

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Державний торговельно-економічний університет</b>
Освітня програма	<b>55310 Ресторанні технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>6594</b>
Повна назва ЗВО	<b>Державний торговельно-економічний університет</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>44470624</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Мазаракі Анатолій Антонович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b><a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a></b>

#### Інформація про ВСП ЗВО

Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	6604
Повна назва ВСП ЗВО	Ужгородський торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	26099421
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Гаврилко Петро Петрович
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	<a href="http://utei-knteu.org.ua">utei-knteu.org.ua</a>

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

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

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>55310</b>
Назва ОП	<b>Ресторанні технології</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст»</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>кафедра технології і організації ресторанного господарства</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі; кафедра фінансів, обліку та оподаткування.</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>88020, Закарпатська область, м. Ужгород, Православна набережна, 21.</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>415909</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Сабодош Ганна Олександрівна</b>

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

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	2 р. 6 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Підготовка фахівців за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ розпочата у 2012 році, коли було здійснено перший набір студентів в межах отриманого ліцензованого обсягу (15 студентів д. ф.н. навчання та 15 студентів заочної форми навчання із скороченим терміном підготовки). У 2012 році рішенням Державної акредитаційної комісії України від 25.05.2012 р. (протокол № 96) ліцензовано напрям підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» галузі знань «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», що дало змогу надати можливість випускникам коледжів і училищ здобути ступеневу освіту без відриву від виробництва в УТЕІ ДТЕУ, що є важливим аспектом.

У 2014/2015 навчальному році Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету забезпечує акредитацію напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» галузі знань «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Рішенням Акредитаційної комісії України від 27.01.2015 р. (протокол № 114, наказ МОНУ від 06.02.2015 №133л) акредитована з спеціальність 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти з ліцензійним обсягом 30 осіб: 15 за денною та 15 за заочною формами навчання.

У 2018/2019 навчальному році Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету забезпечує акредитацію освітньої програми «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Проектною групою із науково-педагогічних працівників за фахом на підставі Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125) була розроблена освітня програма «Ресторанні технології» для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Усі програмні результати, визначені Стандартом вищої освіти були внесені до профілю ОП для наборів здобувачів вищої освіти, починаючи з 2020/2021н.р. ОП визначає програмні результати навчання відповідно до вимог Національної рамки кваліфікацій (НРК). Програма робить окремий фокус на необхідність підготовки фахівців- за спеціальністю Харчові технології, які в змозі впроваджувати фахові знання в практику харчових виробництв, закладів ресторанного господарства, спрямованих на виведення харчової культури українців на вищий щабель. Закарпатська область щодо цього, є потенційно сприятливим регіоном. Розвивається малий і середній бізнес, діє і створюється безліч малих підприємств з виробництва і переробки продуктів харчування. Продовольчі товари, вироблені підприємствами області, усе більше завойовують авторитет і визнання у населення області, України та ближнього зарубіжжя. Марка закарпатських виробників досягається повсякденною напруженою працею професіоналів-харчовиків, зокрема тих, які працюють у ресторанному бізнесі, санаторно-курортній сфері та об'єктах харчових виробництв.

Вивчення ринку праці і пропозицій, що надходять від зацікавлених юридичних осіб ресторанного, санаторно-курортного та туристичного бізнесу, харчової промисловості; потребою підготовки кадрів для навчальних закладів профтехосвіти, які здійснюють підготовку фахівців з харчових технологій; з метою забезпечення концепції сталого розвитку Закарпатської області, яка межує з чотирма країнами Європи – Угорщиною, Словаччиною, Румунією, Польщею; входженням України у світовий економічний простір; зумовлює необхідність підготовки висококваліфікованих фахівців за освітньою програмою Ресторанні технології спеціальності 181 Харчові технології вкрай актуальною.

Підготовка фахівців з вищою освітою для харчової галузі у Закарпатській області не здійснюється жодним вищим навчальним закладом III – IV рівнів акредитації, крім Ужгородського торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	30	10	2	0	0
2 курс	2023 - 2024	40	37	3	0	0
3 курс	2022 - 2023	40	20	15	0	0
4 курс	2021 - 2022	30	9		0	

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

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	55083 Харчові технології 55177 Харчові технології 55743 Кулінарне мистецтво 55742 Харчові технології 55744 Ресторанні технології
перший (бакалаврський) рівень	54973 Ресторанні технології 54974 Технологія та організація ресторанного бізнесу 54975 Ресторанні технології та фуд-дизайн 55155 Харчові технології 55156 Ресторанні технології 55157 Ресторанні технології та фуд-дизайн 55237 Харчові технології 55766 Ресторанні технології 55765 Кулінарне мистецтво 55764 Харчові технології 55310 Ресторанні технології
другий (магістерський) рівень	55060 Крафтові технології 55062 Ресторанні технології та бізнес 57488 Ресторанні технології та бізнес 55253 Ресторанні технології 55315 Ресторанні технології 55059 Інноваційні технології в ресторанному бізнесі 55061 Ресторанні технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	55101 Харчові технології

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

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

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

#### 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП 2024.pdf</i>	9+3beFy1QLifwwY3QQWocLzwEC8okojTkUUrPIgYbAI=
Освітня програма	<i>ОПП 2021.pdf</i>	af24XOOGniZpaZOuDIXTwJIa9JIGi2MDI2qg9LunQv8=
Навчальний план за ОП	<i>План Б-ХТ-денна_2021_УТЕІ.pdf</i>	pYr+InyyEB1PemAb1NyfM1qAJX7r25JWNRxeAxYrXg=
Навчальний план за ОП	<i>План_Б-ХТ-ДЕННА_2024_УТЕІ.pdf</i>	HrgZ/Q5LxcWounE/IBFb+r+i5egShALvNjQ/rk+RU+M=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Камелот 24.pdf</i>	M8kLNL/PezKGV4aGCawbrBpEORnKKMHMsJOWsfiWiGE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця	<i>Рецензія Гастро-Базар 2021.pdf</i>	7wosPLco6k/tK2Hd3P5vt3R6ymjbgONdhrV6onoQR7k=

відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)		
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Палітра смаків 2021.pdf</i>	+t/akDJpq2Tvq8swazvxpamRIzD1owpmsOnw8gtSJ9A=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Гранд 24.pdf</i>	HdfmCzjw5BV5MS78byuipOYbf/6jNnkSoGilfgkbBxU=

### 1. Проєктування освітньої програми

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

Освітня програма «Ресторанні технології» для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125) . ОП визначає програмні результати навчання відповідно до вимог Національної рамки кваліфікацій (НРК) через кілька ключових аспектів:

1. Визначення кваліфікаційного рівня: ОП враховує специфікації кожного кваліфікаційного рівня НРК,
2. Складання навчальних планів: Програмні результати навчання формуються з урахуванням вимог НРК. Це включає в себе не лише теоретичні аспекти, але й практичні навички, які потрібні в галузі ресторанних технологій.
3. Компетентнісний підхід: Програмні результати зосереджені на розвитку ключових компетентностей.
4. Адаптація змісту курсів: Зміст навчальних курсів адаптується до вимог ринку праці та актуальних тенденцій в галузі.

Завдяки цим аспектам ОП «Ресторанні технології» забезпечує відповідність програмних результатів навчання вимогам Національної рамки кваліфікацій, сприяючи здобувачам вищої освіти (далі ЗдВО) сформувати не лише фахові компетентності, необхідні їм для професійної реалізації на підприємствах харчової промисловості, в закладах ресторанного господарства, але й науковий світогляд, трудову, моральну, естетичну, екологічну культуру, вміння вільно комунікувати полі етнічному середовищі.

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

Зміст ОП «Ресторанні технології» враховує вимоги відповідного професійного Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125) .Зміст даної ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181«Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти. Забезпечення програмних результатів навчання освітніми компонентами ОП зазначено у матрицях відповідності для кожного набору здобувачів вищої освіти. Усі компетентності та програмні результати навчання відповідно до Стандарту ВО включені до ОП і забезпечується через вивчення обов'язкових компонент, які є невід'ємною складовою ОП. З метою співвіднесення програмних результатів навчання та компетентностей, зазначених в ОП, у процесі її розробки та оновлення використовувались: структурно-логічна схема та матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця з додатку). ПРН ОП повністю відповідають результатам навчання, визначеним Стандартом ВО.

**Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?**

**- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

Інтереси здобувачів вищої освіти згідно Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського) рівня, (<http://surl.li/qttspqe>); в межах обраної спеціальності при формулюванні цілей та програмних результатів навчання враховувались через їх участь в обговоренні освітньої траєкторії здобувача та його фахової підготовки:

1)Здобувачів вищої освіти залучено до складу робочої групи з розробки та оновлення ОП.

Співпраця здійснюється на підставах рівності, партнерства, створення режиму максимального сприяння. Шляхом

опитування здобувачів старших курсів, в тому числі посередництвом їх участі у засіданнях робочої групи, для того, аби гідно конкурувати на ринку праці та отримувати гідну заробітну платню, украй важливим є вміння працювати в команді, постійно розвиватися, володіти іноземною мовою, що вкрай важливо в умовах поглиблення та активізації інтеграційних процесів у Європі та світі, бути обізнаними в традиційних і сучасних технологіях харчових виробництв та технологіях ресторанної продукції, бути спроможними гарантувати безпеку та якість продукції відповідно до діючих стандартів, забезпечувати ефективне функціонування підприємства;

2) Анкетування здобувачів за даною ОП щодо вибору вибіркової складової навчального плану ;

3) Залучення здобувачів до виконання науково-дослідної роботи кафедри ТіОРГ за темою:

«Розробка і впровадження інноваційних технологій харчових продуктів».

#### **- роботодавці**

При розробці та обговорюванні ОП за спеціальністю 181 «Харчові технології» у засіданні робочої групи з розробки ОП, брали участь роботодавці, зокрема: Т.В. Молнар, інженер –технолог санаторія «Квітка Полонини» ТОВ «Сузір'я»; Е.Сіра, директор ресторану «Гранд»; С. Смеричка, технолог кондитерської компанії «ASA Sweets»; В.Феєр, директор крафтового підприємства «Перша Закарпатська Палинчарня» (голова «Асоціації виробників фруктових дистилатів Закарпаття»), В.Цап (зав.виробництвом ГРК «Камелот»), рекомендації яких враховувалися. Крім того, роботодавці залучалися до професійно орієнтованих заходів до проведення майстер-класів, конкурсів фахової майстерності, гостьових лекцій, головували на засіданнях екзаменаційної комісії, надавали здобувачам можливість проходження практичної підготовки на базі очолюваних ними закладів РГ. З'ясовано, що роботодавці, вважають важливим для працівників :

1) особливості організації та впровадження виробничої діяльності в закладах;

2) орієнтування у технологічних процесах та вміння забезпечення ефективного функціонування підприємства;

3) володіння загальною культурою та культурою поведінки зокрема;

4) готовність вчитися та підвищувати свій професійний рівень ;

5) розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

#### **- академічна спільнота**

При розробці ОП враховано думки академічної спільноти:

1) Науково-педагогічних працівників споріднених кафедр інституту. Маючи на меті підготувати висококваліфікованих фахівців, які, крім професійних компетенцій, повинні бути соціально відповідальними, володіти розвинутими організаторськими навичками, вмінням комунікувати у професійній сфері, бути готовими жити та працювати в полікультурному середовищі. До ОП було включено ОК, які дозволяють сформулювати у здобувачів потрібні на сьогодні компетенції, досягти наперед визначених програмних результатів.

2) При підготовці ОП члени групи контактували з представниками академічної спільноти інших ЗВО, в яких здійснюється підготовка фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології», та проаналізували напрацьований ними досвід.

3) НПП кафедри приймають участь у роботі професійних асоціацій (ГО «Інститут Доброї Їжі -Україна», з метою розвитку ресторанного бізнесу Закарпатського регіону; Громадської спілки «Закарпатська гільдія кулінарів» (консолідація зусиль рестораторів, освітян і фахівців ресторанного господарства у справі розвитку кулінарної майстерності та ресторанного сервісу, підвищення професійних компетентностей, інтеграції у європейський професійний простір та обмін інноваційним досвідом), що дає змогу враховувати сучасні тренди та впроваджувати практичний досвід в освітній процес. (<http://surl.li/owtlli>)

#### **- інші стейкхолдери**

При формулюванні цілей ОП «Ресторанні технології», наповненні змісту ОК були враховані інтереси інших стейкхолдерів, зокрема Головне управління Держпродспоживслужби в Закарпатській області запрошує для участі у заходах (вебінарах) викладачів кафедр; допомагає здійснювати пошук нових партнерів та баз практичної підготовки; ДП «Закарпатстандартметрологія» запрошує для участі у заходах з контролю якості харчової продукції, допомагає у співпраці зі стейкхолдерами-роботодавцями та базами практики.

Під час такої співпраці відбувається обговорення пропозицій щодо покращення рівня підготовки майбутніх фахівців. В рамках такого співробітництва відбулися наступні заходи:

- Фестиваль-ярмарок « Доброї їжі » м.Львів (<http://surl.li/qihpfx>);

-Фестиваль здорової їжі «Дари Карпат. Бренди України» (<http://surl.li/kvqtio>); (<http://surl.li/sbfuio>)

-Міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2023» (<http://surl.li/eigfxo>).

Пропозиції стейкхолдерів щодо удосконалення ОП приймаються в режимі online (відповіді на питання анкети для здобувачів освіти та роботодавців та письмової формі.

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

Мета ОП пов'язана з місією та стратегією УТЕІ ДТЕУ, які визначенні Програмою розвитку закладу на період до 2027р. (<http://surl.li/rhxbgo>)

Місія УТЕІ ДТЕУ: здійснення значного внеску у суспільний розвиток Закарпатської області та України через призму наукових досліджень, генерування та поширення нових знань, підготовку соціально-мобільних висококваліфікованих фахівців зі сформованими загальними і професійними компетентностями для організації виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу та галузі виробництва харчової продукції.

Концептуальним напрямом освітньої діяльності є орієнтація ОП на підготовку фахівців-технологів, які володіють науковими та практичними знаннями і професійними компетентностями, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах змін національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища. Варіативна частина ОП забезпечує якісне задоволення фахових запитів здобувачів згідно з Положенням про організацію освітнього процесу здобувачам вищої освіти УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/zgskga>). Виходячи з наявного суспільного запиту, ОП спрямовується на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері як харчових, так і ресторанних технологій.

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

Мета освітньої програми «Ресторанні технології» та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності. Це дозволяє забезпечити актуальність знань і навичок, які отримують студенти, а також їх відповідність сучасним вимогам ринку праці. У програмі враховуються новітні технології в ресторанній справі, інновації в харчуванні, менеджменті, обслуговуванні та маркетингу. Окрім того, важливими є питання сталого розвитку, екології та безпеки харчування, які також стають дедалі актуальнішими в цій сфері. Таким чином, освітня програма постійно адаптується до змін у суспільстві та на ринку, щоб готувати конкурентоспроможних фахівців. Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців у сфері ресторанних технологій, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей створювати унікальні ресторани концепції, компетентних в управлінні технологічними процесами з впровадженням принципів НАССР, аналізувати технологічні процеси і тенденції розвитку ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних виробничих ситуацій інноваційного характеру у сфері ресторанних технологій у складних умовах.

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

Галузеву спрямованість підтверджує врахування під час розробки та реалізації ОП:Регіональної стратегії розвитку Закарпатської області на період 2021 – 2027 р.від 01.10.2020 № 1840) (<http://surl.li/eefokf>) Орієнтація ОП на підготовку фахівців для РБ значно зумовлена помітним нарощуванням Закарпаттям туристичного потенціалу, (розвитку гастрономічного туризму, попиту на рекреаційні послуги) наявністю попиту на випускників ОП з боку роботодавців, та відкриттям у зв'язку з цим великої кількості закладів РБ різних форматів. Цілі ОП та ПРН (ПР 01 - ПР 08) сформульовані з урахуванням існуючого попиту фахівців харчових виробництв та ресторанного бізнесу на ринку праці Закарпаття так і України. Вони відображають тенденції розвитку регіон. ринку праці в документах статист. даних Головного упр-ня статистики у Закарп. обл. (<http://www.uz.ukrstat.gov.ua/>) та моніторингу соціальної сфери Закарп.ОДА. Виходячи з того, що регіон, упродовж останніх років є популярними серед туристів різного ступеню заможності, ресторанний бізнес відчуває гостру потребу у фахівцях високого рівня. Відстеження актуальних тенденцій розвитку спеціальності здійснюється кафедрою ТіОРГ за участю Регіонального центру зайнятості і дає можливість впроваджувати сучасні форми навчання за освітніми компонентами задля підвищення конкурентоздатності фахівців.(угоди та договори про співпрацю з провідними підприємствами регіону, де працевлаштовуються випускники ОП).

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

Робочою групою проаналізовані ОП вітчизняних ЗВО таких як Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ), (<https://knute.edu.ua>) ;Національний університет харчових технологій (<https://nuft.edu.ua>) ; Львівський торговельно- економічний університет (<https://www.lute.lviv.ua>) ; Полтавський університет економіки і торгівлі(<https://puet.edu.ua>) ;Державний біотехнологічний університет (<https://biotechuniv.edu.ua>) ; Одеський національний технологічний університет (<https://ontu.edu.ua>) та ін. Проаналізувавши ОП ЗВО України, було з'ясовано, що за ОП «Ресторанні технології» підготовкою фахівців в Україні займаються 12 ЗВО і лише один – УТЕІ ДТЕУ – у Закарпатському регіоні. Працюючи над метою дані ОП, члени групи проаналізували споріднені ОП інших ЗВО, взяли до уваги кращі практики організації освітнього процесу та адаптували до вимог освітнього середовища УТЕІ та регіонального ринку праці.

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

Під час формування мети та програмних результатів навчання були враховані ОП Академії професійної освіти «Merkúr»( Словачія) (<https://akademiamerkur.sk/>), по сайту інтернету Wyszczka Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii (Республіка Польща) (<http://surl.li/fvuzzu>) ,Словацький технічний університет в Братиславі (Slovenská technická univerzita v Bratislave – STU) (<https://www.fchpt.stuba.sk>) .За результатами аналізу та на підставі досвіду, отриманого викладачами випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства (далі ТіОРГ) під час наукових стажувань в ЗВО країн ЄС, передбачені окремі вибіркові дисципліни ОП та введено окремі обов'язкові ОК, виборчі напрямів наукових досліджень і теми курсових робіт.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**



## **Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

240

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

180

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

60

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

Зміст даної ОП «Ресторанні технології» (навчальні дисципліни, практична підготовка, тематика кваліфікаційних робіт), як обов'язкові (нормативні) так і вибіркові, повністю відповідають предметній області спеціальності 181 «Харчові технології».

Об'єктом вивчення та діяльності заявленої для даної ОП спеціальності 181 «Харчові технології» є технологічні процеси та харчові продукти.

Цілями навчання, згідно стандарту, є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для фахової діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Теоретичним змістом предметної області даної ОП є основні поняття і принципи функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

Для ефективного підготовки висококваліфікованих фахівців РБ є отримання додаткових фахових компетентностей, здобувачі мають можливість вивчати вибіркові навчальні дисципліни тісно поєднуючи теоретичну складову з практичною, що реалізується завдяки проходженню здобувачами кожен рік практичної підготовки, поглиблюючи практичні навички та набуття певного професійного досвіду. Дана ОП містить набір ОК, які дозволяють фахівцям працювати як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства, тобто є інтегрованою.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (далі ІОТ) у межах ОП забезпечується індивідуальним навчальним планом (далі ІНП) дисциплін в обсязі, передбаченому нормативними положеннями. Процес формування ІОТ здобувача регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ та Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/prxskw>) ІНП здобувачів за даною ОП формується на основі навчального плану за даною спеціальністю, затверджується на кожний навчальний рік та містить як обов'язкові так і вибіркові компоненти, перелік яких наведено в Інформаційному каталозі вибіркових дисциплін, оприлюднений на сайті УТЕІ, сторінці кафедри технологій і організації ресторанного господарства (далі ТіОРГ). ІОТ забезпечується також правом здобувача ВО самостійно обирати: тематику курсових робіт, кваліфікаційної роботи; наукового керівника курсової та кваліфікаційної робіт; місце проходження практичної підготовки. Додатковими опціями для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів є можливість:

1) Академічної мобільності (Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність в УТЕІ ДТЕУ, (<http://surl.li/fuvgmk>);

2) Перезарахування результатів навчання, здобутих через неформальну/інформальну освіту (Положення про неформальну/інформальну освіту учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/rzaejc>).

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

Реалізація права на вибір навчальних дисциплін і процедура вибору закріплена в Положенні про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/fuvgmk>), Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (студента) в УТЕІ ДТЕУ (<https://www.utei-knteu.org.ua>) та включає декілька етапів:

- ознайомлення здобувачів вищої освіти із переліком дисциплін за вільним вибором;
- ознайомлення із порядком, термінами та особливостями запису і формування груп для вивчення навчальних дисциплін за вільним вибором;
- запис здобувачів вищої освіти на вивчення навчальних дисциплін за вільним вибором за визначеним терміном;
- узагальнення інформації про обрані дисципліни; визначення чисельності студентів за дисциплінами;

формування кількості академічних груп з урахуванням графіку навчального процесу.

Ознайомитися з переліком навчальних дисциплін можна на сторінці кафедри ТіОРГ в Інформаційному каталозі вибіркових дисциплін, зі змістом (метою, завданнями, результатами навчання, обсягом у кредитах ЄКТС, терміном навчання, інформацією про викладача) на сайті( <http://surl.li/juuger>). Ознайомлення здобувачів 1 курсу з переліком дисциплін за вибором у межах навчальних семестрів здійснюється через гаранта освітньої програми, кафедру, навчально-методичний відділ під час проведення організаційних зборів не пізніше 2 вересня. Викладачі вибіркових дисциплін надають кваліфіковані консультації щодо змісту та процедури вибору дисциплін. Протягом перших двох тижнів другого семестру за розкладом, розробленим НМВ, НПП проводять презентації навчальних дисциплін (ВК) для здобувачів вищої освіти з метою ознайомлення їх з методами навчання, очікуваними результатами навчання тощо. НПП заборонено чинити будь-які засоби тиску на здобувачів вищої освіти щодо вибору ними ОК. Здобувачі вищої освіти мають право внести зміни до індивідуального навчального плану, подавши мотивовану заяву на ім'я начальника НМВ за вказаними термінами. Вибір дисциплін здійснюється здобувачем вищої освіти із врахуванням власних потреб, побажань і наукових інтересів. Мінімальна чисельність академічної групи для вивчення вибіркової дисципліни складає не менше 15 осіб (крім випадків, коли на ОПП навчається менша кількість осіб).

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

Практична підготовка ЗВО є обов'язковою компонентою ОП відповідає Стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», відображається у навчальних планах та графіках навчального процесу, регламентується Положенням про організацію освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ ( <http://surl.li/jkxzqg>) та Положенням про практичну підготовку ЗВО в УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/avnoid>). Дана ОП «Ресторанні технології» передбачає проходження здобувачами практичної підготовки у II,IV, VI семестрі, загальним обсягом 18 кредитів ЄКТС. Практична підготовка спрямовується на закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами в процесі навчання, формування практичних вмінь зі спеціальності та передбачає підбір матеріалу для виконання навчально-дослідницьких завдань на базах практики. Для визначення змісту, цілей і завдань практичної підготовки відбувається тісна співпраця з роботодавцями шляхом взаємних консультацій, анкетування, укладання угод та договорів про співпрацю.

Після закінчення терміну проходження практики студенти звітують про виконання програми практичної підготовки та індивідуальних завдань. Методичне забезпечення практичної підготовки розробляється відповідно до вимог методичних вказівок, керівниками практичної підготовки і затверджуються на засіданні кафедри ТіОРГ. Такий підхід практично підсилює теоретичну складову освітнього процесу, формує фахові компетентності, формує комунікативні навички та допомагає здобувачам вирішувати реальні виробничі завдання.

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

Сучасні вимоги ресторанного бізнесу потребують наявності добре розвинених soft skills таких як: організаційність, когнітивність, толерантність, вміння працювати як автономно, так і в команді, здатність до критичного мислення, готовність до викликів. Це досягається в процесі вивчення дисциплін навчального плану, а також за рахунок залучення здобувачів до заходів, організованих: Радою студентського самоврядування (волонтерська робота, участь у студентських фестивалях та конкурсах) <http://surl.li/hwzeru>); НПП кафедри (участь у конференціях, командних конкурсах, вебінарах, виїзних інтерактивних заняттях); громадськими організаціями. До формування соціальних навичок студентів також долучені наставники академічних груп, які забезпечують та координують не тільки освітній процес, але й залучають здобувачів до організаційної та культурно-масової роботи, яка направлена на формування національно свідомої, фізично здорової особистості з притаманними їй цінностями, забезпечуючи морально-психологічні умови для саморозвитку з урахуванням їх індивідуальних схильностей. НПП кафедри ТіОРГ спільно з ЗДВО прийняли участь у семінарі на тему «Розвиток Soft Skills для успішного працевлаштування» в ЛТЕУ. (<http://surl.li/pwutfc>).

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

ОП має чітку структуру з визначенням профілю ОП зі спеціальності (загальна інформація; мета; характеристики; придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання; викладання та оцінювання; програмні компетентності). Освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему (перелік ОК, ВК та структурно-логічна схема); матриця відповідностей програмних компетентностей ОК ОП; матриця відповідностей програмних компетентностей ВК ОП; матриця забезпечення РН відповідними ОК ОП; матриця забезпечення РН відповідними ВК ОП. Перелік обов'язкових компонент ОП забезпечують повною мірою РН. Загальні компетентності забезпечуються як обов'язковими, так і вибірковими ОК.

Зміст ОП сприяє досягненню заявленої мети та РН, визначених Стандартом вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125),(<http://surl.li/eofmcm>) через опанування ОК:

РН1 – ОК4, ОК5, ОК8 ОК12-ОК19; ОК 21, ОК23- ОК26

РН 2 – ОК1-ОК3, ОК7, ОК11-ОК12, ОК13, ОК17, ОК23- ОК26

РН 3 – ОК2, ОК12.1, ОК14, ОК17, ОК18, ОК21, ОК22, ОК26,

РН 4 – ОК2, ОК3, ОК4, ОК 7, ОК 8.1, ОК11, ОК12.1, ОК14, ОК15, ОК18, ОК20, ОК21, ОК26

PH 5 – ОК4, ОК5, ОК8 ,ОК10,ОК 16, ОК23- ОК26  
PH 6 – ОК3, ОК5, ОК8 ,ОК10,ОК23- ОК26  
PH 7 –ОК5, ОК 7,ОК8 ,ОК12,ОК 14, ОК23- ОК26  
PH 8 – ОК5,ОК8 ,ОК16, ОК23- ОК26  
PH 9 – ОК5,ОК8.1, ОК11,ОК19,ОК21  
PH 10 – ОК5,ОК10, ОК11,ОК19,ОК21,ОК 26

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

Обсяг ОП та окремих ОК (у кредитах ЄКТС) відповідає фактичному навантаженню здобувачів, забезпечує досягнення ними визначених програмних результатів. Завантаженість здобувачів, включно з самостійною роботою, регулюється Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ(<http://surl.li/jkxzqg>) Максимальний тижневий бюджет часу здобувача та обсяг навчальних занять на тиждень визначений рішенням вченої ради УТЕІ ДТЕУ і становить 24 аудиторних години. У навантаженні зазначається час, необхідний студенту для виконання всіх видів навчання (лекції, практичні/семінарські, лабораторні, контроль, самостійна робота). Силабус та робоча програма ОК регламентує частку годин, виділених на опрацювання кожної теми, а також самостійної роботи. З метою визначення розподілу обсягу навантаження, ймовірного перевантаження здобувачів та можливості зміни кількості годин, відведених на виконання самостійної роботи, впроваджене опитування студентів, результати якого враховуються при формуванні комплексу ОК.

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

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

**Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722**

Набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку в ОП регламентується Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722 (<http://surl.li/pbdavd>)З метою забезпечення національних інтересів України щодо сталого розвитку громадянськог суспільства і держави для досягнення зростання рівня і якості життя населення, під час заходів кафедри НПП та фахівцями підприємств харчових виробництв і ресторанного бізнесу визначенні тренди сталого розвитку ресторанного бізнесу як пошук органічних та місцевих інгредієнтів, контроль харчових відходів та застосування енергоефективних заходів, екологізація технологічних процесів, персоналізація та персоналіфікація послуг. ОП забезпечує набуття ЗдВО ПР, направлених на досягнення таких Глобальних цілей сталого розвитку як:

1. ПР 1, ПР7, ПР8, ПР13-Ціль2;
2. ПР 6, ПР27-Ціль 3;
3. ПР 4, ПР9-Ціль 4;
4. ПР 14, ПР17, ПР27-Ціль 6;
5. ПР 19, ПР24-Ціль8;
6. ПР 1, ПР 7, ПР 12, ПР 23 -Ціль9;
7. ПР 12, ПР15-Ціль11.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<http://surl.li/wpimpr>

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

Правила прийому на навчання за ОП оприлюднено на офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/xoyszv>) , урахують особливості самої ОП. Організацію прийому вступників до УТЕІ здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом директора, який є її головою. Правила прийому на навчання (<http://surl.li/otwozg>) розробляються у відповідності до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти Наказом Міністерства освіти і науки України від 06 березня 2024 року № 266. Перелік предметів НМТ визначається МОН України. Так, перелік конкурсних предметів (вступних іспитів) НМТ 2024 року для спеціальності 181 «Харчові технології» такі: основний блок - Українська мова, Математика; Історія України, Іноземна мова або Біологія або Хімія, або Фізика або Українська література або Географія . Контингент студентів за державним фінансуванням визначається формуванням рейтингового списку вступників на основі конкурсного балу НМТ за системою широкого конкурсу. До

кожної заяви вступник додає текст мотиваційного листа. Встановлені Правилами прийому вимоги є ефективним способом для формування вмотивованого, здатного до навчання за ОП контингенту здобувачів ВО.

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

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

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

На даній ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не застосовувалася.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, здобувачами усіх рівнів вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ регламентуються Положенням про неформальну / інформальну освіту учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/rzaejc>), згідно якого таке визнання передбачає підтвердження того, що здобувач досяг результатів навчання, передбачених ОП, за якою він навчається. Визнанню можуть підлягати результати навчання, отримані у неформальній освіті, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітній компоненті в цілому, так і її окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню (курсовій роботі, індивідуальному завданню тощо), які передбачені робочою програмою (силабусом). Здобувач вищої освіти звертається із заявою до директора УТЕІ ДТЕУ з проханням про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній або інформальній освіті. До заяви додаються документи (сертифікати, свідоцтва, тощо), які підтверджують ті результати навчання, які здобувач вищої освіти отримав, в тому числі, під час навчання на відкритих навчальних он-лайн курсах Prometheus, TED, Coursera, MOOC, Khan Academy тощо. Окрім того, здобувачі освіти мають право звернутися до викладача певної освітньої компоненти з проханням здійснити перезарахування окремих тем курсу. Рішення про зарахування приймається за умови відповідності змісту курсу до фахового спрямування та обсягів освітніх компонент/їх складових частин.

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

Так, здобувачі 2 курсу Е. Оприш, В. Данканич, І. Токарев приймали участь в проєкті Еразмус + «Кухня талантів» (Польща) (<https://www.utei-knteu.org.ua/novini/studentski-novini/578-kukhnia-talantiv.html>). Відповідно до поданої заяви, комісія у складі гаранта ОП доц. Сабадош Г.О., та НПП ухвалили рішення щодо перезарахування ОК «Технологія ресторанної продукції» оцінкою «відмінно». Здобувачі: І. Вереш, О. Герц пройшли онлайн-курс на платформі Prometheus з РБ і за рішенням засідання кафедри TiORG їм було додано додаткові бали (20 балів) з НД «Кондитерське та пекарське мистецтво. Також, члени гуртка «Техно-Імпульс» взяли активну участь у проєкті фестивалі «Добра їжа» (<http://surl.li/itenvo>) організований ГО «Інститут Доброї Їжі GFI Ukraine», НАГХ NFA, (м. Львів); (<https://wz.lviv.ua/>), отримали перезарахування модуля №2 з дисципліни «Технології харчових виробництв» (Пр. №11 від 20.05.2023р.) (проф. Нетребський О.А.) 14.10.2023 р. здобувачі 2 курсу Г. Маркович, М. Борисенко, В. Воробець за участь у проєкті фестивалі «Дари Карпат. Бренди України» (<http://surl.li/kvqtio>), Відповідно до поданої заяви, комісія з НПП ухвалили рішення щодо перезарахування обов'язкової ОК «Технології харчових виробництв» (доц. Сабадош Г.О.) (<https://uzhgorod24.com/tsikave-uzhgorodi->)

#### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

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

Освітній процес на ОП відповідає вимогам: Закону України «Про вищу освіту» (<https://osvita.ua/vnz/high>), Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125) <http://surl.li/idcknq>; Постанови Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», Довідник користувача ЄКТС. Досягненню декларованих ПРН,

сприяють правильний вибір форм і методів навчання (п.5.1-5.2) та сучасних методик викладання, а також їх удосконалення НПП відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jkxzqg>); Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/xczraj>); Положення про систему рейтингового оцінювання (<http://surl.li/hwhmvq>). Актуальним є використання змішаної (гібридної) форми навчання та впровадження інтерактивних методів і програм, відеопрезентацій на базі платформи Zoom, Google Meet, а також Viber, Telegram. Для досягнення ПР застосовуються традиційні та інтерактивні методи навчання (лекції, лабораторні, практичні/семінарські, індивідуальні заняття, консультації, самостійні роботи, форми поточного та підсумкового контролю з переважаючою формою комп'ютерного тестування). Конкретні форми за кожною ОК зазначені у робочих програмах і силабусах НД, Moodle ([utei.uz.ua](http://utei.uz.ua)). Відповідність ПРН і ОК наведено у матриці відповідності ОП.

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

На засадах академічної свободи побудована реалізація даної ОП відповідно до Закону України про вищу освіту (<https://osvita.ua/vnz/high>) що в свою чергу, дозволяє здобувачам ВО участь у забезпеченні якості освітніх послуг через обговорення ОПП; вільний вибір вибіркових дисциплін; реалізацію ІОТ у виборі гнучких і зручних для здобувача форм і методів навчання (система Moodle, хмарний Office 365); систему регулярного і поетапного оцінювання, яке чітко прописано і оприлюднено у програмах/силабусах; можливості коригування оцінки чи її апелювання; отримання інформації що відповідає вимогам студентоцентрованого підходу до ОП. Саме для реалізації форм і методів навчання і викладання у межах студентоцентрованого підходу розроблені документи: навчальний план, робочі програми і силабуси дисциплін, графік навчального процесу, навчальні матеріали (далі - НМ). НМ розміщуються у вільному доступі на сайті до якого здобувачі мають доступ за індивідуальним логіном і паролем до системи електронного навчання Moodle (<https://moodle.utei.uz.ua>). Також здобувачі мають можливість самостійно обирати місце практичної підготовки за погодженням з керівником, здійснювати апробацію здобутих результатів наукових досліджень в навчальних лабораторіях ЗВО, вільно обирати курси за вибором, брати участь у різноманітних гуртках. За результатами опитування, рівень задоволеності здобувачів ВО формами та методами навчання склав 88%

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

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

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

Інформування здобувачів щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання ОК надається гарантом ОП перед початком навчання шляхом оприлюднення ОП, описів ОК, переліком вибіркових дисциплін на сайті УТЕІ та сторінці кафедри (<http://surl.li/uejzmp>). З порядком та критеріями оцінювання результатів навчання здобувачів ознайомлює НПП – на першому занятті з конкретної ОК ОП, у тому надає силабуси, робочі програми, методичні рекомендації до проведення практичних і самостійних занять. Критерії оцінювання розробляються викладачем-лектором на початку кожного семестру. Після затвердження на засіданні кафедри вони роздруковуються у двох примірниках, один з яких зберігається у викладача, інший – на кафедрі; у вигляді копії критерії оцінювання розміщуються на сторінці ОК в системі MOODLE. Кожен здобувач може отримати індивідуальне консультування викладача безпосередньо під час зустрічі з ним під час консультаційних годин на кафедрі; доступ до всіх інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності ЗВО вільний. В інституті діє навчальна платформа дистанційного навчання Moodle (<https://moodle.utei.uz.ua>), призначена для об'єднання НПП і здобувачів ВО в одну надійну та інтегровану систему з метою створення персоналізованого навчального середовища.

