. https://doi.org/10.32838/2663-5941/2020.2-2/23 (Index Copernicus). П. 3. 1) Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с. 2) Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с. 3) Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб/ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна. Київ: Видавництво "Каравела". 2023. - 336 с. 4) Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. Авторський колектив: Бомба М. Я., Вівчарук О. М., Жиліщич Ю. В.,

							Кректун Б. В., Лотоцька – Дудик У. Б., Майкова С. В., Макогін Г. В., Максимець О. Б., Маслійчук О.Б., Пандяк І. Г., Петлін І. В., Сливка Н. Б., Сусол Н. Я., Федина Л. О. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с. 5) Розділ монографії. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel. European Science, 1(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 6) Ресторанна справа: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р. Удуд, ЛНУ імені Івана Франка, 2024. – 397 с. 7) Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти: навч.посіб. / О.Б. Маслійчук., С.В. Майкова. ЛНУ імені Івана Франка, 2024. – 186 с. П. 4. 1) Навчально-методичні матеріали для підготовки кваліфікаційної (бакалаврської) роботи для студентів спеціальності «181, Харчові технології»: денна, заочна. [уклад М. Я. Бомба, С. В. Майкова, А. Є. Шах, О. Б. Маслійчук.]. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. 47 с. 2) Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова М.В., Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 64с. 3) Вівчарук О., Маслійчук О. Організація ресторанної справи : методичні вказівки для виконання курсових робіт студентами III курсу денної та заочної

							форм навчання ОПП Бакалавр спеціальності 181 Харчові технології. ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. 26с. 4) Розроблено робочі програми для дисциплін Кондитерське та пекарське мистецтво, Сенсорний аналіз харчових продуктів, Барна справа та робота сомельє, Організація ресторанної справи, Крафтові технології, Креативні технології, Сучасні технології харчового виробництва. 5) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів.Франка, 2024. 39 с. 6) Атестовані електронні навчальні курси: Барна справа та робота сомельє (Протокол №3-24 від 29.01.2024р), Сенсорний аналіз харчових продуктів (Протокол №4-24 від 29.01.2024р), Кондитеське та пекарське мистецтво (Протокол №5-24 від 29.01.2024р). П. 5. Національний університет харчових технологій, дисертація на тему «Удосконалення технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною» за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції», підтверджено дипломом ДК № 056407 від 26 лютого 2020 року. П. 12. 1) Майкова С.В., Бомба М.Я., Маслійчук О.Б., Федина Л.О. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта і

							наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті. (Львів, 18–20 травня 2023 р.). Простір-М, 2023. Том 3. С. 231-232. 2) Маслійчук О.Б., Максимець О.Б. Розробка м'ясо-рослинного білкового фаршу для напівфабрикатів оздоровчого спрямування. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті. (Львів, 18–20 травня 2023 р.). Простір-М, 2023. Том 3. С. 233-235. 3) Лукомська С., Маслійчук О.Б. Новий смак у мусових десертах «лаванда-чорна смородина». Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (м. Львів, 18 травня 2023 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 300–302. 4) Трофімук А., Маслійчук О.Б. «Фарм-ту-стіл» - інноваційні технології в HoReCa. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. (Київ. 23-24 травня 2023 р.). Київ, НУХТ. 2023. С. 144. 5) Маслійчук О.Б. Розробка асортименту напівфабрикатів із м'яса індички для закладів ресторанного господарства. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі" з нагоди 55 - річчя кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного

							університету харчових технологій: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ,18 жовтня 2022 р.). Київ, НУХТ, 2022р. С.124-125. 6) Маслійчук О.Б. Богайчик Ю. «Наукові підходи щодо використання нетрадиційної сировини в технології м'ясних фаршів». Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі" з нагоди 55 - річчя кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ,18 жовтня 2022 р.). Київ, НУХТ, 2022р. С.137-238. 7) Корнійчук Д., Маслійчук О.Б., Максимець О.Б. Наукові підходи щодо використання нетрадиційної сировини у борошняних виробах. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференція. (Львів, 6 жовтня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені І.Боберського, 2022. С. 166-168. 8) Савчук Т., Маслійчук О.Б., Максимець О.Б. Інноваційні напрями покращення споживчої цінності перших страв. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференція. (Львів, 6 жовтня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені І.Боберського, 2022. С. 193-196. 9) Федів Б., Маслійчук О.Б. Формування та впровадження сучасних інноваційних трендів в сфері HoReCa. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференція. (Львів, 6

							жовтня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені І.Боберського, 2022. С. 75-78. 10) Красько Д.О., Маслійчук О.Б. Формування сучасних тенденцій вегетаріанського харчування у ресторанному бізнесі. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали II Науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів. (Львів, 18 травня 2022 р.). Львів: ЛДУФК, 2022. С.118-120. 11) Ляшовський М.В., Маслійчук О.Б. Адаптація підприємств ресторанного господарства в період карантинних обмежень. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали II Науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів. (Львів, 18 травня 2022 р.). Львів: ЛДУФК, 2022. С.151-153. 12) Красько Д., Маслійчук О.Б. Сучасні технології приготування страв та напоїв для вегетаріанського харчування в ресторанному господарстві. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. (Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ. НУХТ, 2022. С.72-73. 13) Мартьянова А., Маслійчук О.Б. Використання екотрендового посуду в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. (Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ. НУХТ, 2022. С.28-29.

							14) Маслійчук О.Б.; Крук Р. Тренд здорового харчування у ресторанному бізнесі. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції в рамках святкування 75-річчя Університету. (Львів, 26 травня 2021 р.). Львів: ЛДУФК, 2021. С. 52- 54. 15) Маслійчук О.Б.; Сенчишин Ю. Перспектива впровадження напівфабрикатів із м'яса індички для закладів ресторанного господарства. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції в рамках святкування 75-річчя Університету. (Львів, 26 травня 2021 р.). Львів: ЛДУФК, 2021. С. 80-83. 16) Маслійчук О.Б.; Хамуляк М.; Карпова М. Використання екопосуду «Naturpack» у закладах ресторанного господарства. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції в рамках святкування 75-річчя Університету. (Львів, 26 травня 2021 р.). Львів: ЛДУФК, 2021. С. 99-101. П. 14. 1) Керівництво науковою роботою студентки 4-го курсу Красько Д.О. на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт на тему: «Розробка м'ясо-рослинного білкового фаршу для напівфабрикатів оздоровчого спрямування із застосуванням системи НАССР» із спеціальності "Харчові технології". Переможниця І туру та отримано диплом ІІІ ступеня (2022р.). 2) Керівництво науковою роботою студентки 4-го курсу Покальчук Ю.Ю. на Всеукраїнському конкурсі студентських

							наукових робіт на тему: «Удосконалення технології борошняно-кондитерських виробів оздоровчого спрямування в закладах HoReCa» із спеціальності “Харчові технології”. Переможниця І туру та отримано диплом ІІІ ступеня (2023р.). 3) Керівництво студентською науковою роботою на тему «Development of meat and vegetable protein minced meat for the production of dehydrated food in the diet of the military personnel of the armed forces of Ukraine» магістранта І курсу спеціальності 181 «Харчові технології» Мотичака Миколи, який зайняв І місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» (напрям Food Science and Technologies). Нагороджений дипломом І ступеня (2024р.). 4) Керівництво студентом, який зайняв призове місце у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології»: Корнійчук Д., магістрант І курсу, тема: «Наукові підходи до удосконалення та поліпшення споживчих властивостей страв і виробів з борошна», диплом ІІІ ступеня (2024р.). 5) З 2022 року керівник студентського наукового гуртка «Харчові технології та ресторанне обслуговування». П. 19. З 2020р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему:

							«Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 26/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 2. Львівський національний університет імені Івана Франка. Вебінар: «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06 грудня 2022р.). Сертифікат ПК № 02070987/000163-22, виданий 06.12.23р. 3 год /0,1 ECTS). 3. ТОВ «Академія цифрового розвитку», онлайн-курс підвищення кваліфікації «Цифрові інструменти Google для освіти», організований Міністерством освіти і науки України за підтримки Google Україна (31 жовтня – 13 листопада 2022р.). Сертифікат № GDTfE-04-Б-01360, виданий 13.11.22р., 30 год / 1 кредит ECTS. 4. ГС «Католицька освіта», онлайн-курс підвищення кваліфікації «Відповідальне цілісне спілкування і ставлення як основа порозуміння між учасниками освітнього процесу» (10-14 грудня 2022р.). Сертифікат ВЦС № 00100, виданий 14.12.22р., 30 год / 1 кредит ECTS. 5. Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (27.01.2022р.-04.06.2022р.). Сертифікат СВ № 0368-2022, виданий 04.06.22р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 6. International Historical Biographical Institute (Dubai–New York–Rome–Jerusalem–Beijing), III

							Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Нобелівський Курс: Нові Знання, Ідеї, Досвід, Цінності, Компетентності» (3.12.2021-20.01.2022). Сертифікат № 5098, виданий 20.01.2022р., 180 годин / 6 кредитів ECTS. 7. Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000108, виданий 31.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS. 8. Instytut Badawczo-Rozwojowy Lubelskiego Parku Naukowo Technologicznego Sp.z o.o. Міжнародне підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE» (09.11-16.11.2020р., м. Люблін, Республіка Польща), сертифікат № ES №2892/2020, виданий 16.11.2020р., 45 год / 1,5 кредити ECTS. 9. Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти (24 лютого – 25 вересня 2020р.). Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447 / 1651-20, видане 26.09.20 р., 210 год / 7 кредитів ECTS.
65736	Бонішко Оксана Станіславівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2004,	17	Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п.1, 3, 4, 15, 19 п.38 ЛУ: П. 1. 1) Pankiv Z., Kalynych O., Yamelynets T. , Bonishko O. (2023)

				спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 053036, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 032720, виданий 26.10.2012			Forms of ferrum in profile-differentiated soils of Precarpathian Ukraine and their role in diagnostics of soil-forming processes // AgroLife Scientific Journal. V. 12 (2), p. 140-147 DOI:10.17930/AGL2023219 (Scopus, Q2). 2) Бонішко О.С., Телегуз О. Г., Борис Я.Я. (2023) Роль обмінних катіонів у стабільності органічної речовини ґрунтів в урбаноземі м. Львова. Науковий збірник «InterConf+». 32(151), P. 549–557 (Index Copernicus) https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.04.2023.059 3) Ямелинець Т.С., Позняк С.П., Паньків З.П., Бонішко О.С. (2022) Інформаційна модель ґрунту. International Scientific Journal “Grail of Science” : III CISP Conference «An integrated approach to science modernization: methods, models and multidisciplinary». № 18-19. (August 26, 2022). Vienna, Austria, 2022. С. 420-426. (Index Copernicus) https://doi.org/10.36074/grail-of-science.26.08.2022 4) Курганевич Л.П., Андрейчук Ю.М., Бонішко О.С., Хавень В.В. (2022) Моніторинг якості води джерел нецентралізованого водопостачання села поромів Волинської області. Екологічні науки : науково-практичний журнал. Випуск 4 (43). С. 50-57 (Фахове видання, Index Copernicus) http://ecoj.dea.kiev.ua/archives/2022/4/8.pdf 5) Паньків З., Кирильчук А., Бонішко О. (2021) Оцінка ґрунтів сільськогосподарських земель Львівської області. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка. Сер. Географія. Тернопіль : ТНПУ, Вип. 1 (50). С. 169-177. (Фахове видання) http://nzg.tnpu.edu.ua/article/view/236846

							6) Бонішко О.С. Гаськевич В.Г. (2020) Термічна деградація ґрунтів. / Ґрунти Львівської області : колективна монографія. За ред. С. П. Позняка. Львів : ЛНУ імені Івана Франка. С. 352-355. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/grunty-lviv-monography-2019.pdf П. 3. 1) Спектрофотометрія платинідів : монографія / Бонішко О. С., Соловей-Вандерстен Модюї Ларів О. І., Ридчук М. В., Михалина Г. М., Коркуна О. Я. ; за ред. Врублевської Т. Я. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 398 с. 32,1 арк. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Spektophotometriia-Bonishko2020.pdf 2) Бонішко О.С. Гаськевич В.Г. Термічна деградація ґрунтів. / Ґрунти Львівської області : колективна монографія. За ред. С. П. Позняка. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. С. 352-355. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/grunty-lviv-monography-2019.pdf П. 4. 1) Бонішко О.С. Лабораторний практикум з харчової хімії: навчально-методичний посібник. Львів: ЛНУ імені Іаана Франка, 2023. 114 с. 2) Кирильчук А., Паньків З., Папіш І., Бонішко О. Курсові та кваліфікаційні роботи освітньо-кваліфікаційних рівнів бакалавра і магістра. Навчально-методичні вказівки щодо написання та вимоги до оформлення курсових, магістерських робіт. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 61 с. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/Kyrylchuk-Pankiv-Papish-Bonishko-1Kursovibach-master-book-2 3) В онлайн середовищі

							Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Хімія ґрунтів», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 379/22 від 18.07.2022 р.). 4) В онлайн середовищі Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Хімія сфер Землі», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 43/23 від 10.02.2023 р.). П. 15. 1) У 2022 р. Паньків Назарій Романович (учень 10 класу) з роботою «Флуктуюча асиметрія Pelophylax ridibundus як біоіндикатора забруднення водойми» зайняв 1 місце на ІІ етапі, 3 місце у ІІІ етапі конкурсу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України у відділенні хімія та біологія, секція «Зоологія» https://man.gov.ua/contests/olympiad/konkurs-zahist-naukovo-doslidnicskih-robit-uchniv-chleniv-man/participants/rezulstati-2022 2) У 2023 р. Паньків Назарій Романович (учень 11 класу) з роботою «Флуктуюча асиметрія Pelophylax ridibundus як біоіндикатора важких металів» зайняв 1 місце у ІІ та ІІІ етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук Україну відділенні екологія та аграрні науки, секція «Екологія» https://jasu2023.com/docs-xhygt/6.pdf П. 19. Членкиня ГО Українське товариство ґрунтознавців та

							агрохіміків. Членкиня ГО Українське географічне товариство. Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Сертифікат СВ N 02070987/0019-2023 про завершення програми "Вдосконалення викладацької майстерності" у ЛНУ імені Івана Франка 6 квітня 2023 року - 9 червня 2023 року; (5 модулів, 6 кредитів ECTS); 2) Сертифікат № 423/12 участі у міжнародній науково-практичній конференції «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», 2023 р. виклики і поступ», 2023 р. (2 кредити ECTS). 3) Сертифікат участі у роботі Міжнародної конференції «Грунти, сталий розвиток та українське ґрунтознавство», 2023 р.
400915	Майкова Світлана Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Технологія основного органічного та нафтохімічного синтезу, Диплом кандидата наук ДК 020508, виданий 08.10.2003, Атестат доцента 12ДЦ 040816, виданий 22.12.2014	18	Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 12, 19, 20 п. 38 ЛУ П. 1. 1) A. S. Pavliuk, Tetiana Kharandiuk, S.V. Maykova, Volodymyr Ivasiv, Roman Nebesnyi/Study of Se-based microgel catalyst for heterophase benzaldehyde oxidation//CTAS. Chemistry, Technology and Application of Substances, 2024; Volume 7, Number 1: 66-70, ISSN: 2617-7307 2664-1569, https://doi.org/10.23939/ctas2024.01.066 2) І. Ромашко, С. Майкова, О. Вівчарук, В. Івасів/ Використання рідких жирових відходів закладів ресторанного господарства як альтернативної сировини для харчової промисловості, біомедичних і фармацевтичних застосувань та виготовлення біопалива/Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології,

							2023, т 25, № 100, С.80-87. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4941 3) Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6 4) Майкова, С. В., Маслійчук, О. Б., Федина, Л. О., Бомба, М. Я., & Максимець, О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7 5) Volodymyr V. Ivasiv, Roman. V. Nebesnyi, Svitlana V. Maykova. (2022). The kinetic model of the combined heterogeneously catalyzed condensation and esterification of propionic acid and methyl propionate with formaldehyde and methanol. Каталіз та нафтохімія, 2022, №33, С.31-36. https://doi.org/10.15407/kataliz2022.33.031 6) Бомба М. Я., Майкова С. В., Лотоцъка-Дудик У. Б. (2022). Хрін як спеція з унікальними лікувальними властивостями та перспективи його застосування в оздоровчому харчуванні (огляд літератури). Гігієна населених місць. №72, С. 117-123. https://doi.org/10.32402/hygiene2022.72.117 7) Майкова С. В., Ромашко І. С., Вівчарук О. М., Шемедюк Н. П. (2022). Каротинвмісні біойогурти та їх використання для розроблення біологічно цінних ресторанних страв. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, vol. 24, no 97. p. 27-33.

							https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9705 8) Бомба М. Я., Майкова С. В., Ромашко І. С., Шемедюк Н. П. (2021). Особливості застосування біологічно цінної рослинної сировини Сколівщини у виготовленні страв галицької кухні. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, vol. 23, no 96, p. 82-87. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9614 9) Майкова С. В., Вівчарук О. М., Бомба М. Я. (2021). Перспективи виготовлення страв із профілактичними властивостями введенням нетрадиційної сировини. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. №1-2 (3-4), С.66-75. П. 3. 1) Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. - Київ: Вид-во «Каравела», 2022. 164 с. https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=75&product_id=353 2) Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Вид-во «Каравела», 2022. С.124. ISBN 978-966-96914-9-1 https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=60_75&product_id=268 3) Майкова С.В. Проектування та дизайн закладів готельно – ресторанного господарства: навч. посіб. / С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. 337 с. 4) Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. Авторський колектив: Бомба М. Я., Вівчарук О. М.,

							Жиліщич Ю. В., Кректун Б. В., Лотоцька – Дудик У. Б., Майкова С. В., Макогін Г. В., Максимець О. Б., Маслійчук О.Б., Пандяк І. Г., Петлін І. В., Сливка Н. Б., Сусол Н. Я., Федина Л. О. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с. 5) Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р. Удуд, ЛНУ імені Івана Франка, 2024. 397 с. 6) Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти: навч. посіб. / О.Б. Маслійчук., С.В. Майкова. ЛНУ імені Івана Франка, 2024. 186с. П. 4. 1) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів.Франка, 2024. 39 с. 2) Майкова С.В. Наскрізна програма практик для студентів денної та заочної форми навчання з галузі знань 18 Виробництво і технології, спеціальність 181 Харчові технології – Львів: Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ ім. І. Франка, 2022. 74 с. 3) Методичні рекомендації для підготовки до державної атестації бакалаврів у 2022 році галузь знань 18 «Виробництво та технології» напрям підготовки (спеціальність) 181 «Харчові технології», форма навчання: денна, заочна. [уклад. Майкова С.В., Бомба М.Я., Вівчарук О.М, Максимець О.Б., Шах А.Є]. Львів: ЛНУ ім. І.Франка, 2022. 30 с. 4). Розроблено робочі програми, силабуси,

							конспекти лекцій/практикуми для дисциплін «Барна справа та мистецтво бариста», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Харчові технології», «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства». 5). Джурик Н.Р.-Й., Майкова С.В. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки з написання та оформлення курсових робіт для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання. ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. 23 с. 6) Навчально-методичні метеріали для підготовки кваліфікаційної (бакалаврської) роботи для студентів спеціальності «181, Харчові технології»: денна, заочна. [уклад М. Я. Бомба, С. В. Майкова, А. Є. Шах, О. Б. Маслійчук.]. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. 47 с. 7). Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції» авторів: Федини Л. О., Бомби М. Я., Пандяк І. Г., Майкової С. В., Маслійчук О. Б. ЛНУ ім. Ів. Франка, 2021. – 64 с. П. 12. 1) Софія Їжак, Світлана Майкова/Перспективи використання крохмальної патоки у ресторанних технологіях/Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної

							медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології . Львів, 16–17 травня 2024 р. / [відп. ред. І.І. Сімонова; МОН України, ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького], 2024. С.134-137. 2) Анастасія Косинок, Світлана Майкова/ Моделювання виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства / Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.46-50. 3) Світлана Ягельська, Світлана Майкова/Інноваційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів шляхом їх збагачення рослинною сировиною/Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.202-206. 4) Майкова С.В., Бомба М.Я., Маслійчук О.Б., Федина Л.О. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті. 18–20 травня 2023 р. Простір-М, 2023. Том 3. 231-232с. 5) Майкова С., Вівчарук О.

							Особливості проектування та дизайну для створення концепції закладів готельно-ресторанного господарства /Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-прак тичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 246 – 251. 6) Бомба М. Я., Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Павлюк Ю. А. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. The 4 th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (January 10-12, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2022. 856 p. P. 266-273. ISBN 978-91-87224-02-7 7) Живка В. Р., Бомба М. Я., Майкова С. В. Удосконалення технології виробництва соусів оздоровчого спрямування. / Актуальні проблеми науки, освіти і технологій: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 8 лютого 2022 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. с. 31-32. 8) Майкова С. В., Джурик Н.Р.-Й., Вівчарук О. М. Використання безвідходних технологій у ресторанному бізнесі. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» 21 грудня 2021 року :

							Полтава, 2021. с.61-66. 9) Бомба М. Я., Майкова С. В. Використання нетрадиційної сировини для розширення асортименту страв української кухні. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» 21 грудня 2021 року : Полтава, 2021. с.74-79. 10) Майкова С.В., Джурик Н.Р.-Й., Вівчарук О.М. Сучасні тренди в ресторанному бізнесі. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. с.178-180. 11) Майкова С. В., Вівчарук О. М., Ромашко І. С. Удосконалення національних страв та їх адаптація для сучасних закладів ресторанного господарства. /Вісник Львівського інституту економіки і туризму : зб. наук. ст. / Міністерство освіти і науки України. Львівський інститут економіки і туризму; [ред. кол. І. О Бочан та ін.]. Львів: ЛІЕТ, 2020, № 15. С. 120-129. 12) Майкова С.В., Бомба М.Я. Використання нетрадиційної сировини для приготування фаршів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали IX Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С.174-176. 13) Майкова С.В., Ромашко І.С. Удосконалюючі грибні добавки у рецептурі страв лікувально-

							профілактичного призначення./ С.В. Майкова1,І.С. Ромашко2/ «Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування» [Текст] : Зб. матер. всеукр . наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 24 квітня 2020 р.) / Міністерство освіти і науки України, Львів : ЛІЕТ, 2020. С. 58-64. 14) Вівчарук О. М., Майкова С. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми М 34 розвитку та регулювання» : 19-20 березня 2020 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2020. С.25-29. 15) Труба В.М. Розробка та удосконалення інноваційних страв з риби збагачених харчовими волокнами. /Труба В.М. 1, Майкова С.В.2/ «Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування» [Текст] : Зб. матер. всеукр . наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 24 квітня 2020 р.) / Міністерство освіти і науки України, Львів : ЛІЕТ, 2020. С. 98-104. 16) Іваневич І.Є. Удосконалення страв національних кухонь./ Майкова С.В.1, Іваневич І.Є.2/ «Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування» [Текст] : Зб. матер. всеукр . наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 24 квітня 2020 р.) / Міністерство освіти і науки України, Львів : ЛІЕТ, 2020. С. 113-116. 17) Шелест В.М.

							Внесення модифікацій у рецептуру профілактичних страв. / Шелест В.М.1, Майкова С.В.2/ «Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування» [Текст] : Зб. матер. всеукр . наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 24 квітня 2020 р.) / Міністерство освіти і науки України, Львів : ЛІЕТ, 2020. С.110-113. 18) Пагутяк Ю.І. Особливості виготовлення страв із використанням пива./ Пагутяк Ю.І., Майкова С.В. «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу». Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної конференції. Тернопіль ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», 2020. С.126-127 19) Канюга Д. Удосконалення рецептурного складу хлібобулочних виробів./Канюга Д., Майкова С.В. «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу». Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної конференції. Тернопіль ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», 2020. С. 237-240 20) Труба В.М. Удосконалення м'ясних страв харчовими волокнами./Труба В.М., Майкова С.В. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»: [Текст]: Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції/ Міністерство освіти та

							науки України, Львів: ЛІЕТ, 2020, С.135-141. 21) Пастух В.В. Удосконалення м'ясних страв національної кухні./Пастух В.В., Майкова С.В. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»: [Текст]: Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львів: ЛІЕТ, 2020, С.122-125. 22) Іваневич І.Є. Дослідження можливості удосконалення страв галицької кухні у ресторанах Львівщини./Іваневич І.Є., Майкова С.В. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»: [Текст]: Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львів: ЛІЕТ, 2020 С.141-144. 23) Шелест В.М. Інноваційні технології розроблення та удосконалення страв з профілактичним ефектом. /Шелест В.М., Майкова С.В. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»: [Текст]: Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львів: ЛІЕТ, 2020 С. 61-65. 24) Куземська М.О. Розробка та збагачення асортименту десертів з оздоровчими та профілактичними властивостями/ Куземська М.О., Майкова С.В. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»: [Текст]: Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львів: ЛІЕТ, 2020 С.162-164. П. 19.

							З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». П. 20. Львівське виробниче трикотажне об'єднання «Промінь». Інженер-хімік хімічної лабораторії З 01.08.1990 року до 01.01.1996 р. Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 24/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 2. Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000020, виданий 31.10.2021р., 30 год / 1 кредит ECTS. 3. Львівський національний університет імені Івана Франка. Стажування за програмою професійного розвитку «Вдосконалення викладацької майстерності» (27 січня 2022 року - 4 червня 2022 року), Довідка №1306-І від 03.06.2022 р., Сертифікат СВ N 0558- 2022, виданий 29.06.2022 р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 4. Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000157-22, від 06.12.2022р., 3 год

							/ 0,1 кредитів ECTS. 5. Стажування за програмою професійного розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (13-17 березня 2023 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 11 від 31.03.2023). Тема стажування «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану». Сертифікат ПН 2070987/000089-23, виданий 17.03.2023 р., (1 Кредит ECTS /30 год).
400896	Петлін Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Фізична географія, Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти «Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу», створений в формі товариства з обмеженою відповідальністю, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 010948, виданий 01.03.2013, Атестат доцента 12ДЦ 042877, виданий 30.06.2015	19	Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Рівень наукової та професійної активності Відповідає п.п 1; 3; 4; 9, 12, 14; 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Гальків Л.І., Виклюк М.І., Петлін І.В. Малий бізнес: маркери кадрового менеджменту та статистики небезпек. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Випуск № 2 (25) 2020. С. 106-113 (фахове видання) (Index Copernicus). http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/25_2020/17.pdf 2) Петлін І.В. Переваги та недоліки використання крауд-технологій в розвитку підприємницьких структур. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 44. 2020. С. 152-160. (фахове видання). http://dx.doi.org/10.30970/meu.2020.44.0.3407 3) Петлін І.В., Виклюк М.І. Науково-методичний підхід до оцінювання адаптивної маркетингової стратегії підприємств готельної індустрії. Інфраструктура ринку. Електронний науково-практичний журнал – 2022. Випуск 65. – Режим доступу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/17.pdf (фахове видання). (Index Copernicus). 4) Петлін І.В. Роль консалтингу у розвитку туристичного бізнесу в Україні. Економіка і

							суспільство. 2022. Вип. 37. – Режим доступу: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1238/1193 (фахове видання) 5) Петлін І., Мотузюк Ю. Механізм стратегічного розвитку франчайзингового бренду закладами ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 48. 2022 С. 101-113. 6) Петлін І.В. Завдання і напрями удосконалення організації праці на підприємствах готельної індустрії. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Електронне наукове фахове видання. Вип. 1(38). 2023. С. 50-57. 7) Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Петлін І.В. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір. 2023. №184. С. 118-122. https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20 (Index Copernicus) 8) Петлін І.В., Клюйник Х.А. Роль цифрового маркетингу у розвитку підприємств готельної індустрії в сучасних умовах. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. №8. 2023. С. 37-43. 9) Петлін І.В., Кудрявцев І.Ю. Управління брендом готельних мереж в сучасних умовах. Наукові праці МАУП. Економічні науки. 2023. Випуск 3 (70). С. 71-78. 10) Петлін І.В., Виклюк М.І. Клієнтоорієнтований підхід до формування маркетингової стратегії підприємств готельного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2024. Випуск 32. С. 10-16. 11) Петлін І.В. Формування моделі франчайзингових відносин в сучасних мовах. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного

							університету. Серія: «Економіка і менеджмент». 2024. № 60. С. 25–33. 12) Виклюк М., Петлін І., Петлін К., Якимович А. Проблеми розвитку транспортно-логістичної системи України в сучасних умовах. Формування ринкової економіки в Україні. 2024. Вип 51. С. 105-115. П. 3. 1) Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, С.В. Майкова та оц.]; за оц.. Д-ра с.-г. наук, оц. . М.Я. Бомби. – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. – 338 с. Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276. 2) Розвиток споживчого ринку товарів і послуг: теорія та практика: монографія / [В. О. Акмен, Н. П. Банера, С. О. Белінська та інші] ; – Електрон. Вид. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2024. – 202 с. (Виклюк М.І, Петлін І.В., Топорков В.К. Інвестиції у розбудову транспортно-логістичної інфраструктури ЄС: практика та механізми реалізації С. 113-122) П. 4. 1) Петлін І.В. Економіка готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів ІІІ курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання / І.В. Петлін . – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка. – 26 с. 2) Петлін І.В. Економіка готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки та завдання до виконання контрольної та індивідуальної роботи для студентів ІІІ курсу першого (бакалаврського) рівня заочної форми

							навчання / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 40 с. 3) Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 51 с. 4) Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Реклама і системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 40 с. 5) Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 52 с. 6) Розроблено робочі програми та силабуси для дисциплін Спеціалізований туризм, Основи підприємництва, Економіка готельного і ресторанного бізнесу, Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі, Реклама та системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі, Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі, Менеджмент в харчових технологіях. 7) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛНУ ім. Ів.

							Франка, 2024. – 39 с. 8) В онлайн середовищі Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Інвестування у готельно-ресторанному бізнесі», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 223/23 від 04.07.2023 р.,). П. 9. Експерт з акредитації кваліфікаційних центрів Національного агентства кваліфікацій П. 12. 1) Петлін І.В. Крауд-технології як інноваційний інструмент фінансування розвитку бізнесу: Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми та перспективи розвитку підприємництва», Харків, (27 листопада 2020 р.) – 85-87 с. 2) Петлін І.В. Особливості застосування крауд-технологій у сфері управління персоналом та оцінка їх ефективності: Матеріали IV Міжнародної науково-практичній конференції «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору», Полтава (24 березня 2021 р.). – С. 265-268. 3) Петлін І.В. Методика Оцінки конкурентних переваг підприємств ресторанного господарства : Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації» (м. Київ, 2 квітня 2021 р.). К.: КРОК, 2021. С.154-157. 4) Петлін І.В. Необхідність формування

							адаптивної маркетингової стратегії підприємств готельної індустрії: Матеріали V Міжнародної науково-практивної інтернет-конференції «Маркетингова освіта в Україні», Київ (7-8 жовтня 2021 р.). – С. 307-309. https://ir.kneu.edu.ua/bitstream/handle/2010/36757/Mou_21-90.pdf?sequence=1 5) Петлін І.В. Послідовність оцінювання адаптивної маркетингової стратегії підприємств готельно-ресторанної індустрії: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (7-8 жовтня 2021 р.). С. 289-293. https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1195 6) Петлін І., Мотузюк Ю. Особливості франчайзингової діяльності закладів громадського харчування в Україні: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 109-114. 7) Петлін І., Юзвяк С. Мотивація як дієвий інструмент удосконалення системи організації праці на підприємствах готельної індустрії: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 352-354. 8) Петлін І., Арутюнян М. Особливості управління персоналом готельних підприємств: Збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», м. Львів (19-21 квітня 2023 р.) [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – 466 с. (С. 326-

							330). 9) Петлін І., Івасюта Ю. Методичні підходи до оцінки інноваційного потенціалу підприємств готельного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці (11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. (С. 225-228). 10) Петлін І., Попруга В. Управління інвестиційною привабливістю підприємств готельного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці (11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. (С. 229-234). 11) Петлін І.В. Роль Інтернет-реклами у розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», м. Львів, (18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. 258 с. (С. 241-245). 12) Петлін І., Івасюта Ю. Впровадження PR-ініціатив в діяльність підприємств сфери гостинності: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», м. Львів, (12 жовтня 2023 р.), м. Львів, ЛДУФК ім. Івана Боберського. 384 с. (103-107). 13) Петлін І., Попруга В. Роль маркетингових заходів в підвищенні

							впізнаваності готельних закладів та стимулюванні бронювань: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», м. Запоріжжя, (10 листопада 2023 р.). Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка. 1269 с. (1114-1117). 14) Петлін І., Марецька В. Управління франчизою в закладах ресторанного господарства. The IX International Scientific and Practical Conference «Questions regarding the problems of higher education», March 04-06, 2024, Bordeaux, France. 390 p. (199-202) 15) Петлін І.В., Юрчик С.С. Проблеми та перспективи інноваційної діяльності готельної індустрії України. Управління розвитком соціально-економічних систем: Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 21-22 березня 2024 року). Харків: ДБТУ. Ч. 1. 2024. 694 с. (614-617). 16) Д. Козакова, І. Петлін. Роль маркетингових інновацій в діяльності підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. 239 с. (60-63) 17) М. Шевчук, І. Петлін. Сучасні методи мотивації праці персоналу підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-

							практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. 239 с. (64-69) 18) В. Попруга, І. Петлін. Характеристика допоміжної сировини для виготовлення йогуртів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. 239 с. (233-239) П. 14. Керівництво студенткою, яка зайняла призове місце у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: Марецька В.-М., магістрантка І курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», тема: «Франчайзингова діяльність мережі закладів швидкого харчування «Львівські круасани», диплом І ступеня, 2024 р. П. 19. З 2022 р. – членкиня громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000074 виданий 31.10.21р., 30 год / 1 кредит ECTS. 2) Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників

							«Вдосконалення викладацької майстерності» (27.01.2022р.-04.05.2022р.). Сертифікат СВ № 0302-2022, виданий 04.05.22р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 3) Участь у проєкті з розвитку співпраці бізнесу та освіти “Uni-Biz Bridge”, присвяченому розвитку soft skills (21-21.11.2022р.) Сертифікат №476 виданий 22.11.2022р., 7 академічних годин. 4) Участь у вебінарі «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (6 грудня 2022 р.). Сертифікат ПК 02070987/000189-22, виданий 06.12.2022 р., 3 год / 0,1 кредит ECTS. 5) Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (1 травня-15 червня 2023 р.). Сертифікат виданий 15.06 2023 р., 90 год / 3 кредити ECTS. 6)Стажування шляхом участі в онлайн вебінарі «ANTI-AGE харчування» (02.03.2024) Сертифікат від 02.03.2024 р., 2 год / 0,06 кредиту ECTS. 7) Стажування шляхом участі в онлайн вебінарі «Вплив харчування на красу шкіри» (06.04.2024) Сертифікат №2403/30 від 06.04.2024 р., 2 год / 0,06 кредиту ECTS. 8) Стажування шляхом участі у Всеукраїнській студентській науково-практичній інтернет конференції «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації» (15 травня 2024 р.) Сертифікат ВК №062 виданий 15.05.2024 р., 30 год / 1 кредит ECTS.
452866	Ощипок Ігор	Професор,	Географічний	Диплом	32	Інноваційні	Рівень наукової та

	Миколайович	Основне місце роботи	факультет	спеціаліста, Львівський лісотехнічний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: лісоінженерна справа, Диплом доктора наук ДД 007007, виданий 12.11.2008, Диплом кандидата наук КД 046901, виданий 06.11.1991, Атестат доцента ДЦ 000283, виданий 30.05.2000, Атестат професора 12ПР 006741, виданий 14.04.2011		ресторанні технології	професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Ощипок І. М. Розширення сировинної бази підприємств для розробки м'ясних виробів / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 23. С. 97-101. 2) Ощипок І. М. Сучасні підходи до використання електронних курильних пристроїв та кальяну в закладах ресторанного господарства / І. М. Ощипок // Зб. наук. праць "Підприємництво і торгівля" – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 26. С. 76-81. 3) Ощипок І. М. Специфіка функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах d-господарювання / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 59. С. 83 – 89. 4) Ощипок І. М. Технологічні режими безпечної обробки м'ясної сировини під вакуумом / І.М. Ощипок // Наукові праці К.: НУХТ, 2020. Том 26, № 5 С. 123-129. 5) Ощипок І. М. Компетентнісний підхід в стимулюванні працівників за інноваційну діяльність / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету Збірник наукових праць – Львів: видавництво Львівського

							торговельно-економічного університету, 2020.- Вип. 61 С. 43-50. 6) Ощипок І. М. Математичне моделювання дії теплового випромінювання на термічну обробку ковбасних батонів / І. М. Ощипок // Наукові праці, Том 84, випуск 1. Одеська національна академія харчових технологій Odessa National Academy of food Technologies Scientific works Одесса 2020. С. 44-47. 7) Ощипок І. М. Технологія хімічного синтезу модифікованих крохмалів харчової промисловості / І. М. Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 82-88. 8) Ощипок І. М. Застосування композитних борошняних сумішей у виробництві ковбас функціонального призначення / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 74-81. 9) Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів/ І. М. Ощипок// Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Наукові праці, 2021.Том 85, випуск 1.С.89-94. 10) Ощипок І.М. Удосконалення конструкції циліндро-поршневої групи компресорних машин харчової промисловості / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 26. С. 51-56. 11) Ощипок І.М.