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

До реалізації принципу поєднання навчання і досліджень залучаються здобувачі ОП, які спільно з НПП кафедри ТіОРГ виконують наукові роботи в межах науково-дослідної теми: «Розробка і впровадження інноваційних технологій харчових продуктів» (протокол №3, від 20.10.2021р). Серед досліджень: участь у конференціях, підготовка наукових доповідей, робота наукового студентського гуртка «Техно Імпульс» (доц.Г. Сабадош) до складу якого входять ЗдВО 2-4 курсі. Відповідно до звіту підсумків про науково-дослідну роботу кафедри ТіОРГ УТЕІ

тільки за 2023-24 рік НПП було опубліковано: у виданнях Scopus – 5 праць (Г.Сабадош (1), Т.Гуштан (2), І.Стадник (2); Web of Science – 2 (Т.Гуштан (1), І.Стадник (1)), Scopus – 2; фахових опублікованих в Україні – 10; опублікованих за кордоном – 2; 1 монографія; 1 підручник та 2 посібники. Чільне місце займає спільна наукова співпраця НПП та ЗВО, зокрема, спільні публікації НПП: Г.Сабадош, О.Нетребський, О.Головка, Ю.Підлипного та здобувачів: І.Немеша, О.Самсонова, Г.Маркович, В.Воробець, Б.Цубини, М.Кочіш. Участь НПП у міжнародних заходах: II Всеукр.наук.-техніч.конф. «Молодь - науці і виробництву: Актуальні питання харчової промисловості». ХДЕУ.; X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Пир); XVI Міжнародної конференції «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» с.Солочін, Закарпатська обл., XII Всеукр.науково-практич.конф. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» м.Київ, НУХТ, Міжнародної науково-практичної конференції «Сталій ланцюг харчування та безпека криз науку, знання та бізнес» ДБТУ м.Харків; Міжнар. наук.-практич.конф. «Безпека харчової продукції, НАССР, євроінтеграція», Гастро саміте «Словацька перлина 2023» Словачина, м.Калуш. В рамках Міжнародної Програми «Erasmus+» 2020 р. здобувачі ОС «Бакалавр» Т.Мішковська, Е.Оприш, А.Сакал, І.Токарев, В.Данканич прийняли участь в проєкті «Кухня талантів» Польща м.Горлиця. прийняли участь в реалізації спільного проєкту «THE YOUNG FUSE» в чеському місті - Брно. Erasmus+. (<https://www.utei-knteu.org.ua/novini/studentski-novini/567>), (<http://surl.li/gibphp>). Участь доц., Ю.Підлипного в Всеукраїнському семінарі «Особливості реформування змісту технологічної освіти» МОН.Київ 2023 р. Участь Т.Горкіна здобувача 2 курсу, гр.Б-Х 22 д. в Міжн. конкурс ресторан. тех. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023» з результатом срібна медаль. Інформація про науково-дослідницьку роботу для здобувачів ЗВО розміщена на сайті Інституту (<https://www.utei-knteu.org.ua/>)

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

Процедура внесення змін та оцінка якості оновлення змісту освітніх компонент здійснюється, згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jkxzqg>) та Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського рівня вищої освіти). (<http://surl.li/qtspqe>). НПП ОП систематично оновлюють зміст ОК. Результати міжнародного стажування (інформація про результати стажувань відображені у таблиці 2): впровадили у навчальний процес з метою вдосконалення методики викладання та організації освітнього простору. Зміст ОК ОП постійно коригується НПП на основі їх наукових досягнень, підвищення рівня педагогічної майстерності, фаховий досвід, здобутий під час стажування, підвищення кваліфікації на вітчизняних підприємствах та в закордонних закладах вищої освіти, участі в міжнародних конференціях; публікації у періодичних виданнях включених до наукометричних баз даних SCOPUS/ Web of Science. Враховуються пропозиції та рекомендації стейкхолдерів, випускників, відомості про удосконалення та оновлення ОП. (<http://surl.li/uwfweg>)

НПП кафедри ТіОРГ опубліковано низку методичних рекомендацій по вивченню навчальних дисциплін, проходженню практичної підготовки та ін. Результати дисертаційних досліджень Г.Сабадош як здобувача наукового ступеня кандидата технічних наук у ХДУХТ; О.Головка як здобувача наукового ступеня кандидата технічних наук у НУХТ впроваджено у фахову підготовку бакалаврів за дисциплінами «Технологія харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства» та «Технологія ресторанної продукції». Необхідність оновлення змісту освітніх компонентів може бути ініційована гарантом ОП за рекомендацією стейкхолдерів та за результатами рівня задоволення здобувачів вищої освіти надання освітніх послуг. Перегляд ОП відбувається за результатами засідань робочої групи (Прот № 9 від 12.04.21р., №10 від 22.02.2022р.), засідань випускової кафедри (Прот.№8 від 16.03.23р., №10 від 25.03.2024р. У проведенні гостьових лекцій беруть участь практики та науковці: начальник Головного управління Держпродспожив служби в Закарпатській області – Локес Сніжана Іванівна (<http://surl.li/prjnrx>); директор ресторану «Гранд» Евеліна Сіра (<http://surl.li/jorlrf>); Варцаба В., керуючий виробничим підприємством «Центр збору переробки та реалізації дикоросів», с. Бенедиківці, Закарпатська обл.. (<http://surl.li/nnwfen>);

майстер-класи провідних рестораторів міста (<http://surl.li/diefzc>); С.Смеричка головний технолог кондитерської компанії «ASA Sweets» (<http://surl.li/rktymv>). Враховуючи досвід участі у вищезазначених заходах, робоча група з розробки ОП здійснює систематичний перегляд та оцінку змісту ОК. Оновлення змісту освіти також здійснюється шляхом впровадження науки та наукової роботи НПП з тем, що відображаються в програмах/робочих програмах та силабусах.

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

Навчання, викладання та наукові дослідження консолідується з процесами інтернаціоналізації діяльності Інституту та висвітлені в Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність студентів УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/lkzgzx>), а також визначаються Програмою розвитку Ужгородського торговельно-економічного інституту /на період до 2027 року. (<http://surl.li/iggcyu>) УТЕІ реалізує угоди академічної співпраці з іноземними партнерами-ЗВО, які мають аналогічні або суміжні освітні програми (<http://surl.li/krnccq>); (<http://surl.li/zmyjxx>) та забезпечують можливість НПП інституту проходити міжнародні стажування (інформація про результати стажувань відображені у таблиці 2). В рамках інтернаціоналізації діяльності ЗВО НПП публікують результати своїх наукових досліджень у періодичних виданнях включених до зазначених наукометричних баз даних. Пов'язана з організацією навчання, викладання та провадження наукових досліджень, інтернаціоналізація діяльності УТЕІ зазнає відображення в інтеграції у європейський освітній та науковий простір, співпраці зі ЗВО та науковими центрами зарубіжних країн, участі НПП та здобувачів у різноманітних міжнародних освітніх, наукових та культурних проєктах.

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

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

Форми та проведення контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП відображені у:

-Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у УТЕІ ДТЕУ.

(<http://surl.li/jkxzqg>)

-Положенні про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/xczraj>)

-Положенні про систему рейтингового оцінювання діяльності здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/hwhmvq>)

У випадку дистанційного навчання у зв'язку з обставинами, спричиненими війною, епідемією контрольні заходи проводяться відповідно до

- Положення про дистанційне навчання в УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/fskigq>)

Основні вимоги щодо організації підготовки та захисту курсових робіт відображені в Положенні про організацію виконання та захисту курсових робіт у УТЕІ ДТЕУ.

Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання студентів досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контрольних заходів: вхідний контроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестація. Використання різних форм і методів контролю дозволяє відстежувати процес вивчення дисципліни і вносити корективи в освітній процес з метою досягнення запланованих результатів навчання. За даною ОП застосовуються такі методи контролю:

1) письмові: екзамени, тестування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальні завдання, які мають на меті перевірити сформовані практичні навички (hard skills);

2) усні: презентації, усне опитування, співбесіда, виступ, які мають на меті перевірити соціальні навички (soft skills);

3) методи самоконтролю та самоаналізу, які мають на меті перевірити вміння критично мислити та вміння самостійно оцінювати рівень знань; комп'ютерне тестування (в системі електронного навчання), яке забезпечує можливість автоматизованого оцінювання рівня опанування запланованих ПРН.

Оцінювання знань здобувачів здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою. З ОК, які забезпечують формування спеціальних (фахових) компетентностей, передбачено іспит, до прикладу, «Технологія ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Технологія харчових виробництв», «Харчова хімія» тощо. Зміст екзаменаційних білетів охоплює теоретичні та практичні аспекти матеріалу навчальних дисциплін. Білети кожного року переглядаються та затверджуються на засіданні кафедри. Атестація випускників ОП проходить у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи для перевірки досягнення результатів навчання.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у УТЕІ ДТЕУ.

(<http://surl.li/jkxzqg>); Положенням про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ

(<http://surl.li/hwhmvq>); Положенням про систему рейтингового оцінювання діяльності здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/hwhmvq>); Положенням про кваліфікаційну роботу в УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/zyqrto>).

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів в рамках реалізації даної ОП забезпечується наступною системою роботою: на початку навчання гарантом ОП та куратором академічної групи роз'яснюється зміст усіх наявних форм контролю, зокрема систему оцінювання результатів вивчення дисциплін, а також механізм подачі заяви на апеляцію, у разі непогодження з отриманим результатом підсумкового контролю; на першому занятті за освітньою компонентою викладач інформує здобувачів про схему нарахування балів, види робіт, які будуть оцінюватися та критерії оцінювання. НПП на останньому занятті з ОК оприлюднюють здобувачам результати поточної успішності. Здобувач складає залік/екзамен. Опитування здобувачів щодо задоволеності освітнім процесом за ОП, проводять щороку. <https://docs.google.com/forms>

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

Інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводять до здобувачів через систему електронного освітнього ресурсу на платформі MOODLE/робочу програму/силабус. НПП на початку кожного семестру перед початком викладання навчальної дисципліни обов'язковим надають здобувачам інформацію про програму занять, про їхні права та обов'язки, пов'язані з участю в заняттях, про умови та терміни здачі іспитів/заліків і про критерії оцінювання. Більш конкретну інформацію здобувачі отримують:

1) на сайті інституту про графік освітнього процесу (<http://surl.li/fydcsq>) і ця ж інформація дублюється на дошці оголошень;

2) графік проведення семестрового контролю та підсумкової атестації проводиться згідно з розкладом, що доводиться до відома здобувачів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії; графік захисту звітів з практичної підготовки розробляється кафедрою TiORG і доводиться до відома здобувачів не пізніше, ніж за 10 днів до початку роботи комісії з захисту. НМВ УТЕІ проводить періодичне опитування здобувачів ВО щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень. Механізм проведення контрольних заходів, шляхи

оцінювання об'єктивності екзаменаторів, порядок та процедура оскарження результатів контрольних заходів, їх повторне проходження визначені в Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у УТЕІ ДТЕУ. Під час проведення контрольних заходів за час існування ОП, зауважень з боку здобувачів не було.

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

Атестація ЗДВО за ОП здійснюється згідно вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології, регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у УТЕІ ДТЕУ; (<http://surl.li/jkxqzg>)

Положенням про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ; (<http://surl.li/hwhmvq>) Положенням про кваліфікаційну роботу в УТЕІ ДТЕУ. (<http://surl.li/zyqrto>) Тематика кваліфікаційних робіт розробляється НПП з урахуванням визначених ОП компетентностей та результатів навчання, а також напрямками науково-дослідної роботи кафедри, запитами роботодавців та затверджується на засіданні кафедри, після чого доводиться до відома здобувачів. Вимоги до кваліфікаційних робіт визначаються методичними рекомендаціями до виконання кваліфікаційних робіт. Кваліфікаційна робота має на меті з'ясувати спроможність випускників вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі ресторанних технологій, шляхом застосування теорій та методів дослідження, на основі компетентностей, набутих упродовж періоду навчання. Захист кваліфікаційних робіт є публічним та відбувається перед екзаменаційною комісією (далі – ЕК), до складу якої входять провідні НПП кафедри. Головою ЕК призначається визнаний фахівець-практик за спеціальністю.

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

Процедура проведення контрольних заходів визначається низкою положень, які оприлюднені на офіційному сайті інституту та є доступними для здобувачів та інших зацікавлених сторін. Доступність для учасників освітнього процесу цих документів забезпечується розміщенням у відкритому доступі на сайті інституту в розділі «Публічна інформація (Діючі положення)» (<http://surl.li/pvixgp>) .

Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечується відповідною інформаційною роботою, яку проводять адміністрація інституту, НПП які викладають ОК, а також ті, які є кураторами академічних груп.

Документами, яку регулюють процедуру проведення контрольних заходів, є:

- Положення про організацію освітнього процесу студентів ;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності здобувачів першого (бакалаврського) УТЕІ;
- Положення про дистанційне навчання;
- Положення про апеляцію результатів оцінювання ;
- Положення про організацію виконання та захист курсових робіт;
- Положення про опитування учасників освітнього процесу УТЕІ.

**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 екзаменаторів забезпечується Положенням про оцінювання результатів навчання студентів (<http://surl.li/xczraj>). Кожний студент має право на перегляд оцінки і підвищення балів за рахунок додаткових завдань .У разі отримання низьких балів за захід поточного контролю, за умови відсутності на занятті або невдалої підготовки за поважних причини (участь у конференції, олімпіаді, конкурсі, хвороба, надзвичайні сімейні обставини) студент може пройти захід повторно. У випадку виникнення питань щодо об'єктивності екзаменаторів та конфлікту інтересів здобувачі вищої освіти можуть подати звернення на ім'я директора інституту (в паперовому варіанті або в електронній формі – на пошту [info@utei.uz.ua](mailto:info@utei.uz.ua) ,яке має містити опис ситуації із зазначенням часу, коли відбулося порушення, конкретних фактів, можливі докази, що підтверджують порушення тощо.Процедура врегулювання конфліктних ситуацій відбувається відповідно до Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/ukcdnu>). Подання апеляції щодо результатів оцінювання підсумкового (семестрового) контролю регулюється Положенням про апеляцію результатів оцінювання (<http://surl.li/xtgbvy>). Конфлікту інтересів або порушення процедур проведення контрольних заходів на ОП Ресторанні технології не зафіксовано, як і скарг студентів на упередженість та необ'єктивність екзаменаторів.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ, (<http://surl.li/jkxqzg>) ЗДВО, які одержали під час семестрового контролю незадовільні оцінки (0-59 балів), дозволяється повторне складання підсумкового контролю з кожної дисципліни, але не більше двох разів: перший раз – викладачу з даної дисципліни; другий раз – комісії. Відповідно до Положення про кваліфікаційну роботу в УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/zyqrto>), ЗДВО захист кваліфікаційної роботи якого визнається незадовільним, ЕК надає право на повторний захист тієї ж роботи з доопрацюванням, чи зобов'язує опрацювати нову тему, визначену відповідною кафедрою. ЗДВО, який не захистив з поважних причин у встановлений строк кваліфікаційну роботу, має право на повторну атестацію протягом наступних трьох років під час роботи ЕК за тією ж освітньою програмою. ЗДВО, які не з'явилися на екзамені, заліки без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.



Ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним навчальним відділом не пізніше наступного тижня після сесії.

### **Яким чином процедури ЗВО урегулюють 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 оцінювання (<http://surl.li/xtgbvy>). До початку підсумкового семестрового контролю порядок подання і розгляду апеляції оприлюднюється та доводиться до відома здобувачів вищої освіти. Апеляція подається в день оголошення результатів підсумкового (семестрового) контролю особисто здобувачем вищої освіти. У разі надходження письмової заяви здобувача вищої освіти щодо оскарження результату підсумкового (семестрового) контролю створюється апеляційна комісія. Головою апеляційної комісії призначається заступник директора з науково-педагогічної роботи. Заступником голови апеляційної комісії призначається начальник навчально-методичного відділу, членами комісії є: завідувач кафедри, за якою закріплена дисципліна, викладач кафедри, який викладає відповідну дисципліну, але, не брав участі в проведенні даного підсумкового (семестрового) контролю, та представник ради студентського самоврядування. З числа членів апеляційної комісії обирається секретар комісії. Апеляційна заява має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання. Здобувач вищої освіти має право бути присутнім на засіданні апеляційної комісії. Застосування процедури оскарження результатів контрольних заходів на ОП Ресторанні технології зафіксовано не було.

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

- 1) Положення про організацію освітнього процесу студентів (<http://surl.li/jkxzqg>);
- 2) Положення про оцінювання результатів навчання студентів (<http://surl.li/xczraj>);
- 3) Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності здобувачів першого (бакалаврського) УТЕІ (<http://surl.li/hwhmqv>);
- 4) Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними, педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти в УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/bpioly>).

### **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**

До технологічних рішень, які використовуються як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності на ОП відносяться: розробка та впровадження комп'ютерного тестування здобувачів освіти. З інформацією про процедури дотримання академічної доброчесності здобувачі мають змогу ознайомитись через силабуси навчальних дисциплін. З метою протидії порушенням академічної доброчесності здобувачів ВО у процесі проведення міжвузівських вебінарів, семінарів, консультацій, вивчення НД, передбачених ОП, інформують про необхідність дотримання правил академічної доброчесності та застосовується комплекс заходів:

Щодо здобувачів:

- інформування здобувачів ВО про необхідність дотримання етичних норм наукової діяльності, неприпустимість списування, за умови його виявлення (повторна задача, зміна завдання);
- розробка тематики та змісту завдань, які вимагають творчого індивідуального підходу до їх виконання;
- для виявлення ознак плагіату використовується сервіс UNICHECK у кваліфікаційній роботі бакалавра тощо.

Щодо НПП:

- протягом усього навчання гарант ОП, завідувач кафедри та викладачі проводять бесіди на тему академічної доброчесності із здобувачами вищої освіти;
- на рівні кафедр проводиться взаємовідвідування занять з подальшим їх обговоренням на предмет запозичення навчального матеріалу.

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

Популяризація академічної доброчесності здійснюється:

- 1) Шляхом систематичної роботи шляхом консультування щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникнення плагіату, правил опису джерел та оформлення цитувань.

- 2) Проведені заходи щодо недопущення антикорупційного законодавства та академічної не доброчесності НПП. Зокрема розроблена та діє Антикорупційна програма ДТЕУ <https://cutt.ly/7EG7a01>;

- 3) Призначена уповноважена особа щодо дотримання антикорупційного законодавства, діє скринька довіри.

Дієвим засобом її популяризації є прозора та об'єктивна система оцінювання знань здобувачів, неупередженість та доброзичливість НПП, які розуміють, що дотримання академічної доброчесності неможливе без формування у майбутніх фахівців високих моральних принципів та чіткої громадянської позиції. Серед відомих заходів до яких долучились здобувачі ВО та НПП випускової кафедри ТІОРГ що популяризують академічну доброчесність слід віднести:

- участь НПП к.т.н, доцента Ю.В. Підлипного в онлайн-курсі для викладачів «Академічна доброчесність» платформи Prometheus, Сертифікат № 87 від 02.07.2024р.
- участь НПП В.С.Бедзира в онлайн-курсі для викладачів «Академічна доброчесність» платформи Prometheus, Сертифікат № 102 від 07.07.2024р.

### **Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних**

## **ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП**

За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо), повторне вивчення відповідної ОК, відрахування з інституту, позбавлення академічної стипендії, позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання, відмова у присудженні відповідного ступеня освіти. За порушення академічної доброчесності педагогічні та НПП інституту можуть бути притягнені до такої відповідальності: відмова у рекомендації щодо присвоєння вченого звання, позбавлення права брати участь у роботі визначених Законом України «Про освіту» органів чи займати визначені законом посади, звільнення з інституту, притягнення до дисциплінарної, адміністративної відповідальності.

Так, станом на тепер, випадків порушення на ОП академічної доброчесності зафіксовано не було.

## **6. Людські ресурси**

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

ОП «ресторанні технології» забезпечують 15 науково-педагогічних працівників, з яких 3 (20%) – мають науковий ступінь доктора наук та / або вчене звання професора та 12 (80%) – науковий ступінь кандидата наук та звання доцента. Викладачі є учасниками та організаторами різних наукових заходів

Наявний кадровий склад випускової кафедри TiORG, з огляду на їх кваліфікацію та професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням Ліцензійних вимог. Академічна та професійна кваліфікація НПП, які забезпечують реалізацію освітньої програми, забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням п.38 Ліцензійних умов «Досягнення у професійній діяльності» (Постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. № 365) При залученні НПП для викладання на ОП враховується наявність у них публікацій у фахових виданнях (в т. ч. таких, що індексуються у наукометричних базах), навчально-методичних розробок з конкретної навчальної дисципліни, практичний досвід роботи, науково-педагогічний стаж, стажування (в т. ч. за кордоном) тощо. Професіоналізм НПП, якість педагогічної майстерності визначається шляхом відвідування їх навчальних занять НПП та завідувачем кафедри, фахівцями навчально-методичного відділу. Відгуки про відвідані навчальні заняття НПП/завідувач кафедри фіксують у спеціальному журналі.

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

Заміщення вакантних посад НПП у УТЕІ ДТЕУ здійснюється на основі конкурсного добору викладачів. Процедура регулюється «Положенням про порядок проведення конкурсного відбору НПП УТЕІ ДТЕУ» [https://www.utei-knteu.org.ua/images/public\\_info\\_new/polozhennia/](https://www.utei-knteu.org.ua/images/public_info_new/polozhennia/) п.4.1 Конкурсний відбір здійснюється відкрито і публічно. Оголошення про проведення конкурсу, терміни та умови його проведення публікуються на офіційному вебсайті ЗВО у вкладці Публічна інформація <https://www.utei-knteu.org.ua/pro-nas/oholoshennia.html>. Для участі у конкурсі на заміщення вакантної посади проводиться оцінка професійного рівня претендентів та відбір кандидатів конкурсною комісією УТЕІ. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні кафедри TiORG в їх присутності. Для оцінки рівня професійної кваліфікації претендента кафедра може запропонувати попередньо провести навчальне заняття. Остаточне рішення щодо відповідності претендентів кваліфікаційним вимогам до посади НПП приймає конкурсна комісія, ухвалює рекомендації стосовно претендентів та передає їх на розгляд Вченої ради УТЕІ. Рівень професіоналізму НПП, визначається шляхом відвідування їх навчальних занять НПП, завідувачем кафедри, представниками НМВ, які обговорюють на засіданнях кафедри. Для залучення кращих викладачів на ОП також враховуються результати рейтингування «Положення про систему рейтингової оцінки діяльності НПП» <https://www.utei-knteu.org.ua> та відповідність їх науково-методичних здобутків п.38 Ліцензійних умов.

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

При реалізації ОП роботодавці, залучаються до освітнього процесу здобувачів, проведення навчальних занять безпосередньо на підприємствах, участі у професійних конкурсах. У ході таких зустрічей здобувачі мають можливість ознайомитися з особливостями функціонування ресторанного бізнесу та харчових виробництв з позицій практиків і отримати корисні поради щодо майбутньої професійної діяльності. Зокрема зустріч з начальником Головного управління Держпродспоживслужби в Закарпатській області Локес С.І. (<http://surl.li/prjnrhx>); завідувачом м'ясного виробництва О. Хаван супермаркету «Велмарт» <https://www.utei-knteu.org.ua/novini/studentski-novini/>); В.Огурчак, технологом виробничого підрозділу провідного крафтового підприємства міста Ужгород ТМ «СТЕЙК» (<http://surl.li/ocpuxz>); директором Ю.Лепей ОСГ «Бараново» – Крафтова сироварня, (<http://surl.li/qxqevy>); головним технологом кондитерської компанії «ASA Sweets» С.Смеричка, (<http://surl.li/rktymv>).

## **Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння**

Шість НПП ОП кафедри TiOPГ пройшли стажування за програмою : «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у ЗВО», за програмою «Інноваційна педагогіка XXI століття: нові компетентності викладача ЗВО» стажування пройшли 4 викладача ,доцент Г.Сабадош ,доцент О.Головко,професор О.А.Нетребський,ст.викладач С.Талапа. (<http://surl.li/qgfgqq>) . Інститут двічі виступав співорганізатором закордонного стажування НПП в європейських ЗВО (Університет фінансів,бізнесу та підприємництва(м. Софія; 2020 р.); Академія професійної освіти «Меркур»(м.Калуж; 2023р.). Г.Сабадош та професор О.Нетребський пройшли навчання за курсом «Сервісна діяльність у галузі HoReCa» через курси RapidSkills Академії NTO.UA на базі ЛТЕУ. (Сертифікат №RS-L-FL-2024-012 від 28.08.24р.)Г.Сабадош пройшла підвищення кваліфікації в національній Академії педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» та в Інституті підвищення кваліфікації Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного ,у програмі “NoveFood-2024” у сфері харчових технологій та виробництва в дистанційному форматі за освітньою програмою “Інноваційні технології харчової промисловості”. (<http://surl.li/rahsxx>) ( Св. СП 35830447/До177-23від.19.10.23р. ) Політика матеріального заохочення є стимулом для підвищення рівня показників науково-педагогічної роботи викладача та розвитку викладацької майстерності.

## **Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності**

Адміністрація Інституту стимулює розвиток викладацької майстерності шляхом матеріального й морального заохочення згідно з додатком № 1 до колективного договору УТЕІ ДТЕУ «Положення про порядок матеріального стимулювання працівників УТЕІ ДТЕУ» [https://www.utei-knteu.org.ua/images/public\\_info/kol\\_dohovir.pdf](https://www.utei-knteu.org.ua/images/public_info/kol_dohovir.pdf) .Підставами для матеріального стимулювання НПП є отримання ними наукових ступенів, публікація статей у наукових періодичних виданнях, що включені до міжнародних наукометричних баз даних Scopus або Web of Science, публікація монографій за кордоном англійською мовою, досягнення в науково-методичній роботі, впровадження винаходів, раціоналізаторських пропозицій тощо. Підставою для преміювання НПП є також стимулювання наукової роботи здобувачів вищої освіти шляхом підготовки призерів (переможців) Всеукраїнського конкурсу наукових студентських робіт, олімпіад, міжнародних конкурсів тощо. З нагоди святкування державних свят, а також за вагомі особисті досягнення у професійній діяльності, активну участь у підготовці фахівців, тривалу і бездоганну працю керівництво інституту нагороджує НПП грамотами та подяками.

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

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

Фінансові та матеріально-технічні ресурси, а також НМЗ ОП гарантують досягнення визначених нею цілей та ПРН. Підготовка фахівців здійснюється у власних приміщеннях, які відповідають вимогам ДБН В. 2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів». Для забезпечення ЗВО, які навчаються за ОП, створені спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи і технологічні лабораторії з мультимедійним забезпеченням, бібліотека, у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями. Бібліотечний фонд – це основний інформаційний ресурс бібліотеки. Всі приміщення забезпечені безкоштовним Wi-Fi. Поряд знаходяться спортивний зал та стадіон, є гуртожиток. Освітній процес за даною ОП забезпечується обладнанням, приладами та матеріалами у відповідності до вимог. Навчальні дисципліни які за даною ОП на 100% забезпечені навчально-методичними матеріалами, що заповнюють контент платформи електронного навчання MOODLE(<https://moodle.utei.uz.ua>)

Організаційне та методичне забезпечення навчального процесу з усіх навчальних дисциплін регламентовано робочими програмами, які розроблені з урахуванням особливостей освітньої діяльності УТЕІ і досвіду провідних світових та українських ЗВО. Адаптація навчальних планів до вимог роботодавців здійснюється включенням до них вибіркового компоненту, що враховують науковий потенціал випускової кафедри, інтереси здобувачів.

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

Викладацька діяльність в УТЕІ відбувається у межах розгалуженої інфраструктури, що відповідають потребам сучасного освітнього процесу. Здобувачі мають відкритий доступ до наукової інформації ЗВО, змістовного навчального та наукового консультування. Для задоволення потреб здобувачів ВО ОП «Ресторанні технології» у ЗВО відбувається постійний моніторинг їхніх потреб та інтересів шляхом проведення опитувань та анкетувань; проведення позааудиторних заходів з учасниками освітнього процесу для налагодження між ними комунікаційних процесів. Здобувачі можуть обрати будь-яку сферу, де мають змогу реалізувати себе поза навчальним процесом: в діяльності студентської ради, в студентській науково-дослідній роботі. Для реалізації наукових інтересів, підтримки наукових ідей, стартапів здобувачі ОП беруть участь у студентських наукових гуртках «Техно імпульс», «Кейтеринг та сервіс», спортивних секціях. Зміст ОП «Ресторанні технології» та якість навчання постійно покращуються завдяки зустрічам та обговоренню проблем та пропозицій зі здобувачами, кураторами, стейкхолдерами. Здобувачі 100% забезпечуються гуртожитком, підключений до безкоштовної мережі Wi-Fi, використовують корпоративну

електронну пошту [utei.uz.ua](mailto:utei.uz.ua)

На кафедрі TiORG проводяться бесіди зі ЗВО для виявлення їх потреб та інтересів. На підставі індивідуальних договорів, студенти можуть проходити практичну підготовку в закладах ресторанного господарства, що їх цікавлять з метою подальшого працевлаштування.

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів відображені в нормативних документах:

-Програмі розвитку УТЕІ ДТЕУ на період до 2027 року

-Положенні про організацію інклюзивного навчання

Навчальні приміщення відповідають санітарно- гігієнічним вимогам та правилам пожежної безпеки. Контроль за дотриманням вимог нормативно-правових актів з безпеки життєдіяльності здобувачів УТЕІ здійснює заст.директ. з охорони праці.З метою підвищення безпечності освітнього середовища відбувся монтаж охоронної сигналізації, обладнано систему протипожежної безпеки у всіх приміщеннях корпусів ЗВО. Перед початком навчального року здійснюється оцінка стану обладнання навчальних приміщень, вживаються заходи щодо приведення інженерно-технічних комунікацій у відповідність до чинних стандартів, забезпечується організація навчання та перевірка знань учасників освітнього процесу з питань охорони праці та техніки безпеки. Підтримка психічного здоров'я та соціальної адаптації здобувачів забезпечується створенням доброзичливої атмосфери співробітництва та допомоги у розв'язанні психологічних потреб. Для протидії насильству, булінгу та кібербулінгу: куратори груп ЗВО проводять виховні заходи (<http://surl.li/ymxssd>)

Щорічно в УТЕІ проводиться День здоров'я (<http://surl.li/fvqvbm>)

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

Освітню та інформаційну підтримку здобувачів здійснює навчально-методичний відділ (НМВ), оприлюднюючи розклади занять, сесій, державних атестацій на дошці оголошень, веб-сторінці та спільноті ЗВО у facebook. Одним із базових принципів освітньої діяльності є студентоцентризований підхід: створено відповідне матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення; широко впроваджуються інноваційні навчальні технології та електронне супроводження освітньої діяльності ; є можливість реалізувати право на участь у програмах академічної мобільності. Навчальний процес забезпечено навчальною, методичною та науковою літературою на паперових та електронних носіях. На кафедрі TiORG УТЕІ розроблено й постійно оновлюються навчальні контенти навчальних дисциплін, які складаються з наукового, методичного, інформаційного ресурсів для організації аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Забезпечуються зворотні зв'язки між учасниками освітнього процесу (студентський моніторинг якості освіти, опитування). Консультативна підтримка, наприклад, щотижневі консультації викладачів . Кураторами академічних груп, керівництвом інституту, іншими відповідальними особами до відома здобувачів доноситься інформація про нормативно-правові акти, якими регулюється діяльність інституту в цілому та освітній процес зокрема, будь-які новації, яких вони зазнають.

Основними напрямками роботи з соціальної підтримки є соціальний захист, поліпшення побутових умов у гуртожитках, організація оздоровлення та відпочинку. Інформаційна підтримка ЗВО здійснюється на його офіційному веб-сайті та сторінках в соціальних мережах (Facebook, Instagram), де відображена інформація щодо їх освітньої, наукової, виховної, організаційної роботи. Соціальною підтримкою здобувачів опікується начальник НМВ в співпраці з кураторами академічних груп та РСС. 92,3 % здобувачів при опитуванні висловили задоволеність існуючими формами організаційної, консультативної, освітньої, інформаційної підтримки з боку керівництва УТЕІ ДТЕУ. Соціальна підтримка здобувачів проводиться також шляхом отримання академічних і соціальних стипендій. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти механізмами підтримки УТЕІ визначається за результатами опитувань.

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

Організація інклюзивного навчання в УТЕІ ДТЕУ регламентується Положенням про організацію інклюзивного навчання (<http://surl.li/svtqjk>). За потреби, супровід здобувачів з особливими освітніми потребами в УТЕІ ДТЕУ реалізується через низку освітніх послуг, якими вони можуть користуватися з допомогою інших осіб. Для забезпечення інклюзивного освітнього середовища на вході у навчальний корпус та гуртожиток встановлено пандуси, кнопки виклику, зона очікування та відпочинку у фойє інституту; візуальна інформація (стенди, телевізійні екрани) та впровадження системи тактильної та звукової інформації; обробка в зимовий період підходів до інституту протижелезними матеріалами. Всі студенти мають дистанційний доступ до навчально-методичних матеріалів з освітніх компонент ОП. Практичне впровадження стратегії інклюзивного середовища в УТЕІ базується на принципах рівності та доступності для кожного шляхом надання однакових засобів для всіх користувачів із метою уникнення уособлення окремих груп. ).

Серед здобувачів вищої освіти УТЕІ ДТЕУ зазначена категорія відсутня.

**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

Основним документом, який регламентує політику та встановлює комплекс правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції в діяльності в УТЕІ ДТЕУ є Антикорупційна програма (nakaz\_antikorupc.pdf).