							Оптимізація асортиментної програми виготовлення продукції харчових підприємств із наявної сировини/ І. М. Ощипок// Підприємництво і торгівля. №28, 2021– С.66-72 12) Ощипок І.М. Передумови ефективного розвитку підприємств харчової промисловості/ І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ // Підприємництво і торгівля. №29, 2021. С.41-47. 13) Ощипок І.М. Формалізація опису ходу функціонування роботизованих ділянок у виробничих процесах ресторанного бізнесу / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 27. С. 63-71. 14) Ощипок І.М. Дослідження задачі тепломасо переносу в усталених процесах дозрівання і сушіння сирокопчених ковбас/ І. М. Ощипок// Харчова промисловість. Науковий журнал. Вип. 29. Київ НУХТ 2021 С. 34-41. 15) Ощипок І. М. Технологія хімічного синтезу модифікованих крохмалів харчової промисловості/ І. М., Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 82-88. 16) Ощипок І. М. Аналіз і стратегія покращення харчового статусу населення України / І.М. Ощипок // Підприємництво і торгівля. збірник наукових праць. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 32., 2021. С. 41-50. 17) Розроблення оптимальної рецептури кальянного тютюну для

							обслуговування гостей закладів ресторанного бізнесу / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. № 66, 2022. С 36-45. 18) Ощипок І. М. Класифікаційні ознаки свинячого м'яса з різним ходом автолізу та методи усунення його нестабільної якості під час переробки / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред. кол.: Пелик Л.В., Мережко Н.В., Донцова І.В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С. 59-65. 19) Бужанська М. В., Ощипок І. М. Фізико-хімічні властивості крохмалю та крохмалепродуктів як перевага їхнього використання в харчовій промисловості / М. В. Бужанська, І. М. Ощипок // Наукові праці НУХТ, 2022. Том 28, № 1. С. 145-153. 20) Ощипок І. М., Розроблення архітектури програмного забезпечення та інтерфейсу користувача у технології м'ясних виробництв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №30, 2022. С.53-59. 21) Ощипок І. М. Сучасні інноваційні підходи до розробки аналогів м'яса з нетрадиційних джерел білка/ «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2022. Том 28, № 3. С. 107-115. 22) Ощипок І.М., Бужанська М.В. Аналіз застосування небілкових інгредієнтів у м'ясних системах з розробкою нової страви/ І. М. Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник

							Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 32, 2022. – С. 59-66. 23) Ощипок І.М. Сучасні напрями розвитку холодильної техніки в громадському харчуванні і торгівлі/ І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко //Підприємництво і торгівля. №34, 2022.– С.47-55. 24) Ощипок І.М. Забезпечення належної гігієнічної практики при виготовленні харчової продукції/ І.М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №31, 2022. – С. 117-125. 25) Ощипок І.М Стратегія безпечності в індустрії харчування / І.М. Ощипок, О.І. Ощипок, М.Ю. Туриця.// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 33, 2023. – С. 74-84. 26) Ощипок І.М., Онишко Л.Й. Модернізація та переоснащення холодильного обладнання / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 34, 2023. С. 46-54. 27) Ощипок І.М Обґрунтування витрат палива генераторами мікромережі підприємств харчової промисловості і торгівлі / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 34, 2023. С. 68-75. 28) Ощипок І.М. Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним// І.М. Ощипок, Н.З. Петришин// international scientific journal «Grail of Science» |No30 (August, 2023), С. 280

							– 287. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.04.08.2023.045 29) Ощипок І. М. Застосування загальних вимог до харчової продукції на основі єдиних підходів міжнародного стандарту// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 36, 2023.- С. 29-36 30) Ощипок І. М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва/ Одеський національний технологічний університет. Наукові праці, Том 87, випуск 1, 2023. С. 144-149 31) Ощипок І. М., Особливості процесу сировинного забезпечення підприємств харчової промисловості/ І. М. Ощипок, М. І. Назар// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 37, 2024.– С. 34-41 32) Ощипок І. М., Назар М. І. Аналіз піноутворюючої здатності харчових продуктів для кондитерських виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 38, 2024.- С. 20-28. П. 2. Ощипок І. М., Пандяк І. Г., Біланюк В. І. Пакет для сміття і харчових відходів. Заявка на патент номер u 2024 01534. Дата подання заявки 25.03.2024. П. 3. 1) Ощипок І.М. Харчові виробництва. Формування технології первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів: монографія / І.М. Ощипок. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – 265 с. 2) Ощипок І. М. Автоматизація виробничих процесів : навч. посібник / І. М.

							Ощипок, І. Ф. Ланиця. – Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 220 с. 3) Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ.– Львів, ЛТЕУ, 2022. – 444с. 4) Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. – Львів: Растр-7, 2023. –304 с. 5) Ощипок І.М. Барна справа : навчальний посібник / І. М. Ощипок,– Львів : «Магнолія 2006», 2023. – 288 с. (перевидання) 6) Ощипок І. М., Заверуха О. М. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель : навч. посіб. Львів : ЛТЕУ, 2023. 216 с. (ISBN 978-617-602-348-7). П. 4. 1) Ощипок І.М., Бліщ Р.О. Технологія виробництва пива в закладах ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт студентами денної та заочної форм навчання спеціальності 181 "Харчові технології"/ І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020. 36 с. 2) Ощипок І.М., Бліщ Р.О. Технологія напоїв (вибіркова дисципліна) Методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів вищої освіти рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)/ / І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020. 12 с. 3) Ощипок І.М., Петришин НЗ. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 241

							"Готельно-ресторанна справа" та 181 "Харчові технології" / І.М. Ощипок, Н.З. Петришин. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020.60 с. 4) Ощипок І.М Автоматизація виробничих процесів. Методичні вказівки та завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 60 с. 5) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Готельно-ресторанна справа” зі спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” галузі знань 24 “Сфера обслуговування” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 6) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 7) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 3 курсу першого

							(бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 8) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 4 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 20 с. 9) Лозова Т.М., Медвідь Л.Г., Ощипок І.М. Методичні рекомендації з організації та проведення педагогічної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Харчові технології" зі спеціальності 181 " Харчові технології " галузі знань 18 "Виробництво та технології" денної та заочної форм навчання Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022 15 с. 10) Ощипок І.М. Технологічне обладнання. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові

							технології» ОПП «Харчові технології» / І.М. Ощипок. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2023.52 с. 11) Ощипок І.М. Технологічне обладнання. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» / І.М. Ощипок. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2023.36 с. 12) Технологічне обладнання: конспект лекцій [уклад. Ощипок І. М.]. Львів : вид-во ЛТЕУ, 2023. 95 с. 13) Ощипок І.М. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 40 с. 14) Ощипок І.М. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань та вмінь здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології "ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 32 с. 15) Оптимізація технологічних процесів : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво ЛТЕУ, 2023. 89 с. 16) Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та

							тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології "ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 30 с. 17) Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 70 с. 18) Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво ЛТЕУ. 2023. 87 с. 19) Ощипок І.М. Теплохолодотехніка. Методичні вказівки та завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 42 с. 20) Ощипок І.М. Теплохолодотехніка. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 32 с. 21) Теплохолодотехніка: конспект лекцій / [уклад. Ощипок І.М.,

							Онишко Л. Й.]. Львів : видавництво ЛТЕУ. 2023. 76 с. 22) Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 49 с. 23) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=666. 24) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологічне обладнання" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=793. 25) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Автоматизація виробничих процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1875. 26) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Інноваційні ресторанні технології" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3485. 27) Дистанційний курс з освітньої компоненти “Основи автоматизованого проєктування” URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=875. 28) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Оптимізація технологічних процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=2832. 29) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологія харчових

							продуктів функціонального призначення" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3215. 30) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Теплохолодотехніка" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=283 (у співавторстві). 31) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Проєктування харчових підприємств" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3808. 32) Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 49 с. 33) Основи автоматизованого проєктування : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету. 2023. 75 с. 34) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. П. 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук: 1) Скочко Олексій Іванович (тема – "Удосконалення

							технології м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням кріопротекторів" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24.09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій) 2) Фурсік Оксана Петрівна (тема – "Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням білоквмісних композицій" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24 09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій) 3) Желуденко Юлія Володимирівна (тема – "Удосконалення технології виробництва і зберігання сосисок варених" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 15.04.2021 р. у Національному університеті харчових технологій). П. 8. 1) Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Розроблення удосконалених технологій харчової продукції нового асортименту та інноваційного обладнання» (№ держреєстрації 01184000026). 2) Член редакційної колегії фахового збірника наукових праць “Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки” (http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/pidrozdily/Naukovi_Vydannya/Docs/UA_Editorial_Board_4.pdf П. 9. Проведення акредитаційної експертизи в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ, член експертної комісії

							(наказ МОН №102л від 22.01.19 р.) З 27 серпня 2024 року експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з акредитації освітніх програм зі спеціальності 181 «Харчові технології. П. 12. 1) Ощипок І.М. Розробка спеціалізованих продуктів на основі буряка для подолання дефіциту ряду мікронутрієнтів / І.М. Ощипок, М. Ваник, С. Болобан // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. - С. 17. 2) Ощипок І.М. Розробка технології страв спеціалізованого призначення / І.М. Ощипок, Х. Лучинчин // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 19. 3) Ощипок І.М. Дослідження впливу різного борошна на піноутворюючу здатність сирого яєчного білка / І.М. Ощипок, Г. Малевіч, Р. Іванець // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 15. 4) Ощипок І.М. Розробка солодкої страви функціонального призначення/ І.М. Ощипок, В. Мілованов, Ю. Мачіха // Матеріали 86 Міжнародної наукової

							конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 16. 5) Ощипок І.М. Харчова комбінаторика в технології виробництва інноваційних продуктів/ І.М. Ощипок, М.В. Ваник, З.-М. Р. Колодна // Харчова хімія, сучасні методи виробництва харчування, харчові добавки та пакувальні матеріали: Міжнародна наукова конференція НУ Львівська політехніка Львів, жовтень 7-9 жовтня 2020. – С. 57. 6) Ощипок І.М. Нові площини в автоматизації виробничих процесів харчових виробництв/ // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / □відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б.□. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 18-19 червня 2020 р. С. 210-211. 7) Ощипок І. М. Забезпечення якості і безпечності м'яса птиці і виробів з нього для закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок // Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – С. 155-157. 8) Ощипок І.М. Визначення оптимальної робочої зони теплових апаратів підприємств ресторанного господарства. / І.М. Ощипок // Інновації в управлінні

							асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали VIII-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 03 грудня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – 226 с. С. 105-106. 9) Ощипок І.М. Розробка м'ясомолочного паштету з біологічно активними речовинами природнього походження / І.М. Ощипок // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 02-03 червня 2021 р. С. 174-176. 10) Ощипок І.М. Моделювання рецептури страв закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 27-29 жовтня 2021 р. / – Львів : ЛТЕУ, 2021. – С. 141-144. 11) Ощипок І. М. Удосконалення продукції закладів ресторанного господарства на основі ефективної системи якості / І.М. Ощипок // Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p. P. 94-95. 12) Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних

							виробів / І.М. Ощипок // Інноваційні енерготехнології: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 6-10 вересня 2021– Одеса: ОНАХТ 13) Ощипок І. М. Пролонгування термінів придатності м'ясних посічених напівфабрикатів застосуванням посиленого охолодження / І. М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IX-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 09 грудня 2021 року) : тези доповідей. Львів : Растр-7, 2021. – С. 158-160. 14) Бужанська М. Гідрофільні властивості гідроколоїдів - основа використання їх у харчовій промисловості / М. Бужанська, І. Ощипок, В. Бендина//«Технології харчових продуктів і комбікормів»: матеріали Міжнар. наук.-практ.конф., 21-24 вересня 2021 р.– Одеська нац. акад. харч. технологій. – Одеса: ОНАХТ. – С. 33-34. 15) Ощипок І. М., Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів із олією з насіння винограду / О. Я. Давидович // The 5th International scientific and practical conference “European scientific discussions” (March, 28-30, 2021) Potere della ratione Editore, Rome, Italy. – 2021. – P. 221-227. 16) Ощипок І. М. Напівфабрикат з м’яса птиці для швидкого приготування / І. М. Ощипок// "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції": матеріали XI-ої Міжнар.наук.-техн. конф. присвяченої 45-й річниці створення проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ, 8 листопада 2022 р.–КИЇВ НУХТ

							2022. – С.178-179. 17) Ощипок І. М. Вплив активності води на варені та в'ялені м'ясні вироби/ І. М. Ощипок//«Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф.., 18 жовтня 2022р. – КИЇВ НУХТ 2022–С 34-35. 18) Ощипок І. М. Ефективність операцій процесу автоматизації харчових виробництв/ І. М. Ощипок//«Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв» : матеріали XIX Міжнар. наук. конф..(Одеса: 12-16 вересня 2022 р.) : тези доповідей. Одеса, 2022.– С. 43-46. 19) Ощипок І. М., Верба Т. Ю. Дослідження впливу інуліну в технології діабетичних хлібобулочних виробів/ І. М Ощипок., Т. Ю. Верба // "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг": матеріали X міжнар. наук.-практ. конф. 8 грудня 2022 року – Львів – С. 106-107. 20) Ощипок І. М., Онишко Л.Й. Аналіз стану теплоізоляційних конструкцій холодильних машин під час експлуатації/ І. М Ощипок., Л.Й. Онишко// "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" : матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф., 8 грудня 2022 р. – Львів: – С. 108-109. 21) Ощипок І. М. Дослідження концентрації речовин деревного диму на його оптичну щільність при копченні м'ясних виробів. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового

							забезпечення. Львів 1-2 червня 2022 року. С. 310-311. 22) Ощипок І.М. Дослідження втрати вологи овочевою сировиною при застосуванні ощадних технологій / І.М. Ощипок // Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. 258 с. С. 251-253. 23) Ощипок І.М. Тенденції в формуванні функціональних продуктів у харчових технологіях для HORECA / І.М. Ощипок // Міжнародна науково-практична конференція "Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації м. Львів 23-24 травня 2023 р. С. 37-38. 24) Ощипок І.М Фактори мікроелементів у створенні здорових харчових продуктів / І.М. Ощипок // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 01-02 червня 2023 р. 420 с. С. 254-255. 25) Ощипок І.М Застосування холодильної технології BioFresh в закладах ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового

							забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 01-02 червня 2023 р. 420 с. С. 259-260. 26) Ощипок І.М. Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним// І.М. Ощипок, Н. З. Петришин// VI International Scientific and Practical Conference. «Scientific researches and methods of their carrying out: world experience and domestic realities 04.08.2023. Vinnytsia, UKR - Vienna, AUT (Online) 27) Ощипок І. М. Композиції не м'ясної сировини у м'ясних виробах/ Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції//XI Міжнародна науково-технічна конференція, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – С. 171-172. 28) Ощипок І.М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. "Інноваційні енерготехнології. IX Міжнародна науково-практична конференція 11 – 15 вересня Одеса 2023. ОНТУ. 29) Ощипок І.М. Назар М. І. Застосування надкритичного стану CO2 в харчових технологіях.. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг XI Міжнародна науково-практична конференція, м. Львів ЛТЕУ 7 грудня 2023 р. С. 90-92 30) . Ощипок І.М. Шимчак Р. С. Контроль якості і безпечності кулінарної продукції з риби. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг XI Міжнародна

							науково-практична конференція, м. Львів, ЛТЕУ 7 грудня 2023 р. С. 92-94 31) Ощипок І. М., Дослідження антиоксидантного впливу кухонної солі у виробах з шпиком/ Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали ІІ-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р.,м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – С. 46-47 32) Ощипок І. М., .Поліпшення структури і якості харчування - сучасні підходи. Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.1. С. 304 33) Ощипок І. М. Характеристика харчового продукту на основі органолептичного сприйняття/ І. М. Ощипок, М. І. Назар/ ЛТЕУ. 2024 С. 384-385. 34) Ощипок І. М. Біотехнологічна модифікація м'ясної сировини для виробництва харчових продуктів з урахуванням біобезпеки – ЛТЕУ 2024 С. 385-387. П. 14. І місце у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», Верба Тетяна, 2023 рік. П. 19. Дійсний член академії по відділенню «Технології харчової промисловості» з присвоєнням звання Академік. Диплом УТА № 876 від 24.02.2015р. Української технологічної академії. Стажування, підвищення кваліфікації: Полтавський університет економіки

							і торгівлі (01.06.2023 р.-29.94.2023 р.). Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/01303-2023 від 29 вересня 2023 року, видане Полтавським університетом економіки і торгівлі. 180 год / 6 кредитів ECTS.
452866	Ощипок Ігор Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський лісотехнічний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: лісоінженерна справа, Диплом доктора наук ДД 007007, виданий 12.11.2008, Диплом кандидата наук КД 046901, виданий 06.11.1991, Атестат доцента ДЦ 000283, виданий 30.05.2000, Атестат професора 12ПР 006741, виданий 14.04.2011	32	Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Ощипок І. М. Розширення сировинної бази підприємств для розробки м'ясних виробів / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 23. С. 97-101. 2) Ощипок І. М. Сучасні підходи до використання електронних курильних пристроїв та кальяну в закладах ресторанного господарства / І. М. Ощипок // Зб. наук. праць "Підприємництво і торгівля" – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 26. С. 76-81. 3) Ощипок І. М. Специфіка функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах d-господарювання / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 59. С. 83 – 89. 4) Ощипок І. М. Технологічні режими безпечної обробки м’ясної сировини під вакуумом / І.М. Ощипок // Наукові праці К.: НУХТ, 2020. Том 26, № 5 С. 123-129.

							5) Ощипок І. М. Компетентнісний підхід в стимулюванні працівників за інноваційну діяльність / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету Збірник наукових праць – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020.- Вип. 61 С. 43-50. 6) Ощипок І. М. Математичне моделювання дії теплового випромінювання на термічну обробку ковбасних батонів / І. М. Ощипок // Наукові праці, Том 84, випуск 1. Одеська національна академія харчових технологій Odessa National Academy of food Technologies Scientific works Одесса 2020. С. 44-47. 7) Ощипок І. М. Технологія хімічного синтезу модифікованих крохмалів харчової промисловості / І. М. Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 82-88. 8) Ощипок І. М. Застосування композитних борошняних сумішей у виробництві ковбас функціонального призначення / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 74-81. 9) Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів/ І. М. Ощипок// Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Наукові праці, 2021.Том 85, випуск 1.С.89-94. 10) Ощипок І.М.

							Удосконалення конструкції циліндро-поршневої групи компресорних машин харчової промисловості / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 26. С. 51-56. 11) Ощипок І.М. Оптимізація асортиментної програми виготовлення продукції харчових підприємств із наявної сировини/ І. М. Ощипок// Підприємництво і торгівля. №28, 2021– С.66-72 12) Ощипок І.М. Передумови ефективного розвитку підприємств харчової промисловості/ І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ // Підприємництво і торгівля. №29, 2021. С.41-47. 13) Ощипок І.М. Формалізація опису ходу функціонування роботизованих ділянок у виробничих процесах ресторанного бізнесу / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 27. С. 63-71. 14) Ощипок І.М. Дослідження задачі тепломасо переносу в усталених процесах дозрівання і сушіння сирокопчених ковбас/ І. М. Ощипок// Харчова промисловість. Науковий журнал. Вип. 29. Київ НУХТ 2021 С. 34-41. 15) Ощипок І. М. Технологія хімічного синтезу модифікованих крохмалів харчової промисловості/ І. М., Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021. Вип. 25. С. 82-88. 16) Ощипок І. М. Аналіз і стратегія покращення харчового статусу населення України / І.М. Ощипок //

							Підприємництво і торгівля. збірник наукових праць. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 32., 2021. С. 41-50. 17) Розроблення оптимальної рецептури кальянного тютюну для обслуговування гостей закладів ресторанного бізнесу / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. № 66, 2022. С 36-45. 18) Ощипок І. М. Класифікаційні ознаки свинячого м'яса з різним ходом автолізу та методи усунення його нестабільної якості під час переробки / І. М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред. кол.: Пелик Л.В., Мережко Н.В., Донцова І.В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С. 59-65. 19) Бужанська М. В., Ощипок І. М. Фізико-хімічні властивості крохмалю та крохмалепродуктів як перевага їхнього використання в харчовій промисловості / М. В. Бужанська, І. М. Ощипок // Наукові праці НУХТ, 2022. Том 28, № 1. С. 145-153. 20) Ощипок І. М., Розроблення архітектури програмного забезпечення та інтерфейсу користувача у технології м'ясних виробництв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №30, 2022. С.53-59. 21) Ощипок І. М. Сучасні інноваційні підходи до розробки аналогів м'яса з нетрадиційних джерел білка/ «Наукові праці

							Національного університету харчових технологій». 2022. Том 28, № 3. С. 107-115. 22) Ощипок І.М., Бужанська М.В. Аналіз застосування небілкових інгредієнтів у м'ясних системах з розробкою нової страви/ І. М. Ощипок, М. В. Бужанська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 32, 2022. – С. 59-66. 23) Ощипок І.М. Сучасні напрями розвитку холодильної техніки в громадському харчуванні і торгівлі/ І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко //Підприємництво і торгівля. №34, 2022.– С.47-55. 24) Ощипок І.М. Забезпечення належної гігієнічної практики при виготовленні харчової продукції/ І.М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. №31, 2022. – С. 117-125. 25) Ощипок І.М Стратегія безпечності в індустрії харчування / І.М. Ощипок, О.І. Ощипок, М.Ю. Турица.// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 33, 2023. – С. 74-84. 26) Ощипок І.М., Онишко Л.Й. Модернізація та переоснащення холодильного обладнання / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 34, 2023. С. 46-54. 27) Ощипок І.М Обґрунтування витрат палива генераторами мікромережі підприємств харчової промисловості і торгівлі / І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного

							університету. Технічні науки. № 34, 2023. С. 68-75. 28) Ощипок І.М. Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним// І.М. Ощипок, Н.З. Петришин// international scientific journal «Grail of Science» |No30 (August, 2023), С. 280 – 287. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.04.08.2023.045 29) Ощипок І. М. Застосування загальних вимог до харчової продукції на основі єдиних підходів міжнародного стандарту// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 36, 2023.- С. 29-36 30) Ощипок І. М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва/ Одеський національний технологічний університет. Наукові праці, Том 87, випуск 1, 2023. С. 144-149 31) Ощипок І. М., Особливості процесу сировинного забезпечення підприємств харчової промисловості/ І. М. Ощипок, М. І. Назар// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 37, 2024.– С. 34-41 32) Ощипок І. М., Назар М. І. Аналіз піноутворюючої здатності харчових продуктів для кондитерських виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. No 38, 2024.- С. 20-28. П. 2. Ощипок І. М., Пандяк І. Г., Біланюк В. І. Пакет для сміття і харчових відходів. Заявка на патент номер u 2024 01534. Дата подання заявки 25.03.2024. П. 3. 1) Ощипок І.М. Харчові виробництва.

							Формування технології первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів: монографія / І.М. Ощипок. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – 265 с. 2) Ощипок І. М. Автоматизація виробничих процесів : навч. посібник / І. М. Ощипок, І. Ф. Ланиця. – Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 220 с. 3) Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ.– Львів, ЛТЕУ, 2022. – 444с. 4) Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. – Львів: Растр-7, 2023. –304 с. 5) Ощипок І.М. Барна справа : навчальний посібник / І. М. Ощипок,– Львів : «Магнолія 2006», 2023. – 288 с. (перевидання) 6) Ощипок І. М., Заверуха О. М. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель : навч. посіб. Львів : ЛТЕУ, 2023. 216 с. (ISBN 978-617-602-348-7). П. 4. 1) Ощипок І.М., Бліщ Р.О. Технологія виробництва пива в закладах ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт студентами денної та заочної форм навчання спеціальності 181 "Харчові технології"/ І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020. 36 с. 2) Ощипок І.М., Бліщ Р.О. Технологія напоїв (вибіркова дисципліна) Методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів вищої освіти рівень

							вищої освіти: перший (бакалаврський)/ / І.М. Ощипок, Р.О. Бліщ. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020. 12 с. 3) Ощипок І.М., Петришин НЗ. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" та 181 "Харчові технології" / І.М. Ощипок, Н.З. Петришин. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2020.60 с. 4) Ощипок І.М Автоматизація виробничих процесів. Методичні вказівки та завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 60 с. 5) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Готельно-ресторанна справа” зі спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” галузі знань 24 “Сфера обслуговування” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 6) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І.

							М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 7) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 3 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 24 с. 8) Методичні рекомендації з організації практики для здобувачів 4 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” денної та заочної форм навчання / Ощипок І. М., Петришин Н. З., Ланиця І. Ф., Давидович О. Я. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 20 с. 9) Лозова Т.М., Медвідь Л.Г., Ощипок І.М. Методичні рекомендації з організації та проведення педагогічної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Харчові технології" зі спеціальності 181 " Харчові технології " галузі знань 18 "Виробництво та технології" денної та заочної форм

							навчання Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022 15 с. 10) Ощипок І.М. Технологічне обладнання. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» / І.М. Ощипок. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2023.52 с. 11) Ощипок І.М. Технологічне обладнання. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» / І.М. Ощипок. Львів: вид-во ЛТЕУ, 2023.36 с. 12) Технологічне обладнання: конспект лекцій [уклад. Ощипок І. М.]. Львів : вид-во ЛТЕУ, 2023. 95 с. 13) Ощипок І.М. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 40 с. 14) Ощипок І.М. Оптимізація технологічних процесів. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань та вмінь здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології "ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ,

							2023. 32 с. 15) Оптимізація технологічних процесів : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво ЛТЕУ, 2023. 89 с. 16) Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології "ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 30 с. 17) Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології. Методичні вказівки та завдання до лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "Харчові технології" / І.М. Ощипок. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 70 с. 18) Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво ЛТЕУ. 2023. 87 с. 19) Ощипок І.М. Теплохолодотехніка. Методичні вказівки та завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 42 с. 20) Ощипок І.М. Теплохолодотехніка. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського)

							рівня спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2023. 32 с. 21) Теплохолодотехніка: конспект лекцій / [уклад. Ощипок І.М., Онишко Л. Й.]. Львів : видавництво ЛТЕУ. 2023. 76 с. 22) Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 49 с. 23) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=666. 24) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологічне обладнання" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=793. 25) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Автоматизація виробничих процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1875. 26) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Інноваційні ресторанні технології" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3485. 27) Дистанційний курс з освітньої компоненти “Основи автоматизованого проєктування” URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?

							id=875. 28) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Оптимізація технологічних процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=2832. 29) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологія харчових продуктів функціонального призначення" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3215. 30) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Теплохолодотехніка" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=283 (у співавторстві). 31) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Проєктування харчових підприємств" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3808. 32) Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2022. 49 с. 33) Основи автоматизованого проєктування : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету. 2023. 75 с. 34) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології»

							денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. П. 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук: 1) Скочко Олексій Іванович (тема – "Удосконалення технології м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням кріопротекторів" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24.09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій) 2) Фурсік Оксана Петрівна (тема – "Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням білоквмісних композицій" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 24 09.2020 р. у Національному університеті харчових технологій) 3) Желуденко Юлія Володимирівна (тема – "Удосконалення технології виробництва і зберігання сосисок варених" за спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; захист 15.04.2021 р. у Національному університеті харчових технологій). П. 8. 1) Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Розроблення удосконалених технологій харчової продукції нового асортименту та інноваційного обладнання» (№ держреєстрації 01184000026). 2) Член редакційної колегії фахового збірника наукових праць “Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки”