Основними документами, які регламентують політику і процедури вирішення конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ є Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій. (<http://surl.li/spsfrf>) Здобувачі вищої освіти ознайомлені з пам'яткою про прояви та запобігання корупції та хабарництва в освітянській сфері. У ЗВО існує скринька довіри, в якій кожен здобувач має можливість залишити інформацію про факти вимагання хабара чи прояви корупції, а також пропозиції щодо покращення навчального процесу в інституті. Кожний куратор та НПП суворо дотримується законодавчих актів України про можливі конфліктні ситуації, на засіданнях кафедри ТіОРГ обговорюють питання врегулювання конфліктних ситуацій на законодавчому рівні, проводять виховну роботу у академічних групах, проводять бесіди. В Інституті заборонені: дискримінаційні висловлювання (які містять образливі, принижуючі твердження щодо осіб на підставі статі, зовнішності, одягу, сексуальної орієнтації тощо); мова ненависті (висловлювання, що містять образи, погрози) на підставі, статі, віку, інвалідності, утиски. За даною ОП НПП під час інструктажів перед проходженням практичної підготовки на підприємствах розглядаються можливі конфліктні ситуації та пропонуються способи їх регулювання та вирішення. Доступність політик і процедур щодо врегулювання даних питань забезпечується розміщенням інформації на сайті інституту та ознайомлення з нею всіх учасників освітнього процесу.

Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо, під час реалізації ОП не виникало.

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Принципи та процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм представлені в наступних нормативних документах ЗВО, які оприлюднені на сайті УТЕІ:

1) Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, цим документом регламентовано єдині норми та правила до способу і процедури створення й проведення моніторингу, оновлення, модернізації освітніх програм в інституті

(<http://surl.li/urqxbm>)

2) Положенням про гарантія освітньої програми УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/sgzrth>)

3) Положенням про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/jkxzqg>)

4) Положення про опитування учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/lztvgk>)

Процедура перегляду освітньої програми є зрозумілою та доступною. Разом із навчально-методичним відділом, підготовлені рекомендації до розробки ОП та зразок формування ОП, яким керуються гарантія освітніх програм. ОП розробляється групою забезпечення зі спеціальності, до складу якої входять керівник (гарант ОП), провідні фахівці, залучаються представники роботодавців та здобувачі освіти. ОП погоджується гарантом програми, керівником групи забезпечення, затверджується Вченою радою університету ДТЕУ, і оприлюднюється на сайті ЗВО

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

Перегляд ОП згідно з Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм УТЕІ ДТЕУ.

(<http://surl.li/qtspqe>) Процес оновлення відбувається щорічно, внесення змін до змісту, результатів навчання передбачає оцінювання таких параметрів: зміна потреб ринку праці; ефективність процедур оцінювання результатів навчання; очікування, потреби та задоволеність здобувачів ВО та роботодавців щодо ОП. Питання якості ОП та її реалізації обговорюються на зустрічах робочої групи зі здобувачами, НПП УТЕІ, професіоналами-практиками. (<http://surl.li/jxhhpp>)

Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП, навчальному плані, робочих програмах навчальних дисциплін, силабусах, програмі практичної підготовки студентів. Підставами для оновлення ОП є: ініціатива і пропозиція гаранта ОП; членів груп забезпечення спеціальностей (ОП), які її реалізують; пропозиції стейкхолдерів; зміни динаміки запитів ринку праці. Пропозиції розглядаються на засіданні кафедри, під час перегляду враховуються результати анкетування роботодавців, здобувачів ВО. На підставі рішення засідання кафедри ТіОРГ, навчально-методичної ради УТЕІ зміни вносяться в навчальний план. За результатами останнього перегляду ОП «Ресторанні технології» (2023 р.) (Протоколи роб. групи № 2-7). було внесено до ОП наступні зміни: додано до блоку обов'язкових освітніх компонентів навчальну дисципліну з переліку вибіркового компонентів ОП «Українська мова за професійним спрямуванням». З метою підготовки грамотних, висококваліфікованих фахівців, які будуть здатні здійснювати ділові комунікації у професійній, виробничій сферах державною мовою, укладати ділову документацію, формувати комунікаційну стратегію в галузі ресторанного бізнесу, вести професійну дискусію тощо. Крім того, рецензії зовнішніх стейкхолдерів щодо необхідності підготовки фахівців, які б були спроможними розв'язувати складні (спеціалізовані) задачі й практичні проблеми, що забезпечить їх успішне працевлаштування чи створення власного бізнесу. З метою вдосконалення механізму ефективного використання інноваційних харчових технологій, інвестиційних ресурсів і інноваційного забезпечення функціонування ресторанних об'єктів різних форм власності для досягнення програмних результатів навчання додано до блоку обов'язкових освітніх компонентів

навчальні дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво». «Інжиніринг будівель», «НАССР у закладах ресторанного господарств»; практична підготовка №1 на 1 курсі в II семестру. Розширено каталог вибіркових дисциплін (додано такі ВК як «Food-коучинг з харчування», «Експертиза харчових продуктів», «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Харчові та дієтичні добавки» тощо. Зміни, що вносилися впродовж 2022/23років, стосувалися змісту робочих програм освітніх компонент, програм практичної підготовки, методів навчання та викладання тощо .

### **Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП**

Здобувачі вищої освіти активно залучені до процесу перегляду ОП, моніторинг здійснюється робочою групою щорічно, шляхом анкетування здобувачів та інтерв'ювання роботодавців, випускників й НПП, обговоренні на засіданні випускової кафедри (Прот № 6 від 23.02.2021р., №5 від 15.12.2022р., №6 від 14.12.2023р.) Процес періодичного перегляду ОП відбувається прозоро. Проєкт ОП оприлюднюється на сайті в розділі кафедри ТіОРГ, здобувачі ВО приймають участь в онлайн опитуванні «Обговорення ОПП "Ресторанні технології"», в результаті чого робоча група, до складу якої входить здобувачі вищої освіти, опрацьовують та узагальнюють дані, роблять висновки та виносять пропозиції. При обговоренні ОП, учасники висловлюють відгуки щодо структури, мети та особливостей ОПП, рекомендації щодо освітніх компонентів, які дозволять досягнути програмних результатів навчання, думка здобувачів враховується. Відповідно до результатів останнього перегляду за пропозиціями здобувачів до переліку ОК за вибором здобувачів було введено на 1 курсі практичну підготовку. . (<http://surl.li/jxhhpp>)

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

Студентське самоврядування (далі СС) діє відповідно до Положенням про студентське самоврядування в УТЕІ ДТЕУ та є учасником системи внутрішнього забезпечення якості ОП. Представники СС постійно моніторять якість надання освітніх послуг; можуть надавати пропозиції з цих питань адміністрації УТЕІ; беруть участь у обговоренні з гарантом ОП та групою забезпечення ОП щодо покращення змісту навчальних планів і програм та вибіркових компонент ОП; потреб кар'єрного розвитку ЗВО, можливостей працевлаштування випускників; присутні на засіданнях Вчених Рад УТЕІ. Пропозиції здобувачів щодо перегляду ОП та забезпечення її якості приймаються шляхом анонімного електронного анкетування (результати якого також враховуються при рейтинговій оцінці НПП). На постійній основі проводиться системний діалог між гарантом ОП, здобувачами вищої освіти та стейкхолдерами (роботодавцями, випускниками) щодо врахування пропозицій покращення якості освітнього процесу за даною ОП. Пропозиції здобувачів вищої освіти фіксуються та розглядаються робочою групою на засіданнях кафедри. Відповідно до результатів останнього перегляду за пропозиціями здобувачів до переліку ОК було введено дисципліну «Кондитерське та пекарське мистецтво», до переліку ВК за вибором здобувачів було введено дисципліну «Food коуч».

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

Роботодавці безпосередньо залучені до періодичного перегляду ОП шляхом онлайн-опитування та виносять пропозиції при зустрічах та в рецензіях. (<http://surl.li/owtlli>) При зустріч робочої групи ОПП «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня зі стейкхолдерами щодо обговорення освітньої програми, роботодавці акцентують увагу на перегляді змісту ОП (<http://surl.li/prjnrh>); , проходженні практичної підготовки, що значно впливає на формування загальних та фахових компетентностей та досягнення результатів навчання. При роботі над ОП 2023р. враховано пропозицію стейкхолдера Я.Анталовського, директора ТОВ «Термал-Стар», щодо введення до переліку ВК за вибором здобувачів дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм». При роботі над ОП 2023р. враховано пропозицію стейкхолдера Є.Сіра, директора ресторану «Гранд», щодо введення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарств» до переліку ОК, за чисельними побажаннями здобувачів було введено дисципліну ОК «Кондитерське та пекарське мистецтво». Технологом крафтового виробництва «Стейк» В.Огірчаком запропоновано проведення практичної підготовки №1 на 1 курсі в II семестрі. (<http://surl.li/ldlibj>). За рекомендаціями В.Цапа зав.виробництвом ГРК «Камелот» розширено каталог вибіркових дисциплін (додано такі ВК «Експертиза харчових продуктів», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Харчові та дієтичні добавки» тощо).

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

Завідувач кафедри ТіОРГ, куратори академ.груп постійно підтримують зв'язок з випускниками: проводять консультації з робочих питань, спілкуються у соцмережах, адже у більшості випадків потребується допомога. Поряд із завданням працевлаштування, НПП кафедри ТіОРГ сприяють побудові кар'єри, розвитку навичок та якостей, які б підвищували їх конкурентоздатність на ринку праці, проводять моніторинг кар'єрних просувань колишніх випускників тощо. Одним із засобів відстеження кар'єри випускників вбачаємо анкетування, бесіди, інтерв'ювання, як засоби отримання інформації. Організуються зустрічі під час проведення днів УТЕІ, випускники запрошуються як експерти - суді, для проведення майстер-класів, участі днях Відкритих дверей УТЕІ. Таким чином, аналізується та визначається динаміка кар'єри. Наприклад, випускники: Валентин Штефаньо власник Кондитерського дому "Valentin & Valentina Shtefanyo", Ужгород (<https://2pos.in.ua/10340/2462>); О.Габак, (фіналіст

проекту МастерШеф) су-шеф р-ну «Лімончелло», В.Цап завідувач виробництвом ресторану «Камелот». Х.Щобак, директор р-ну «Зірка», К.Гіді, керуюча кулінарним відділом супермаркету «Алма» активно підтримують зв'язки з кафедрою і як керівники баз практики, і як стейкхолдери, і як співорганізатори заходів.

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

Адміністрація УТЕІ ДТЕУ визначає систему та затверджує процедуру внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, навчально-методичний відділ (далі) НМВ контролює процес здійснення моніторингу якості на всіх етапах відповідно до стандартів вищої освіти відповідно оновленого Положення (Наказ УТЕІ ДТЕУ 31.08.2023 р. № 97. На кафедральному рівні відбувається розробка ОП гарантом ОП та робочою групою, обговорення та погодження усіх компонент ОП з основними стейкхолдерами, врахування рекомендацій та пропозицій роботодавців відповідно до сучасних вимог ринку праці, перегляд ОП та актуалізація змістовного наповнення освітніх компонент. Група забезпечення викладачів кафедри ТІОРГ організовує обговорення ОП із представниками СС. Здобувачі вищої освіти безпосередньо залучені шляхом онлайн-опитування моніторингу якості реалізації ОП, внесення рекомендацій та пропозицій методом участі в опитуваннях щодо якості ОП.

В процесі реалізації ОП «Ресторанні технології» проводився ретельний аналіз змісту та структури компонентів ОП. Створено каталог вибіркового дисциплін: індивідуальний перелік дисциплін за спрямуванням спеціальності кожної кафедри про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відкореговано зміст освітніх компонентів ОП у циклі загальної підготовки для формування загальних компетентностей та набуття соціальних навичок відповідно до затверджених стандартів вищої освіти. Проведена значна робота з усунення дублювання змістовного наповнення навчальних дисциплін.

### **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 ураховані під час удосконалення цієї ОП?**

З урахуванням результатів проходження процедури акредитації освітніх програм у УТЕІ ДТЕУ розроблено і затверджено ряд документів, які знаходяться в вільному доступі на сайті ЗВО у розділі «Публічна інформація» (<http://surl.li/ccfkqa>) :

- Положення про організацію освітнього процесу студентів ;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів ;
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю;
- Положення про врегулювання конфліктних ситуацій ;
- Положення про дотримання академічної доброчесності;
- Положення про опитування учасників освітнього процесу ;

Оновлюється структура сайту УТЕІ та платформа MOODLE.

Покращено рівень оснащення лабораторій, забезпечено вільний доступ до Wi-Fi мережі в навчальних корпусах, наукова бібліотека має електронний каталог літератури, особам з особливими потребами забезпечено умови для доступу до приміщень ЗВО.

Значно розширено можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачем вищої освіти.

Впроваджено щосеместрово анкетування здобувачів вищої освіти на предмет задоволення якістю освіти.

Розробка та моніторинг навчально- методичного забезпечення освітнього процесу, залучення стейкхолдерів до його оцінювання здійснюється гарантими освітніх програм, НПП кафедр, розглядаються можливості покращення матеріально-технічної бази для проведення освітнього процесу на ОП.

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

В Інституті до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти передбачено широка участь усіх співробітників та стейкхолдерів і спрямовуються на консолідацію їхніх зусиль згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/zgskga>) Учасники академічної спільноти інституту беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах її реалізації на рівнях:

- організації роботи НПП: моніторинг та періодичний перегляд ОП, розроблення навчальних планів та навчально-методичного забезпечення ОК, в т. ч. у системі MOODLE, виконання науково-дослідних робіт (згідно принципів академічної доброчесності), підвищення кваліфікації;
- організації роботи ЗВО: організація роботи кафедри, допоміжних адміністративних підрозділів;
- організації роботи здобувачів: перевірка та оцінювання знань і вмінь (згідно наперед оприлюднених критеріїв), керівництво науковою роботою (згідно принципів академічної доброчесності), залучення до професійно орієнтованих заходів;
- організації участі роботодавців: залучення до розроблення та періодичного перегляду ОП, погодження навчальних планів та робочих програм ОК, оцінювання знань і вмінь здобувачів (захист кваліфікаційних робіт). НПП кафедри ТІОРГ постійно працюють над покращенням стану методичного забезпечення освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи здобувачів , за кожною освітньою компонентою.

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

Формування культури якості освіти відображено в Положеннях УТЕІ ДТЕУ. Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності УТЕІ ДТЕУ передбачає чіткий розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами, співпрацю та координацію між ними:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості освітньої діяльності, які спрямовані на постійне вдосконалення освітнього процесу та результатів (адміністрація, науково-педагогічні працівники, інші співробітники УТЕІ ДТЕУ, здобувачі, роботодавці);
- здійснення моніторингу якості освіти та періодичного перегляду ОП (робочої групи на чолі з гарантом ОП);
- підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників (кафедри, навчально-методичний відділ);
- забезпечення дотримання правил та принципів академічної доброчесності (кафедри, навчально-методичний відділ);
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів (кафедри, відділ кадрів, бібліотека, адміністративно-господарська частина, фінансово-бухгалтерська служба).

## 9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу визначені відповідно до законодавства і нормативних актів із питань вищої освіти і зафіксовані в документах, які знаходяться в вільному доступі на сайті ЗВО (<http://surl.li/ccfkqa>) у розділі «Публічна інформація»:

- Положення про Ужгородський торговельно-економічний інститут ДТЕУ;
- Положення про організацію освітнього процесу студентів УТЕІ ДТЕУ;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів УТЕІ ДТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання;
- Положення про організацію практичної підготовки студентів УТЕІ ДТЕУ;
- Положення по врегулюванню конфліктних ситуацій в УТЕІ ДТЕУ;
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю;
- Положення про опитування учасників освітнього процесу УТЕІ ДТЕУ.

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

Проект ОП випускова кафедра TiORG оприлюднила на офіційному веб-сайті УТЕІ ДТЕУ та кафедри з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін (<https://www.utei-knteu.org.ua/obhovorennia-opp-tech/24-kafedra-tekhnolohii-i-orhanizatsii-restorannoho-hospodarstva/729-zustrich-robocho>). Інформація про діяльність випускової кафедри TiORG доступна на офіційній сторінці (<https://www.utei-knteu.org.ua/pro-kafedry-hti.html>).

**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**

(<https://www.utei-knteu.org.ua/pro-nas/oholoshennia/2-uncategorised/647-osvitno-profesiini-prohramy.html>)

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

**Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Проведений аналіз свідчить, що сильними сторонами даної ОП є:

- орієнтування ОП на стан та потреби ринку праці Закарпатського регіону;
- людські ресурси, висококваліфіковані викладачі;
- участь у міжнародних конкурсах та програмах підтримки освітньої, наукової, інноваційної діяльності, стажуваннях;
- сучасна матеріально-технічна база, в т.ч. спеціально обладнані та оснащені спеціалізовані лабораторії;
- плідна співпраця з провідними підприємствами харчових виробництв та ресторанним бізнесом, установами;
- профорієнтаційна робота з метою популяризації інституту серед випускників шкіл/коледжів;
- включення до ОП дисциплін, що направлені на підсилення ОК, які поєднують практичні навички виробництва ресторанної продукції, управління бізнес-процесами, а також управління якістю ресторанних послуг.

Слабкими сторонами даної ОП є:

- військово-політична та політико-економічна ситуація в державі;
- зростання конкуренції в освітньому середовищі за рахунок активності вітчизняних та експансії закордонних закладів освіти (що особливо актуально для прикордонного західного регіону);



- зниження попиту на державні освітні послуги та зростання попиту на позааудиторне навчання через розповсюдження медіа технологій, он-лайн освіти;
- скорочення державних видатків на освіту;
- зростання витрат навчального закладу на забезпечення функціонування матеріально-технічної бази.

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

Перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років консолідується із:

- Стратегією розвитку на період до 2027 року, де передбачаються заходи щодо підвищення конкурентоспроможності продукції провідних галузей промисловості, у тому числі харчової, а також заходи щодо розвитку та підвищення іміджу регіону для розвитку туризму (у тому числі закладів ресторанного господарства) (Оперативна ціль 1.3. Формування доступного, інклюзивного, здоров'язберігаючого простору для фізичного відновлення людини).

В умовах воєнного стану Закарпатська область як тилова область має виконувати важливі функції з метою формування доступного, інклюзивного, здоров'язберігаючого простору для фізичного відновлення людини, у тому числі ВПО. У зв'язку із цим буде сформовано мережу безбар'єрних закладів якісної медичної реабілітації у сфері охорони здоров'я (у тому числі заклади ресторанного господарства).

Тому у перспективі найближчих років робочою групою запропоновано наступні пріоритети розвитку ОП:

1. розширення кола підприємств-партнерів ОП, за рахунок активізації роботи у професійних організаціях: Українського кулінарного союзу, для проведення спільних науковометодичних та практичних заходів для учасників ресторанного бізнесу; ГО «Інститут Доброї їжі»;
2. Сприяти розширенню матеріально-технічної бази випускової кафедри, оновленню навчально-методичної літератури (підручників, навчальних посібників) для забезпечення ОК;
3. Сприяти підвищенню рівня міжнародного співробітництва академічної мобільності усіх учасників освітнього процесу на ОП, володіння іноземними мовами НП;
3. Урахувати під час удосконалення ОП тенденції розвитку спеціальності та регіонального контексту, пропозиції стейкхолдерів;
4. Підвищити публікаційну активність НПП у журналах, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science;
5. Розширити перелік наукових заходів, в яких беруть участь ЗдВО ОП;
6. Оптимізація переліку ВК з урахуванням результатів опитування здобувачів.

### **Запевнення**

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

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

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

Додатки:

*Таблиця 1.* Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

*Таблиця 2.* Зведена інформація про викладачів ОП

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

\*\*\*

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

*Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.*

Інформація про КЕП

**ПІБ: Мазаракі Анатолій Антонович**

Дата: 22.01.2025 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	
ОК 2. Філософія	навчальна дисципліна	ОК 2. Філософія РП.pdf	uPT1mmQsDU+tRE VtByhClP4vAuJocrc3 LVe2KqFNaec=	<p>Кочан В.М. Антропологічна значимість образу кордону у побудові картини світу. <i>Нотатки сучасної науки: електронний мультидисциплінарний науковий часопис. №2. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. С. 32-33. [GoogleScholar].</i></p> <p>2. Лютьо Г.Ф. Кочан В.М. Котубей В.Ф. Грицько В.В. Етнокультурний потенціал Закарпатської області. <i>Міжнародний науковий журнал «ОСВІТА І НАУКА» / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.ред.); заст. гол. ред.: Jerzy Piwowarski; В.В. Гоблик. Мукачєво-Ченстохова: РВВ МДУ; Гуманістичноприродничий університет ім. Яна Длугоша в місті Ченстохові, 2022. Вип. 2(33). С. 290-301. [IndexCopernicus].</i></p> <p>3. Kochan V.M. The concept of a marginal person as one of the processes of personality formation in the borderland conditions. <i>International scientific conference "Modern systems of science and education in the USA, EU and other countries '2023": conference proceedings, No 16 on January 25, 2023, Washington / ProConference in conjunction with KindleDP Seattle, Washington, US USA, 2023. P. 150-154. [IndexCopernicus, GoogleScholar]</i></p> <p>4. Kochan V.M., Penyak P.S. History of the formation and development of children tourism in Transcarpathia. <i>International scientific conference "Modern systems of science and education in the USA, EU and other countries '2023": conference proceedings, No 16 on January 25, 2023, Washington / ProConference in conjunction with KindleDP Seattle, Washington, US USA, 2023. P. 78-82. [IndexCopernicus, GoogleScholar]</i></p> <p>П. 3. ліцензійних умов</p> <p>1. Пеняк П., Кочан В. Історико-археологічні нариси села Ратівці / упоряд.: П.С. Пеняк, В.М. Кочан. Ужгород: ФОП Данило С.І., 2020. 112 с.</p> <p>2. Кочан В.М. Архетип кордону у культурі пограниччя. Напрями удосконалення соціально-гуманітарних відносин в сучасних умовах розвитку України та світу: кол. моногр. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. С. 47-54.</p> <p>3. Кочан В.М. Розвиток пішохідного туризму в Українських Карпатах. <i>Перспективи розвитку туризму</i></p>

в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання восьме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Луцьк: ВП Луцького НТУ, 2022. Розд. 3, підрозд. 3.4. С. 342-358.

4. Пеняк П.С., Кочан В.М. Стародавні етноси Закарпаття та їх етнокультурні контакти: історія вивчення (XIX – пер. пол. XX ст.). Трансформація суспільних відносин в умовах цивілізаційних змін: кол. моногр. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. Розд. 2, підрозд. 2.3. С. 160-183.

П.12 ліцензійних умов

1. Круль В., Кочан В. Особливості зосередження населених пунктів залежно від рельєфу у верхньому сточищі Прута. Рельєф і клімат : Матеріали II Міжнар. конф. (26-28 верес. 2018 р.). Чернівці: Технодрук, 2018. С. 73-74.

2. Пеняк П.С., Кочан В.М. Археологічний туризм на Закарпатті (на прикладі Берегівського району). Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXIV Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. Г.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Орхус (Данія): ГО «ВАДНД», 07 вересня 2022 р. С. 375-383.

3. Пеняк П.С., Кочан В.М. Туризм на Закарпатті під час війни. Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку : матеріали XXV Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. Г.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Рига (Латвія): ГО «ВАДНД», 07 жовтня 2022 р. С. 376-380.

4. Кочан В. Філософські аспекти географії туризму України. Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: МДУ, 2022. С. 104-106.

5. Кочан В., Пеняк П. Аксіологічний підхід до формування професійної компетентності в майбутніх фахівців сфери туризму у процесі викладання професійно-орієнтованих дисциплін які мають філософську основу. Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: МДУ, 2022. С. 115-119.

6. Пеняк П., Кочан В. Туризм на Закарпатті під час воєнного стану. Війна та туризм: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 11

листопада 2022 р.). К.:ТОВ «Геопринт», 2022. С. 134-136.

7. Кочан В.М., Пеняк П.С. Інформаційна забезпеченість організації та надання спортивно-оздоровчих туристичних послуг (на прикладі Ужанського національного природного парку). Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXIX Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І.В. Жукова, Є.О. Романенка. Тепліце (Чехія): ГО «ВАДНД», 07 лютого 2023 р. С. 385-389.

8. Кочан В.М., Пеняк П.С. Інтерактивні динамічні картографічні твори як новий рівень туристичного продукту (на прикладі історико-пізнавального туристичного маршруту «Лінія Арпада»). Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXX Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Гамбург (Німеччина): ГО «ВАДНД», 07 березня 2023 р. С. 453-456.

9. Кочан В.М., Пеняк П.С. Шкільні екскурсії як складова туристично-екскурсійної діяльності. Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXXI Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Рим (Італія): ГО «ВАДНД», 07 квітня 2023 р. С. 452-456.

10. Кочан В., Пеняк П. Особливості створення туристичного кластера на базі сакральної архітектури

11. Міжгірщини (Хустський район Закарпатської області). Сакральне та туризм: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 28 квітня 2023 р.). К.:ТОВ «Геопринт», 2023. С.172-176.

-науково педагогічне стажування  
1.14.11.2022 – 23.12.2022  
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет», факультет суспільних наук, кафедра філософії.  
Тема: «Розвиток професійних компетентностей».  
Довідка від 28.12.2022 р. № 4631/01-14. 180 год. / 6 кредитів ЄКТС.  
180 год. / 6 кредитів ЄКТС.

2.20.02.2023 – 24.02.2023  
Карпатський університет імені Августина Волошина.  
Свідоцтво СПК № 23-02/2023.  
Програма «Концептуальні засади професійної діяльності в умовах реформ» (1. Сучасні методи організації занять, методика та методологія викладання дисципліни

				«Філософія»; 2.Сучасні освітні технології у викладанні навчальної дисципліни «Філософія»; 3.E-learning та інтерактивні методи навчання в умовах дистанційної освіти). 30 год. / 1 кредит ECTS.
ОК 9. Правознавство	навчальна дисципліна	ОК 9.Силабус Правознавство Б-ХТ 23 д.pdf	BCZr4b4wtXS7H036CsCxIU3blSW511XRLXxEMQPOu54=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
ОК 25. Практична підготовка 3	практика	ОК 25. Практична підготовка 3.pdf	gf+PAowjcWPUQLjNsF612Ija231fSvO9hLwtjN7pJI=	Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства Закарпатської області
ОК 26. Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	ОК 26. Метод.реком. Кваліфік.роботи.pdf	qPHq1nRWDp7O5Wxh+BuUnSFNShd4WGrOKNGyR9oZ4H4=	Аудиторія з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор),
ОК 24. Практична підготовка 2	практика	ОК 24. Практична підготовка 2.pdf	Z49GpISvoDnowz+lfX/yzYmTReAJXVsmqtworLgq88=	Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства Закарпатської області .
ОК 23. Практична підготовка 1	практика	ОК 23. Практична підготовка 1.pdf	WFHOqGWsHx/phrLjFrMnStDygPmpd121WGibKzyoG3o=	Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства Закарпатської області .
ОК 22. Бухгалтерський облік	навчальна дисципліна	ОК 22. СИЛАБУС для ХТ.pdf	rlbKXLPpjtVoPpktZ6FNfmJGxFL+gaARpVQREmkN2TI=	Аудиторія на 28 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint
ОК 21. Start-Up-тренінг	навчальна дисципліна	ОК 21 _СИЛАБУС Тренінг-курс_Start-Up.pdf	vve6s6NknPoj+Zme37MUwi18POBZxRsFSUTkXWkU8XM=	Аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint
ОК 20. Проектування з основами САПР	навчальна дисципліна	ОК 20. СИЛАБУС Проектування з основами САПР для Б-ХТ 21д 2024-2025 н.р..pdf	xR5cjVoRe4STHiX5kEtiUrfqjPzONZ3jahvjVLd+ImI=	Аудиторія на 28 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint
ОК 19. НАССР у закладах ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК-19 СИЛАБУС _НАССР в ЗРГ.pdf	1vevmZmZtnAdL7t2wUyMf5ERWCMMNFPtNEoNsWtRXmg=	Аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор), Програмні пакети: MS Office, MS Excel, GNU IMAGE MANIPULATION PROGRAM, Paint
ОК 18. Маркетинг	навчальна дисципліна	ОК 18. Силабус_Маркетинг Б-ХТ 21 д.pdf	X8sPoOFjEmc5FjmcXABCXPQep9UFKyDj4GLJtelEdkE=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).

ОК 17. Економіка ресторанів	навчальна дисципліна	ОК 17. Силабус 2024-2025.pdf	hzoVngoelp6SuSA70taI5RlCldwUrZap3F PBIItIDcc=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
ОК 16. Кондитерське та пекарське мистецтво	навчальна дисципліна	ОК 16 _Силабус_ Кондите рське та пекарське містецтво СТАДНИК.pdf	KUbsLTVFn6LzgKH oapdt6mIogoJdUvL Pn5d9he7tSQQ=	Спеціалізована лабораторія «Лабораторія виробництва ресторанної продукції» (№103). на 26 пос.місць.  TV Самсунг LCD 40. Кавова машина Delonghi ESAM 4000- 1шт. Комбайн Bosh MUM 4855- 8 509 400 000, 1 шт. Мік.хвильова піч SAMSUNG , 1шт. Міксер молочний GoodFood MF D25, 1шт. Мийка 2-х секц. 1000*500*850 повна нерж., Піч пароконвекційна « Апачі», 5 рівнів, 1шт. Плита електрична 4-х конфорочна без духовки ПЕ 4, 2 шт. Плита керам. HANSA FCCW 53004-2, 2 шт. Посудом.машина BOSH SMS 41 D 12 EU - 1шт. Стіл виробничий 1200*1000*850 СІ-4 4шт. Фритюрниця ФР-5,1 шт. Холодильник BOSH KGV 33 UW. Водонагрівач (1 шт), Sous-Vide водяна піч GN 2/3-13L- 230V/400W. Вакуумно- пакувальна машина 1 шт. Кутер AIRHOT VC-6 1 шт. М'ясорубка електрична BOSH/ Блендер.BOSH 1 шт. Тостер Tefal TT420D30, Міксер Electrolux ESM 3300, 2 шт. Стільці для конференції 24 шт.
ОК 15. Інжиніринг будівель	навчальна дисципліна	ОК 15.СИЛАБУС Інжиніринг будівель для Б-ХТ 21д 2023-2024 н.р..pdf	woTHvREsA2FGXlM h75BM8TDF5wt84W 8owOs6rExTi9Q=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
ОК 13. Менеджмент	навчальна дисципліна	Силабус_Менеджмент ХТ.pdf	VDGR1tLOiQmR2CA C9/rDKfoR+3QYfQB cb1wxUOKUG+I=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
ОК 12. Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОРГ_ОК12. семестр2024.pdf	rinpS4G795yod+Z4e QrDgumdeGVGzcKF oq3q4ifEPzo=	Спеціалізованна обладнання лабораторія (№102) «Організація ресторанного господарства» на 30 пос.місць,з робочім місцем бармена з барною стійкою. 1.Кавова машина Delonghi ESAM 4000- 2шт. 2.TV Самсунг LCD 40, 3.Столовий посуд посуд та скло для сервування. 4. ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, (стаціонарний мультимедійний проектор);
ОК 11. Стандартизація, метрологія та управління якістю	навчальна дисципліна	ОК 11.Силабус СМУЯ.pdf	9DmXB8tIWSNv8Ke iLXxY9CFZE57mlyY B1yKazdPYBXA=	Міжкафедральний спеціалізований кабінет №306 на 30 посадкових місць (ПК з підключенням до локальної і

				глобальної мереж). 1.Пост- торговельний термінал. 2.Ваги торговельні.
ОК 10. Гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	ОК 10. СИЛАБУС ГІГІЄНА ТА САНИТАРІЯ _Б-ХТ.pdf	Aj2EkcPaCdyvp1Cs8 QJvIG7jKBZnoaRPtK QflsQP7do=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).  (каб.102.106)
ОК 8. Технологія ресторанної продукції	навчальна дисципліна	СИЛАБУС _ОК 8_ Технологія ресторанної продукції.pdf	DnOTHddoJkmj+xV Ffl7ti6mvIMkFE+ok WmYxUEWo6Mw=	Спеціалізована лабораторія «Лабораторія виробництва ресторанної продукції» (№103). на 26 пос.місць. TV Самсунг LCD 40. Кавова машина Delonghi ESAM 4000- 1шт. Комбайн Bosh MUM 4855- 8 509 400 000, 1 шт. Мік.хвильова піч SAMSUNG , 1шт. Міксер молочний GoodFood MF D25, 1шт. Мийка 2-х секц. 1000*500*850 повна нерж., Піч пароконвекційна « Апачі», 5 рівнів, 1шт. Плита електрична 4-х конфорочна без духовки ПЕ 4, 2 шт. Плита керам. HANSA FCCW 53004-2, 2 шт. Посудом.машина BOSH SMS 41 D 12 EU - 1шт. Стіл виробничий 1200*1000*850 СП-4 4шт. Фриторниця ФР-5,1 шт. Холодильник BOSH KGV 33 UW. Водонагрівач (1 шт), Sous-Vide водяна піч GN 2/3-13L-230V/400W. Вакуумно- пакувальна машина 1 шт. Кутер AIRHOT VC-6 1 шт. М'ясорубка електрична BOSH/Блендер,BOSH 1 шт. Тостер Tefal TT420D30, Міксер Electrolux ESM 3300, 2 шт. Стільці для конференції 24 шт.
ОК 7. Устаткування закладів ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ОК 7.силабус УЗРГ.pdf	p47lYlAcre7XeTG8l1 PujY6r3a8YuJHTsZV oAjxaaEc=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор). Ноутбук Asus X515JA- Мультимедійне обладнання BQ2634.
ОК 6. Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОК 6.Б-ХТ 23 д..pdf	zfwuSqS83rNB25rnE YuMaA2OrApXG6Uz vSFXQ2fuA00=	Лекційна аудиторія на 30 посадкових місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор).
ОК 5. Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОК 5_ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ_202 4.pdf	gdRFbM6VhqmduK UUPHHBojVLqy5iCs NqlnE9D88T2Tg=	Спеціалізована лабораторія (№101) «Методи контролю продукції ресторанного господарства» . 1.Електрошафа сушильна лабораторна СНОЛ 20/350 2. 2. Аналізатор молока ЕСО. 3.Мікроскоп бінокулярний XS-3320 1 шт. 4.Мультиметр/pH-метр Adwa AD1020 1 шт. 5. Вага ТВЕ-0,5-0,01-а 1 шт.

				6. Цифровий рефрактометр HI 96801,1 шт. 7. Ноутбук Asus X515JA
ОК 4. Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>СИЛАБУС _Харчова хімія.pdf</i>	GYYE8xcloqqvitif8uz N1aQ3XzIHTm6+wP UvIUwFtSU=	Спеціалізована лабораторія (№209) корпус - 2 на вул. Коритнянська 4. «Лабораторія харчової хімії та фізичних методів дослідження».
ОК 3. Товарознавство	навчальна дисципліна	<i>ОК 3. Силабус Тов- во для ХТ_ 2024- 2025.pdf</i>	S+G7G7W77f8GV91 wNoHSwHnORiYST QdC1+I33WFCEo=	Спеціалізована лабораторія «Товарознавство продовольчих товарів» (№204, №203). на 26 пос.місць.
ОК 1. Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Силабус. Англ pdf.pdf</i>	Rl5HEQ+lgxruLHnG ZkI+imHV2FeIQZXF DGLqacWfwoI=	Спеціалізований кабінет (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) Ноутбук Asus X515JA-BQ2634
ОК 14. Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>ОК14_ Силабус ХТ__2024.pdf</i>	TuAjw5j6nZzDpivdzj ZSYxGXUEMAE4TM HOfEwwwPe9o=	Міжкафедральний спеціалізований кабінет інформаційних технологій персональних комп'ютерів на 28 пос.місць; №201 (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); -Системний блок НЕО на базі процесора CeleronCore 1.6/1.8 Ghz в комплекті – 10 шт; -Системний блок Prologix на базі процесора Intel Core-i3-10100 в комплекті – 6 шт; -Монітор LG19M35A – 16 шт; -TV Самсунг LCD 40 – 1 шт; -DVD-медіапрогравач LG DVX530 – 3 шт; -Мультимедійне обладнання ViewSonic PJ551D/DLP Projector – 1 шт; -Ноутбук ASUS X541 - 1 шт. -Ноутбук Compaq 610 – 1 шт; Ноутбук ACER Aspire One 752 -2 шт; Ноутбук HP 15s-fq5036ua (Windows 11) – 1 шт; Сервер IntelCore_i5_2500/P8H67 - 1 шт; Маршрутизатор TP-LINK AC1200 Archer A64 – 1 шт; Комутатор TP-LINK TL-SF1016 – 2 шт; Принтер HP Color LaserJet CP1025 – 1 шт; Багатофункціональний пристрій KONIKA MINOLTA Bizhub 185 A3 - 1 шт.