							(http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/pidrozdily/Naukovi_Vydannya/Docs/UA_Editorial_Board_4.pdf П. 9. Проведення акредитаційної експертизи в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ, член експертної комісії (наказ МОН №102л від 22.01.19 р.) З 27 серпня 2024 року експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з акредитації освітніх програм зі спеціальності 181 «Харчові технології. П. 12. 1) Ощипок І.М. Розробка спеціалізованих продуктів на основі буряка для подолання дефіциту ряду мікронутрієнтів / І.М. Ощипок, М. Ваник, С. Болобан // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. - С. 17. 2) Ощипок І.М. Розробка технології страв спеціалізованого призначення / І.М. Ощипок, Х. Лучинчин // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 19. 3) Ощипок І.М. Дослідження впливу різного борошна на піноутворюючу здатність сирого яєчного білка / І.М. Ощипок, Г. Малевіч, Р. Іванець // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем

							харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 15. 4) Ощипок І.М. Розробка солодкої страви функціонального призначення/ І.М. Ощипок, В. Мілованов, Ю. Мачіха // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с. – С. 16. 5) Ощипок І.М. Харчова комбінаторика в технології виробництва інноваційних продуктів/ І.М. Ощипок, М.В. Ваник, З.-М. Р. Колодна // Харчова хімія, сучасні методи виробництва харчування, харчові добавки та пакувальні матеріали: Міжнародна наукова конференція НУ Львівська політехніка Львів, жовтень 7-9 жовтня 2020. – С. 57. 6) Ощипок І.М. Нові площини в автоматизації виробничих процесів харчових виробництв/ // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / □відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б.□. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 18-19 червня 2020 р. С. 210-211. 7) Ощипок І. М. Забезпечення якості і безпечності м'яса птиці і виробів з нього для закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок // Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня

							2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – С. 155-157. 8) Ощипок І.М. Визначення оптимальної робочої зони теплових апаратів підприємств ресторанного господарства. / І.М. Ощипок // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали VIII-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 03 грудня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – 226 с. С. 105-106. 9) Ощипок І.М. Розробка м'ясомолочного паштету з біологічно активними речовинами природнього походження / І.М. Ощипок // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 02-03 червня 2021 р. С. 174-176. 10) Ощипок І.М. Моделювання рецептури страв закладів ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 27-29 жовтня 2021 р. / – Львів : ЛТЕУ, 2021. – С. 141-144. 11) Ощипок І. М. Удосконалення продукції закладів ресторанного господарства на основі ефективної системи якості / І.М. Ощипок // Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II

							International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p. P. 94-95. 12) Ощипок І.М. Застосування абсорбційної ІЧ-спектроскопії для виявлення складу димо-повітряної суміші горіння деревини при копченні м'ясних виробів / І.М. Ощипок // Інноваційні енерготехнології: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 6-10 вересня 2021– Одеса: ОНАХТ 13) Ощипок І. М. Пролонгування термінів придатності м'ясних посічених напівфабрикатів застосуванням посиленого охолодження / І. М. Ощипок, К. В. Макарук, О. А. Сінчук Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IX-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 09 грудня 2021 року) : тези доповідей. Львів : Растр-7, 2021. – С. 158-160. 14) Бужанська М. Гідрофільні властивості гідроколоїдів - основа використання їх у харчовій промисловості / М. Бужанська, І. Ощипок, В. Бендина//«Технології харчових продуктів і комбікормів»: матеріали Міжнар. наук.-практ.конф., 21-24 вересня 2021 р.– Одеська нац. акад. харч. технологій. – Одеса: ОНАХТ. – С. 33-34. 15) Ощипок І. М., Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів із олією з насіння винограду / О. Я. Давидович // The 5th International scientific and practical conference "European scientific discussions" (March, 28-30, 2021) Potere della ratione Editore, Rome, Italy. – 2021. – P. 221-227. 16) Ощипок І. М. Напівфабрикат з м'яса птиці для швидкого приготування / І. М. Ощипок// "Наукові

							проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції": матеріали XI-ої Міжнар.наук.-техн. конф. присвяченої 45-й річниці створення проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ, 8 листопада 2022 р.–КИЇВ НУХТ 2022. – С.178-179. 17) Ощипок І. М. Вплив активності води на варені та в'ялені м'ясні вироби/ І. М. Ощипок//«Інноваційн і технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф.., 18 жовтня 2022р. – КИЇВ НУХТ 2022–С 34-35. 18) Ощипок І. М. Ефективність операцій процесу автоматизації харчових виробництв/ І. М. Ощипок//«Удосконал ення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв» : матеріали XIX Міжнар. наук. конф..(Одеса: 12-16 вересня 2022 р.) : тези доповідей. Одеса, 2022.– С. 43-46. 19) Ощипок І. М., Верба Т. Ю. Дослідження впливу інуліну в технології діабетичних хлібобулочних виробів/ І. М Ощипок., Т. Ю. Верба // "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг": матеріали X міжнар. наук.-практ. конф. 8 грудня 2022 року – Львів – С. 106-107. 20) Ощипок І. М., Онишко Л.Й. Аналіз стану теплоізоляційних конструкцій холодильних машин під час експлуатації/ І. М Ощипок., Л.Й. Онишко// "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" : матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф., 8 грудня 2022 р. – Львів: – С. 108-109. 21) Ощипок І. М. Дослідження

							концентрації речовин деревного диму на його оптичну щільність при копченні м'ясних виробів. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення. Львів 1-2 червня 2022 року. С. 310-311. 22) Ощипок І.М. Дослідження втрати вологи овочевою сировиною при застосуванні ощадних технологій / І.М. Ощипок // Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. 258 с. С. 251-253. 23) Ощипок І.М. Тенденції в формуванні функціональних продуктів у харчових технологіях для HORECA / І.М. Ощипок // Міжнародна науково-практична конференція "Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації м. Львів 23-24 травня 2023 р. С. 37-38. 24) Ощипок І.М Фактори мікроелементів у створенні здорових харчових продуктів / І.М. Ощипок // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 01-02 червня 2023 р. 420 с.

							С. 254-255. 25) Ощипок І.М Застосування холодильної технології BioFresh в закладах ресторанного господарства / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / відповід. за вип. : проф. Семак Б. Б. Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 01-02 червня 2023 р. 420 с. С. 259-260. 26) Ощипок І.М. Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним// І.М. Ощипок, Н. З. Петришин// VI International Scientific and Practical Conference. «Scientific researches and methods of their carrying out: world experience and domestic realities 04.08.2023. Vinnytsia, UKR - Vienna, AUT (Online) 27) Ощипок І. М. Композиції не м'ясної сировини у м'ясних виробах/ Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції//XI Міжнародна науково-технічна конференція, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – С. 171-172. 28) Ощипок І.М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. "Інноваційні енерготехнології. IX Міжнародна науково-практична конференція 11 – 15 вересня Одеса 2023. ОНТУ. 29) Ощипок І.М. Назар М. І. Застосування надкритичного стану CO2 в харчових технологіях.. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і

							послуг XI Міжнародна науково-практична конференція, м. Львів ЛТЕУ 7 грудня 2023 р. С. 90-92 30) . Ощипок І.М. Шимчак Р. С. Контроль якості і безпечності кулінарної продукції з риби. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг XI Міжнародна науково-практична конференція, м. Львів, ЛТЕУ 7 грудня 2023 р. С. 92-94 31) Ощипок І. М., Дослідження антиоксидантного впливу кухонної солі у виробах з шпиком/ Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р.,м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – С. 46-47 32) Ощипок І. М., .Поліпшення структури і якості харчування - сучасні підходи. Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.1. С. 304 33) Ощипок І. М. Характеристика харчового продукту на основі органолептичного сприйняття/ І. М. Ощипок, М. І. Назар/ ЛТЕУ. 2024 С. 384-385. 34) Ощипок І. М. Біотехнологічна модифікація м'ясної сировини для виробництва харчових продуктів з урахуванням біобезпеки – ЛТЕУ 2024 С. 385-387. П. 14. І місце у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», Верба Тетяна, 2023 рік. П. 19. Дійсний член академії по відділенню «Технології харчової

							промисловості» з присвоєнням звання Академік. Диплом УТА № 876 від 24.02.2015р. Української технологічної академії. Стажування, підвищення кваліфікації: Полтавський університет економіки і торгівлі (01.06.2023 р.-29.94.2023 р.). Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/01303-2023 від 29 вересня 2023 року, видане Полтавським університетом економіки і торгівлі. 180 год / 6 кредитів ECTS.
401076	Бомба Мирослав Ярославович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський сільськогосподарській інститут, рік закінчення: 1981, спеціальність: Агрономія, Диплом доктора наук ДН 003066, виданий 06.12.1996, Атестат доцента ДЦ 004815, виданий 06.10.1994, Атестат професора ПР 000921, виданий 21.12.2001	36	Науково-дослідницький практикум	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19. п. 38 ЛУ: П. 1. 1). Bomba M., Susol N. Main requirements for food safety management systems under international standards: BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, Global GAP, SQF. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2020. 22 (93). S. 18-25. (Index Copernicus). 2). Майкова С.В., Вівчарук О.М., Бомба М.Я. Перспективи виготовлення страв із профілактичними властивостями введенням нетрадиційної сировини. Журнал «Інновації та технології в сфері послуг і харчування». 2021.-№1-2(3-4). С.66-74. (Index Copernicus). 3). Бомба М.Я., Майкова С.В., Ромашко І.С., Шемедюк Н.П. Особливості застосування біологічно цінної рослинної сировини Сколівщини у виготовленні страв галицької кухні. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2021. Т.23. № 96. С. 82-87. (Index

							Copernicus). 4). Бомба М. Я., Майкова С. В., Лотоцька-Дудик У. Б. Хрін як спеція з унікальними лікувальними властивостями та перспективи його застосування в оздоровчому харчуванні (огляд літератури). Гігієна населених місць. 2022. № 72. С.117-124. (OUCI, OCLC WorldCat, Crossref, Dimensions, Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського). 5). Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., Максимець, О. Б. Інноваційнй технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки.2022. №5. С. 56-64. (Index Copernicus). 6). Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., Майкова, С. В. Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 6. С. 42-51. (Index Copernicus). 7). Тимофій В. Пасічник, Лариса О. Федина, Мирослав Я. Бомба, Ігор Г. Пандяк Використання комп'ютерних технологій в обчисленні оптимального раціону харчування для різних категорій населення. Journal of Chemistry and Technologies. 2023, 31(1). P.114-119. (Scopus). 8). Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2023. Т.25. С.74–79. (Index Copernicus).

							9). Бомба М. Я., Федина Л. О., Зозуляк Т.С., Житнецький І.В. Поживна цінність і безпечність плодово-ягідної дикорослої сировини у харчуванні людини. Продовольчі ресурси: збір. наук. пр.. 2024. Т.12, №22. С.37-43. (Index Copernicus). 10. Бомба М.Я., Федина Л.О., Зазуляк Т.С. Нутрієнтні переваги та токсикологічні ризики застосування осоту жовтого як нетрадиційної харчової сировини. Актуальні проблеми профілактичної медицини. 2024. Вип. 27. С. 5-13. 11. Bomba Myroslav, Zazulyak Tetyana, Zhytnetskyi Ihor, Fedyna Larysa Вміст есенціальних та токсичних мікроелементів у кропиві дводомній в аспекті використання рослини як харчова сировина. Journal of chemistry and technologies. 2024. Том. 32(2). С. 417-422 (Scopus) П. 2. 1) Бомба М.Я., Федина Л.О., Кіт Л. Я. Оздоровлювальний та загальнозміцнювальний фіточай. Львівський національний університет імені Івана Франка. Зареєстровано 23.03.2023 р за № 202301206 від 23.03.23р. П. 3. 1) Бомба М.Я. Екологічність і безпечність продуктів харчування: навч. посібн. Львів: СПОЛОМ, 2022. 204с. (11,7 д.а.). 2). Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (27,09 д.а.). 3). Бомба М.Я. Вступ до спеціальності «Харчові технології»: навч. посіб. Львів: Сполом, 2023. 300 с. (17,43 д.а.). П. 4. 1). Джурик Н.Р.-Й., Пандяк І.Г., Бомба

							М.Я., Майкова С.В. та ін. Освітньо–професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології. Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. 2021. 19с. 2) Бомба М.Я., Майкова С.В., Шах А.Є., Маслійчук О.Б. Навчально-методичні матеріали для підготовки кваліфікації (бакалаврської) роботи для студентів спеціальності «181, Харчові технології». Львів: Львів. нац. ун-т імені Івана Франка, 2022. 15с. 3) Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова М.В., Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 64с. 4) Бомба М.Я., Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Федина Л.О. Методичні вказівки до виконання курсової роботи другого (магістерського) рівня для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології». – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023.22 с. 5) Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Майкова С.В., Федина Л.О., Маслійчук О.Б., Вівчарук О.М. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт (проєктів) здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна та заочна форма навчання). Львів:

							ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 39 с. 6) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. 7) Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Валовий А.А., Базюк Б.-М.А, Арутюнян М.В., Добровольський П.А.. Освітньо–професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології Кваліфікація: Магістр з харчових технологій. Львів: ЛНУ ім. І. Франка. 2024. 18с. 8) Розроблено робочі програми і силабуси з дисциплін «Вступ до спеціальності», «Безпечність і якість харчової продукції», «Науково-дослідницький практикум, «Екології в харчовій індустрії і «Нетрадиційна сировина у харчових технологіях». П. 7. 1) Член постійної спеціалізованої вченої ради К 74.844.02 Уманського національного університету садівництва за спеціальностями фізіологія рослин, мікробіологія і загальне землеробство (2020 – 2021рр.) П.8. 1) Науковий керівник теми «Наукові та прикладні аспекти дослідження та вдосконалення технологій харчової продукції оздоровчого призначення» в рамках комплексної науково-дослідної теми ВНЗ «Розвиток туризму у Західних областях України, як фактор матеріального

							і духовного розвитку суспільства, терміни виконання: 2016-2020 рр. (номер державної реєстрації 0116U001001). П. 12. 1) Майкова С.В., Бомба М.Я. Використання нетрадиційної сировини для приготування фаршів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали IX Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С.174-175. 2) Сербіна К. М., Бомба М.Я., Маслійчук О.Б. Інноваційні напої як перспективний напрямок оздоровчо – дієтичного харчування. Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі». Київ: НУХТ, 2021. С.91–92. 3) Бомба М.Я., Майкова С.В. Використання нетрадиційної сировини для розширення асортименту страв української кухні. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С. 74 – 78. 4) Бомба М.Я., Майкова С. В., Маслійчук О.Б., Павлюк Ю.А. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. The 4 th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (January 10-12, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden, 2022. P.266 – 272. 5) Живка В.Р., Бомба М.Я., Майкова С.В. Удосконалення

							технології виробництва соусів оздоровчого спрямування. Актуальні проблеми науки, освіти і технологій: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 8 лютого 2022 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С.31-32. 6) Бомба М. Я., Федина Л. Я Використання осоту жовтого (sonchus arvensis) в харчуванні людини. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали X Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2023. С.49–50. 7) Бомба М. Я., Федина Л. О., Домарецька О. В Використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняних кондитерських виробів. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2023. С.95–98. 8) Бомба М.Я., Федина Л.О. Брусниця і журавлина як джерело поживних речовин для харчування людини. Мат. VII Між. наук. – практ. конф. «Тернопільські біологічні читання – Ternopil Bioscience – 2024», присвяченої 95-річчю від дня народження відомого вченогофізіолога, мікробіолога і популяризатора науки, професора Кузьми Миколайовича Векірчика, 18-19 квітня 2024 р. Тернопіль: Вектор, 2024. С.129-132. П. 14. Керівник студентського наукового гуртка «Харчові технології і ресторанний сервіс» впродовж 2020-2021р.р. П. 19. З 2022р. – член Громадської

							організації «Національна асоціація громадського харчування». Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Львівський національний університет ветеринарної медицини і біотехнологій імені С.З. Гжицького, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (01.03.2023р.-15.04.2023р., 180год./ 6 кредитів ECTS. (Протокол № 135 від 07 квітня 2023р.); 2). Західна філія товариства з обмеженою відповідальністю «Зірка Буковелю», готель «Radisson Blu Resort, Bukovel». У період з 01 травня по 15 червня 2023р. підвищення кваліфікації фахового спрямування «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження у сфері гостинності» зі спеціальності 241, «Готельно-ресторанна справа» в обсязі 3 кредити ЄКТС (90 год). Сертифікат, виданий адміністрацією готелю «Radisson Blu Resort, Bukovel» 15 червня 2023р.
401300	Вівчарук Ольга Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 091711 Технологія громадського харчування, Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти "Київський університет туризму, економіки і права", рік закінчення:	28	Управління конкурентністю харчової продукції	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 12, 14, 19. п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Vasylchak, S., Shterma, T., Soloviy, S., Vivcharuk, O., & Kondel, Ie. (2023). Ukrainian agricultural labour potential management modelling in the context of European integration. Scientific Horizons, 26(12), 146-157. doi: 10.48077/ scihor12.2023.146. (Scopus) 2) С. В. Васильчак, А. С. Соловій, Н. М. Стручок, О. М. Вівчарук, М. Б.

				2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 022088, виданий 26.06.2014, Атестат доцента АД 003646, виданий 16.12.2019			Дацюк-Томчук Інституціональне забезпечення експортного контролю в державах-членах ЄС . Ефективна економіка: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 10 (259). URL: https://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.103) Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11-19. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_44) Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал комп'ютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.345) С.В. Васильчак , Л.М. Лояк , О. М. Вівчарук , У.Я. Петриняк Маркетингові інструменти економічного розвитку малого підприємництва Івано-Франківської області в умовах пандемії / Зб. наук. праць «Формування ринкових відносин в Україні» – Київ, 2021. – № 5 (240). – С. 74-81. ISSN 2522-16206) Майкова С.В., Вівчарук О.М., Бомба М.Я. Перспективи виготовлення страв із профілактичними властивостями введенням нетрадиційної сировини. / Журнал «Інновації та технології в сфері послуг і харчування». Print ISSN 2708-4949 , №1-2 (3-4). 2021. С.66-75. ISSN 2709-9776 (Online)7) Майкова С. В., Ромашко І. С.,

							Вівчарук О. М., Шемедюк Н. П. / Каротинвмісні біойогурти та їх використання для розроблення біологічно цінних ресторанних страв. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, 2022, vol. 24, no 97. p. 27-33. doi: 10.32718/nvlvet-f9705 П. 3. 1) Васильчак С.В., Ільчук О.О., Стручок Н.М., Фурсіна О.В., Вівчарук О.М. Маркетинг в туризмі: навч. посіб. Львів : Вид-во ННВК «АТБ», 2021., 302 с. 2) Васильчак С.В. Управління розвитком туризму та гостинності на основі співпраці з міжнародними організаціями: Колективна монографія / С. В. Васильчак, О. М. Вівчарук, Петриняк У.Я., Соловій С.Б. // Маркетингова концепція управління економічним розвитком бізнес структур туристичної індустрії. – Дніпро : ВНПЗ ДГУ, 2023. — С.185-199. ISBN 3) Вівчарук О. М. Реалізація наукових підходів у технології виробництва молочних продуктів харчування. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / М. Я. Бомба, О. М. Вівчарук, Ю. В. Жиліщич, Б. В. Кректун, У. Б. Лотоцька – Дудик, С. В. Майкова, Г.В. Макогін, О. Б. Максимець О.Б. Маслійчук, І. Г. Пандяк, І. В. Петлін, Н.Б. Сливка, Н. Я. Сусол, Л. О. Федина ; Львів. нац. ун-т ім. І.Франка. Львів, 2023. С. 21-69. 4) Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023. 336 с. 5) Майкова С.В., Вівчарук О.М.,

							Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа : навч. посіб. Київ : Каравела, 2024. 423 с. П. 4. 1) Бомба М.Я., Вівчарук О.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с. 2) Методичні рекомендації для підготовки до державної атестації бакалаврів, галузь знань 18 «Виробництво та технології» напрям підготовки (спеціальність) 181«Харчові технології», форма навчання: денна, заочна. [уклад. Майкова С.В., Бомба М.Я., Вівчарук О.М, Максимець О.Б., Шах А.Є]. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2023. 30 с. 3) Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт з дисципліни «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа», форма навчання: денна, заочна. [уклад. Майкова С.В., Вівчарук О.М, Маслійчук О.Б.]. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2023. 53 с. П. 12. 1) Вівчарук О.М. Номінації як індикатор розвитку закладів ресторанного господарства. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–

							21 квітня 2023 р.). – Львів: НУ «Львівська політехніка» – «Камула», 2023. С.331-336. 2) Вівчарук О.М., Майкова С.В. Особливості проектування та дизайну для створення концепції закладів готельно-ресторанного господарства. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: зб. наук. праць Міжнародної наук.-практ. конф., присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (18-20 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка 3) Вівчарук О.М., Фітьо В. Інновації при обслуговуванні у закладах ресторанного господарства. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С. 222–224. 4) Вівчарук О.М., Фітьо В. Інновації в ресторанному бізнесі. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С. 225–229. 5) Вербило Т.Ю. Наукові підходи вдосконалення виробництва продукції у підприємствах ресторанного господарства / Вербило Т.Ю., Вівчарук О./ «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації »[Текст]: Зб. Матеріалів 1-шої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції/ Міністерство освіти та

							науки України, Львівський національний університет імені Івана Франка . – Львів: ЛНУ, 2024. – С. –50-52. 6) Волошина К. В. Розробка бізнес-ідей покращення послуг у закладах ресторанного господарства / Волошина К., Вівчарук О./ «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації »[Текст]: Зб. Матеріалів 1-шої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львівський національний університет імені Івана Франка . – Львів: ЛНУ, 2024. – С. –58-60. 7) Золотарьова Ю.А. Застосування нових методів управління персоналом у закладах ресторанного господарства/ Золотарьова Ю., Вівчарук О./ «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації »[Текст]: Зб. Матеріалів 1-шої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львівський національний університет імені Івана Франка . – Львів: ЛНУ, 2024– С. –40-42. 8) Луців .А. Удосконалення посічених напівфабрикатів з риби нетрадиційною сировиною/ Луців А., Вівчарук О./ «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації»[Текст]: Зб. Матеріалів 1-шої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції/ Міністерство освіти та

							науки України, Львівський національний університет імені Івана Франка . – Львів: ЛНУ, 2024– С. –212-213. 9) Шопяк О. Світовий досвід інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства / Шопяк О., Вівчарук О./ «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації »[Текст]: Зб. Матеріалів 1-шої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції/ Міністерство освіти та науки України, Львівський національний університет імені Івана Франка . – Львів: ЛНУ, 2024– С. –16-19. П. 14. Керівництво студентами, які зайняли призові місця у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: Дмитришин Н.В, диплом ІІІ ступеня, Одеська академія харчових технологій 2020 р. П. 19. З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». Стажування, підвищення кваліфікації: 1 Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 2. Участь у науково-практичних конференціях та форумах: Інновації, гостинність, туризм: Наука, освіта, практика "Львівський

							державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (сертифікат 0,27 кредитів ECTS, 8 год.)., 3. Львівський національний університет імені Івана Франка (сертифікат 2 кредити ECTS, 60 год.), 4. Національний університет «Львівська політехніка», сертифікат 0,5 кредитів ECTS.
81099	Пандяк Ігор Григорович	Завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський державний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 1994, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 022771, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 12ДЦ 021563, виданий 23.12.2008	30	Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П. 1. 1) Timofii V. Pasichnyk, Larysa O. Fedyna, Myroslav Y. Bomba, Ihor H. Pandyak. The use of computer technologies in calculating the optimum diet for different categories of the population. Journal of Chemistry and Technologies, 2023, 31(1), 114-119. (Scopus) DOI: 10.15421/jchemtech.v31i1.272815 2) Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Петлін І.В. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір. Придніпровська державна академія будівництва та архітектури, Видавничий дім «Гельветика», 2023. № 184. С. 118–122. (Index Copernicus). DOI: https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20 3) Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Теліш П.С. Готельні мережі України: структурно-просторова організація та тенденції корпоратизації готельного господарства. Економіка і регіон. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», Видавничий дім «Гельветика», 2023. № 1 (88). С. 81–91. (Index Copernicus). DOI: 10.26906/EiR.2023.1(8

							8).2876 4) Pandyak I. Structural and functional organization of international hotel chains. Innovative educational technologies: European experience and its application in training in economics and management : Proceedings of scientific and pedagogical internship (February 13 – March 26, 2023, Riga, Latvia). Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. P. 256-258. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-85. 5) Marta Mal’ska, Mariya Fil’, Igor Pandyak Gastronomic tourism: culinary destinations of French and Monacco nation // Archives of tourism, hospitality and sport science. – Lublin. – 2020. No 1 Year 2020. - S. 49 – 63. П. 2. Ощипок І. М., Пандяк І. Г., Біланюк В. І. Пакет для сміття і харчових відходів. Заявка на патент номер u 2024 01534. Дата подання заявки 25.03.2024р. П. 3. 1). Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, С. В. Майкова та ін.; за ред. д-ра с.-г. наук, проф. М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С. 243 – 276. 2) Мальська М. П. Гастрономічний туризм. Навч. пос. / М. П. Мальська, М. І. Філь, І. Г. Пандяк / – К.: Каравела, 2021. 304 с. П. 4. 1) Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. – 64 с. 2) Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні

							вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами денної і заочної форми навчання другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа». – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. – 38 с. 3) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. – 39 с. П. 7. 1) Керівництво стажуванням на кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій к. с-г. н., доц., доц. кафедри садівництва та овочівництва ім. проф. І.П. Гулька Львівського національного університету природокористування Рожко І. С. Термін стажування з 10.04.2023 р. – 22.05.2023 р., тема: «Наукова співпраця з поглиблення майстерності викладання фахових дисциплін та обмін досвідом з метою вдосконалення освітнього процесу». 2) Участь в атестації науково-педагогічних працівників очолюваної кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій. 3) Член Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка (з 2005 р.). П. 8. Науковий керівник теми (2022-2024): Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності. Держреєстрація №