\* 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

ІД 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)
415909	Сабадош	Завідувач	Кафедра	Диплом	13	ОК 2.	Рівень наукової та



	Ганна Олександрів на	кафедри, Основне місце роботи	технології і організації ресторанного господарства	спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020	Філософія	<p>професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20.</p> <p>П 1. ліцензійних умов 1.Piddubnyi, V., Sabadosh,A., Mushtru M., Chahaida, A. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. <a href="https://doi.org/10.5219/1951(Scopus)">https://doi.org/10.5219/1951(Scopus)</a></p> <p>2.Stadnyk I, Kravchenyuk.H. KravchenyukR Sabadosh G. Вплив валкового подрібненнярослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05</p> <p>3.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвитку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. <a href="https://www.researchgate.net/publication/3818">https://www.researchgate.net/publication/3818</a></p> <p>4. Stadnyk I., Piddybnyi V., Beyko L., Dobrotvor I., Sabadosh G., Hushtan T. Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 15, 2021, p.810-823.</p> <p>5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567-ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title: MEIT</p> <p>6.Stadnyk I., Hushtan T., Sabadosh G., Yevchuk Y. Formation of microbial biofilms on stainless steel with different surface</p>
--	----------------------------	--	---	--	-----------	---

roughness  
Potravinarstvo Slovak  
Journal of Food  
Sciences Vol. 13,2019,  
no. 1, p. 915-924.  
(Scopus)  
7.Sabadosh G.O.  
Development of a food  
antioxidant complex of  
plant origin  
/ O. Bilous G.  
Sabadosh,N. Sytnik, S.  
Bukhhalo, V. Glukhykh/  
Eastern-European  
Journal of Enterpris  
TechnologiesISSN  
1729-3774-P.169-176.  
UDC UDC  
796.015:613.2  
DOI: 10.15587/1729-  
4061.2019.186442 6/11  
( 102 ) 2019(Scopus)  
8.Sabadosh G.O.  
Research of oxidative  
stability of vegetable  
oils for use in sport  
nutrition / Sabadosh  
G.O. Natalia Sytnik,  
Viktoria Mazaeva,  
Olesia Bilous, Svitlana  
Bukhhalo/  
Technology audit and  
production reserves  
«Chemical engineering:  
reports on research» –  
№ 6/3(50), 2019, С.26-  
30.

9.Сабодш Г.О  
«Закономірності  
структурування в  
технології десертів»  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах  
студентів – X. : НТУ  
«ХПІ». – 2019, № 15  
(1340)

11.Sabadosh G. Menu  
engineering mechanism  
for  
restaurantthhouseholde  
stablishments thatserve  
the organized groups  
of Consumers in  
recreational regions/  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах /–  
X. : НТУ «ХПІ». –  
2019. – № 21 (1346 9.)  
П 2. ліцензійних умов  
1. Шпирко Г.М.,  
Бандурин Ю.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Сабодш Г.О., Гуштан  
Т.В.

Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р.

2.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід № 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р

3. Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р

4. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК А23 L 1/315 МПК А23 L 1/221. *Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс»* / № и 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р.

5.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК А23L 1/31. *Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський»* . П 3 ліцензійних умов *Монографія Морохович В.С., Сабадош Г.О.Підлипний Ю.В.:Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності (Розділ3. Особливості підвищення конкурен. підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторан. бізнесу) ХДУХТТ Харківський держ. Ун-т харч. Та торг. – Х. : С., 2020. – 390 с URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/>*

П 4. ліцензійних умов *Електронні курси на освітньої платформі ДВНЗ «УЖНУ»*  
1.Організація послуг харчування;  
2.Технологія продукції ресторанного господарства.;  
3.Гастрономічний

туризм;  
4. Діяльність в сфері гостинності.  
5. Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» ОСБ–УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с.  
6. Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с.  
7. Практикум лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с.

П 10 ліцензійних умов  
1. Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів, НАССР”, від 29.06.2023р.  
2. Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словачька республіка. Certificate №02/08-22 від. 02.12.2023р.  
3. Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольский воеводський штаб ОНРМ. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055 Назва проєкта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. <http://surl.li/wjzrig>

П 11 ліцензійних умов  
1. Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с. Нижне Солотвино, 226, Ужгородський р-н, Закарпатський обл. (за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»), згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В  
2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я»

сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. ( за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К

3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор одський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54

4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.( за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К

П.12 ліцензійних умов Сабадош Г. , Головка О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Зб. тез Міжнародної науково-практичн. конф. м. Біла Церква, 20.03.2024 р.95 с.С.64

2.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Збірник тез Міжнар.наук.-практич. Конф. (м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66.

3.Сабадош Г., Нетребський О., Головка О., Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнарод. на науково-практич.конферен. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 84-88.

4.Сабадош Г. О.,Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використаннянетрадиційної сировини.XVII Міжнародна

міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 80-84.

5.Г. Сабадош, С.Талала , І.Немеш.  
Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 76-80.

6.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин в технології харчових продуктів функціонального призначення. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : X Міжнародна наук.-практ. конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с. С. 169-172.

7.Сабадош Г.О. Карагіан, як перспективний рецептурний компонент в технологіях сучасних десертів. Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів»-Одеська Національна Академія Харчових Технологій.Одеса – 2019.С-64

8.Сабадош Г.О.«Еко-тренди-інноваційний напрям розвитку підприємств харчування Закарпатської області».XII Всеукраїнська науково-практична «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.» 16.05. 2023 р. Київ,НУХТ.314 с.С-101.

9.Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин в технології страв оздоровчого призначення.  
/Сабадош Г.О./

Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес» Державний біотехнологічний університет. м.Харків 18 травня 2023 р.277с.С-166.  
10.Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Загальні вимоги щодо організації харчування дітей. XIV Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 16-17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.  
11.Сабадош Г. О.Талала С.Ю. Підлипний Ю.В.Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»22.04.2023., 305с. с. Солочин, С.122-125  
12.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття. IV Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». 2024/10/24, м.Київ.НУХТ-С.87-90  
13.Г.Сабадош, І.Храмцева. Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення. XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»2024/11/7.НУХТ,м.Київ.  
14.Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №02/08-22, Міжнародна конференція «Харчування XXI століття: тренди, якість, безпека та НАССР (Система аналізу» 02.12.2022р.

16. Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №32/09-23, від 29.06.2023р.

17. Міжнародна конференція «Безпека харчових продуктів, НАССР (Система аналізу небезпек і критичних точок контролю), Європейська інтеграція» 29.06.2023р.

18. Сабадош Г.О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області. ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ: Зб. тез VIII Міжн. наук.-практич. конференція. Київський національний університет культури і мистецтв, К- 2021-350с., С-173

19. Гаврилко П.П. Сабадош Г.О. Оздоровчі функції їжі та чинники, що їх забезпечують. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XIV Міжнар. наук.-практ. конф. (с. Солочин, 16-17 квітня 2021 р.) Ужгород ДВНЗ «УжНУ», 2021.- С. 74-81

П.14 ліцензійних умов

1. Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України.

2. Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023».

3. Керівництво та підготовка студента, призера Міжнарод. конкурсу фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т. Гіркин-срібна медаль).

4. Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс»

5. Керівництво командою студентів (4 чол.), учасників Міжнарод. фестивалю ресторан. технолог «BESTCOOKFEST-PODILLIA 2019» , 28.02-2.03.2019 р.м. Кам'янець



Подільськ  
призерами:  
•Чайковський Валерій  
(студент 2-го  
курсу);бронзова  
медаль  
•Габак Олександр  
(студент 3-го  
курсу);золота  
медаль,бронзова  
медаль  
•Опріш Євген (студент  
3-го курсу); золота  
медаль,срібна медаль  
•Сігор Віктор.2  
бронзові.  
•Командна участь  
бронзова та срібна  
медаль.  
Результи змагань 9  
медалей : 2 золоті, 2  
срібні та 5 бронзових  
медалей.  
Гарант освітньої  
програми першого  
(бакалаврського)  
рівня ВО «Ресторанні  
технології» зі  
спеціальності  
181Харчові технології.  
П.19 ліцензійних умов  
1.Член Методичної  
ради УТЕІ ДТЕУ;  
2.Член Громадської  
організації «Центр  
прикладних  
досліджень УТЕІ  
3. Член громадської  
організації GOOD  
FOOD INSTITUTE  
UKRAINE (GFIUA)  
П.20 ліцензійних  
умов  
1.Інженер-технолог  
Областного  
Управління  
громадськ.харчування  
м.Ужгород.10 р.  
2.Обласне Управління  
у справах захисту прав  
споживачів  
Закарпатської області  
7 років.

Стажування та  
підвищення  
кваліфікації  
1.Технології  
ефективного  
педагогічного  
спілкування,  
психодіагностики і  
надання  
психологічної  
підтримки  
учасниками  
освітнього процесу у  
зкладах вищої  
освіти». Департамент  
освіти і науки  
Полтавської обласної  
державної  
адміністрації  
Полтавська академія  
неперервної освіти ім.  
М.В. Остроградського  
(180 год. /6 кредитів  
ЄКТС). 1 квітня – 4  
травня 2024р.  
Сертифікат № 05359  
2.Інститут

						<p>підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма "Інноваційні технології харчової промисловості" "NoveFood-2024" 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС)</p> <p>3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія НТО на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС).</p> <p>4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; "Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP", 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; "Безпека харчових продуктів, HACCP", 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; "Міжнародне стратегічне партнерство освіти.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС", 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits.</p> <p>7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entrepreneurship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;European Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)</p>	
482919	Сімах Корнелія Юрївна	Старший викладач, Суміщення	Кафедра менеджменту, підприємств а та торгівлі	Диплом спеціаліста, Ужгородський національний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія,	14	ОК 18. Маркетинг	1Патент на корисну модель №154924 Пристрій для диференціального тензиметричного аналізуБандурин Ю.А,Шпирко Г.М. Гаврилко П.П.Бандурин О.Ю.,

				<p>Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2003, спеціальність: фінанси, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</p>		<p>Сімах К.Ю., Данило С.І. 03.01.2023 бюл. №1. П.3.ліцензійних умов 1.Підручник. Міжнародний маркетинг : П.Гаврилко, А. Колодійчук, О. Молнар. Львів, 2024. – 193 с.</p> <p>2.Підручник Комунікативний менеджмент:/ А.Колодійчук, Ф.Важинський ., Т.Гуштан, Л.Чобаль, К.Сімах – Львів, 2024. -187с.</p> <p>П.12 ліцензійних умов 1.Данило С.І., Сімах К.Ю., Чобаль Л.Ю., Здорове харчування з основами нутриціології., «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», збірник праць, 12-13 квітня м. Ужгород 2024 року. С. 63-66.</p> <p>П.19ліцензійних умов 1.Секретарь Методичної ради УТЕІ ДТЕУ; 2.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ.</p>	
460984	Стадник Ігор Ярославович	Професор, Сумісництво	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1983, спеціальність: Машини і апарати харчових виробництв, Диплом доктора наук ДД 002027, виданий 25.04.2013, Диплом кандидата наук ДК 030223, виданий 30.06.2005, Атестат доцента 12ДЦ 017728, виданий 21.06.2007, Атестат професора 12ІР 009753, виданий 26.06.2014</p>	23	OK 21. Start-Up-тренинг	<p>1.Stadnyk I., Piddubnyi V., Beyko L., Dobrotvor I., Sabadosh G., Hushtan T. Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 15, 2021, p.810-823. (Scopus)</p> <p>2. Stadnyk I., Piddubnyi V., Chahaida A., Fedoriv V., Hushtan T., Kraievska S., Kahanets-Havrylko L., Okipnyi I. Energy Saving Thermal Systems on the Mobile Platform of the Mini-Bakery. Strojnický časopis - Journal of Mechanical Engineering. Published Online: 25 May 2023, Volume 73 (2023) - Issue 1 (May 2023), p.169-186 (Scopus)</p> <p>3. Piddubnyi V., Stadnyk I., Kravets O., Chahaida A., Hushtan T., Kahanets-Havrylko L., Karpovych I., Tupitska O., Kostiuk T., Rozbytyska T. Characteristics of</p>

mucous-forming polysaccharides extracted from flax seeds. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 17, 2023, p.677-693. (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus)

4. Stadnyk I., Piddubnyi V., Okipnyi I., Hushtan T., Vovk V., Lazaryuk V. Effect of inhibitor extract on resistance to corrosion – fatigue fracture of steel 20. VII International Conference “In-service Damage of Materials: Diagnostics and Prediction (DMDP 2023)”. Procedia Structural Integrity 59 (2024), p. 672-678. (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus)

5. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Використання інгредієнтів вітчизняного виробництва в рецептурах марципанових мас. International scientific conference. Series Conference proceedings. “The current stage of development of scientific and technological progress` 2023” № 25 on 20.02.2023. P. 5-11.

6. Стадник І.Я., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Ефективність використання квасу столового буряка у хлібопеченні. XVI Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 21-22.04.2023., с. Солочин, С. 83-88.

П. 2 ліцензійних умов

1. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Васильківський К.В., Кравченко М.Ф. Патент Апарат для сатурації дефектованого соку. №153164. 31.05.2023, Бюл№22, номер заявки и 202201744.

2. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Красножон

С.В.Патент  
Бродильний апарат  
№ 153165. 31.05.2023,  
Бюл№22, номер  
заявки u 202201749.  
3.Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А.,  
Чагайда А.О., Федорів  
В.М. Патент  
Обладнання для  
вирощування  
мікроорганізмів.  
№153330. 21.06.  
2023.Бюл. №25  
4. Патент.Переносна  
піч похідної  
хлібопекарні№153657  
від09.08.2023  
бюл.№32  
П.3 ліцензійних умов.  
1.Визначення  
розрахункових  
навантажень  
виробничих  
механізмів і машин та  
технологічні  
розрахунки  
виробництва  
борошняних виробів /  
навчально-  
методичний  
посібник/ Колектив  
авторів: Гаврилко П.,  
Піддубний В., Стадник  
І., Гуштан Т.,  
Краєвська С.,  
Каганець-Гаврилко Л.  
Ужгород: РІК-У, 2023.  
468 с.  
2.Стадник, В.А.  
Піддубний  
Вдосконалення  
технологічного  
процесу та  
обладнання для  
формування виробів-  
Монографія. /  
Стадник І.Я,  
Піддубний В.А. –  
Тернопіль:  
Видавництво ТНТУ  
імені Івана Пулюя,  
2019.-290с.  
3.Стадник І. Я.  
Обґрунтування  
нагнітального  
процесуформуваньних  
машин : монографія /  
Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А. –  
Тернопіль :  
Тернопільський  
національний  
технічний університет  
імені Івана Пулюя,  
2020. – 332 с.  
4.«Сучасні технології  
та енергетичні потоки  
при формуванні  
борошняних  
напівфабрикатів» –  
Тернопіль :  
Тернопільський  
національний  
технічний університет  
імені Івана Пулюя,  
2021. – 392 с  
П.6. ліцензійних умов  
1.2019р.Кравченко Х  
Захист дисертації на  
здобуття наукового

						<p>ступеня кандидата технічних наук, спеціальність 03.00.20 «Біотехнологія». Національний університеті біоресурсів і природокористування України. Тема дисертації «Удосконалення процесу миття поверхонь технологічного обладнання молочної галузі».</p> <p>2.2021р.Паньків Ю. Спеціальність: 133 Галузеве машинобудування Тема: «Підвищення інтенсивності процесу та розроблення обладнання для перемішування компонентів».</p> <p>П 8. ліцензійних умов Член редколегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв» ДНУЕТ ім.Туган Барановського з 2021 р.</p> <p>2.Асоційований редактор: Науковий журнал «Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка» з 2021 р. до нині.</p> <p>П 9. Член спецради по захисту докторських дисертацій, спеціальність 5.12.18., НУХТ, м. Київ.</p>	
460984	Стадник Ігор Ярославович	Професор, Сумісництво	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1983, спеціальність: Машини і апарати харчових виробництв, Диплом доктора наук ДД 002027, виданий 25.04.2013, Диплом кандидата наук ДК 030223, виданий 30.06.2005, Атестат доцента 12ДЦ 017728, виданий 21.06.2007, Атестат професора 12ПР 009753, виданий 26.06.2014</p>	23	ОК 16. Кондитерське та пекарське мистецтво	<p>1.Stadnyk I., Pidubnyi V., Beyko L., Dobrotvor I., Sabadosh G., Hushtan T. Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 15, 2021, p.810-823. (Scopus)</p> <p>2. Stadnyk I., Pidubnyi V., Chahaida A., Fedoriv V., Hushtan T., Kraievska S., Kahanets-Havrylko L., Okipnyi I. Energy Saving Thermal Systems on the Mobile Platform of the Mini-Bakery. Strojnícky časopis - Journal of Mechanical Engineering. Published Online: 25 May 2023, Volume 73 (2023) - Issue 1 (May 2023), p.169-186 (Scopus)</p> <p>3. Pidubnyi V., Stadnyk I., Kravets O., Chahaida A., Hushtan T., Kahanets-Havrylko L., Karpovych I.,</p>

Tupitska O., Kostiuk T., Rozbytska T. Characteristics of mucous-forming polysaccharides extracted from flax seeds. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 17, 2023, p.677-693. (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus)

4. Stadnyk I., Piddubnyi V., Okipnyi I., Hushtan T., Vovk V., Lazaryuk V. Effect of inhibitor extract on resistance to corrosion – fatigue fracture of steel 20. VII International Conference “In-service Damage of Materials: Diagnostics and Prediction (DMDP 2023)”. Procedia Structural Integrity 59 (2024), p. 672-678. (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus)

5. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Використання інгредієнтів вітчизняного виробництва в рецептурах марципанових мас. International scientific conference. Series Conference proceedings. “The current stage of development of scientific and technological progress` 2023” № 25 on 20.02.2023. P. 5-11.

6. Стадник І.Я., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Ефективність використання квасу столового буряка у хлібопеченні. XVI Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 21-22.04.2023., с. Солочин, С. 83-88. П.2ліцензійних умов

1. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Васильківський К.В., Кравченко М.Ф. Патент Апарат для сатурації дефектованого соку. №153164. 31.05.2023, Бюл№22, номер заявки u 202201744.

2.Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А.,  
Красножон  
С.В.Патент  
Бродильний апарат  
№ 153165. 31.05.2023,  
Бюл№22, номер  
заявки и 202201749.

3.Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А.,  
Чагайда А.О., Федорів  
В.М. Патент  
Обладнання для  
вирощування  
мікроорганізмів.  
№153330. 21.06.  
2023.Бюл. №25

4. Патент.Переносна  
піч похідної  
хлібопекарні№153657  
від09.08.2023  
бюл.№32

П.3 ліцензійних умов.

1.Визначення  
розрахункових  
навантажень  
виробничих  
механізмів і машин та  
технологічні  
розрахунки  
виробництва  
борошняних виробів /  
навчально-  
методичний  
посібник/ Колектив  
авторів: Гаврилко П.,  
Піддубний В., Стадник  
І., Гуштан Т.,  
Краєвська С.,  
Каганець-Гаврилко Л.  
Ужгород: РІК-У, 2023.  
468 с.

2. Стадник, В.А.  
Піддубний  
Вдосконалення  
технологічного  
процесу та  
обладнання для  
формування виробів-  
Монографія. /  
Стадник І.Я,  
Піддубний В.А. –  
Тернопіль:  
Видавництво ТНТУ  
імені Івана Пулюя,  
2019.-290с.

3.Стадник І. Я.  
Обґрунтування  
нагнітального  
процесуформувальних  
машин : монографія /  
Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А. –  
Тернопіль :  
Тернопільський  
національний  
технічний університет  
імені Івана Пулюя,  
2020. – 332 с.

4.«Сучасні технології  
та енергетичні потоки  
при формуванні  
борошняних  
напівфабрикатів» –  
Тернопіль :  
Тернопільський  
національний  
технічний університет  
імені Івана Пулюя,  
2021. – 392 с

П.6. ліцензійних умов



						<p>1.2019р.Кравченко Х Захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук, спеціальність 03.00.20 «Біотехнологія». Національний університеті біоресурсів і природокористування України. Тема дисертації «Удосконалення процесу миття поверхонь технологічного обладнання молочної галузі».</p> <p>2.2021р.Паньків Ю. Спеціальність: 133 Галузеве машинобудування Тема: «Підвищення інтенсивності процесу та розроблення обладнання для перемішування компонентів». П 8. ліцензійних умов Член редколегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв» ДНУЕТ ім.Туган Барановського з 2021 р. 2.Асоційований редактор: Науковий журнал «Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка» з 2021 р. до нині. П 9. Член спецради по захисту докторських дисертацій, спеціальні сть 5.12.18., НУХТ, м. Київ.</p>	
415907	Підліпний Юрій Васильович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно- економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2006, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: конструювання та виробництво радіоапаратури , Диплом магістра, Ужгородський торговельно- економічний інститут Київського національного торговельно-	22	ОК 20. Проектування з основами САПР	1.Britchenko I., Svydruk I., Pidlypnyi Y., Krupskiy O.P. (2020). Lessons to Be Learned from Ukraine's Positioning in International Rankings: The Need for Institutional Support and Financial Support for Economic Creativity. «Problemy Zarządzania (Management Issues)», Vol 18,4 (90), 125- 146.ISSN: 2300-8792 DOI: 10.7172/1644- 9584.90.7 URL:https://papers.ssr n.com/sol3/papers.cfm ?abstract_id=3875001 (Web of Science) 2. Pidlypnyi Y. Entrepreneurship recommendations for increasing the consumer destination of tourist product: international aspects / Pona Piurenko, Iryna Banyeva, Anna Kaplina,

економічного  
університету,  
рік закінчення:  
2020,  
спеціальність:  
181 Харчові  
технології,  
Диплом  
кандидата наук  
КН 012135,  
виданий  
09.10.1996

Liliia Pryimak // International Journal of Entrepreneurship. 2020. Vol. 24, Special Issue. (1939-4675-24-SI-379)-URL: [https://www.abacademies.org/articles/ENTREPRENEURSHIP-RECOMMENDATIONS-FOR-INCREASING-THE-CONSUMER-DESTINATION-OF-TOURIST-PRODUCT\\_-INTERNATIONAL-ASPECTS.pdf](https://www.abacademies.org/articles/ENTREPRENEURSHIP-RECOMMENDATIONS-FOR-INCREASING-THE-CONSUMER-DESTINATION-OF-TOURIST-PRODUCT_-INTERNATIONAL-ASPECTS.pdf) (Scopus)

3. Ю. В. Підлипний, Т. В. Гуштан, Л. П. Каганець-Гаврилко, О. С. Самсонов  
Можливості інформаційного моделювання будівель для діджиталізованого управління ризиками в будівництві / Науковий вісник НЛТУ України : збірник наукових праць. Львів, 2023, том 33, № 1. С.45-52 URL:<https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/2479/2488> (фахове видання)

4. Підлипний Ю.В., Чайковський В.А.  
Будівництво та проектування підприємств ресторанного господарства: процесно-інноваційний підхід // Development Service Industry Management, 29–37. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5\(4\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4)) Industry Management, 29–37. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5\(4\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4)) URL: <https://dsim.khmnua.edu.ua/index.php/dsim/article/view/80/69> (фахове видання)

5. Підлипний Ю.В., Підлипна Р.П., Індус К.П. Використання статистичних методів у фінансовому менеджменті для оптимізації прийняття управлінських рішень // Молодий вчений, 4 (128), 215-220. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2024-4-128-27> URL: <https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/6173/6041> (фахове видання)

6. Підлипний Ю.В.,

Підлипна Р.П., Індус К.П. Джерела та проблеми фінансування сільськогосподарських підприємств // Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць Вип. 5 (276).-К., 2024.-111с. С. 50-55 (фахове видання)

П.4. ліцензійних умов  
1. Інжиніринг будівель [Текст]: програма дисципліни / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ, 2023.- 11с.

2. Інжиніринг будівель [Текст]: робоча програма дисципліни / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ, 2023.- 17с.

3. Інжиніринг будівель [Текст]: конспект лекцій / авт. Ю.В.Підлипний; УТЕІ ДТЕУ, каф. техн. і орг-ції рест. гос-ва.- Ужгород: УТЕІ ДТЕУ, 2022.- 98с.

4.Морохович В.С., Сабадош Г.О. Підлипний Ю.В. Особливості підвищення конкурентоспроможності підприємств в індустрії гостинності на прикладі ресторанного бізнесу // Системне забезпечення економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності: колективна монографія / За заг. ред. Н. Б. Каченої та Т. О. Ставерської; Харківський держ. ун-т харч. та торг. – Х. : Видавець Іванченко І. С., 2020. – 390 с. URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/>

(розділ монографії)

П.11. ліцензійних умов  
1.Договір про наукове консультування № 1/НК від 15.09.2020р.  
2.Договір про наукове консультування № 3/НК від 05.10.2021р.

П.12 ліцензійних умов  
1. Підлипний Ю.В., Кочіш М.В. Аналіз пріоритетних та гальмуючих чинників харчової промисловості

Закарпаття // Формування сучасної науки: методика та практика: матеріали V Всеукраїнської студентської наукової конференції, м. Київ, 15 березня, 2024 рік / ГО «Молодіжна наукова ліга». — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. — 182 с. С. 85-86

1. 2. Підлипний Ю.В. Сучасні методи управління якістю будівельно-монтажних робіт. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень: збірник наукових праць з матеріалами VII Міжнародної наукової конференції, м. Херсон, 29 березня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. — 122 с. С. 112-113 DOI: <https://doi.org/10.62731/mcnd-29.03.2024.001>

2. 3. Підлипний Ю.В. Застосування системи автоматизованого проектування в ресторанному бізнесі. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Innovative Approaches to the Progressive Solution of Scientific Research Problems» (March 27-29, 2024) Valencia, Spain. International Scientific Unity, 2024. 175 р. Р.16-17

3. 4. Підлипна Р.П., Підлипний Ю.В. Застосування SWOT-аналізу для розробки стратегії забезпечення фінансової стабільності роботи підприємства / Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 24 травня 2024 р. Чернівці : Технодрук, 2024. 432 с. С.176-180

4. 5. Підлипний Ю.В., Герц О.О., Кушнірчук О.І. Математична грамотність для майбутніх фахівців в галузі виробництва та технології. The 7th

							<p>International scientific and practical conference “Innovative development of science, technology and education” (April 11-13, 2024) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2024. 453 p. P.158-161</p> <p>П.19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES27771</p> <p>Підвищення кваліфікації 1. Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05358 2. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 25 лютого – 25 травня 2021р. Сертифікат № BG/VUZF/779-2021 3. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 13 січня – 8 лютого 2020р. Сертифікат № BG/VUZF/517-2020</p>
415907	Підліпний	Доцент,	Кафедра	Диплом	22	ОК 15.	1.Britchenko I., Svydruk

	Юрій Васильович	Основне місце роботи	технології і організації ресторанного господарства	<p>спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2006, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: конструювання та виробництво радіоапаратури , Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук КН 012135, виданий 09.10.1996</p>	Інжиніринг будівель	<p>1., Pidlypnyi Y., Krupskiy O.P. (2020). Lessons to Be Learned from Ukraine's Positioning in International Rankings: The Need for Institutional Support and Financial Support for Economic Creativity. «Problemy Zarzadzania (Management Issues)», Vol 18,4 (90), 125-146.ISSN: 2300-8792 DOI: 10.7172/1644-9584.90.7 URL:<a href="https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3875001">https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3875001</a> (Web of Science)</p> <p>2. Pidlypnyi Y. Entrepreneurship recommendations for increasing the consumer destination of tourist product: international aspects / Iлона Piurenko, Iryna Banyeva, Anna Kaplina, Liliia Pryimak // International Journal of Entrepreneurship. 2020. Vol. 24, Special Issue. (1939-4675-24-SI-379)-URL: <a href="https://www.abacademies.org/articles/ENTREPRENEURSHIP-RECOMMENDATIONS-FOR-INCREASING-THE-CONSUMER-DESTINATION-OF-TOURIST-PRODUCT_-INTERNATIONAL-ASPECTS.pdf">https://www.abacademies.org/articles/ENTREPRENEURSHIP-RECOMMENDATIONS-FOR-INCREASING-THE-CONSUMER-DESTINATION-OF-TOURIST-PRODUCT_-INTERNATIONAL-ASPECTS.pdf</a> (Scopus)</p> <p>3. Ю. В. Підлипний, Т. В. Гуштан, Л. П. Каганець-Гаврилко, О. С. Самсонов Можливості інформаційного моделювання будівель для діджиталізованого управління ризиками в будівництві / Науковий вісник НЛТУ України : збірник наукових праць. Львів, 2023, том 33, № 1. С.45-52 URL:<a href="https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/2479/2488">https://nv.nltu.edu.ua/index.php/journal/article/view/2479/2488</a> (фахове видання)</p> <p>4. Підлипний Ю.В., Чайковський В.А. Будівництво та проектування підприємств ресторанного господарства: процесно-інноваційний підхід // Development Service Industry Management, 29–37.</p>
--	-----------------	----------------------	--	---	---------------------	--

[https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5\(4\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4))  
Industry Management,  
29–37.  
[https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5\(4\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(4))  
URL:  
<https://dsim.khmnua.edu.ua/index.php/dsim/article/view/80/69>  
(фахове видання)  
5. Підлипний Ю.В.,  
Підлипна Р.П., Індус  
К.П. Використання  
статистичних методів  
у фінансовому  
менеджменті для  
оптимізації прийняття  
управлінських рішень  
// Молодий вчений, 4  
(128), 215-220.  
<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2024-4-128-27>  
URL:  
<https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/6173/6041>  
(фахове видання)  
6. Підлипний Ю.В.,  
Підлипна Р.П., Індус  
К.П. Джерела та  
проблеми  
фінансування  
сільськогосподарських  
підприємств //  
Формування ринкових  
відносин в Україні:  
Збірник наукових  
праць Вип. 5 (276).-К.,  
2024.-111с. С. 50-55  
(фахове видання)

П.4. ліцензійних умов  
1. Інжиніринг будівель  
[Текст]: програма  
дисципліни / авт.  
Ю.В.Підлипний; УТЕІ  
ДТЕУ, каф. техн. і орг-  
ції рест. гос-ва.-  
Ужгород: УТЕІ  
ДТЕУ, 2023.- 11с.  
2. Інжиніринг  
будівель [Текст]:  
робоча програма  
дисципліни / авт.  
Ю.В.Підлипний; УТЕІ  
ДТЕУ, каф. техн. і орг-  
ції рест. гос-ва.-  
Ужгород: УТЕІ ДТЕУ,  
2023.- 17с.  
3. Інжиніринг  
будівель [Текст]:  
конспект лекцій / авт.  
Ю.В.Підлипний; УТЕІ  
ДТЕУ, каф. техн. і орг-  
ції рест. гос-ва.-  
Ужгород: УТЕІ  
ДТЕУ, 2022.- 98с.  
4. Морохович В.С.,  
Сабадош Г.О.  
Підлипний Ю.В.  
Особливості  
підвищення  
конкурентоспромож-  
ності підприємств в  
індустрії гостинності  
на прикладі  
ресторанного бізнесу  
// Системне  
забезпечення

економічної активності та сталого розвитку суб'єктів підприємницької діяльності: колективна монографія / За заг. ред. Н. Б. Каченої та Т. О. Ставерської; Харківський держ. ун-т харч. та торг. – Х. : Видавець Іванченко І. С., 2020. – 390 с. URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/> (розділ монографії)  
П.11. ліцензійних умов  
1. Договір про наукове консультування № 1/НК від 15.09.2020р.  
2. Договір про наукове консультування № 3/НК від 05.10.2021р.  
П.12 ліцензійних умов  
1. Підлипний Ю.В., Кочіш М.В. Аналіз пріоритетних та гальмуючих чинників харчової промисловості Закарпаття // Формування сучасної науки: методика та практика: матеріали V Всеукраїнської студентської наукової конференції, м. Київ, 15 березня, 2024 рік / ГО «Молодіжна наукова ліга». – Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. – 182 с. С. 85-86  
1. 2. Підлипний Ю.В. Сучасні методи управління якістю будівельно-монтажних робіт. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень: збірник наукових праць з матеріалами VII Міжнародної наукової конференції, м. Херсон, 29 березня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. – Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. – 122 с. С. 112-113 DOI: <https://doi.org/10.62731/mcnd-29.03.2024.001>  
2. 3. Підлипний Ю.В. Застосування системи проектування в ресторанному бізнесі. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Innovative Approaches to the Progressive Solution of Scientific Research Problems» (March 27-29, 2024) Valencia,



Spain. International Scientific Unity, 2024. 175 p. P.16-17

3. 4. Підлипна Р.П., Підлипний Ю.В. Застосування SWOT-аналізу для розробки стратегії забезпечення фінансової стабільності роботи підприємства / Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 24 травня 2024 р. Чернівці : Технодрук, 2024. 432 с. С.176-180

4. 5. Підлипний Ю.В., Герц О.О., Кушнірчук О.І. Математична грамотність для майбутніх фахівців в галузі виробництва та технології. The 7th International scientific and practical conference “Innovative development of science, technology and education” (April 11-13, 2024) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2024. 453 p. P.158-161

П.19 ліцензійних умов Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES27771

Підвищення кваліфікації

1. Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05358

2. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті:

							<p>європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 25 лютого – 25 травня 2021р. Сертифікат № BG/VUZF/779-2021</p> <p>3. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 13 січня – 8 лютого 2020р. Сертифікат № BG/VUZF/517-2020</p>
415862	Бедзир Володимир Саватійович	Старший викладач, Суміщення	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	<p>Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: Фізика,</p> <p>Диплом магістра, Львівський регіональний інститут державного управління Національної академії державного управління при Президентові України, рік закінчення: 2014, спеціальність: Публічне адміністрування</p>	10	ОК 14. Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	<p>1.Конспект лекцій з дисципліни «Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі»[Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.В.С.Бедзир Ужгород: УТЕІ, 2023. – 85 с</p> <p>2.Збірник тестових завдань з дисципліни Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі[Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.В.С.Бедзир Ужгород: УТЕІ, 2023. – 65 с</p> <p>3.Збірник тестових завдань з дисципліни Харчова хімія [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання /</p>

уклад.Г.М.Шпирко  
Ужгород: УТЕІ, 2022.

– 55 с

4. Практикум з  
дисципліни  
«Інформаційні  
системи і технології у  
ресторанному  
бізнесі»[Текст]: для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»

спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форми навчання /  
уклад.В.С.Бедзир  
Ужгород: УТЕІ, 2023.  
– 48 с

5. Методичні  
рекомендації до  
самостійної роботи з  
дисципліни  
«Інформаційні  
системи і технології у  
ресторанному  
бізнесі»для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»

спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форми навчання /  
уклад.В.С.Бедзир  
Ужгород: УТЕІ, 2024.  
– 60 с

П.11. ліцензійних умов

1.Договір про наукове  
консультування №  
1/НК від 15.09.2020р.  
2.Договір про наукове  
консультування №  
3/НК від 05.10.2021р.

П12 ліцензійних умов.

1.Бедзир В.С.  
Нормативні проблеми  
інноваційного  
розвитку сфери  
туризму. Інноваційні  
стратегії та моделі  
економічних  
трансформацій в  
умовах  
євроінтеграційних  
викликів: Матеріали  
міжнародної науково-  
практичної Internet-  
конференції (Харків-  
Ужгород-Софія-  
Пшеворск, 15 травня  
2020 року). Софія:  
Издательство на ВУЗФ  
«Св.Григорий  
Богослов», 2020. 256  
с. (С.220-223.)

2. Смочко В.Ю.,  
Бедзир В.С. Тенденції  
на вітчизняному  
ринку праці як  
наслідок пандемії  
Covid-2019. Принципи

формування зовнішньої політики держави: економічні та інституціональні аспекти: Матеріали доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м.Ужгород, 14-15 травня 2021 року). Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2021. 152 с. (С.81-85.)

3. Смочко В., Бедзир В. Розвиток електронної системи публічних закупівель в умовах сучасних викликів. Цифрова економіка і сталий розвиток: новітні тенденції у фінансах, обліку, менеджменті та соціально-поведінкових науках: Збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої «Дням Ракоці» Закарпатського угорського інституту імені Ференца Ракоці (м. Берегове, 26-26 березня 2024 р.) Берегове, ЗУІ ім..Ф. Ракоці II, 2024. 464 с. (С.91-94.)

4. Бедзир В. Екологічні аспекти розвитку туристичної інфраструктури регіону. Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції м. Чернівці, 2 травня 2024 р. Чернівці: Технодрук, 2024. 432 с. (С.233-237)

Підвищення кваліфікації  
1.Сертифікат №УЖТН-304 від 16.05.2024, виданий Інститутом електронних закупівель про проходження курсу навчання у сфері здійснення публічних закупівель з 15 травня по 16 травня 2024 року.  
2.Сертифікат від 4 травня 2024 р. №05346, виданий Полтавською академією неперервної освіти ім. М.В.Остроградського

						<p>про проходження курсу підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти», 180 годин/6 кредитів.</p> <p>3.Сертифікат від 07.07.2024 про закінчення курсу «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, 60 год./2 кредити ЄКТС. (Автентичність сертифікату: <a href="https://certs.prometheus.org.ua/cert/35943bb117e14d18be970ccc1e9b4598">https://certs.prometheus.org.ua/cert/35943bb117e14d18be970ccc1e9b4598</a>)</p> <p>П 19 ліцензійних умов. 1.Громадська організація "ТВОРЧЕ ОБ'ЄДНАННЯ МАЕСТРО"</p>	
415923	Чобаль Людмила Юрївна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі	<p>Диплом бакалавра, Мукачівський технологічний інститут, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Легка промисловість, Диплом спеціаліста, Мукачівський технологічний інститут, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091801 Швейні вироби, Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2006, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 029216, виданий 30.06.2015, Атестат доцента АД 005631, виданий 28.08.2020</p>	14	ОК 13. Менеджмент	<p>Чобаль Л.Ю. виконання п. 1,3,4,12,19 пункту 38 ліцензійних умов. П.ліцензійних умов</p> <p>1.Чобаль Л.Ю., Попович О. П., О. Г. Пустовіт О. Г., Інтеграція цифрових засобів у вітчизняний туристичний та ресторанний менеджмент: потенціал computing, blockchain, big data, and ai // Інвестиції: практика та досвід: Збірник наукових праць. Вип. 14. – К., 2023. – 186 с. – С.127-134</p> <p>2.Чобаль Л.Ю. Особливості інноваційних процесів в аграрному секторі / Л.Ю. Чобаль, В.М. Бондаренко, К.Р. Дрипка // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України: [зб. наук. пр.] / ДУ "Інститут регіональних досліджень імені М.І. Долишнього НАН України"; редкол.: В.С. Кравців (відп. ред.). – Львів, 2019. – Вип. 2(136). – С. 48-53.</p>

– 82 с.  
3. Чобаль Л.Ю. Використання інтернет-технологій в практиці маркетингових комунікацій туристичних підприємств України / Л.Ю. Чобаль, К.Ю. Сімах // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний економічний інститут інформатизації та моделювання економіки «Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 7-8 (218-2019). – К., 2019. – С. 94-98. – 149 с.  
4. Чобаль Л.Ю. Ефективність впровадження сучасних інформаційних технологій в діяльність українських туристичних підприємств / Л.Ю. Чобаль, К.Ю. Сімах, Л.І. Тороній // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний економічний інститут інформатизації та моделювання економіки «Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 9 (220). – К., 2019. – С. 63-67. – 119 с.  
5. Chobal, L., & Lalakulych, M. (2020). PROBLEMS AND PROSPECTS OF COOPERATION OF THE BORDER REGIONS OF UKRAINE, ROMANIA, MOLDOVA AND SLOVAKIA. *Baltic Journal of Economic Studies*, 5(5), 189-196. <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2019-5-5-189-196>  
<http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/753>  
6. Чобаль Л.Ю. Методика оцінки економічної ефективності стратегій суб'єктів підприємництва сфери сільського аграрного туризму / Л.Ю. Чобаль, М.П. Кляп, Я.Ю. Роман // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний економічний інститут інформатизації та моделювання економіки

«Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 1 (224). – К., 2020. – С. 56-60. – 110 с.

6. Чобаль Л.Ю., Тороній Л.І. Регулювання відносин управління якістю в сфері туризму /Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. Вип. 3 (250). – К., 2022. – 145 с. – С.69-73

П.Зліцензійних умов  
1. Транснаціональні корпорації в таблицях і схемах: навчальний посібник. Львів, 2020. 182 с.

2. Економіка туризму в цифрову еру: еволюція, маркетологія, перспективи. / Чобаль Л.Ю., Гаврилко П.П., Колодійчук А.В., Важинський Ф.А., Гуштан Т.В. / Львів, 2021. 163 с.

3. Чобаль Л.Ю., Колодійчук А.В., Гуштан Т.В., Молнар О.С., Василюк Н.В. Міжнародні перевезення в міжнародній економіці. Львів, 2021. 189 с.

П 4 ліцензійних умов  
1. Конспект лекцій з [Текст] дисципліни Менеджмент, для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль / Ужгород: УТЕІ, 2024. – 70 с

2.Методичні рекомендації до практичних робіт з дисципліни Менеджмент для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад. Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2023. – С.40.  
3. Методичні рекомендації для

самостійної роботи з дисципліни Менеджмент [Текст]: для здобувачів рівня вищої освіти бакалавр освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль. Ужгород: УТЕІ, 2022. – 68с.

4.Збірник тестових завдань з дисципліни менеджмент[Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології заочної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2023. – 60 с

3.Збірник тестових завдань з дисципліни Івентивний менеджмент для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2022. – 35 с.

П 12.ліцензійних умов

1. Чобаль Л.Ю., Лях О.В. «Економіка сьогодення: планування, управління та аналіз» Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. (Львів, 27 листопада 2021). / ГО «Львівська економічна фундація». – Львів: ЛЕФ, 2021. – 124 с. Стаття «Фінансовий контекст управління підприємством готельного бізнесу» - С.29-33.

2.Василиха Н.В., Чобаль Л.Ю., Галімурка Л.М. Якість готельних послуг як ринковий аспект розвитку підприємства» Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні наукові тенденції та стандарти» матеріали



- С.34-38 (0,48 д.а.) – 491с.

3. Морохович В.С., Чобаль Л.Ю., Тороній Л.І.

Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.) К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С.441-443.

4. Чобаль Л. Василюха Н. Швець М. Туризм XXI століття:

глобальні виклики та цивілізаційні цінності [електронний ресурс]: тези доп. III

Міжнародна науково-практична конференція (Київ, 23 травня 2023 року).

Тези Роль ресурсних факторів ринку туристичних послуг у післявоєнному відновленні. С. 32-35. С.267.

5. Concepts, strategies and mechanisms of economic systems management in the context of modern world challenges / Chobal L., Hushtan T., Indus K. / Modification of principles and tasks of innovative activity of enterprises in the macroeconomic environment: scientific monograph // VUZF University of Finance, Business and Entrepreneurship. – Sofia: VUZF Publishing House “St. Grigorii Bogoslov”, 2021. – P. 177 – 189. – 393 p.

П.19 ліцензійних умов

1. Громадська організація The Academic Network Eastern Europe .

2. Член методичної ради УТЕІ ДТЕУ;

3. Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Готельний і ресторанний менеджмент» зі спеціальності 073 Менеджмент науково педагогічне стажування

1. Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 053462 від 04.05.2024р. Тема: «Технології ефективного педагогічного

спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».

П. ліцензійних умов

1. Чобаль Л.Ю., Попович О. П., О. Г. Пустовіт О. Г., Інтеграція цифрових засобів у вітчизняний туристичний та ресторанный менеджмент: потенціал computing, blockchain, big data, and ai // Інвестиції: практика та досвід: Збірник наукових праць. Вип. 14. – К., 2023. – 186 с. – С.127-134
2. Чобаль Л.Ю. Особливості інноваційних процесів в аграрному секторі / Л.Ю. Чобаль, В.М. Бондаренко, К.Р. Дрипка // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України: [зб. наук. пр.] / ДУ "Інститут регіональних досліджень імені М.І. Долишнього НАН України"; редкол.: В.С. Кравців (відп. ред.). – Львів, 2019. – Вип. 2(136). – С. 48-53. – 82 с.
3. Чобаль Л.Ю. Використання інтернет-технологій в практиці маркетингових комунікацій туристичних підприємств України / Л.Ю. Чобаль, К.Ю. Сімах // Збірник наукових праць Державний науково-дослідний економічний інститут інформатизації та моделювання економіки «Формування ринкових відносин в Україні», Вип. 7-8 (218-2019). – К., 2019. – С. 94-98. – 149 с.
4. Чобаль Л.Ю. Ефективність впровадження сучасних інформаційних технологій в діяльність українських туристичних підприємств / Л.Ю. Чобаль, К.Ю. Сімах, Л.І Тороній // Збірник

наукових праць  
Державний науково-  
дослідний  
економічний інститут  
інформатизації та  
моделювання  
економіки  
«Формування  
ринкових відносин в  
Україні», Вип. 9 (220).  
– К., 2019. – С. 63-67.  
– 119 с.

5. Chobal, L., &  
Lalakulych, M. (2020).  
PROBLEMS AND  
PROSPECTS OF  
COOPERATION OF  
THE BORDER  
REGIONS OF  
UKRAINE, ROMANIA,  
MOLDOVA AND  
SLOVAKIA. *Baltic  
Journal of Economic  
Studies*, 5(5), 189-196.  
<https://doi.org/10.30525/2256-0742/2019-5-5-189-196>  
<http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/753>

6. Чобаль Л.Ю.  
Методика оцінки  
економічної  
ефективності  
стратегій суб'єктів  
підприємництва  
сфери сільського  
аграрного туризму /  
Л.Ю. Чобаль, М.П.  
Кляп, Я.Ю. Роман //  
Збірник наукових  
праць Державний  
науково-дослідний  
економічний інститут  
інформатизації та  
моделювання  
економіки  
«Формування  
ринкових відносин в  
Україні», Вип. 1 (224).  
– К., 2020. – С. 56-60.  
– 110 с.

6. Чобаль Л.Ю.,  
Тороній Л.І.  
Регулювання відносин  
управління якістю в  
сфері туризму  
/Формування  
ринкових відносин в  
Україні: Збірник  
наукових праць. Вип.  
3 (250). – К., 2022. –  
145 с. – С.69-73

П.Зліцензійних умов  
1. Транснаціональні  
корпорації в таблицях  
і схемах: навчальний  
посібник. Львів, 2020.  
182 с.  
2. Економіка туризму  
в цифрову еру:  
еволюція,  
маркетографія,  
перспективи. / Чобаль  
Л.Ю., Гаврилко П.П.,  
Колодійчук А.В.,  
Важинський Ф.А.,  
Гуштан Т.В. / Львів,  
2021. 163 с.  
3. Чобаль Л.Ю.,

Колодійчук А.В.,  
Гуштан Т.В., Молнар  
О.С., Василюха Н.В.  
Міжнародні  
перевезення в  
міжнародній  
економіці. Львів, 2021.  
189 с.

П 4 ліцензійних умов

1. Конспект лекцій з  
[Текст] дисципліни  
Менеджмент, для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад.Л.Ю.Чобаль /  
Ужгород: УТЕІ, 2024.  
– 70 с

2.Методичні  
рекомендації до  
практичних робіт з  
дисципліни  
Менеджмент для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології» галузі  
знань 18 Виробництво  
та технології  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної форми  
навчання / уклад.  
Л.Ю.Чобаль Ужгород:  
УТЕІ, 2023. – С.40.

3. Методичні  
рекомендації для  
самостійної роботи з  
дисципліни  
Менеджмент [Текст]:  
для здобувачів рівня  
вищої освіти бакалавр  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної форми  
навчання /  
уклад.Л.Ю.Чобаль.  
Ужгород: УТЕІ, 2022.  
– 68с.

4.Збірник тестових  
завдань з дисципліни  
менеджмент[Текст]:  
для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
заочної форми  
навчання /  
уклад.Л.Ю.Чобаль  
Ужгород: УТЕІ, 2023.  
– 60 с

3.Збірник тестових  
завдань з дисципліни

Івентивний менеджмент для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.Л.Ю.Чобаль Ужгород: УТЕІ, 2022. – 35 с.

П 12.ліцензійних умов

1. Чобаль Л.Ю, Лях О.В. «Економіка сьогодення: планування, управління та аналіз» Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. (Львів, 27 листопада 2021). / ГО «Львівська економічна фундація». – Львів: ЛЕФ, 2021. – 124 с.

Стаття «Фінансовий контекст управління підприємством готельного бізнесу» - С.29-33.

2.Василиха Н.В., Чобаль Л.Ю., Галімурка Л.М. Якість готельних послуг як ринковий аспект розвитку підприємства» Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні наукові тенденції та стандарти» матеріали - С.34-38 (0,48 д.а.) – 491с.

3. Морохович В.С., Чобаль Л.Ю., Тороній Л.І. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.) К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С.441-443.

4. Чобаль Л. Василиха Н. Швець М. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності [електронний ресурс]: тези доп. III Міжнародна науково-практична конференція (Київ, 23 травня 2023 року). Тези Роль ресурсних факторів ринку туристичних послуг у післявоєнному відновленні. С. 32-35. С.267.

5. Concepts, strategies

						<p>and mtchanisms of economic systems management in the context of modern world challenges / Chobal L., Hushtan T., Indus K. / Modification of principles and tasks of innovative activity of enterprises in the macroeconomic environment: scientific monograph // VUZF University of Finance, Business and Entrepreneurship. – Sofia: VUZF Publishing House “St. Grigorii Bogoslov”, 2021. – P. 177 – 189. – 393 p.</p> <p>П.19 ліцензійних умов</p> <p>1.Громадська організація The Academic Network Eastern Europe . 2. Член методичної ради УТЕІ ДТЕУ; 3. Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Готельний і ресторанний менеджмент» зі спеціальності 073 Менеджмент науково педагогічне стажування 1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 053462 від 04.05.2024р. Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».</p>	
415914	Талапа Стефан Юрійович	Старший викладач, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050104 Финанси, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету,	12	ОК 12. Організація ресторанного господарства	Талапа С.Ю. виконання п.1,2, 11, 12, 19,20 пункту 38 ліцензійних умов. П.1 ліцензійних умов 1. Морохович В.С., Талапа С.Ю., Кашка М.Ю., Технологічні драйвери розвитку ринку туристичних послуг. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2021. Вип. 65. С.53-58. 2. Талапа С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: вплив на ефективність управління та якість

рік закінчення:  
2017,  
спеціальність:  
8.05170113  
технології в  
ресторанному  
господарстві

обслуговування.  
Вісник  
Хмельницького  
національного  
університету. Серія  
«Технічні науки»  
(прийнято до друку)

П.2 ліцензійних умов

Шпирко Г.М.,  
Бандурин Ю.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Бандурин О.Ю.,  
Талапа С.Ю., Рибаківа  
Л.П.

Пристрій для  
рогерметизації  
капсул. Патент  
України на корисну  
модель №153186.  
Опубл. Бюл. №22 від  
31.05.2023.

П.4. ліцензійних умов

1. Організація  
ресторанного  
господарства[Текст]:  
Конспект лекцій для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад.С.Ю.Талапа  
Ужгород: ФОП  
Данило С., 2024. – 120  
с

2. Організація  
ресторанного  
господарства [Текст]:  
Методичні вказівки до  
практичних робіт для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології» галузі  
знань 18 Виробництво  
та технології  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад. С.Ю  
ТалапаУжгород:  
Ужгородський ТЕІ,  
2023. – С.80.

3.Збірник тестових  
завдань з дисципліни  
Організація  
ресторанного  
господарства[Текст]:  
для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної форми та  
заочної навчання /  
уклад.С.Ю.Талапа  
Ужгород: УТЕІ, 2023.

– 65 с  
4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Ю.Талапа Ужгород: УТЕІ, 2024. – 64с.  
5. Збірник тестових завдань з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Ю.Талапа. Ужгород: УТЕІ, 2024. – 45 с

П.11. ліцензійних умов Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с. Нижне Солотвино, 226, Ужгородський р-н, Закарпатський обл, згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 до 30.11.2024р.

П.12 ліцензійних умов 1. Сабодош Г. О. Талапа С.Ю. Підліпний Ю.В. Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» 22.04.2023., 305с. С. Солочин, С.122-125

2. Г. Сабодош, С. Талапа, І. Немеш. Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-



13.04.2024., с.  
Солочин, С. 76-80.  
3.Талапа С.Ю.  
«Strategic management  
of the innovative  
development of  
restaurants.»IV  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція «Світ  
сучасних технологій  
та винаходів», 10-13.10  
2023 р.  
м. Відень (Австрія)  
Підвищення  
кваліфікації та  
стажування:  
1. Стажування  
«Сучасні методи  
викладання та  
інноваційні технології  
у вищій освіті:  
європейський досвід  
та світові тенденції»;  
Університет фінансів,  
бізнесу та  
підприємництва; м.  
Софія (Болгарія); 13  
січня – 08 лютого  
2020 р.; Сертифікат  
№ BG/VUZF/537-  
2020; 180 год/6  
кредитів ЄКТС.  
2. Підвищення  
кваліфікації  
«Інноваційні методи  
навчання»; ВНЗ  
Укоопспілки  
«Полтавський  
університет економіки  
і торгівлі»,  
Міжгалузевий  
інститут підвищення  
кваліфікації та  
перепідготовки  
спеціалістів; 15  
листопада – 17 грудня  
2021р.; Сертифікат  
№ПКО1597997\01098-  
2021; 150 год/6  
кредитів ЄКТС.  
3. Merkur Academy of  
Professional Education,  
Kaluzha (Slovakia);  
Certificate No. 58/09-  
23; «Inernational,  
gastronomy summit  
«Slovak Pearl 2023»;  
June 27-30, 2023; 45  
hours/ 1.5 credits.  
4. Grand Hotel  
«Bachledka», Zhdiar  
(Slovakia); Certificate  
No. 003/20-2023;  
Study program; 3  
November – 4  
December, 2023; 180  
hours/6 credits.  
5.Підвищення  
кваліфікації  
«Технології  
ефективного  
педагогічного  
спілкування,  
психодіагностики і  
надання  
психологічної  
підтримки  
учасниками  
освітнього процесу у  
закладах вищої

освіти»; Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації, Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В.Остроградського; 1 квітня – 4 травня 2024 р.; Сертифікат №05364; 180 год /6 кредитів ЄКТС.

П.19. ліцензійних умов  
Членство в Громадській організації The Academic Network Eastern Europe  
<https://ukrainet.eu/>

П.20. ліцензійних умов  
Досвід практичної роботи на посаді бармена («Інтурист-Закарпаття», 1982-2004 рр.)

П.1 ліцензійних умов  
1. Морохович В.С., Талапа С.Ю., Кашка М.Ю., Технологічні драйвери розвитку ринку туристичних послуг. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2021. Вип. 65. С.53-58.  
2. Талапа С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: вплив на ефективність управління та якість обслуговування. Вісник Хмельницького національного університету. Серія «Технічні науки» (прийнято до друку)

П.2 ліцензійних умов

Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Бандурин О.Ю., Талапа С.Ю., Рибаківа Л.П.

Пристрій для рогерметизації капсул. Патент України на корисну модель №153186. Опубл. Бюл. №22 від 31.05.2023.

П.4. ліцензійних умов  
1. Організація ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми

«Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Ю.Талапа Ужгород: ФОП Данило С., 2024. – 120 с

2. Організація ресторанного господарства [Текст]: Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Ю.Талапа Ужгород: Ужгородський ТЕІ, 2023. – С.80.

3.Збірник тестових завдань з дисципліни Організація ресторанного господарства[Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми та заочної навчання / уклад.С.Ю.Талапа Ужгород: УТЕІ, 2023. – 65 с

4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.С.Ю.Талапа Ужгород: УТЕІ, 2024. – 64с.

5.Збірник тестових завдань з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми

«Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.С.Ю.Талапа. Ужгород: УТЕІ, 2024. – 45 с

П.11. ліцензійних умов Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл,згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 до 30.11.2024р.

П.12 ліцензійних умов 1.Сабадош Г. О.Талапа С.Ю. Підлипний Ю.В.Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»22.04.2023., 305с. с. Солочин, С.122-125

2.Г Сабадош, С.Талапа , І.Немеш. Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 76-80.

3.Талапа С.Ю. «Strategic management of the innovative development of restaurants.»IV Міжнародна науково-практична конференція «Світ сучасних технологій та винаходів», 10-13.10 2023 р.

м. Відень (Австрія) Підвищення кваліфікації та стажування:  
1. Стажування «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції»; Університет фінансів, бізнесу та підприємництва; м. Софія (Болгарія); 13 січня – 08 лютого 2020 р.; Сертифікат № BG/VUZF/537-2020; 180 год/6

кредитів ЄКТС.  
2. Підвищення кваліфікації «Інноваційні методи навчання»; ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів; 15 листопада – 17 грудня 2021р.; Сертифікат №ПКО1597997\01098-2021; 150 год/6 кредитів ЄКТС.  
3. Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha (Slovakia); Certificate No. 58/09-23; «International, gastronomy summit «Slovak Pearl 2023»; June 27-30, 2023; 45 hours/ 1.5 credits.  
4. Grand Hotel «Bachledka», Zhdiar (Slovakia); Certificate No. 003/20-2023; Study program; 3 November – 4 December, 2023; 180 hours/6 credits.  
5. Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти»; Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації, Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В.Остроградського; 1 квітня – 4 травня 2024 р.; Сертифікат №05364; 180 год /6 кредитів ЄКТС.

П.19. ліцензійних умов  
Членство в Громадській організації The Academic Network Eastern Europe <https://ukrainet.eu/>

П.20. ліцензійних умов  
Досвід практичної роботи на посаді бармена («Інтурист-Закарпаття», 1982-2004 рр.)

415896	Лалакулич Марія Юрївна	Професор, Сумісництво	Кафедра фінансів, обліку та оподаткування	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно- економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 055357, виданий 18.11.2009, Атестат доцента 12/ДЦ 036615, виданий 21.11.2013, Атестат професора АП 001719, виданий 14.05.2020	19	ОК 22. Бухгалтерський облік	<p>Лалакулич М.Ю виконання П 1,4,11,12,19 ліцензійних умов</p> <p>П.п.1.</p> <p>1.Improving the accounting and auditing of payroll calculations / Valentyna Panasyuk, Mariya Lalakulich, Erika Yuhas, Lesya Rybakova, Vitaliy Bobrivets // International journal of management (IJM), Volume-11 Issue-5, May 2020 – P.307-319. (Особистий обсяг 0.01 друк. арк.)<a href="https://iaeme.com/Home/article_id/IJM_11_05_030">https://iaeme.com/Home/article_id/IJM_11_05_030</a> (Scopus)</p> <p>2.Cost Accounting and Analysis for the Creation of an Enterprise Website / E. Yuhas, L. Rybakova, A. Lysiuk, A. Kostyrko // International Journal of Recent Technology and Engineering (IJRTE), Volume-8 Issue-4, November 2019.- P.9876-9882. (<a href="https://www.ijrte.org/download/volume-8-issue-4/">https://www.ijrte.org/download/volume-8-issue-4/</a> (Scopus)</p> <p>3.Problems and prospects of cooperation of the border regions of Ukraine, Romania, Moldova and Slovakia / L. Chobal, M. Lalakulich // Baltic Journal of Economic Studies, Volume 5 Number 5. Riga: Publishing House “Baltija Publishing”, 2019, 230 pages. (Особистий обсяг 0.3 друк. арк.) <a href="https://doi.org/10.30525/2256-0742/2019-5-5-189-1">https://doi.org/10.30525/2256-0742/2019-5-5-189-1</a> (Scopus)</p> <p>4.Лалакулич М.Ю. Вплив управлінських технологій на формування системи бухгалтерського обліку в контексті стратегічного управління підприємством/Е.Ф. Югас, М.І. Симочко Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково- дослідний інститут інформатизації та моделювання</p>
--------	------------------------------	--------------------------	--	---	----	-----------------------------------	---

економіки. – Вип. 2 (273) – 2024. – С. 65-69(фахове видання)

5.Лалакулич М.Ю. Організація бухгалтерського обліку в банках /Е.Ф. Югас, М.І. Симочко /Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково-дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки. – Вип. 3 (274) – 2024. – С. 11-16(фахове видання)

6.Лалакулич М.Ю. Визначення завдань бухгалтерського обліку відповідно до стратегічної мети діяльності підприємства /Е.Ф. Югас, М.І. Симочко /Формування ринкових відносин в Україні: збірник наукових праць. – К.: Державний науково-дослідний інститут інформатизації та моделювання економіки. – Вип. 9 (268) – 2023. – С. 45-49 (фахове видання)

Лалакулич М.Ю. Облікова політика підприємства в умовах війни /Югас Е.Ф., Рibaкова Л.П.// Журнал Бізнес Інформ «Харківський національний економічний університет ім.С. Кузнеця» Вип.5,2023., – С. 147-152 <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-5-147-152> (фахове видання)

7.Лалакулич М.Ю., Гаврилко П.П., Гуштан Т.В. Роль фінансового контролю в державному управлінні на сучасному етапі розвитку суспільства / Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць / [наук. ред. І. Г. Манцуров]. – К. : НДЕІ, 2022. – Вип. 2 [249]. –193с. – С 138-143. (фахове видання)

8.Лалакулич М.Ю., Гаврилко П.П., Гуштан Т.В. Функціональні

аспекти фінансового потенціалу суб'єктів реального сектору економіки /  
Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць / [наук. ред. І. Г. Манцуров]. – К. : НДЕІ, 2022. – Вип. 3 [250]. – 145с. – С 21-26. (фахове видання)

9. Лалакулич М.Ю.,  
Ценклер Н.І.,  
Шелемон Л.М.//  
Розвиток бухгалтерського обліку як інструментарію стратегічного управління підприємством у конкретному середовищі /  
Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць / [наук. ред. І. Г. Манцуров]. – К. : НДЕІ, 2021. – Вип. 6 [241]. – 109с. – С 74-78. (фахове видання)

10.Лалакулич М.Ю.,  
Розвиток бухгалтерського обліку як інструментарію стратегічного управління підприємством у конкретному середовищі/Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць / [наук. ред. І. Г. Манцуров]. – К. : НДЕІ, 2021. – Вип. 6 [241]. – 109с. – С 74-78.,(фахове видання)

11.Lalakulich, M.,  
Yuhas, E., & Rybakova, L. (2021). Problems of income and expenditure balance of the pension fund budget of Ukraine. VUZF Review, 6(2), 68-79.  
DOI:<https://doi.org/10.38188/2534-9228.21.2.09>  
Режим доступу:  
[https://papersvuzf.net/index.php/VUZF/issue/view/20/26`](https://papersvuzf.net/index.php/VUZF/issue/view/20/26)

12. Лалакулич М.Ю  
Напрями розвитку методології бухгалтерського обліку в частині результатів інноваційної діяльності  
././ Формування ринкових відносин в Україні : збірник



наук. праць / [наук. ред. І. Г. Мансуров]. – К. : НДЕІ, 2020. – Вип. 1 [224]. – 110с. – С 37-42. (фахове видання).  
П.12

1.Лалакулич М.Ю., Симочко М.І.  
Оборотні активи: сутність та класифікація / IV Міжнародна науково-практична конференція «Цифрова економіка і сталий розвиток: новітні тенденції у фінансах, обліку, менеджменті та соціально-поведінкових науках» (м. Берегове 26-27 березня 2024р.)

2.Лалакулич М.Ю., Югас Е.Ф. Облікове забезпечення управління товарними запасами на підприємствах торгівлі / Міжнародна науково-практична конференція «Трансформація обліку та звітності 2024 р.)

3.Лалакулич М.Ю., Рибаківа Л.П.  
Теоретичні аспекти сутності, класифікації та обліку необоротних активів / Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 24 травня 2024 р.

П.п. 19  
Член Громадської організації

-Підвищення кваліфікації  
1.Підвищення кваліфікації «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського

						<p>(180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05355</p> <p>1. Стажування за напрямом «Організація освітнього процесу в контексті трансформації освітньої галузі» Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет» м. Ужгород, (30 год. /1 кредит ЄКТС). 21 лютого 2022р. Сертифікат № 3/42</p> <p>2. Стажування за напрямом «Міжнародні проекти гостинності». Академія професійної освіти «Меркур». Академія професійної освіти Меркур, м. Калужа (Словаччина). 20 червня - 1 серпня 2022р. (180 год. /6 кредитів ЄКТС). Сертифікат № 21/07-22</p> <p>3. Стажування за напрямом «Сучасні методи викладання та інноваційні технології у вищій освіті: європейський досвід та світові тенденції». Університет фінансів, бізнесу та підприємництва. м. Софія Болгарія (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 13 січня – 8 лютого 2020р. Сертифікат № BG/VUZF/535-2020</p> <p>П.20 ліцензійних умов Довідка з місця роботи. №15/05-27 від 14.08.2024 р.</p>	
415849	Алмаші Ірина Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємств а та торгівлі	Диплом спеціаліста, Ужгородський національний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональ	18	ОК 9. Правознавство	<p>1. Алмаші І.М. Корпоративний договір у товариствах з обмеженою відповідальністю. // Науковий Вісник Ужгородського національного університету. Серія "Право". Випуск 53. – Том 1. – Ужгород, 2018. – С. 121 – 125</p> <p>2.. Алмаші І.М. Права людини в умовах запровадження електронного урядування. Електронне наукове</p>

на Академія управління персоналом", рік закінчення: 2016, спеціальність: 8.03060101 менеджмент організацій і адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 035491, виданий 04.07.2006

фахове видання «Порівняльно-аналітичне право» - 2018. -№5.- С.61-64

3.Алмаші І.М. Освітній омбудсмен як інституційна гарантія у сфері забезпечення прав людини на освіту. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Право». 2019. №58. С.83-91

4.Алмаші І.М. Компенсаційні права закордонних українців на вищу освіту в Україні. Порівняльно-аналітичне право.2019. №5. С.71-79

5.Алмаші І.М. Правові засади реалізації права фізичної особи на донорство органів в Україні. Jurnalul Juridic National: Teorie Si Practica. 2020. №1 (41). P. 32-35.

6.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Староста в реалізації права на місцеве самоврядування: окремі аспекти законодавчого регулювання. «Наукові праці Національного університету «Одеська юридична академія» Том XXVIII (за ред. Цуркан-Сайфуліна Ю.В., Аракелян М.Р., Аркуша Л.І. та ін.). Одеса. Видавничий дім «Гельветика». 2021. С. 10-18.

7.Алмаші І.М., Алмаші М.М. Еволюція визначення поняття «біженець». Електронне наукове видання «Аналітично-порівняльне правознавство»2023. №2 с.63-69

8.Алмаші І.М. Співробітництво органів державної влади України і Управління Верховного комісара ООН у справах біженців: правові засади та напрями вдосконалення. Науковий вісник Ужгородського Національного Університету, серія «Право», випуск 76.

ч.2. 2023. с.185-190

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

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

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

П. 3. ліцензійних умов.

1.І.М.Алмаші, М.М.Алмаші, А.В.Белюга та ін. Конституційне право України : підручник вид.9. перероб. та доп. (Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як підручник для студентів вищих навчальних закладів України, лист №1.4/18-Г-2317 від 07.11.08 р.) Ужгород – 2018, 461с

2. Алмаші І.М., Алмаші М.М., Берназюк І.М., Белов Д.М. та ін Конституційне право України: Підручник.10-е (ювілейне) видання: перероблене та доповнене. Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як підручник для студентів вищих навчальних закладів України, лист №1.4/18-Г-2317 від 07.11.08 р. Ужгород: РІК-У, 2020. 504 с.

3.Алмаші І.М., Алмаші М.М., Дешко Л.М, Фрідманський Р.М. Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. С. 368 – 390.