							0122U200460. П. 9. 1. Експерт Національного фонду досліджень. 2. Експерт Західного регіонального центру ЗНО (географія). 3. Рецензування проєкту Національного фонду досліджень України на тему: Збережена/втрачена пам'ять місця: українське місто у горнилі військового урбіциду (керівник Мельничук Анатолій Київський національний університет ім. Тараса Шевченка. Назва конкурсу: Кембридж - НФДУ 2022. Індивідуальні гранти на проведення досліджень (розробок) для українських вчених (за підтримки Кембриджського університету, Велика Британія). 3. Рецензування: Рожко І.С. Післязбиральна доробка плодів, овочів та винограду: Навчальний посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗІПО РВО «Магістр», які навчаються за ОПП «Садівництво та виноградарство» (Електронне видання). 2022, Львів. 144 с. 4. Рецензування: Рожко І. С. Консервування соковитої продукції: практикум для студентів факультету агротехнологій та екології ННІЗІПО РВО «Бакалавр», які навчаються за ОПП «Садівництво та виноградарство». 2021. Львів. 56 с. 5. Рецензування: Рожко І.С. Сучасні технології зберігання соковитої продукції: Навчальний посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗІПО РВО «Бакалавр» Навчально-наукового Інституту заочної та післядипломної освіти, які навчаються за ОПП «Агрономія», «Захист і карантин рослин», «Садівництво та

							виноградарство» (Електронне видання). 2022, Львів. 144 с. П. 10. 1) Співпраця з Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi (Bişkek, Kırgızistan) у рамках наукового проекту «Orta Asya Turizm Merkezindeki Türk Restoranların Altyapı Kalitesinin Değerlendirilmesi: Bişkek Örneği» (2023-2024рр.). 2) Член наукового комітету міжнародного гастрономічного симпозіуму (3rd International Chef Dede Ateşbaz-Veli Symposium), який відбувся у партнерстві з Necmettin Erbakan Üniversitesi (Konya, Turkey) 27-29 вересня 2024р. (https://neukongre.com/kongre/usdav/en). П. 12. 1) Райта В., Пандяк І. Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, географічної освіти, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXV-ої Всеукраїнської студентсько-аспірантської наукової конференції (м. Львів, 9-10 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 250 – 254. 2) Добровольський П., Пандяк І. Виноградарство і виноробство в Україні: сучасний стан та тенденції розвитку. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 100 – 105. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/zbirnyk-hotelno-restorannyy-biznes-ta-kharchovi-tekhnolohii-suchasni-tendentsii-2024.pdf 3) Нечепуренко К., Пандяк І.

							Репутаційний маркетинг мережі готелів “RIBAS HOTEL GROUP”. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 53 – 58. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/zbirnyk-hotelno-restorannyy-biznes-ta-kharchovi-tekhnolohii-suchasni-tendentsii-2024.pdf 4) Залуцька Д., Пандяк І. Сучасні підходи до мотивації та стимулювання персоналу в готелі Grand Hotel Lviv Casino SPA. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 89 – 92. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/zbirnyk-hotelno-restorannyy-biznes-ta-kharchovi-tekhnolohii-suchasni-tendentsii-2024.pdf 5) Кушнірук Г., Пандяк І. Капсульні готелі – сучасний тренд в індустрії гостинності. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18-20 травня 2023 р.). Львів: Простір-М, 2023. Т. 3. С. 215 – 219. 6) Пандяк І.Г., Самчук Д.Р. Особливості розвитку ресторанного господарства України в умовах війни. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в

							умовах війни: збірник праць Міжнародного науковопрактичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 381-387. URL: https://lpnu.ua/tur/mizhnarodnyi-forum 7) Пандяк І.Г., Чудик Л.В. Використання роботів у ресторанному господарстві. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: збірник праць Міжнародного науковопрактичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 378-381. URL: https://lpnu.ua/tur/mizhnarodnyi-forum 8) Пандяк І. Еволюція та особливості гірських готелів / Ігор Пандяк, Галина Кушнірук // Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій: матеріали доповідей XIII науково-практичного семінару за міжнародної участі, присвяченого 85-річному ювілею проф. Я. Кравчука (2–3 березня 2023 р.). Львів : ГАЛИЧ-ПРЕС, 2023. – С. 105-109. 9) Пандяк І. Вплив російсько-української війни 2022 р. на розвиток готельного бізнесу в Україні / Ігор Пандяк // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 100-104. 08-12-2022 СТРІГ Збірник 2022.pdf 10) Пандяк І. Соціо-просторовий взаємозв’язок між урбанізацією і сферою гостинності / І. Пандяк / Міждисциплінарні інтеграційні процеси у системі географічної, туризмологічної та екологічної науки: Матеріали III Міжнародної науково-

							практичної конференції, присвяченої 30-літтю утворення кафедри географії України і туризму у Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка, 4-5 жовтня 2022 р. Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2022. – С. 17-18. http://dspace.tnpu.edu.ua/handle/123456789/27175 11) Пандяк І. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку / І. Пандяк, Ю. Хомич / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100. 12) Пандяк І. Адаптивно-інноваційні форми організації готельно-ресторанного бізнесу під час війни / І. Пандяк, І. Чумаченко / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 72-75. 13) Пандяк І. Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні / І. Пандяк, А. Ситник / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2021. – С. 25-29. 14) Pandyak I. Structural and functional organization of international hotel chains. Innovative educational technologies: European experience and its application in training in economics and management : Proceedings of scientific and pedagogical internship (February 13 – March 26, 2023, Riga, Latvia). Riga, Latvia : “Baltija

							Publishing", 2023. P. 256-258. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-85 П. 14. 1) Синишин С.М. відзначена дипломом другого ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з спеціальності «Готельно-ресторанна справа» в Одеському національному технологічному університеті (2020 р.). https://ontu.edu.ua/download/Winners_2020-GRS.pdf 2) 1-ше місце Ситник А., тема: «Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні», XXII-а Всеукраїнська студентська наукова конференція «Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні» (Україна, м. Львів, 20-21 травня 2021 р.). https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/01/Bilaniuk-Tykhanovych-2021_Stud-konf22-Realiyi-persp-stattya.pdf 3) Райта В. 3-є місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Туризм та готельно-ресторанна справа». URL: http://isc.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2024/03/2024-2-Tourism.pdf П. 19. Член Національної асоціації громадського харчування (з 2022 р). Член Українського географічного товариства (з 2004 р.). Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Міжнародна готельна мережа Radisson Blu Resort, Bukovel, с. Поляниця, Україна. Підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-

							15.06.2023р.). Сертифікат ПН 20/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 2. Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Riga, Latvia. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management» (13.02. – 26.03.2023 р.). Сертифікат № 20230392, виданий 26.03.2023р.,180 год / 6 кредитів ECTS. 3. Національний університет «Львівська політехніка», кафедра туризму, 01.03.2023 р. - 15.04.2023 р., науково-педагогічне стажування, форма стажування – змішана. Обсяг (тривалість) 6 кредитів ECTS /180 год. Звіт на кафедрі (протокол № 12 від 25.04.2023 р.) / Тема: «Методика викладання, навчально-методичне забезпечення, обладнання та наукові дослідження у сфері гостинності». Довідка № 1054 від 19.04.2023 р. 4. Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000185-22, від 06.12.2022р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS. 5. Навчальний центр готельної і ресторанної справи Reikartz Hotel Group, підвищення кваліфікації «LEVEL UP разом з REIKARTZ» (18-31 жовтня 2021р.). Сертифікат № TQOJAG-CE000413, виданий 31.10.2021р., 30 год / 1 кредит ECTS. 6. Львівський національний університет ім. Івана Франка, 20.05.2023 р.

							участь у міжнар. конференції: «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», звіт на кафедрі (протокол № 14 від 15.06.2023 р.). Обсяг (тривалість) 2 кредити ECTS /60 год. Сертифікат 540/12. 7. Львівський національний університет ім. Івана Франка, 2-3.03.2023 р. участю у XIII науково-практичному семінарі за міжнародної участі «Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій», звіт на кафедрі (протокол № 10 від 09.03.2023 р.). Професійна програма стажування 30 год. (1 кредит ECTS). Сертифікат 143/12.

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**
ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	☒	Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
		Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування,	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.

			методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	
		Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів. виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у III семестрі за результатами поточної успішності.
		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Управління	Форми навчання: лекції,	Поточний контроль: усне та

		конкурентністю харчової продукції	семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у ІІ семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у ІІ семестрі.
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у І семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у ІІ семестрі за результатами поточної успішності.

			штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
		HR-менеджмент (англ. мовою)	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
ПРН1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	☒	Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій,	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.

			презентація.	
		Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.

			контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	
		Управління конкурентністю харчової продукції	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, виконання двох модульних

			заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, ситуативні завдання, дискусія, бесіда, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		HR-менеджмент (англ. мовою)	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), презентація результатів анкетування та соціологічного опитування, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.

		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

			заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

			продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
		Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, ситуативні завдання, дискусія, бесіда, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		HR-менеджмент (англ. мовою)	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	☒	Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Управління конкурентністю харчової продукції	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

			розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів. виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у III семестрі за результатами поточної успішності.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю,	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної

			використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	(магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у ІІІ семестрі.
ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у ІІІ семестрі.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у ІІІ семестрі.
		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у ІІІ семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні,	Поточний контроль: усне та письмове опитування,

			лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Форми навчання: лекції, семінарські, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт.

			методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.

			інформаційних технологій, презентація.	
		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Управління конкурентністю харчової продукції	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної

			інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	успішності.
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, ситуативні завдання, дискусія, бесіда, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		HR-менеджмент	Форми навчання: лекції,	Поточний контроль: усне та

		(англ. мовою)	семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.

			презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Управління конкурентністю харчової продукції	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, ситуативні завдання, дискусія, бесіда, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю,	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної

моделі.			використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	(магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.

		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за

			інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	результатами поточної успішності.
ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	☒	Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
		Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів. виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у III семестрі за результатами поточної успішності.
		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт.

			використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій	Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Управління конкурентністю харчової продукції	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.

			контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях.	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, ситуативні завдання, дискусія, бесіда, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у I семестрі за результатами поточної успішності.
		HR-менеджмент (англ. мовою)	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, презентація резюме (CV), виконання двох модульних

			використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейси з сучасних HR-практик, ситуаційні завдання, ділова гра, інтерв'ю, анкетування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, відео за тематикою лекції, інтерактивні завдання, використання інформаційних технологій.	контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	☒	Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.

			спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у III семестрі.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
		Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації,	Поточний контроль: виконання і захист звіту з

			контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
		Кваліметрія харчових виробництв	Форми навчання: лекції, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів. виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у III семестрі за результатами поточної успішності.

		Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Управління конкурентністю харчової продукції	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист

			консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: презентація, лекція, тренінгові заняття, розрахункові, ситуативні завдання, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів, рольові ігри, використання інформаційних технологій.	індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у ІІ семестрі за результатами поточної успішності.
ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	☒	Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної (магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у ІІІ семестрі.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у ІІІ семестрі.
		Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у ІІ семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації,	Поточний контроль: виконання і захист курсової

			контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	роботи. Підсумковий контроль: диференційований залік у I семестрі.
		Кваліметрія харчових виробництв	Форми навчання: лекції, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у III семестрі.
		Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.

			бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
ПРН 12. Розробляти та реалізовувати регіональні крафтові технології у виробничих умовах.	☒	Виробнича практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у II семестрі.
		Курсова робота	Форми навчання: курсова робота, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН	Поточний контроль: виконання і захист курсової роботи. Підсумковий контроль:

			використовуються такі методи навчання: метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, рецензування, презентація.	диференційований залік у I семестрі.
		Крафтові технології	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Інноваційні ресторанні технології	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра, мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у II семестрі.
		Інноваційні технології харчових продуктів	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, вирішення кейсів,	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.

			мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, бесіда, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	
		Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інтерактивні методи (робота в малих групах), ілюстрування, демонстрування, інструктаж, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, лабораторних робіт, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: екзамен письмовий у I семестрі.
		Науково-дослідницький практикум	Форми навчання: лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота, консультація, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: лекція, пояснення, інструктаж, інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, методи аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, використання інформаційних технологій.	Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних робіт, індивідуальних завдань, виконання двох модульних контрольних робіт. Підсумковий контроль: залік у II семестрі за результатами поточної успішності.
		Виробнича (переддипломна) практика	Форми навчання: практична підготовка, консультації, контрольні заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, індивідуальне завдання, використання інформаційних технологій, презентація.	Поточний контроль: виконання і захист звіту з виробничої (переддипломної) практики. Підсумковий контроль: диференційований залік у III семестрі.
		Кваліфікаційна (магістерська) робота	Форми навчання: кваліфікаційна (магістерська) робота, консультації, контрольні	Поточний контроль: виконання розділів та інших структурних частин кваліфікаційної

			заходи. Для досягнення ПРН використовуються такі методи навчання: бесіда, метод мозкового штурму, аналізу і синтезу, спостереження, порівняння, групування, рейтингування, анкетування, соціологічне опитування, прогнозування, методи контролю і самоконтролю, використання інформаційних технологій, науково-дослідна робота, апробація результатів дослідження (тези у матеріалах конференцій, фахова наукова стаття у співавторстві з НПП), рецензування, презентація.	(магістерської) роботи у зазначені науковим керівником терміни; перевірка роботи на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації; попередній захист кваліфікаційної (магістерської) роботи. Підсумковий контроль: публічний захист кваліфікаційної (магістерської) роботи перед екзаменаційною комісією у ІІІ семестрі.