4.Конституційне

						<p>право України: 11-е видання: (присвячене 30-ій річниці заснування юридичного факультету ДВНЗ «Ужгородський національний університет») Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як підручник для студентів вищих навчальних закладів України. Ужгород : РІК-У, 2023. 536 с.</p> <p>П.4 ліцензійних умов. 1. Iryna Mykhaylivna Almashi, Myroslav Mykhaylovych Almashi. Legal status of refugees by the legislation of Ukraine. PP.1-24. Human rights and public governance in modern conditions : Scientific monograph. Latvia, Riga: «Baltija Publishing», 2023. 952 p. (Iryna Mykhaylivna Almashi - 1.5 друк.арк.)</p> <p>2. Almashi I.M. Almashi.M.M. Legal regulation of the institution of citizens' appeal as a necessary prerequisite for the development of the principles of democracy in the system of municipal self – government bodies in the process of European integration. PP. 22-41. Legal support of European integration: general legal and sectoral aspect. Scientific monograph. Riga Latvia, : «Baltija Publishing», 2024. 712 p. (I. M. Almashi - 1.5 друк.арк.)</p> <p>П.7. Офіційний опонент дисертації Андрели Анни-Марії Володимирівни на тему: «Конституційно-правовий статус біженців та шукачів притулку: сучасні підходи», в галузі знань 08 «Право» за спеціальністю 081 «Право», дата захисту 27.11.2023р.</p>	
415879	Гуштан Тетяна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємств а та торгівлі	Диплом молодшого спеціаліста, Ужгородський комерційний технікум, рік	8	ОК 3. Товарознавств о	Гуштан Т.В. виконання П.1,3,5,11,12,19 п.38 ліцензійних умов. П. 1 ліцензійних умов. 1. Stadnyk I., Pidbybnyi V., Beyko L., Dobrotvor

закінчення:  
2010,  
спеціальність:  
050301  
Товарознавств  
о та  
комерційна  
діяльність,  
Диплом  
бакалавра,  
Ужгородський  
торговельно-  
економічний  
інститут  
Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету,  
рік закінчення:  
2013,  
спеціальність:  
Товарознавств  
о і торговельне  
підприємництв  
о, Диплом  
спеціаліста,  
Ужгородський  
торговельно-  
економічний  
інститут  
Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету,  
рік закінчення:  
2014,  
спеціальність:  
050301  
Товарознавств  
о і комерційна  
діяльність,  
Диплом  
спеціаліста,  
Ужгородський  
торговельно-  
економічний  
інститут  
Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету,  
рік закінчення:  
2017,  
спеціальність:  
071 Облік і  
оподаткування,  
Диплом  
магістра,  
Ужгородський  
торговельно-  
економічний  
інститут  
Київського  
національного  
торговельно-  
економічного  
університету,  
рік закінчення:  
2019,  
спеціальність:  
181 Харчові  
технології,  
Диплом  
магістра,  
Ужгородський  
торговельно-  
економічний  
інститут

I., Sabadosh G.,  
Hushtan T. Formation  
of heat and mass  
transfer bonds when  
mixing components in a  
suspended state.  
Potravinarstvo Slovak  
Journal of Food  
Sciences. Vol. 15, 2021,  
p.810-823. (Scopus)  
2. Stadnyk I., Piddubnyi  
V., Chahaida A.,  
Fedoriv V., Hushtan T.,  
Kraievska S., Kahanets-  
Havrylko L., Okipnyi I.  
Energy Saving Thermal  
Systems on the Mobile  
Platform of the Mini-  
Bakery. Strojnícky  
časopis - Journal of  
Mechanical  
Engineering.  
Published Online: 25  
May 2023, Volume 73  
(2023) - Issue 1 (May  
2023), p.169-186  
(Scopus)  
3. Piddubnyi V.,  
Stadnyk I., Kravets O.,  
Chahaida A., Hushtan  
T., Kahanets-Havrylko  
L., Karpovych I.,  
Tupitska O., Kostiuk T.,  
Rozbytska T.  
Characteristics of  
mucous-forming  
polysaccharides  
extracted from flax  
seeds. Potravinarstvo  
Slovak Journal of Food  
Sciences. Vol. 17, 2023,  
p.677-693. (Scopus)  
4. Stadnyk I.,  
Piddubnyi V., Okipnyi  
I., Hushtan T., Vovk V.,  
Lazaryuk V. Effect of  
inhibitor extract on  
resistance to corrosion  
– fatigue fracture of  
steel 20. VII  
International  
Conference “In-service  
Damage of Materials:  
Diagnostics and  
Prediction (DMDP  
2023)”. Procedia  
Structural Integrity 59  
(2024), p. 672-678.  
(Scopus)  
5. Гуштан Т.В.  
Логістика в діяльності  
торговельних  
підприємств України,  
що виходять на ринки  
ЄС / Український  
журнал прикладної  
економіки. – 2021. –  
Том 6. – №1. – С. 269-  
279. (фахове видання  
України)  
6. Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Гуштан Т.В.,  
Каганець-Гаврилко  
Л.П. Гідродинамічні  
швидкісні режими  
рідкої та газової фази.  
International periodic  
scientific journal  
“Modern engineering

Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом магістра, Мукачівський державний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом доктора наук ДД 012960, виданий 20.02.2023, Диплом кандидата наук ДК 042821, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 004078, виданий 26.02.2020

and innovative technologies". Issue # 25, Part 1. January 2023. P. 109-120. (стаття в іноземній колективній монографії)  
7. Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Формування каналів реалізації продукції підприємств. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2023. – Вип. 2 [261]. С 67-72. (фахове видання України)  
8. Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Сімах К.Ю. Особливості застосування моделі визначення зон потенційного збуту в системі реалізації продукції підприємства. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2023. – Вип. 3 [262]. С 49-54. (фахове видання України)  
9. Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. Випуск 37/2023. С.242-250. (фахове видання України)  
П. 3. ліцензійних умов.  
1. Міжнародні перевезення в міжнародній економіці: підручник / Колодійчук А.В., Гуштан Т.В., Молнар О.С., Василюха Н.В., Чобаль Л.Ю.// Львів, 2021. 189с.  
2. Економіка туризму в цифрову еру: еволюція, маркетингова, перспективи: монографія / П.П.Гаврилко, А.В. Колодійчук, Ф.А. Вадимський, Т.В. Гуштан, Л.Ю. Чобаль.// Львів: Вид-во ННВК «АТБ», 2021. 163с.  
3. Розвиток торговельних підприємств в умовах євроінтеграції:

теоретико-методологічні засади: монографія. / Т.В. Гуштан – Львів: «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2022. – 296с.

4.Визначення розрахункових навантажень виробничих механізмів і машин та технологічні розрахунки виробництва борошняних виробів / Колектив авторів: Гаврилко П., Піддубний В., Стадник І., Гуштан Т., Краєвська С., Каганець-Гаврилко Л. Ужгород: РІК-У, 2023. 468 с.

П. 5 ліцензійних умов  
Захист дисертації за спеціальністю Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), за темою «Методологія організаційно-економічного забезпечення розвитку торговельних підприємств в умовах євроінтеграції»

П.11ліцензійних умов.  
Здійснення наукового консультування на базі субекта господарської діяльності ФОП Короля О.О. за темою «Преспективні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу на Закарпатті» згідно договору від 11.09.2020 № 11/09/20

П.12 ліцензійних умов.

1.Гаврилко П.П., Гуштан Т.В. Використання шипшини звичайної (ROSA CANINA L.) в харчуванні. XIII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 04.04.2020.,с. Солочин, 2020. С 117-123.

2.Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Загальні вимоги щодо організації харчування дітей. XIV Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 16-



17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.

3. Гаврилко П.П., Талапа С.Ю., Гуштан Т.В. Використання м'яги польової (MENTHA ARVENSIS L.) в харчуванні. XV Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 08-09.04.2022, с. Солочин, С. 86-92

4. Гаврилко П.П., Каганець-Гаврилко Л.П., Гуштан Т.В. Використання лободи білої (CHENOPodium ALBUM) в харчуванні. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 21-22.04.2023., с. Солочин, С. 83-88.

5. Стадник І.Я., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Ефективність використання квасу столового буряка у хлібопеченні. XVI Міжн. міждисципл. наук.-практ. конф. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 22.04.2023., с. Солочин, С. 83-88.

6. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Використання інгредієнтів вітчизняного виробництва в рецептурах марципанових мас. International scientific conference. Series Conference proceedings. "The current stage of development of scientific and technological progress` 2023" № 25 on 20.02.2023. P. 5-11.

7. Каганець-Гаврилко Л.П., Гуштан Т.В. Використання мокриці або ж зірочника середнього (STELLARIA MEDIA) в харчуванні. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 70-73.

П. 19 ліцензійних умов.

						Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень Ужгородського торговельно-економічного інституту».	
415879	Гуштан Тетяна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра менеджменту, підприємств а та торгівлі	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Ужгородський комерційний технікум, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050301 Товарознавств о та комерційна діяльність, Диплом бакалавра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2013, спеціальність: Товарознавств о і торговельне підприємств о, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2014, спеціальність: 050301 Товарознавств о і комерційна діяльність, Диплом спеціаліста, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність: 071 Облік і оподаткування, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного</p>	8	ОК 17. Економіка ресторанів	<p>Гуштан Т.В.виконання П.1,3,5,11,12,19 п.38 ліцензійних умов.  П. 1 ліцензійних умов.  1. Stadnyk I., Pidbybnyi V., Beyko L., Dobrotvor I., Sabadosh G., Hushtan T. Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 15, 2021, p.810-823. (Scopus)  2. Stadnyk I., Piddubnyi V., Chahaida A., Fedoriv V., Hushtan T., Kraievska S., Kahanets-Havrylko L., Okipnyi I. Energy Saving Thermal Systems on the Mobile Platform of the Mini-Bakery. Strojnícky časopis - Journal of Mechanical Engineering. Published Online: 25 May 2023, Volume 73 (2023) - Issue 1 (May 2023), p.169-186 (Scopus)  3. Piddubnyi V., Stadnyk I., Kravets O., Chahaida A., Hushtan T., Kahanets-Havrylko L., Karpovych I., Tupitska O., Kostiuk T., Rozbytska T. Characteristics of mucous-forming polysaccharides extracted from flax seeds. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 17, 2023, p.677-693. (Scopus)  4. Stadnyk I., Piddubnyi V., Okipnyi I., Hushtan T., Vovk V., Lazaryuk V. Effect of inhibitor extract on resistance to corrosion – fatigue fracture of steel 20. VII International Conference “In-service Damage of Materials: Diagnostics and Prediction (DMDP 2023)”. Procedia Structural Integrity 59 (2024), p. 672-678. (Scopus)  5. Гуштан Т.В. Логістика в діяльності торговельних підприємств України, що виходять на ринки ЄС / Український журнал прикладної економіки. – 2021. –</p>

торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом магістра, Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2019, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом магістра, Мукачівський державний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом доктора наук ДД 012960, виданий 20.02.2023, Диплом кандидата наук ДК 042821, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 004078, виданий 26.02.2020

Том 6. – №1. – С. 269-279. (фахове видання України)  
6. Стадник І.Я., Піддубний В.А., Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Гідродинамічні швидкісні режими рідкої та газової фази. International periodic scientific journal "Modern engineering and innovative technologies". Issue # 25, Part 1. January 2023. P. 109-120. (стаття в іноземній колективній монографії)  
7. Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Формування каналів реалізації продукції підприємств. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2023. – Вип. 2 [261]. С 67-72. (фахове видання України)  
8. Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Сімах К.Ю. Особливості застосування моделі визначення зон потенційного збуту в системі реалізації продукції підприємства. Формування ринкових відносин в Україні : збірник наук. праць. Київ: НДЕІ, 2023. – Вип. 3 [262]. С 49-54. (фахове видання України)  
9. Гуштан Т.В., Каганець-Гаврилко Л.П. Особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. Випуск 37/2023. С.242-250. (фахове видання України)  
П. 3. ліцензійних умов.  
1. Міжнародні перевезення в міжнародній економіці: підручник / Колодійчук А.В., Гуштан Т.В., Молнар О.С., Василюха Н.В., Чобаль Л.Ю. // Львів, 2021. 189с.  
2. Економіка туризму в цифрову еру: еволюція,

маркетографія, перспективи: монографія / П.П.Гаврилко, А.В. Колодійчук, Ф.А. Важинський, Т.В. Гуштан, Л.Ю. Чобаль.// Львів: Вид-во ННВК «АТБ», 2021. 163с.

3.Розвиток торговельних підприємств в умовах євроінтеграції: теоретико-методологічні засади: монографія. / Т.В. Гуштан – Львів: «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2022. – 296с.

4.Визначення розрахункових навантажень виробничих механізмів і машин та технологічні розрахунки виробництва борошняних виробів / Колектив авторів: Гаврилко П., Піддубний В., Стадник І., Гуштан Т., Красівська С., Каганець-Гаврилко Л. Ужгород: РІК-У, 2023. 468 с.

П. 5 ліцензійних умов  
Захист дисертації за спеціальністю Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), за темою «Методологія організаційно-економічного забезпечення розвитку торговельних підприємств в умовах євроінтеграції»

П.11ліцензійних умов.  
Здійснення наукового консультування на базі суб'єкта господарської діяльності ФОП Короля О.О. за темою «Преспективні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу на Закарпатті» згідно договору від 11.09.2020 № 11/09/20

П.12 ліцензійних умов.  
1.Гаврилко П.П., Гуштан Т.В.  
Використання шипшини звичайної (ROSA CANINA L.) в харчуванні. XIII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»,

04.04.2020.,с.  
Солочин, 2020. С 117-123.

2.Сабадош Г.О.,  
Гуштан Т.В. Загальні вимоги щодо організації харчування дітей. XIV Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 16-17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.

3.Гаврилко П.П.,  
Талапа С.Ю., Гуштан Т.В. Використання м'яги польової (MENTHA ARVENSIS L.) в харчуванні. XV Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 08-09.04.2022, с. Солочин, С. 86-92

4. Гаврилко П.П.,  
Каганець-Гаврилко Л.П., Гуштан Т.В. Використання лободи білої ( CHENOPODIUM ALBUM ) в харчуванні. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 21-22.04.2023., с. Солочин, С. 83-88.

5. Стадник І.Я.,  
Гуштан Т.В.,  
Каганець-Гаврилко Л.П. Ефективність використання квасу столового буряка у хлібопеченні. XVI Міжн.міждисципл. наук.-практ. конф. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 22.04.2023., с. Солочин, С. 83-88.

6.Стадник І.Я.,  
Піддубний В.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Гуштан Т.В.,  
Каганець-Гаврилко Л.П. Використання інгредієнтів вітчизняного виробництва в рецептурах марципанових мас. International scientific conference. Series Conference proceedings. "The current stage of development of scientific and technological progress` 2023" № 25 on 20.02.2023. Р. 5-11.

7. Каганець-Гаврилко Л.П., Гуштан Т.В. Використання

						мокриці або ж зірочника середнього (STELLARIA MEDIA) в харчуванні. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 70-73. П. 19 ліцензійних умов. Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень Ужгородського торговельно-економічного інституту».	
415928	Шпирко Григорій Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 1969, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук МХМ 017361, виданий 30.10.1974, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 044506, виданий 02.04.1986	13	ОК 4. Харчова хімія	Шпирко Г.М., виконання п. 2,4, 12, 19,20 пункту 38 ліцензійних умов П.2 ліцензійних умов 1.Пристрій для розгерметизації капсул. Патент України на корисну модель № 153186. Оpubл. 31.05.2023, бюл. № 22. 2.Пристрій для диференціального тензиметричного аналізу. Патент України на корисну модель № 154924. Оpubл. 03.01.2024, бюл. № 1. 3.Патент на корисну модель №154924 Пристрій для диференціального тензиметричного аналізу Бандурин Ю.А, Шпирко Г.М. Гаврилко П.П. Бандурин О.Ю., Сімах К.Ю., Данило С.І. 03.01.2023 бюл. №1. 4.Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Оpubл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р. 5.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід № 121058 25.03.2020 Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р 6. Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242

27.04.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
7.Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
МПК А23 L 1/315 МПК  
А23 L 1/221.  
Натуральна порційна  
страва із філе птиці -  
котлета «Фарш мікс» /  
№ у 2015 07891,  
опубл. 12.01.2016 р.  
8.Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
101935 МПК А23L  
1/31. Натуральна  
порційна страва з  
смаженого м'яса  
«Медальйон  
Гуцульський» .

П. 4 ліцензійних умов  
1. Харчова хімія  
[Текст]: Конспект  
лекцій для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад.Г.М.Шпирко  
Ужгород: УТЕІ, 2024.  
– 90 с  
2. Харчова  
хімія[Текст]:  
Методичні вказівки до  
лабораторних робіт  
для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології» галузі  
знань 18 Виробництво  
та технології  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад. Г.М.Шпирко  
Ужгород:  
Ужгородський ТЕІ,  
2023. – С.55.  
3.Збірник тестових  
завдань з дисципліни  
Харчова хімія [Текст]:  
для здобувачів  
першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної форми  
навчання /  
уклад.Г.М.Шпирко  
Ужгород: УТЕІ, 2022.

							<p>– 55 с</p> <p>4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни Харчова хімія [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Г.М.Шпирко Ужгород: УТЕІ, 2024. – 48с.</p> <p>5.Збірник тестових завдань з дисципліни Харчова хімія [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Г.М.Шпирко Ужгород: УТЕІ, 2024. – 35 с</p> <p>науково педагогічне стажування</p> <p>1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 05347 від 04.05.2024р. Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».</p> <p>П.11.ліцензійних умов Консультування такоординація науково-дослідної діяльності учнів. Закарпатська Мала Академія Наук <a href="https://www.zakarpatman.org/">https://www.zakarpatman.org/</a></p> <p>П.19.ліцензійних умов Членство в Громадської організації The Academic Network Eastern Europe <a href="https://ukrainet.eu/">https://ukrainet.eu/</a></p> <p>П.20 ліцензійних умов Досвід практичної роботи на посаді («Інститут ядерної фізики», 1988-2012 рр.) 14 р.</p>
415883	Данило	Доцент,	Кафедра	Диплом	13	ОК 11.	ДанилоС.І.Виконання



	Світлана Іванівна	Основне місце роботи	менеджменту, підприємств та торгівлі	<p>бакалавра, Ужгородський навчальний центр Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0503 Торгівля, Диплом спеціаліста, Ужгородський навчальний центр Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом магістра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом магістра, Бердянський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2024, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом кандидата наук ДК 045032, виданий 12.12.2017, Атестат доцента АД 005627, виданий 24.09.2020</p>	Стандартизація, метрологія та управління якістю	<p>П.1,2,3,12 п.38 ліцензійних умов.  П. 1 ліцензійних умов  1. S. Danylo. Adhesion of marzipan pastes based on dry demineralized whey / [I. Stadnyk, V. Piddubnyi, M. Kravchenko, L.Rybchuk, O. Kolomiiets, S. Danylo.] / Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, Vol. 14 (2020). Nitra, Slovakia. P. 1149-1160 (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus)  URL: <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57215409076">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57215409076</a>  2 S. Danylo. Business process management in the food industry under the conditions of economic transformations / [I. Irtysheva, M. Stehneib, N.Popadynetsc, S. Danylo and other] / Management Science Letters, Vol.10 Number 14 (2020). Canada: Publishing Growing Science. P. 3243-3252. (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Scopus)  URL: <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57215409076">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57215409076</a>  3. Danylo S. Typologization of the effects from the introduction and use of information and communication technologies and their characteristics. / Hushtan T., Danylo S. // Baltic Journal of Economic Studies. 2021. Vol. 7 Number 3. Riga, Latvia: "Baltija Publishing". P.88-96  DOI: <a href="https://doi.org/10.30525/2256-0742/2021-7-3-88-96">https://doi.org/10.30525/2256-0742/2021-7-3-88-96</a>  (видання включене до Міжнародної наукометричної бази Web of Science )  URL: <a href="http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/view/52">http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/view/52</a>  4. Балик, У. О., Орлова, В. В., Данило, С. І. Аналіз розвитку міжнародних стандартів якості</p>
--	-------------------	----------------------	--------------------------------------	---	---	--

послуг у контексті глобалізаційних викликів. Здобутки економіки: перспективи та інновації. ECONP. Вип.8. 2024. DOI: 10.5281/zenodo.12755126  
URL: <https://econp.com.ua/index.php/journal/issue/view/7> (фахове видання)

5. Данило С. І., Петик М. М. Роздрібна торгівля в період війни. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: "Економічні науки". Вип. 10 (78) 2023 Т.2. С.109-114 DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-10-9230> (фахове видання)  
URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2023/10/page-2/>

П. 2. ліцензійних умов Патент на корисну модель № 154924 Україна, МПК (2023.01) G01N7/00, G01N 7/14 (2006/01). Пристрій для диференціального тензOMETричного аналізу / Ю.А. Бандурин, Г.М.Шпирко, П.П. Гаврилко, О.Ю.Бандурин, К.Ю. Сімех, С.І. Данило; заявник і власник УТЕІ ДТЕУ. – № u202302268; заявл. 12.05.2023; опубл. 03.01.2024, Бюл. № 1.

П. 3. ліцензійних умов 1. Транснаціональні корпорації в таблицях і схемах: навч. посіб. / Колодійчук А.В., Чобаль Л.Ю., Молнар О.С., Данило С.І./ Львів, 2020. 182 с.

П. 12.  
1. Данило С.І. Роль стандартизації у розвитку підприємництва. Здобутки та досягнення прикладних та фундаментальних наук XXI століття: зб. матер. VII Міжнар. наук. конф., 21.06.2024р. Полтава, 2024. С. 19-21

2. Данило С. І., Бондарь Я.В., Шпонтак В.Ю.

Основні аспекти покращення якості харчових продуктів. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XVII Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13.04.2024р., Ужгород, 2024. С. 61-63.

3. Данило С. І., Сімах К.Ю., Чобаль Л.Ю. Здорове харчування з основами нутриціології. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XVII Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13.04.2024р., Ужгород, 2024. С. 63-65.

4. Данило С. І., Павліш Л.О., Бондарь Я.В., Шпонтан В.Ю. Державне регулювання безпеки харчових продуктів в Україні. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XVI Міжнар. наук.-практ. конф., 21-22 04.2023р., Ужгород, 2023. С. 95-98.

5. Литвинець М.І., Данило С.І., Павліш Л.О., Тороній Л.І. Нутриціологія, як організація раціонального харчування людини. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XVI Міжнар. наук.-практ. конф., 21-22 04.2023р., Ужгород, 2023. С. 110-113.

6. Данило С.І., Бондарь Я.В., Шпонтан В.Ю. Здорове харчування - запорука подовження тривалості життя населення. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XV Міжнар. наук.-практ. конф., 08-09.04.2022р., Ужгород, 2022. С. 92-94.

Підвищення кваліфікації  
1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 05351 від 04.05.2024р.  
Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і

							надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020	13	ОК 5. Технології харчових виробництв	Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20.  П 1. ліцензійних умов 1.Piddubnyi, V., Sabadosh,A., Mushtru M., Chahaida, A. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. <a href="https://doi.org/10.5219/1951">https://doi.org/10.5219/1951</a> (Scopus)  2.Stadnyk I, Kravchenyuk.H. KravchenyukR Sabadosh G. Вплив валкового подрібнення рослинної сировини на споживчі характеристики печива «Українське». Науковий часопис Тернопільського національного технічного університету. 114(2):51-59 DOI:10.33108/Вісник ТНТУ 2024.02.05  3.Головко О. Сабадош Г. Чобаль Л. О собливості та перспективи розвітку кейтерингу в закарпатській області. Efektyvna ekonomika. 10.32702/2307-2105.2024.6.22. <a href="https://www.researchgate.net/publication/3818">https://www.researchgate.net/publication/3818</a>  4. Stadnyk I., Piddybnyi V., Beyko L., Dobrotvor I., Sabadosh G., Hushtan T. Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 15, 2021, p.810-823.  5.Sabadosh G.O. Regularsties of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567-ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany

Abbreviated key title:  
MEIT  
6.Stadnyk I., Hushtan T., Sabadosh G., Yevchuk Y. Formation of microbial biofilms on stainless steel with different surface roughness  
Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences Vol. 13,2019, no. 1, p. 915-924.  
(Scopus)  
7.Sabadosh G.O. Development of a food antioxidant complex of plant origin / O. Bilous G. Sabadosh,N. Sytnik, S. Bukhhalo, V. Glukhykh/ Eastern-European Journal of Enterpris TechnologiesISSN 1729-3774-P.169-176.  
UDC UDC 796.015:613.2  
DOI: 10.15587/1729-4061.2019.186442 6/11 ( 102 ) 2019(Scopus)  
8.Sabadosh G.O. Research of oxidative stability of vegetable oils for use in sport nutrition / Sabadosh G.O. Natalia Sytnik, Viktoria Mazaeva, Olesia Bilous, Svitlana Bukhhalo/ Technology audit and production reserves «Chemical engineering: reports on research» – № 6/3(50), 2019, С.26-30.  
9.Сабадош Г.О «Закономірності структуроутворення в технології десертів» Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Збірник наукових праць. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – X. : НТУ «ХПІ». – 2019, № 15 (1340)  
11.Sabadosh G. Menu engineering mechanism for restauranttthouseholde stablishments thatserve the organized groups of Consumers in recreational regions/ Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Збірник наукових праць. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах /–

Х. : НТУ «ХПІ». – 2019. – № 21 (1346 9. )  
П 2. ліцензійних умов  
1. Шпирко Г.М.,  
Бандурин Ю.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Сабадош Г.О., Гуштан  
Т.В.  
Спосіб визначення  
вмісту метану в  
повітрі. Патент  
України на корисну  
модель №147843.  
Опубл. Бюл. №24 від  
16.06.2021 р.  
2.Спосіб визначення  
масової частки води в  
плодах та овочів.  
Патент на винахід  
№ 121058 25.03.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
3. Спосіб визначення  
густини газоподібного  
матеріалу Патент  
на винахід № 121242  
27.04.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
4. Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
МПК А23 L 1/315 МПК  
А23 L 1/221.  
Натуральна порційна  
страва із філе птиці -  
котлета «Фарш мікс» /  
№ u 2015 07891,  
опубл. 12.01.2016 р.  
5.Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
101935 МПК А23L  
1/31. Натуральна  
порційна страва з  
смаженого м'яса  
«Медальйон  
Гуцульський» .  
П 3 ліцензійних умов  
Монографія  
Морохович В.С.,  
Сабадош  
Г.О.Підлипний  
Ю.В.:Системне  
забезпечення  
економічної  
активності та сталого  
розвитку суб'єктів  
підприємницької  
діяльності  
(Розділ3. Особливості  
підвищення конкурен.  
підприємств в  
індустрії гостинності  
на прикладі ресторан.  
бізнесу) ХДУХТТ  
Харківський держ. Ун-  
т харч. Та торг. – Х. :  
С., 2020. – 390 с  
URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/>

П 4. ліцензійних умов  
Електронні курси на  
освітньої платформі

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

оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В

2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. ( за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К

3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор одський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54

4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.( за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К

П.12 ліцензійних умов Сабадош Г. , Головка О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Зб. тез Міжнародної науково-практичн. конф. м. Біла Церква, 20.03.2024 р.95 с.С.64

2.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Збірник тез Міжнар.наук.-практич. Конф. (м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66.

3.Сабадош Г., Нетребський О., Головка О., Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнарод. на науково-практич.конферен. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 84-88.



4.Сабадош Г. О.,Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використаннямнетрад іційної сировини.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 80-84.

5.Г. Сабадош, С.Талапа , І.Немеш. Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 76-80.

6.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин в технології харчових продуктів функціонального призначення. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : X Міжнародна наук.- практ. конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с. С. 169-172.

7.Сабадош Г.О. Карагінан,як перспективний рецептурний компонент в технологіях сучасних десертів. Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів»- Одеська Національна Академія Харчових Технологій.Одеса – 2019.С-64

8.Сабадош Г.О.«Еко-тренди-інноваційний напрям розвитку підприємств харчування Закарпатської області».XII Всеукраїнська науково- практична «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.» 16.05. 2023 р. Київ,НУХТ.314 с.С-101.

9. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин в технології страв оздоровчого призначення. /Сабадош Г.О./ Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес» Державний біотехнологічний університет. м.Харків 18 травня 2023 р.277с.С-166.

10.Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Загальні вимоги щодо організації харчування дітей. XIV Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 16-17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.

11.Сабадош Г. О.Талапа С.Ю. Підліпний Ю.В.Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» 22.04.2023., 305с. с. Солочин, С.122-125

12.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття. IV Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». 2024/10/24, м.Київ.НУХТ-С.87-90

13.Г.Сабадош, І.Храмцева. Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення. XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека» 2024/11/7.НУХТ, м.Київ.

14.Академія професійної освіти «Меркур», Калужа,

Сертифікат №02/08-22, Міжнародна конференція «Харчування XXI століття: тренди, якість, безпека та НАССР (Система аналізу» 02.12.2022р.

16.Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №32/09-23, від 29.06.2023р.

17.Міжнародна конференція «Безпека харчових продуктів, НАССР (Система аналізу небезпек і критичних точок контролю), Європейська інтеграція» 29.06.2023р.

18.Сабадош Г.О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області. ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ: Зб.тез VIII Міжн. наук.-практич. конференція. Київський національний університет культури і мистецтв, К- 2021-350с.,С-173

19.Гаврилко П.П.Сабадош Г.О.Оздоровчі функції їжі та чинники,що їх забезпечують.Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XIV Міжнар. наук.-практ. конф. (с. Солочин,16-17 квітня 2021 р.)Ужгород ДВНЗ «УжНУ», 2021.- С. 74-81

П.14 ліцензійних умов

1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України.

2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну«BestCookFest-2023.

3.Керівництво та підготовка студента, призера Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль).

4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс»

5.Керівництво

командою студентів (4 чол.), учасників Міжнарод.фестивалю ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-PODILLIA 2019» , 28.02-2.03.2019 р.м.Кам'янець Подільськ  
призерами:  
•Чайковський Валерій (студент 2-го курсу);бронзова медаль  
•Габак Олександр (студент 3-го курсу);золота медаль,бронзова медаль  
•Опріш Євген (студент 3-го курсу); золота медаль,срібна медаль  
•Сігор Віктор.2 бронзові.  
•Командна участь бронзова та срібна медаль.  
Результати змагань 9 медалей : 2 золоті, 2 срібні та 5 бронзових медалей.  
Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності 181Харчові технології.  
П.19 ліцензійних умов  
1.Член Методичної ради УТЕІ ДТЕУ;  
2.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ  
3. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA)  
П.20 ліцензійних умов  
1.Інженер-технолог Обласного Управління громадськ.харчування м.Ужгород,10 р.  
2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років.

Стажування та підвищення кваліфікації  
1.Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації

						<p>Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р. Сертифікат № 05359</p> <p>2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма "Інноваційні технології харчової промисловості" "NoveFood-2024" 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС)</p> <p>3.Сертифікат А1 № RS-L_2024-012 від 28.08.2024р. Курси Rapid Skills Академія НТО на базі Львівського торговельно-економічного університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС).</p> <p>4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; "Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP", 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; "Безпека харчових продуктів, HACCP", 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; "Міжнародне стратегічне партнерство освіти, науки та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЄС", 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits.</p> <p>7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance, Business and Entrepreneurship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education; European Experience and Global Trend » (Sofia, Bulgaria, 13 January- 08 February 2020)</p>
--	--	--	--	--	--	--

415855	Бабинець Мирослава Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра фінансів, обліку та оподаткування	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Ужгородський комерційний технікум, рік закінчення: 2005, спеціальність: Бухгалтерський облік, Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030502 Англійська мова і література, Диплом спеціаліста, Ужгородський навчальний центр Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2009, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 014039, виданий 31.05.2013, Аттестат доцента 12ДЦ 046385, виданий 25.02.2016</p>	19	ОК 1. Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>1. Ярова, О. А., Вороновська, Л. П., Бабинець, М. М. . Вплив засобів синхронної комунікації (чат, відеоконференції) на якість навчання на платформі Moodle. (фахова стаття). Педагогічна Академія: наукові записки, (8): академічний рецензований електронний журнал. Львів, Україна, 2024. - Випуск 8. - 17 с.</p> <p>2. Повідайчик О.С., Байбакова О.О., Бабинець М.М. Підготовка майбутніх фахівців до спілкування в полікультурному середовищі: Зарубіжний досвід (фахова стаття). «Перспективи та інновації науки (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»)»: журнал. Київ, 2024. Видавнича група «Наукові перспективи» № 7(41) 2024. - С.1215. (журналу присвоєно категорію "Б" із психології та педагогіки)</p> <p>3. Malets Oleksandr, Malets Natalia, Babinets Miroslava The versatility of F. Potusniak`s heritage in the study of the traditional culture of Ukrainians in the Transcarpathian region. Малець О. О., Малець Н. Б., Бабинець М. М. Багатогранність спадщини Ф.Потушняка в дослідженні традиційної культури українців Закарпаття (стаття). Міжнародний науковий журнал «ОСВІТА І НАУКА» – Мукачєво-Ченстохова: РВВ МДУ; Гуманістичноприродничий університет ім. Яна Длугоша в місті Ченстохові, 2024. – Вип. 1(36). – 308 с.</p> <p>4. Blistiv Vasily, Malets Oleksandr, Malets Natalia, Babinets Miroslava Legal regulation of forest management for the mountain ecosystem of Carpathian forests. Блистів В. І., Малець О. О., Малець Н. Б., Бабинець М. М. Правове втручання</p>
--------	-------------------------------------	---------------------------------------	--	---	----	---	--

ведення лісового господарства для гірської екосистеми карпатських лісів (стаття).  
Міжнародний науковий журнал «ОСВІТА І НАУКА» – Мукачево-Ченстохова: РВВ МДУ;  
Гуманістичноприродничий університет ім. Яна Длугоша в місті Ченстохові, 2024. – Вип. 1(36). – 308 с.  
5. Babynets M., Kozubovska I., Smuk O. Some peculiarities of communication in management. Бабинець М. М., Козубовська І. В., Смуk О. Деякі особливості спілкування в менеджменті (стаття в іноземному виданні). Norwegian Journal of development of the International Science. Oslo, Norway, 2021. VOL.2. ISSN 3453-9875. - С. 40-44.  
6. Бабинець М. М., Козубовська І. В., Канюк О.Л. Ділове спілкування в педагогічному менеджменті (фахова стаття). Соціально-гуманітарний вісник: зб. наук пр. – Вип. 32-33. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2020. – С.71-73.  
7. Бабинець М. М., Козубовська І. В., Стойка О. Менеджмент в системі вищої освіти США. Management in the system of higher education of USA (стаття в іноземному виданні).. «The scientific heritage». Budapest, Hungary, 2019. № 39 P.2.- С. 28-31.

П. 4 ліцензійних умов.

1.Методичні рекомендації. М. Бабинець, І Козубовська Іншомовна ділова комунікація та її документальне забезпечення: Ужгород: УжНУ, 2024. 36 с.

2.Методичні рекомендації .М. Бабинець, І Козубовська, Т Ключкович Підготовка майбутніх фахівців до міжнародної мобільності в процесі

аудиторних та факультативних занять з іноземної мови: . Ужгород: УжНУ, 2022. 40 с.  
3. Навчально-методичне видання. І.В.Козубовська, О.Л.Канюк, М.М.Бабинець. Формування вмінь іншомовного ділового спілкування у процесі професійної підготовки фахівців Ужгород: УжНУ, 2020. 40 с.

П.11. ліцензійних умов. Здійснення наукового консультування на базі КЗК «Академічний камерний хор «Кантус» ЗОР в особі директора Сокач С.П. за темою «Використання англійської мови в музичному представленні та розвитку культурної спадщини Закарпаття» згідно договору від 21.09.2020 № 21/09/20

П. 12 ліцензійних умов  
1. Малець О. О., Малець Н. Б., Бабинець М. М. Культурно-освітня та музеєзнавча діяльність «Етнографічного товариства Підкарпатської Русі» Першої половини ХХ століття: тези. «Сучасні тенденції розвитку науки й освіти в умовах поглиблення євроінтеграційних процесів» : зб. тез. доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції 16 травня 2024 р. – Мукачєво : Мукачєвський державний університет, 2024. – 162 с.  
2. Малець О. О., Малець Н. Б., Бабинець М. М. Роль бібліотерапії в діяльності союзу визволення України у роки першої світової війни: тези. Бібліопсихологія, бібліопедагогіка, бібліографістика, бібліотерапія в освіті: теорія і практика : зб. тез. доповідей IV Всеукраїнської



науково-практичної конференції 20 квітня 2024 р. – Мукачєво : Мукачєвський державний університет, 2024. – 142 с.

3. Myroslava Babynets, Volodymyr Nesterenko, Daniela Korychak Organizational and legal forms of entrepreneurial activity: стаття. Проблеми і перспективи розвитку сучасної науки в країнах Євразії: зб. наук. праць XI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Сер. Економіка. 31 грудня 2023 р. – Переяслав, 2023. С. 5-6. форма участі заочна

4. Myroslava Babynets, Evhen Hadytsky Professional training specialists in future profession of accountant: стаття. Проблеми і перспективи розвитку сучасної науки в країнах Євразії: зб. наук. праць XI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Сер. Педагогіка. 31 грудня 2023 р. – Переяслав, 2023. С. 17-18. форма участі заочна

5. Бабинєць М. М. Професійна комунікація іноземною (англійською) мовою в підготовці фахівців спеціальності «Ресторанні технології» / Проблеми і перспективи розвитку сучасної науки в країнах Євразії: зб. наук. праць IX Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Сер. Педагогіка. 31 жовтня 2023 р. – Переяслав, 2023. С. 1-5. форма участі заочна

6. Myroslava Babynets, Alex Palatash Hydrogen rheostatic braking: Проблеми і перспективи розвитку сучасної науки в країнах Євразії: зб. наук. праць IX Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Сер. Технічні науки. 31 жовтня 2023 р. – Переяслав, 2023. С. 1-7. форма участі заочна

7. Бабинєць М. М. Обмін інформацією як важливий комунікативний процес взаємодії в

						<p>суспільстві: Психологія кризових станів: наука і практика: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф., 4-6 листопада 2021 р. – Київ, 2021. С. 9-12.</p> <p>8. Бабинець М. М. Навчальні технології у викладанні іноземної мови: Проблеми і перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії: зб. наук. праць XL Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Сер. Педагогіка. 30 вересня 2021 р. – Переяслав – Хмельницький, 2021. С. 99-102.</p> <p>9. Бабинець М. М. Підготовка майбутніх фахівців до професійно-ділового іншомовного спілкування в сучасних умовах навчання: «Реалії та перспективи розвитку науки та освіти в сучасних умовах» XIX Всеукраїнська науково-практична конференція. Карпатський університет імені Августина Волошина, 31 травня – 01 червня 2021 року – Ужгород, 2021. – С.10.</p> <p>П.14.ліцензійних умов</p> <p>1.Підготовка та проведення I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з англійської мови. (03.04.2023 року)</p> <p>2.Підготовка та проведення I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з англійської мови. (13.03.2024 року)</p>	
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	<p>Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД</p>	13	ОК 10. Гігієна та санітарія	<p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20.</p> <p>П 1. ліцензійних умов 1.Piddubnyi, V., Sabadosh,A., Mushtru M., Chahaida, A. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. <a href="https://doi.org/10.5219/1951">https://doi.org/10.5219/1951</a>(Scopus)</p>

004591,  
виданий  
14.05.2020

2.Stadnyk I,  
Kravchenyuk.N.  
KravchenyukR  
Sabadosh G.  
Вплив валкового  
подрібнення рослинної  
сировини на споживчі  
характеристики  
печива «Українське».  
Науковий часопис  
Тернопільського  
національного  
технічного  
університету.  
114(2):51-59  
DOI:10.33108/Вісник  
ТНТУ 2024.02.05

3.Головко О. Сабалош  
Г. Чобаль Л. О  
собливості та  
перспективи розвитку  
кейтерингу в  
закарпатській області.  
Efektyvna ekonomika.  
10.32702/2307-  
2105.2024.6.22.  
<https://www.researchgate.net/publication/3818>

4. Stadnyk I., Piddybnyi  
V., Beyko L., Dobrotvor  
I., Sabadosh G.,  
Hushtan T. Formation  
of heat and mass  
transfer bonds when  
mixing components in a  
suspended state.  
Potravinarstvo Slovak  
Journal of Food  
Sciences. Vol. 15, 2021,  
p.810-823.

5.Sabadosh G.O.  
Regularities of  
structure formation in  
dessert technology  
DOI: 10.30890/2567-  
ISSN title: Modern  
engineering and  
innovative technologies  
76227 Karlsruhe,  
Germany  
Abbreviated key title:  
MEIT

6.Stadnyk I., Hushtan  
T., Sabadosh G.,  
Yevchuk Y. Formation  
of microbial biofilms on  
stainless steel with  
different surface  
roughness  
Potravinarstvo Slovak  
Journal of Food  
Sciences Vol. 13,2019,  
no. 1, p. 915-924.  
(Scopus)

7.Sabadosh G.O.  
Development of a food  
antioxidant complex of  
plant origin  
/ O. Bilous G.  
Sabadosh,N. Sytnik, S.  
Bukhhalo, V. Glukhykh/  
Eastern-European  
Journal of Enterpris  
TechnologiesISSN  
1729-3774-P.169-176.  
UDC UDC  
796.015:613.2  
DOI: 10.15587/1729-

4061.2019.186442 6/11  
( 102 ) 2019(Scopus)  
8.Sabadosh G.O.  
Research of oxidative  
stability of vegetable  
oils for use in sport  
nutrition / Sabadosh  
G.O. Natalia Sytnik,  
Viktoria Mazaeva,  
Olesia Bilous, Svitlana  
Bukhhalo/  
Technology audit and  
production reserves  
«Chemical engineering:  
reports on research» —  
№ 6/3(50), 2019, С.26-  
30.

9.Сабадош Г.О  
«Закономірності  
структурування в  
технології десертів»  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах  
студентів – X. : НТУ  
«ХПІ». – 2019, № 15  
(1340)

11.Sabadosh G. Menu  
engineering mechanism  
for  
restaurantthhouseholde  
stablishments thatserve  
the organized groups  
of Consumers in  
recreational regions/  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах /—  
X. : НТУ «ХПІ». –  
2019. – № 21 (1346 9. )  
П 2. ліцензійних умов

1. Шпирко Г.М.,  
Бандурин Ю.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Сабадош Г.О., Гуштан  
Т.В.

Спосіб визначення  
вмісту метану в  
повітрі. Патент  
України на корисну  
модель №147843.  
Опубл. Бюл. №24 від  
16.06.2021 р.

2.Спосіб визначення  
масової частки води в  
плодах та овочів.  
Патент на винахід  
№ 121058 25.03.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
3. Спосіб визначення  
густини газоподібного  
матеріалу Патент  
на винахід № 121242

27.04.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
4. Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
МПК А23 L 1/315 МПК  
А23 L 1/221.  
Натуральна порційна  
страва із філе птиці -  
котлета «Фарш мікс» /  
№ у 2015 07891,  
опубл. 12.01.2016 р.  
5.Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
101935 МПК А23L  
1/31. Натуральна  
порційна страва з  
смаженого м'яса  
«Медальйон  
Гуцульський» .  
П 3 ліцензійних умов  
Монографія  
Морохович В.С.,  
Сабадош  
Г.О.Підлипний  
Ю.В.:Системне  
забезпечення  
економічної  
активності та сталого  
розвитку суб'єктів  
підприємницької  
діяльності  
(Розділ3. Особливості  
підвищення конкурен.  
підприємств в  
індустрії гостинності  
на прикладі ресторан.  
бізнесу) ХДУХТТ  
Харківський держ. Ун-  
т харч. Та торг. – Х. :  
С., 2020. – 390 с  
URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/>

П 4. ліцензійних умов  
Електронні курси на  
освітньої платформі  
ДВНЗ «УЖНУ»  
1.Організація послуг  
харчування;  
2.Технологія  
продукції  
ресторанного  
господарства.;  
3.Гастрономічний  
туризм;  
4.Діяльність в сфері  
гостинності.  
5.Методичні  
рекомендації для  
написання курсових  
робіт з дисципліни  
«Технологія  
ресторанної  
продукції» ОСБ–УТЕІ  
ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с.  
6.Методичні  
рекомендації для  
написання  
кваліфікаційних робіт  
ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ.  
– 2023 р. – 90 с.  
7.Практикум  
лабораторних робіт з  
дисципліни

«Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с.  
П 10 ліцензійних умов  
1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р.  
2. Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка. Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р.  
3. Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудової корпус в Лиманові, Малопольський воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055 Назва проєкта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. <http://surl.li/wjzrig>

П 11 ліцензійних умов  
1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор одський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В

2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. ( за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К  
3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор одський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стандарти

бенкетного обслуговування»), згідно договору від 16.09.2021 № 3/54

4. Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с. Солочин, Мукачівський р-н. (за темою «Удосконалення асортименту страв з риби»). згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов Сабадош Г., Головка О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Зб. тез Міжнародної науково-практичної конф. м. Біла Церква, 20.03.2024 р.95 с.С.64

2. Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Збірник тез Міжнародної науково-практичної конф. (м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66.

3. Сабадош Г., Нетребський О., Головка О., Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 84-88.

4. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 80-84.

5. Г. Сабадош, С.Талапа, І. Немеш. Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-

13.04.2024., с.  
Солочин, С. 76-80.  
6.Сабадош Г. О.,  
Каленський А. М.  
Перспективи  
використання пряно-  
ароматичних рослин в  
технології харчових  
продуктів  
функціонального  
призначення. Харчові  
добавки. Харчування  
здорової та хворої  
людини : Х  
Міжнародна наук.-  
практ. конф. Прага :  
Oktan Print s.r.o., 2023.  
214 с. С. 169-172.

7.Сабадош Г.О.  
Карагінан, як  
перспективний  
рецептурний  
компонент в  
технологіях сучасних  
десертів. Збірник тез  
доповідей  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції  
«Технології харчових  
родуктів і  
комбікормів»-  
Одеська Національна  
Академія Харчових  
Технологій. Одеса –  
2019. С-64

8.Сабадош Г.О. «Еко-  
тренди-інноваційний  
напрямок розвитку  
підприємств  
харчування  
Закарпатської  
області». XII  
Всеукраїнська  
науково- практична  
«Інноваційні  
технології в готельно-  
ресторанному та  
туристичному  
бізнесі.» 16.05. 2023  
р. Київ, НУХТ. 314 с. С-  
101.

9. Функціонально-  
технологічний  
потенціал лікарських  
пряно-ароматичних  
рослин в технології  
страв оздоровчого  
призначення.  
/Сабадош Г.О./  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція «Сталий  
ланцюг харчування та  
безпека кризь  
науку, знання та  
бізнес» Державний  
біотехнологічний  
університет. м. Харків  
18 травня 2023  
р. 277с. С-166.

10. Сабадош Г.О.,  
Гуштан Т.В. Загальні  
вимоги щодо  
організації  
харчування дітей. XIV  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція «Сучасні  
аспекти збереження



здоров'я людини», 16-17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.

11.Сабадош Г. О.Талапа С.Ю. Підліпний Ю.В.Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»22.04.2023., 305с. с. Солочин, С.122-125

12.СабадошГ., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття. IV Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». 2024/10/24, м.Київ.НУХТ-С.87-90

13.Г.Сабадош, І.Храмцева. Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення. XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»2024/11/7.НУХТ,м.Київ.

14.Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №02/08-22, Міжнародна конференція «Харчування XXI століття: тренди, якість, безпека та НАССР (Система аналізу» 02.12.2022р.

16.Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №32/09-23, від 29.06.2023р.

17.Міжнародна конференція «Безпека харчових продуктів, НАССР (Система аналізу небезпек і критичних точок контролю), Європейська інтеграція» 29.06.2023р.

18.Сабадош Г.О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області.

ГОСТИННІСТЬ,  
СЕРВІС, ТУРИЗМ:  
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ,  
ІННОВАЦІЇ: Зб. тез  
VIII Міжн. наук.-  
практич. конференція.  
Київський  
національний  
університет культури і  
мистецтв, К- 2021-  
350с., С-173  
19.Гаврилко  
П.П.Сабадош  
Г.О.Оздоровчі функції  
їжі та чинники, що їх  
забезпечують. Сучасні  
аспекти збереження  
здоров'я людини: зб.  
праць XIV Міжнар.  
наук.-практ. конф. (с.  
Солочин, 16-17 квітня  
2021 р.) Ужгород  
ДВНЗ «УжНУ», 2021.-  
С. 74-81  
П.14 ліцензійних умов  
1.Робота у складі  
організаційного  
комітету Фестивалю  
«ДАРИ КАРПАТ»  
БРЕНДИ УКРАЇНИ  
Сертифікат Книги  
Рекордів України.  
2.Робота у складі журі  
Міжнарод. конкурсу –  
фестивалю ресторан.  
технолог. та фуд-  
дизайну «BestCookFest  
-2023».  
3. Керівництво та  
підготовка студента,  
призеру  
Міжнарод. конкурсу  
фестивалю  
ресторан. технолог. та  
фуд-дизайну  
«BestCookFest-2023».  
(Т.Гіркин-срібна  
медаль).  
4. Керівництво  
студентським  
науковим гуртком  
«Техноімпульс»  
5. Керівництво  
командою студентів (4  
чол.), учасників  
Міжнарод. фестивалю  
ресторан. технолог  
«BESTCOOKFEST-  
PODILLIA 2019» ,  
28.02-2.03.2019  
р.м. Кам'янець  
Подільськ  
призерами:  
• Чайковський Валерій  
(студент 2-го  
курсу); бронзова  
медаль  
• Габак Олександр  
(студент 3-го  
курсу); золота  
медаль, бронзова  
медаль  
• Опріш Євген (студент  
3-го курсу); золота  
медаль, срібна медаль  
• Сігор Віктор. 2  
бронзові.  
• Командна участь  
бронзова та срібна  
медаль.  
Результати змагань 9

медалей : 2 золоті, 2 срібні та 5 бронзових медалей.  
Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності 181Харчові технології.  
П.19 ліцензійних умов  
1.Член Методичної ради УТЕІ ДТЕУ;  
2.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ  
3. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA)  
П.20 ліцензійних умов  
1.Інженер-технолог  
Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород,10 р.  
2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років.

Стажування та підвищення кваліфікації  
1. Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р.  
Сертифікат № 05359  
2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма "Інноваційні технології харчової промисловості" "NoveFood-2024" 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС)

3.Сертифікат А1 № RS-L\_2024-012 від 28.08.2024р.  
Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного

						<p>університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЕКТС). 4.Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; "Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP", 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits. 5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; "Безпека харчових продуктів, HACCP", 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits. 6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; "Міжнародне стратегічне партнерство освіти.науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС", 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits. 7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance,Business and Entrepreneurship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education;European Experience and Global Trend » (Sofia,Bulgaria,13 January- 08 February 2020)</p>	
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	<p>Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 004591, виданий 14.05.2020</p>	13	<p>ОК 19. HACCP у закладах ресторанного господарства</p>	<p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20.</p> <p>П 1. ліцензійних умов 1.Piddubnyi, V., Sabadosh,A., Mushtru M., Chahaida, A. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. <a href="https://doi.org/10.5219/1951">https://doi.org/10.5219/1951</a>(Scopus)</p> <p>2.Stadnyk I, Kravchenyuk.H. KravchenyukR Sabadosh G. Вплив валкового подрібненнярослинної сировини на споживчі</p>

характеристики  
печива «Українське».  
Науковий часопис  
Тернопільського  
національного  
технічного  
університету.  
114(2):51-59  
DOI:10.33108/Вісник  
ТНТУ 2024.02.05

3.Головко О. Сабодош  
Г. Чобаль Л. О  
собливості та  
перспективи розвитку  
кейтерингу в  
закарпатській області.  
Efektyvna ekonomika.  
10.32702/2307-  
2105.2024.6.22.  
<https://www.researchgate.net/publication/3818>

4. Stadnyk I., Piddybnyi V., Beyko L., Dobrotvor I., Sabadosh G., Hushtan T. Formation of heat and mass transfer bonds when mixing components in a suspended state. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Vol. 15, 2021, p.810-823.

5.Sabadosh G.O. Regularities of structure formation in dessert technology DOI: 10.30890/2567- ISSN title: Modern engineering and innovative technologies 76227 Karlsruhe, Germany Abbreviated key title: MEIT

6.Stadnyk I., Hushtan T., Sabadosh G., Yevchuk Y. Formation of microbial biofilms on stainless steel with different surface roughness Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences Vol. 13,2019, no. 1, p. 915-924. (Scopus)

7.Sabadosh G.O. Development of a food antioxidant complex of plant origin / O. Bilous G. Sabadosh,N. Sytnik, S. Bukhhalo, V. Glukhykh/ Eastern-European Journal of Enterpris TechnologiesISSN 1729-3774-P.169-176. UDC UDC

796.015:613.2  
DOI: 10.15587/1729-4061.2019.186442 6/11 ( 102 ) 2019(Scopus)

8.Sabadosh G.O. Research of oxidative stability of vegetable oils for use in sport nutrition / Sabadosh G.O. Natalia Sytnik,

Viktoria Mazaeva,  
Olesia Bilous, Svitlana  
Bukhhalo/  
Technology audit and  
production reserves  
«Chemical engineering:  
reports on research» —  
№ 6/3(50), 2019, С.26-  
30.

9.Сабадош Г.О  
«Закономірності  
структурування в  
технології десертів»  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах  
студентів – X. : НТУ  
«ХПІ». – 2019, № 15  
(1340)

11.Sabadosh G. Menu  
engineering mechanism  
for  
restaurantthhouseholde  
stablishments thatserve  
the organized groups  
of Consumers in  
recreational regions/  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах /–  
X. : НТУ «ХПІ». –  
2019. – № 21 (1346 9.)  
П 2. ліцензійних умов  
1. Шпирко Г.М.,  
Бандурин Ю.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Сабадош Г.О., Гуштан  
Т.В.

Спосіб визначення  
вмісту метану в  
повітрі. Патент  
України на корисну  
модель №147843.  
Опубл. Бюл. №24 від  
16.06.2021 р.

2.Спосіб визначення  
масової частки води в  
плодах та овочів.  
Патент на винахід  
№ 121058 25.03.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р

3. Спосіб визначення  
густини газоподібного  
матеріалу Патент  
на винахід № 121242  
27.04.2020

Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р

4. Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент

на корисну модель  
МПК А23 L 1/315 МПК  
А23 L 1/221.  
Натуральна порційна  
страва із філе птиці -  
котлета «Фарш мікс» /  
№ u 2015 07891,  
опубл. 12.01.2016 р.  
5.Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
101935 МПК А23L  
1/31. Натуральна  
порційна страва з  
смаженого м'яса  
«Медальйон  
Гуцульський» .  
П 3 ліцензійних умов  
Монографія  
Морохович В.С.,  
Сабадош  
Г.О.Підлипний  
Ю.В.:Системне  
забезпечення  
економічної  
активності та сталого  
розвитку суб'єктів  
підприємницької  
діяльності  
(Розділ3. Особливості  
підвищення конкурен.  
підприємств в  
індустрії гостинності  
на прикладі ресторан.  
бізнесу) ХДУХТТ  
Харківський держ. Ун-  
т харч. Та торг. – Х. :  
С., 2020. – 390 с  
URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/>

П 4. ліцензійних умов  
Електронні курси на  
освітньої платформі  
ДВНЗ «УЖНУ»  
1.Організація послуг  
харчування;  
2.Технологія  
продукції  
ресторанного  
господарства.;  
3.Гастрономічний  
туризм;  
4.Діяльність в сфері  
гостинності.  
5.Методичні  
рекомендації для  
написання курсових  
робіт з дисципліни  
«Технологія  
ресторанної  
продукції» ОСБ–УТЕІ  
ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с.  
6.Методичні  
рекомендації для  
написання  
кваліфікаційних робіт  
ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ.  
– 2023 р. – 90 с.  
7.Практикум  
лабораторних робіт з  
дисципліни  
«Технологія харчових  
виробництв» для  
студентів  
спеціальності  
«Харчові технології»  
ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ.  
– 2023 р. – 85 с.  
П 10 ліцензійних умов

1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р.  
2. Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка. Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р.  
3. Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольський воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055 Назва проєкта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. <http://surl.li/wjzrig>

П 11 ліцензійних умов  
1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В

2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. ( за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К

3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгородський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стандарти бенкетного обслуговування»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54  
4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка



Полонини»с.Солочін, Мукачівський р-н.( за темою«Удосконалення асортименту страв з риби»).згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов Сабадош Г. , Головка О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Зб. тез Міжнародної науково-практич. конф. м. Біла Церква, 20.03.2024 р.95 с.С.64

2.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Збірник тез Міжнар.наук.-практич. Конф. (м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66.

3.Сабадош Г., Нетребський О., Головка О., Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнарод. на науково-практич.конферен. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 84-88.

4.Сабадош Г. О.,Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використаннямнетрадиційної сировини.XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 80-84.

5.Г. Сабадош, С.Талapa , І.Немеш. Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 76-80.

6.Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин в технології харчових

продуктів функціонального призначення. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : X Міжнародна наук.-практ. конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с. С. 169-172.

7.Сабадош Г.О. Карагінан,як перспективний рецептурний компонент в технологіях сучасних десертів. Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів»- Одеська Національна Академія Харчових Технологій.Одеса – 2019.С-64

8.Сабадош Г.О.«Еко-тренди-інноваційний напрям розвитку підприємств харчування Закарпатської області».XII Всеукраїнська науково- практична «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.» 16.05. 2023 р. Київ,НУХТ.314 с.С-101.

9.Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин в технології страв оздоровчого призначення. /Сабадош Г.О./ Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку,знання та бізнес» Державний біотехнологічний університет. м.Харків 18 травня 2023 р.277с.С-166.

10.Сабадош Г.О., Гуштан Т.В. Загальні вимоги щодо організації харчування дітей. XIV Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини», 16-17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.

11.Сабадош Г. О.Талапа С.Ю. Підліпний Ю.В.Удосконалення технології мусів

оздоровчого  
призначення. XVI  
Міжнародна  
конференція  
«Сучасні аспекти  
збереження здоров'я  
людини» 22.04.2023.,  
305с. с. Солочин,  
С.122-125  
12.СабадошГ.,  
Грунянський С.  
Крафтові бренди сирів  
Закарпаття. IV  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція  
«Здорове харчування  
від дитинства до  
довголіття:  
комплексний підхід,  
стан та перспективи».  
2024/10/24,  
м.Київ.НУХТ-С.87-90  
13.Г.Сабадош,  
І.Храмцева.  
Перспективи  
використання  
дикорослих  
рослинних ресурсів у  
виробництві харчових  
продуктів оздоровчого  
призначення. XI  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція  
«Оздоровчі харчові  
продукти та дієтичні  
добавки: технології,  
якість та  
безпека» 2024/11/7.НУ  
ХТ, м.Київ.

14. Академія  
професійної освіти  
«Меркур», Калужа,  
Сертифікат №02/08-  
22, Міжнародна  
конференція  
«Харчування ХХІ  
століття: тренди,  
якість, безпека та  
НАССР (Система  
аналізу» 02.12.2022р.

16. Академія  
професійної освіти  
«Меркур», Калужа,  
Сертифікат №32/09-  
23, від 29.06.2023р.  
17. Міжнародна  
конференція «Безпека  
харчових продуктів,  
НАССР (Система  
аналізу небезпек і  
критичних точок  
контролю),  
Європейська  
інтеграція»  
29.06.2023р.

18. Сабадош Г.О.  
Передумови розвитку  
гастрономічного  
туризму  
Закарпатській області.  
ГОСТИННІСТЬ,  
СЕРВІС, ТУРИЗМ:  
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ,  
ІННОВАЦІЇ: Зб. тез  
VIII Міжн. наук.-  
практич. конференція.  
Київський  
національний

університет культури і мистецтв, К- 2021-350с.,С-173  
19.Гаврилко  
П.П.Сабадош  
Г.О.Оздоровчі функції їжі та чинники,що їх забезпечують.Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. праць XIV Міжнар. наук.-практ. конф. (с. Солочин,16-17 квітня 2021 р.)Ужгород ДВНЗ «УжНУ», 2021.- С. 74-81  
П.14 ліцензійних умов  
1.Робота у складі організаційного комітету Фестивалю «ДАРИ КАРПАТ» БРЕНДИ УКРАЇНИ Сертифікат Книги Рекордів України.  
2.Робота у складі журі Міжнарод. конкурсу – фестивалю ресторан. технолог. та фуд-дизайну«BestCookFest -2023».  
3.Керівництво та підготовка студента, призера Міжнарод.конкурсу фестивалю ресторан.технолог. та фуд-дизайну «BestCookFest-2023». (Т.Гіркин-срібна медаль).  
4.Керівництво студентським науковим гуртком «Техноімпульс»  
5.Керівництво командою студентів (4 чол.), учасників Міжнарод.фестивалю ресторан.технолог «BESTCOOKFEST-PODILLIA 2019» , 28.02-2.03.2019 р.м.Кам'янець Подільськ  
Призерами:  
•Чайковський Валерій (студент 2-го курсу);бронзова медаль  
•Габак Олександр (студент 3-го курсу);золота медаль,бронзова медаль  
•Опріш Євген (студент 3-го курсу); золота медаль,срібна медаль  
•Сігор Віктор.2 бронзові.  
•Командна участь бронзова та срібна медаль.  
Результати змагань 9 медалей : 2 золоті, 2 срібні та 5 бронзових медалей.  
Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі

спеціальності  
181Харчові технології.  
П.19 ліцензійних умов  
1.Член Методичної  
ради УТЕІ ДТЕУ;  
2.Член Громадської  
організації «Центр  
прикладних  
досліджень УТЕІ  
3. Член громадської  
організації GOOD  
FOOD INSTITUTE  
UKRAINE (GFIUA)  
П.20 ліцензійних  
умов  
1.Інженер-технолог  
Областного  
Управління  
громадськ.харчування  
м.Ужгород,10 р.  
2.Обласне Управління  
у справах захисту прав  
споживачів  
Закарпатської області  
7 років.

Стажування та  
підвищення  
кваліфікації  
1.Технології  
ефективного  
педагогічного  
спілкування,  
психодіагностики і  
надання  
психологічної  
підтримки  
учасниками  
освітнього процесу у  
закладах вищої  
освіти». Департамент  
освіти і науки  
Полтавської обласної  
державної  
адміністрації  
Полтавська академія  
неперервної освіти ім.  
М.В. Остроградського  
(180 год. /6 кредитів  
ЄКТС). 1 квітня – 4  
травня 2024р.  
Сертифікат № 05359  
2.Інститут  
підвищення  
кваліфікації  
ТДАТУ.Програма  
"Інноваційні  
технології харчової  
промисловості"  
"NoveFood-2024" 18-  
29.11.2024 р. Форма  
участі: дистанційна.  
Сертифікат. 60 годин  
(2 кредити ЄКТС)

3.Сертифікат А1 №  
RS-L\_2024-012 від  
28.08.2024р.  
Курси Rapid Skills  
Академія NTO на базі  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету.  
"Сервісна діяльність у  
галузі HoReCa".  
60 годин (2 кредити  
ЄКТС).  
4.Merkur academy of  
professional education,  
Kaluzha; Certificate №

						<p>02/08-22; "Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP", 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>5.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; "Безпека харчових продуктів, HACCP", 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>6.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; "Міжнародне стратегічне партнерство в освіті. науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЄС", 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits.</p> <p>7.Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesity of finance, Business and Entrepreneurship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education; European Experience and Global Trend » (Sofia, Bulgaria, 13 January- 08 February 2020)</p>	
415925	Шоля Іванна Станіславівна	Доцент, Суміщення	Кафедра менеджменту, підприємств та торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Ужгородський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: українська мова і література, Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, рік закінчення: 2003, спеціальність: фінанси, Диплом кандидата наук ДК 050866, виданий 05.03.2019</p>	15	<p>ОК 6. Українська мова за професійним спрямуванням</p>	<p>1. Шоля І.С. Динаміка частотного десятка жіночих імен Ужгорода впродовж ХХ століття. // Одеський національний університет імені І. І. Мечникова. Записки з ономастики: зб. наук. праць. Одеса, 2019. Вип. 22. С. 137-143. <a href="http://liber.onu.edu.ua/pdf/ono22.pdf">http://liber.onu.edu.ua/pdf/ono22.pdf</a></p> <p>2. Шоля І.С. Вплив екстралінгвальних чинників на вибір особових імен ужгородців у ХХ ст. // Русин Міжнародний історичний журнал. Кишинів, Молдова. 2020. Том 60. – С. 227-239. (Наукометрична база Web of Science) <a href="http://journals.tsu.ru/rusin/&amp;journal">http://journals.tsu.ru/rusin/&amp;journal</a></p> <p>3. Шоля І.С. Запозичені чоловічі та жіночі імена в іменнику Ужгорода ХХ ст. // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія. Ужгород, 2021. Вип. 1(45). – С. 499-507.</p>

file:///C:/Users/Asus/Downloads/246154

4. Шоля І.С. Динаміка широковживаних жіночих імен Ужгорода впродовж XX століття. // Одеський національний університет імені І. І. Мечникова. Записки з ономастики: зб. наук. праць. Одеса, 2022. Вип. 25. – С. 118-132. [http://liber.onu.edu.ua/pdf/ono25\\_2022.pdf](http://liber.onu.edu.ua/pdf/ono25_2022.pdf)

5. Шоля І.С. Особливості вживання кличного відмінка (вокативу) у професійному спілкуванні // Вісник науки та освіти. Серія Філологія. /Друк/

#### П.3. ліцензійних умов

1. Шоля І.С. Особові імена ужгородців у загальноукраїнському контексті / Наукові дослідження в умовах глобалізації сучасного світу. К. 1. Ч. 2: Серія монографій. Одеса: Купрієнко С. В., 2020. – С. 143-160.

2. Шоля І.С. Динаміка іменника жителів м. Ужгорода у XX ст. Монографія. Ужгород. 2024. ТОВ «РІК-У». 328 с.

#### П.4.

1. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: робоча програма. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2022. 20 с.

2. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: опорний конспект лекцій. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2022. 215 с.

3. Шоля І.С.  
4. Українська мова за професійним спрямуванням: конспект лекцій. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2023. 220 с.

5. Шоля І.С. Українська мова за професійним спрямуванням: робоча програма. Ужгород, УТЕІ ДТЕУ, 2023. 20 с.

6. Шоля І.С. Українська мова за професійним

спрямуванням:  
методичні  
рекомендації.  
Ужгород, УТЕІ ДТЕУ,  
2023. 22 с.

7. Шоля І.С. Словник  
фемінітивів  
української мови.  
Ужгород, УТЕІ ДТЕУ,  
2023. 98 с.

П. 12 ліцензійних  
умов

1. Шоля І.С. Динаміка  
слов'янських жіночих  
імен м. Ужгорода в ХХ  
ст. // Сучасні студії з  
романської і  
германської філології:  
Мат. міжн. Наук.-  
практ. конф. і: м.  
Одеса, 15 травня 2020  
р. С. 231-235.

2. Шоля І.С.  
Запозичені чоловічі та  
жіночі імена в  
іменнику Ужгорода  
ХХ ст. // мат. ХІХ  
Всеукраїнської  
ономастичної  
конференції (з  
міжнародною участю),  
присвячена 100-річчю  
з дня народження  
Кирила Галаса. Наук.  
вісн. Ужгородського  
ун-ту. Серія:  
Філологія. Ужгород,  
2021. Вип. 1(45). – С.  
499-507.

3. Ivanna ŠOLA.  
Transpozícia osobných  
mien v polyetnickom  
prostredí (na základe  
archívnych záznamov  
Užhorodu v 20. storočí)  
// Transformácia a  
transpozícia  
onomastických  
kategórií v slovanských  
jazykoch: Vedecký  
zborník. Prešov, 2022  
S. 190-225.

4. Мовні та етикетні  
норми електронного  
ділового листування в  
умовах сучасної  
комунікації // Сучасні  
виклики та актуальні  
проблеми науки,  
освіти, технологій і  
суспільства: зб. тез  
доповідей міжнар.  
наук.-практ. конф. (Об  
жовтня 2022 р.): у 2 ч.  
Ізмаїл: ЦФЕНД, 2023.  
Ч.2. С. 70-71)

5. Шоля І.С.  
Ефективна  
комунікація у  
діловому просторі:  
мовленнєво-етичний  
аспект // International  
scientific-practical  
conference "Current  
issues of science,



						<p>education and technology in modern conditions”: conference proceedings», conference proceedings (Aarhus, Denmark, March 12, 2024). Aarhus, Denmark, С.78-79</p> <p>П.13. -Секретар вченої ради УТЕІ ДТЕУ -Член методичної ради УТЕІ ДТЕУ -Голова предметної екзаменаційної комісії ВСП «УТЕФК ДТЕУ» 2022, 2023, 2024</p> <p>-Організатор і керівник I етапу Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика в УТЕІ ДТЕУ 2020-2023 рр. <a href="https://www.utei-knteu.org.ua/novini/novini-utei.html?start=16">https://www.utei-knteu.org.ua/novini/novini-utei.html?start=16</a></p>	
415901	Нетребський Олександр Андрійович	Професор, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	<p>Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Національний гірничий університет", рік закінчення: 1971, спеціальність: 7.05030301 збагачення корисних копалин, Диплом кандидата наук ТН 116901, виданий 08.02.1989, Атестат професора 12ПР 005884, виданий 23.12.2008, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 070697, виданий 17.06.1991</p>	26	<p>ОК 7. Устаткування закладів ресторанного господарства</p>	<p>Нетребський О.А. виконання п.1.4;10;11;12;19;20 ліцензійних умов.</p> <p>П. 1 ліцензійних умов 1.Sabadosh G., Netrebskyu O Improvement of musiv technology using vegetable raw./ Sabadosh G., Netrebskyu O. /Materials for heal thpurposes "XLVIII International Scientific and Practical Conference RECENT TREND IN SCIENCE AND TECHNOLOGY: GLOBAL CHALLENGES March 2023, Poland, Lublin 136с.С 67-71. 2)Сабадош Г., Нетребський О. Головка О. «Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків». XVII Міжнар. наук-практич. конф. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»13.04.24 С Солочин, С. 84-88. 3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66 4. Нетребський О.,</p>

Афанасьєв Д. О.  
Перспективи  
використання  
спіруліни у складі  
харчових продуктів.  
Харчові добавки.  
Харчування здорової  
та хворої людини :Х  
Міжнародна наук.-  
практ. інтернет-конф.  
Прага : Oktan Print  
s.r.o., 2023. 214  
с.С.205-207  
<https://doi.org/10.46489/FANM-23-25>  
<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>  
-науково педагогічне  
стажування  
1.Полтавська академія  
неперервної освіти ім.  
М.В. Остроградського  
Сертифікат № 05356  
від 04.05.2024р.  
Тема: «Технології  
ефективного  
педагогічного  
спілкування,  
психодіагностики і  
надання  
психологічної  
підтримки учасникам  
освітнього процесу у  
закладах вищої  
освіти».

П 4. ліцензійних умов

1.Електронні курси на  
освітньої платформі  
МООДЛ «УТЕІ ДТЕУ»  
1. «Устаткування  
закладів ресторанного  
господарства» .  
2. «НАССР в закладах  
ресторанного  
господарства.»  
3.Методичні  
рекомендації для  
написання  
кваліфікаційних робіт  
для студентів  
спеціальності  
"Харчові технології",  
спеціалізації  
«Ресторанні  
технології», ОС  
«бакалавр». – У. –  
УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р.  
– 90 с.  
4.Устаткування  
закладів ресторанного  
господарства[Текст]:  
Конспект лекцій для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад.О.А  
Нетребський  
Ужгород: ФОП  
С,Данило, 2024. – 72с  
7. Устаткування  
закладів ресторанного

господарства[Текст]:  
Методичні вказівки до  
практичнихробіт для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології» галузі  
знань 18 Виробництво  
та технології  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад. О.А  
Нетребський.Ужгород  
: ФОР С.Данило, 2023.  
– С.100.  
П 10 ліцензійних  
умов

1.Erasmus +:  
Visegrad Fund  
6-32 Трудовой корпус  
в Лиманові,  
Малопольський  
воєводський штаб  
ОНР  
м. Краків  
ID: 2019-2-PL01-  
KA105-066055  
Назва проекту:  
«Кухня талантів»  
22.02-1.03.2020р

П.11. ліцензійних умов

1.Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Термал-  
Стар» с.Нижне  
Солотвино,226,  
Ужгородський  
р-н,Закарпатський  
обл.( за темою  
«Інноваційне  
технологічне  
устаткування в  
санаторно-курортних  
та рекреаційно-  
оздоровчих  
комплексах  
України.»),згідно  
угоди пр співпрацю  
від 16.09.2021 № 3/54  
(термін дії 5 р.)

2.Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Сузір'я»  
сан. «Квітка  
Полонини»  
с.Солочін,Мукачівськ  
ий р-н.( тема  
«Модернізація  
теплового та  
механічного  
устаткування закладів  
ресторанного  
господарства»)  
згідно договору від  
11.09.2023 № 1/71К  
3.Здійснення  
наукового  
консультування на  
базі ТОВ «Термал-  
Стар» с.Нижне  
Солотвино,226,  
Ужгородський р-  
н,Закарпатський обл.

(Тема «НАССР  
цілі, впровадження в  
діяльність закладів  
ресторанного  
господарства»), згідно  
договору від  
16.09.2022 № 3/54  
4. Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Сузір'я»  
сан. «Квітка  
Полонини»  
с. Солочін, Мукачівськ  
ий р-н. (за темою  
«НАССР  
цілі, впровадження в  
діяльність закладів  
ресторанного  
господарства»).  
згідно договору від  
04.03.2024 № 3/71К.  
П.12 ліцензійних умов

1. Сабадош Г. О.,  
Нетребський О. А.  
Практичні аспекти  
харчової  
комбінаторики. Зб.  
тез доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (частина  
2) м. Біла Церква, 20  
березня 2024 р. 95 с.  
С.66

2. Нетребський О.,  
Афанасьєв Д. О.  
Перспективи  
використання  
спіруліни у складі  
харчових продуктів.  
Харчові добавки.  
Харчування здорової  
та хворої людини :Х  
Міжнародна наук.-  
практ. інтернет-конф.  
Прага : Oktan Print  
s.r.o., 2023. 214  
с. С.205-207  
<https://doi.org/10.46489/FANM-23-25>  
<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>

3. Нетребський О.  
Добош В.  
«Розширення  
асортименту страв  
вегетаріанського  
спрямування». Міжн.  
наукова інтернет-  
конференція  
«Тенденції та  
перспективи науки і  
освіти в умовах в  
глобалізації»  
Університет  
ГРИГОРІЯ  
СКОВОРОДИ  
м. Переяслав. 31.03.202  
3 р. Зб. наукових  
праць. Випуск 92-  
196с. С181-184.

4. Нетребський О,  
Сабадош Г.  
Наукові аспекти  
харчової  
комбінаторики  
спеціалізованих  
харчових

продуктів.XVI  
Міжн.кон.я «Сучасні  
аспекти збереження  
здоров'я людини»  
22.04.2023.,  
с. Солочин,  
С. 123-126.

5.Нетребський  
О.,Сабадош Г.  
«Інноваційне  
управління у  
ресторанному бізнесі»  
Інновації у  
вітчизняній освіті:  
надбання та  
стратегічні  
перспективи  
розвитку: зб. тез доп.  
Міжнар. наук.-практ.  
конф. науковців,  
викладачів, аспірантів  
та фахівців-практиків  
(Харків, 30 травня  
2019 р.)- 243 с., С. 41-  
45.

6.СабадошГ.  
Нетребський О.  
«Створення концепції  
ЗРГ – основний  
фактор його впливу на  
споживача» Інновації  
у вітчизняній освіті:  
надбання та  
стратегічні  
перспективи  
розвитку: зб. тез доп.  
Міжнар. наук.-практ.  
конф. науковців,  
викладачів,  
аспірантів, здобувачів  
та фахівців-практиків  
(Харків, 29-30 травня  
2019 р.) Харків: вид.  
«Goodprint», 2019.-  
243 с.,С. 70-74

П.19 ліцензійних  
умов

Член Громадської  
організації  
«Міжнародна  
фондація науковців і  
освітян» Посвідчення  
№ ES277601

Нетребський О.А.  
виконання  
п.1.4;10;11;12;19;20  
ліцензійних умов.

П. 1 ліцензійних умов  
1.Sabadosh G.,  
Netrebskyu O  
Improvement of musiv  
technology using  
vegetable raw./  
Sabadosh G.,  
Netrebskyu O.  
/Materials for heal  
thpurposes  
"XLVIII nternational  
Scientific and Practical  
Conference RECENT  
TREND IN SCIENCE  
AND TECHNOLOGY:  
GLOBAL  
CHALLENGES March  
2023, Poland, Lublin

136с.С 67-71.  
2)Сабадош Г.,  
Нетребський О.  
Головко О.  
«Принципи  
організації  
раціонального  
харчування дітей та  
підлітків». XVII  
Міжнар. наук-  
практич.  
конф.«Сучасні  
аспекти збереження  
здоров'я  
людини»13.04.24  
С Солочин, С. 84-88.  
3.Сабадош Г. О.,  
Нетребський О. А.  
Практичні аспекти  
харчової  
комбінаторики. Зб.  
тез доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції м. Біла  
Церква, 20 березня  
2024 р.95 с. С.66  
4. Нетребський О.,  
Афанасьєв Д. О.  
Перспективи  
використання  
спіруліни у складі  
харчових продуктів.  
Харчові добавки.  
Харчування здорової  
та хворої людини :X  
Міжнародна наук.-  
практ. інтернет-конф.  
Прага : Oktan Print  
s.r.o., 2023. 214  
с.С.205-207  
<https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>  
<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>  
-науково педагогічне  
стажування  
1.Полтавська академія  
неперервної освіти ім.  
М.В. Остроградського  
Сертифікат № 05356  
від 04.05.2024р.  
Тема: «Технології  
ефективного  
педагогічного  
спілкування,  
психодіагностики і  
надання  
психологічної  
підтримки учасникам  
освітнього процесу у  
зкладах вищої  
освіти».

#### П 4. ліцензійних умов

1.Електронні курси на  
освітньої платформі  
МООДЛ «УТЕГІ ДТЕУ»  
1. «Устаткування  
закладів ресторанного  
господарства» .  
2. «НАССР в закладах  
ресторанного  
господарства.»  
3.Методичні  
рекомендації для  
написання  
кваліфікаційних робіт  
для студентів

спеціальності  
"Харчові технології",  
спеціалізації  
«Ресторанні  
технології», ОС  
«бакалавр». – У. –  
УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р.  
– 90 с.

4. Устаткування  
закладів ресторанного  
господарства[Текст]:  
Конспект лекцій для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»

спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад. О.А  
Нетребський  
Ужгород: ФОП  
С, Данило, 2024. – 72с

7. Устаткування  
закладів ресторанного  
господарства[Текст]:  
Методичні вказівки до  
практичних робіт для  
здобувачів першого  
(бакалаврського)  
рівня вищої освіти  
освітньої програми  
«Ресторанні  
технології»

галузі  
знань 18 Виробництво  
та технології  
спеціальності 181  
Харчові технології  
денної та заочної  
форм навчання /  
уклад. О.А  
Нетребський. Ужгород  
: ФОП С. Данило, 2023.

– С.100.  
П 10 ліцензійних  
умов

1. Erasmus +:  
Visegrad Fund  
6-32 Трудовой корпус  
в Лиманові,  
Малопольський  
воеводський штаб  
ОНР  
м. Краків  
ID: 2019-2-PL01-  
KA105-066055  
Назва проекту:  
«Кухня талантів»  
22.02-1.03.2020р

П.11. ліцензійних умов

1. Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Термал-  
Стар» с. Нижне  
Солотвино, 226,  
Ужгородський  
р-н, Закарпатський  
обл. (за темою  
«Інноваційне  
технологічне  
устаткування в  
санаторно-курортних  
та рекреаційно-  
оздоровчих  
комплексах

України.»),згідно угоди пр співпрацю від 16.09.2021 № 3/54 (термін дії 5 р.)

2.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с.Солочін,Мукачівськ ий р-н.( тема «Модернізація теплового та механічного устаткування закладів ресторанного господарства»).

згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К

3.Здійснення наукового консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226, Ужгородський р-н,Закарпатський обл. (Тема «НАССР цілі,впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства»),згідно договору від

16.09.2022 № 3/54

4.Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с.Солочін,Мукачівськ ий р-н.( за темою «НАССР ,цілі,впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства»).

згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К. П.12 ліцензійних умов

1.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (частина 2) м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66

2. Нетребський О., Афанасьєв Д. О. Перспективи використання спіруліни у складі харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини :Х Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.С.205-207  
<https://doi.org/10.46489/FАНМ-23-25>  
<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives->



heathy/  
3.НетребськийО.  
Добош В.  
«Розширення  
асортименту страв  
вегетаріанського  
спрямування». Міжн.  
наукова інтернет-  
конференція  
«Тенденції та  
перспективи науки і  
освіти в умовах в  
глобалізації»  
Університет  
ГРИГОРІЯ  
СКОВОРОДИ  
м.Переяслав.31.03202  
3 р. Зб. наукових  
праць. Випуск 92-  
196с.С181-184.

4.НетребськийО,  
Сабадош Г.  
Наукові аспекти  
харчової  
комбінаторики  
спеціалізованих  
харчових  
продуктів.XVI  
Міжн.кон.я «Сучасні  
аспекти збереження  
здоров'я людини»  
22.04.2023.,  
с. Солочин,  
С. 123-126.

5.Нетребський  
О.,Сабадош Г.  
«Інноваційне  
управління у  
ресторанному бізнесі»  
Інновації у  
вітчизняній освіті:  
надбання та  
стратегічні  
перспективи  
розвитку: зб. тез доп.  
Міжнар. наук.-практ.  
конф. науковців,  
викладачів, аспірантів  
та фахівців-практиків  
(Харків, 30 травня  
2019 р.)- 243 с., С. 41-  
45.

6.СабадошГ.  
Нетребський О.  
«Створення концепції  
ЗРГ – основний  
фактор його впливу на  
споживача» Інновації  
у вітчизняній освіті:  
надбання та  
стратегічні  
перспективи  
розвитку: зб. тез доп.  
Міжнар. наук.-практ.  
конф. науковців,  
викладачів,  
аспірантів, здобувачів  
та фахівців-практиків  
(Харків, 29-30 травня  
2019 р.) Харків: вид.  
«Goodprint», 2019.-  
243 с.,С. 70-74

П.19 ліцензійних  
умов

Член Громадської  
організації  
«Міжнародна

фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES277601

Нетребський О.А.  
виконання  
п.1.4;10;11;12;19;20  
ліцензійних умов.

П. 1 ліцензійних умов  
1.Sabadosh G.,  
Netrebskyu O  
Improvement of musiv  
technology using  
vegetable raw./  
Sabadosh G.,  
Netrebskyu O.  
/Materials for heal  
thpurposes  
"XLVIII nternational  
Scientific and Practical  
Conference RECENT  
TREND IN SCIENCE  
AND TECHNOLOGY:  
GLOBAL  
CHALLENGES March  
2023, Poland, Lublin  
136с.С 67-71.  
2)Сабадош Г.,  
Нетребський О.  
Головко О.  
«Принципи  
організації  
раціонального  
харчування дітей та  
підлітків». XVII  
Міжнар. наук-  
практич.  
конф.«Сучасні  
аспекти збереження  
здоров'я  
людини»13.04.24  
С Солочин, С. 84-88.  
3.Сабадош Г. О.,  
Нетребський О. А.  
Практичні аспекти  
харчової  
комбінаторики. Зб.  
тез доповідей  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції м. Біла  
Церква, 20 березня  
2024 р.95 с. С.66  
4. Нетребський О.,  
Афанасьєв Д. О.  
Перспективи  
використання  
спіруліни у складі  
харчових продуктів.  
Харчові добавки.  
Харчування здорової  
та хворої людини :X  
Міжнародна наук.-  
практ. інтернет-конф.  
Прага : Oktan Print  
s.r.o., 2023. 214  
с.С.205-207  
<https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>  
<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>  
-науково педагогічне  
стажування  
1.Полтавська академія  
неперервної освіти ім.  
М.В. Остроградського  
Сертифікат № 05356

від 04.05.2024р.  
Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».

П 4. ліцензійних умов

1.Електронні курси на освітньої платформі MOODL «УТЕІ ДТЕУ»  
1. «Устаткування закладів ресторанного господарства» .  
2. «НАССР в закладах ресторанного господарства.»  
3.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальності "Харчові технології", спеціалізації «Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. – УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с.

4.Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.О.А Нетребський Ужгород: ФОП С,Данило, 2024. – 72с

7. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Методичні вказівки до практичнихробіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.А Нетребський.Ужгород : ФОП С.Данило, 2023. – С.100.

П 10 ліцензійних умов

1.Erasmus +:  
Visegrad Fund

6-32 Трудової корпус  
в Лиманові,  
Малопольський  
воєводський штаб  
ОНР  
м. Краків  
ID: 2019-2-PL01-  
KA105-066055  
Назва проекту:  
«Кухня талантів»  
22.02-1.03.2020р

П.11. ліцензійних умов

1.Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Термал-  
Стар» с.Нижне  
Солотвино,226,  
Ужгородський  
р-н,Закарпатський  
обл.( за темою  
«Інноваційне  
технологічне  
устаткування в  
санаторно-курортних  
та рекреаційно-  
оздоровчих  
комплексах  
України.»),згідно  
угоди пр співпрацю  
від 16.09.2021 № 3/54  
(термін дії 5 р.)

2.Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Сузір'я»  
сан. «Квітка  
Полонини»  
с.Солочін,Мукачівськ  
ий р-н.( тема  
«Модернізація  
теплого та  
механічного  
устаткування закладів  
ресторанного  
господарства»).

згідно договору від  
11.09.2023 № 1/71К  
3.Здійснення  
наукового  
консультування на  
базі ТОВ «Термал-  
Стар» с.Нижне  
Солотвино,226,  
Ужгородський р-  
н,Закарпатський обл.  
(Тема «НАССР  
цілі,впровадження в  
діяльність закладів  
ресторанного  
господарства»),згідно  
договору від  
16.09.2022 № 3/54

4.Наукове  
консультування на  
базі ТОВ «Сузір'я»  
сан. «Квітка  
Полонини»  
с.Солочін,Мукачівськ  
ий р-н.( за темою  
«НАССР  
цілі,впровадження в  
діяльність закладів  
ресторанного  
господарства»).

згідно договору від  
04.03.2024 № 3/71К.  
П.12 ліцензійних умов

1.Сабадош Г. О.,

Нетребський О. А.  
Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (частина 2) м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66

2. Нетребський О., Афанасьєв Д. О. Перспективи використання спіруліни у складі харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини :Х Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.С.205-207  
<https://doi.org/10.46489/FANM-23-25>  
<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>

3.НетребськийО. Добош В. «Розширення асортименту страв вегетаріанського спрямування». Міжн. наукова інтернет-конференції «Тенденції та перспективи науки і освіти в умовах в глобалізації» Університет ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ м.Переяслав.31.032023 р. Зб. наукових праць. Випуск 92-196с.С181-184.

4.НетребськийО, Сабадош Г. Наукові аспекти харчової комбінаторики спеціалізованих харчових продуктів.XVI Міжн.кон.я «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» 22.04.2023., с. Солочин, С. 123-126.

5.Нетребський О.,Сабадош Г. «Інноваційне управління у ресторанному бізнесі» Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. науковців, викладачів, аспірантів та фахівців-практиків (Харків, 30 травня

2019 р.) - 243 с., С. 41-45.  
6. Сабодош Г., Нетребський О.  
«Створення концепції ЗРГ – основний фактор його впливу на споживача» Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. науковців, викладачів, аспірантів, здобувачів та фахівців-практиків (Харків, 29-30 травня 2019 р.) Харків: вид. «Goodprint», 2019.- 243 с., С. 70-74

П.19 ліцензійних умов

Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES277601

1.Sabadosh G., Netrebskyu O  
Improvement of musiv technology using vegetable raw./ Sabadosh G., Netrebskyu O. /Materials for heal thpurposes "XLVIII nternational Scientific and Practical Conference RECENT TREND IN SCIENCE AND TECHNOLOGY: GLOBAL CHALLENGES March 2023, Poland, Lublin 136с.С 67-71.  
2)Сабодош Г., Нетребський О. Головка О. «Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків». XVII Міжнар. наук-практич. конф.«Сучасні аспекти збереження здоров'я людини»13.04.24 С Солочин, С. 84-88.  
3.Сабодош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66  
4. Нетребський О., Афанасьєв Д. О. Перспективи

використання спіруліни у складі харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини :Х Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.С.205-207 <https://doi.org/10.46489/FANM-23-25> <https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>  
-науково педагогічне стажування  
1.Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського Сертифікат № 05356 від 04.05.2024р.  
Тема: «Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасникам освітнього процесу у закладах вищої освіти».

#### П 4. ліцензійних умов

1.Електронні курси на освітньої платформі MOODL «УТЕІ ДТЕУ»  
1. «Устаткування закладів ресторанного господарства» .  
2. «НАССР в закладах ресторанного господарства.»  
3.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальності "Харчові технології", спеціалізації «Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. – УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с.  
4.Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.О.А Нетребський Ужгород: ФОП С,Данило, 2024. – 72с  
7. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Методичні вказівки до

практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.А Нетребський. Ужгород : ФОП С.Данило, 2023. – С.100.  
П 10 ліцензійних умов

1. Erasmus +:  
Visegrad Fund  
6-32 Трудовой корпус  
в Лиманові,  
Малопольський  
вєводський штаб  
ОНР  
м. Краків  
ID: 2019-2-PL01-  
KA105-066055  
Назва проекту:  
«Кухня талантів»  
22.02-1.03.2020р

П.11. ліцензійних умов

1. Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с. Нижне Солотвино, 226, Ужгородський р-н, Закарпатський обл. (за темою «Інноваційне технологічне устаткування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»), згідно угоди про співпрацю від 16.09.2021 № 3/54 (термін дії 5 р.)

2. Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с. Солочін, Мукачівський р-н. (тема «Модернізація теплового та механічного устаткування закладів ресторанного господарства»). згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К  
3. Здійснення наукового консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с. Нижне Солотвино, 226, Ужгородський р-н, Закарпатський обл. (Тема «НАССР цілі, впровадження в



діяльність закладів ресторанного господарства»), згідно договору від 16.09.2022 № 3/54 4. Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с. Солочін, Мукачівський р-н. (за темою «НАССР, цілі, впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства»). згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К. П.12 ліцензійних умов

1. Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (частина 2) м. Біла Церква, 20 березня 2024 р. 95 с. С.66

2. Нетребський О., Афанасьєв Д. О. Перспективи використання спіруліни у складі харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : Х Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с. С.205-207 <https://doi.org/10.46489/FANM-23-25> <https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>

3. Нетребський О., Добош В. «Розширення асортименту страв вегетаріанського спрямування». Міжн. наукова інтернет-конференція «Тенденції та перспективи науки і освіти в умовах в глобалізації» Університет ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ м. Переяслав. 31.03.2023 р. Зб. наукових праць. Випуск 92-196с. С.181-184.

4. Нетребський О., Сабадош Г. Наукові аспекти харчової комбінаторики спеціалізованих харчових продуктів. XVI Міжн. кон. я «Сучасні

						<p>аспекти збереження здоров'я людини» 22.04.2023., с. Солочин, С. 123-126.</p> <p>5.Нетребський О.,Сабадош Г. «Інноваційне управління у ресторанному бізнесі» Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. науковців, викладачів, аспірантів та фахівців-практиків (Харків, 30 травня 2019 р.)- 243 с., С. 41-45.</p> <p>6.СабадошГ. Нетребський О. «Створення концепції ЗРГ – основний фактор його впливу на споживача» Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. науковців, викладачів, аспірантів, здобувачів та фахівців-практиків (Харків, 29-30 травня 2019 р.) Харків: вид. «Goodprint», 2019.- 243 с.,С. 70-74</p> <p>П.19 ліцензійних умов</p> <p>Член Громадської організації «Міжнародна фундація науковців і освітян» Посвідчення № ES277601</p>	
415909	Сабадош Ганна Олександрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Кафедра технології і організації ресторанного господарства	Диплом спеціаліста, Кемеровський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1991, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 068053, виданий 31.05.2011, Аттестат доцента АД	13	ОК 8. Технологія ресторанної продукції	<p>Рівень наукової та професійної активності відповідає: 1,2,3,4,11,12,14,19,20.</p> <p>П 1. ліцензійних умов 1.Piddubnyi, V., Sabadosh,A., Mushtru M., Chahaida, A. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. <a href="https://doi.org/10.5219/1951(Scopus)">https://doi.org/10.5219/1951(Scopus)</a></p>

004591,  
виданий  
14.05.2020

2.Stadnyk I,  
Kravchenyuk.N.  
KravchenyukR  
Sabadosh G.  
Вплив валкового  
подрібнення рослинної  
сировини на споживчі  
характеристики  
печива «Українське».  
Науковий часопис  
Тернопільського  
національного  
технічного  
університету.  
114(2):51-59  
DOI:10.33108/Вісник  
ТНТУ 2024.02.05

3.Головко О. Сабалош  
Г. Чобаль Л. О  
собливості та  
перспективи розвитку  
кейтерингу в  
закарпатській області.  
Efektyvna ekonomika.  
10.32702/2307-  
2105.2024.6.22.  
<https://www.researchgate.net/publication/3818>

4. Stadnyk I., Pidbynyi  
V., Beyko L., Dobrotvor  
I., Sabadosh G.,  
Hushtan T. Formation  
of heat and mass  
transfer bonds when  
mixing components in a  
suspended state.  
Potravinarstvo Slovak  
Journal of Food  
Sciences. Vol. 15, 2021,  
p.810-823.

5.Sabadosh G.O.  
Regularities of  
structure formation in  
dessert technology  
DOI: 10.30890/2567-  
ISSN title: Modern  
engineering and  
innovative technologies  
76227 Karlsruhe,  
Germany  
Abbreviated key title:  
MEIT

6.Stadnyk I., Hushtan  
T., Sabadosh G.,  
Yevchuk Y. Formation  
of microbial biofilms on  
stainless steel with  
different surface  
roughness  
Potravinarstvo Slovak  
Journal of Food  
Sciences Vol. 13,2019,  
no. 1, p. 915-924.  
(Scopus)

7.Sabadosh G.O.  
Development of a food  
antioxidant complex of  
plant origin  
/ O. Bilous G.  
Sabadosh,N. Sytnik, S.  
Bukhhalo, V. Glukhykh/  
Eastern-European  
Journal of Enterpris  
Technologies ISSN  
1729-3774-P.169-176.  
UDC UDC  
796.015:613.2  
DOI: 10.15587/1729-

4061.2019.186442 6/11  
( 102 ) 2019(Scopus)  
8.Sabadosh G.O.  
Research of oxidative  
stability of vegetable  
oils for use in sport  
nutrition / Sabadosh  
G.O. Natalia Sytnik,  
Viktoria Mazaeva,  
Olesia Bilous, Svitlana  
Bukhhalo/  
Technology audit and  
production reserves  
«Chemical engineering:  
reports on research» —  
№ 6/3(50), 2019, С.26-  
30.

9.Сабадош Г.О  
«Закономірності  
структурування в  
технології десертів»  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах  
студентів – X. : НТУ  
«ХПІ». – 2019, № 15  
(1340)

11.Sabadosh G. Menu  
engineering mechanism  
for  
restaurantthousholde  
stablishments thatserve  
the organized groups  
of Consumers in  
recreational regions/  
Вісник Національного  
технічного  
університету  
«Харківський  
політехнічний  
інститут». Збірник  
наукових праць. Серія:  
Інноваційні  
дослідження у  
наукових роботах /—  
X. : НТУ «ХПІ». –  
2019. – № 21 (1346 9. )  
П 2. ліцензійних умов

1. Шпирко Г.М.,  
Бандурин Ю.А.,  
Гаврилко П.П.,  
Сабадош Г.О., Гуштан  
Т.В.

Спосіб визначення  
вмісту метану в  
повітрі. Патент  
України на корисну  
модель №147843.  
Опубл. Бюл. №24 від  
16.06.2021 р.

2.Спосіб визначення  
масової частки води в  
плодах та овочів.  
Патент на винахід  
№ 121058 25.03.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
3. Спосіб визначення  
густини газоподібного  
матеріалу Патент  
на винахід № 121242

27.04.2020  
Зареєстровано в  
Державному реєстрі  
патентів України на  
винаходи 25.03.2020р  
4. Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
МПК А23 L 1/315 МПК  
А23 L 1/221.  
Натуральна порційна  
страва із філе птиці -  
котлета «Фарш мікс» /  
№ у 2015 07891,  
опубл. 12.01.2016 р.  
5.Сабадош Г.О.,  
Гаврилко П.П.,  
Шпирко Г.М. Патент  
на корисну модель  
101935 МПК А23L  
1/31. Натуральна  
порційна страва з  
смаженого м'яса  
«Медальйон  
Гуцульський» .  
П 3 ліцензійних умов  
Монографія  
Морохович В.С.,  
Сабадош  
Г.О.Підлипний  
Ю.В.:Системне  
забезпечення  
економічної  
активності та сталого  
розвитку суб'єктів  
підприємницької  
діяльності  
(Розділ3. Особливості  
підвищення конкурен.  
підприємств в  
індустрії гостинності  
на прикладі ресторан.  
бізнесу) ХДУХТТ  
Харківський держ. Ун-  
т харч. Та торг. – Х. :  
С., 2020. – 390 с  
URL:<https://repo.btu.kharkov.ua/>

П 4. ліцензійних умов  
Електронні курси на  
освітньої платформі  
ДВНЗ «УЖНУ»  
1.Організація послуг  
харчування;  
2.Технологія  
продукції  
ресторанного  
господарства.;  
3.Гастрономічний  
туризм;  
4.Діяльність в сфері  
гостинності.  
5.Методичні  
рекомендації для  
написання курсових  
робіт з дисципліни  
«Технологія  
ресторанної  
продукції» ОСБ–УТЕІ  
ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с.  
6.Методичні  
рекомендації для  
написання  
кваліфікаційних робіт  
ОСБ.–У. –УТЕІ ДТЕУ.  
– 2023 р. – 90 с.  
7.Практикум  
лабораторних робіт з  
дисципліни

«Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології» ОСБ. – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с.  
П 10 ліцензійних умов  
1.Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; Освітній проєкт “Безпека харчових продуктів,НАССР”, від 29.06.2023р.  
2. Освітній проєкт «Харчування 21 століття: тенденції, якість, безпека та НАССР» Академія професійної освіти «Меркур», м. Калужа, Словацька республіка. Certificate №02/08-22 від.02.12.2023р.  
3. Erasmus +: Visegrad Fund 6-32 Трудовой корпус в Лиманові, Малопольський воеводський штаб ОНРм. Краків ID: 2019-2-PL01-KA105-066055 Назва проєкта: «Кухня талантів» 22.02-1.03.2020р. <http://surl.li/wjzrig>

П 11 ліцензійних умов  
1.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор одський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стратегія розвитку організації харчування в санаторно-курортних та рекреаційно-оздоровчих комплексах України.»),згідно договору від 16.09.2021 № 3/54 В

2. Консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини»с.Солочін, Мукачівськр-н. ( за темою «Стратегічні аспекти розвитку організації харчування в санаторно-курортних комплексах Закарпаття»).згідно договору від 11.09.2023 № 1/71К  
3.Наукове консультування на базі ТОВ «Термал-Стар» с.Нижне Солотвино,226,Ужгор одський р-н,Закарпатський обл.( за темою «Стандарти

бенкетного обслуговування»), згідно договору від 16.09.2021 № 3/54

4. Наукове консультування на базі ТОВ «Сузір'я» сан. «Квітка Полонини» с. Солочин, Мукачівський р-н. (за темою «Удосконалення асортименту страв з риби»). згідно договору від 04.03.2024 № 3/71К П.12 ліцензійних умов Сабадош Г., Головка О. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Зб. тез Міжнародної науково-практичної конф. м. Біла Церква, 20.03.2024 р.95 с.С.64

2. Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Збірник тез Міжнародної науково-практичної конф. (м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66.

3. Сабадош Г., Нетребський О., Головка О., Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. XVII Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 84-88.

4. Сабадош Г. О., Сіра Є. Удосконалення технології страв з овочів із використанням нетрадиційної сировини. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-13.04.2024., с. Солочин, С. 80-84.

5. Г. Сабадош, С.Талапа, І. Немеш. Удосконалення технології страв вегітаріанського призначення. XVII Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини, 12-

13.04.2024., с.  
Солочин, С. 76-80.  
6.Сабадош Г. О.,  
Каленський А. М.  
Перспективи  
використання пряно-  
ароматичних рослин в  
технології харчових  
продуктів  
функціонального  
призначення. Харчові  
добавки. Харчування  
здорової та хворої  
людини : Х  
Міжнародна наук.-  
практ. конф. Прага :  
Oktan Print s.r.o., 2023.  
214 с. С. 169-172.

7.Сабадош Г.О.  
Карагінан, як  
перспективний  
рецептурний  
компонент в  
технологіях сучасних  
десертів. Збірник тез  
доповідей  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції  
«Технології харчових  
родуктів і  
комбікормів»-  
Одеська Національна  
Академія Харчових  
Технологій. Одеса –  
2019. С-64

8.Сабадош Г.О. «Еко-  
тренди-інноваційний  
напрямок розвитку  
підприємств  
харчування  
Закарпатської  
області». XII  
Всеукраїнська  
науково- практична  
«Інноваційні  
технології в готельно-  
ресторанному та  
туристичному  
бізнесі.» 16.05. 2023  
р. Київ, НУХТ. 314 с. С-  
101.

9. Функціонально-  
технологічний  
потенціал лікарських  
пряно-ароматичних  
рослин в технології  
страв оздоровчого  
призначення.  
/Сабадош Г.О./  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція «Сталий  
ланцюг харчування та  
безпека кризь  
науку, знання та  
бізнес» Державний  
біотехнологічний  
університет. м. Харків  
18 травня 2023  
р. 277с. С-166.

10. Сабадош Г.О.,  
Гуштан Т.В. Загальні  
вимоги щодо  
організації  
харчування дітей. XIV  
Міжнародна науково-  
практична  
конференція «Сучасні  
аспекти збереження



здоров'я людини», 16-17.04.2021, с. Солочин, С. 119-124.

11. Сабадош Г. О. Талапа С. Ю. Підліпний Ю. В. Удосконалення технології мусів оздоровчого призначення. XVI Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» 22.04.2023., 305 с. Солочин, С. 122-125

12. Сабадош Г., Грунянський С. Крафтові бренди сирів Закарпаття. IV Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». 2024/10/24, м. Київ. НУХТ-С. 87-90

13. Г. Сабадош, І. Храмцева. Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення. XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека» 2024/11/7. НУХТ, м. Київ.

14. Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №02/08-22, Міжнародна конференція «Харчування XXI століття: тренди, якість, безпека та НАССР (Система аналізу» 02.12.2022р.

16. Академія професійної освіти «Меркур», Калужа, Сертифікат №32/09-23, від 29.06.2023р.

17. Міжнародна конференція «Безпека харчових продуктів, НАССР (Система аналізу небезпек і критичних точок контролю), Європейська інтеграція» 29.06.2023р.

18. Сабадош Г. О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області.

ГОСТИННІСТЬ,  
СЕРВІС, ТУРИЗМ:  
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ,  
ІННОВАЦІЇ: Зб. тез  
VIII Міжн. наук.-  
практич. конференція.  
Київський  
національний  
університет культури і  
мистецтв, К- 2021-  
350с., С-173  
19.Гаврилко  
П.П.Сабадош  
Г.О.Оздоровчі функції  
їжі та чинники, що їх  
забезпечують. Сучасні  
аспекти збереження  
здоров'я людини: зб.  
праць XIV Міжнар.  
наук.-практ. конф. (с.  
Солочин, 16-17 квітня  
2021 р.) Ужгород  
ДВНЗ «УжНУ», 2021.-  
С. 74-81  
П.14 ліцензійних умов  
1.Робота у складі  
організаційного  
комітету Фестивалю  
«ДАРИ КАРПАТ»  
БРЕНДИ УКРАЇНИ  
Сертифікат Книги  
Рекордів України.  
2.Робота у складі журі  
Міжнарод. конкурсу –  
фестивалю ресторан.  
технолог. та фуд-  
дизайну «BestCookFest  
-2023».  
3. Керівництво та  
підготовка студента,  
призеру  
Міжнарод. конкурсу  
фестивалю  
ресторан. технолог. та  
фуд-дизайну  
«BestCookFest-2023».  
(Т.Гіркин-срібна  
медаль).  
4. Керівництво  
студентським  
науковим гуртком  
«Техноімпульс»  
5. Керівництво  
командою студентів (4  
чол.), учасників  
Міжнарод. фестивалю  
ресторан. технолог  
«BESTCOOKFEST-  
PODILLIA 2019» ,  
28.02-2.03.2019  
р.м. Кам'янець  
Подільськ  
призерами:  
• Чайковський Валерій  
(студент 2-го  
курсу); бронзова  
медаль  
• Габак Олександр  
(студент 3-го  
курсу); золота  
медаль, бронзова  
медаль  
• Опріш Євген (студент  
3-го курсу); золота  
медаль, срібна медаль  
• Сігор Віктор. 2  
бронзові.  
• Командна участь  
бронзова та срібна  
медаль.  
Результати змагань 9

медалей : 2 золоті, 2 срібні та 5 бронзових медалей.  
Гарант освітньої програми першого (бакалаврського) рівня ВО «Ресторанні технології» зі спеціальності 181Харчові технології.  
П.19 ліцензійних умов  
1.Член Методичної ради УТЕІ ДТЕУ;  
2.Член Громадської організації «Центр прикладних досліджень УТЕІ  
3. Член громадської організації GOOD FOOD INSTITUTE UKRAINE (GFIUA)  
П.20 ліцензійних умов  
1.Інженер-технолог  
Областного Управління громадськ.харчування м.Ужгород,10 р.  
2.Обласне Управління у справах захисту прав споживачів Закарпатської області 7 років.

Стажування та підвищення кваліфікації  
1. Технології ефективного педагогічного спілкування, психодіагностики і надання психологічної підтримки учасниками освітнього процесу у закладах вищої освіти». Департамент освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації Полтавська академія неперервної освіти ім. М.В. Остроградського (180 год. /6 кредитів ЄКТС). 1 квітня – 4 травня 2024р.  
Сертифікат № 05359  
2.Інститут підвищення кваліфікації ТДАТУ.Програма "Інноваційні технології харчової промисловості" "NoveFood-2024" 18-29.11.2024 р. Форма участі: дистанційна. Сертифікат. 60 годин (2 кредити ЄКТС)

3.Сертифікат А1 № RS-L\_2024-012 від 28.08.2024р.  
Курси Rapid Skills Академія NTO на базі Львівського торговельно-економічного

						<p>університету. "Сервісна діяльність у галузі HoReCa". 60 годин (2 кредити ЄКТС).</p> <p>4. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 02/08-22; "Nutrition of the 21st century: trends, quality, safety and HACCP", 02.12.2022; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>5. Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 32/09-23; "Безпека харчових продуктів, HACCP", 29.06.2023; 3 hours / 0,1 credits.</p> <p>6. Словаччина. Merkur academy of professional education, Kaluzha; Certificate № 0017/017-23; "Міжнародне стратегічне партнерство освіти. науці та індустрії гостинності з метою інтеграції України до ЕС", 22.06.2023-04.08.23; 180 hours / 6 credits.</p> <p>7. Сертифікат № BG/YUZF/541-2020 Univesitety of finance, Business and Entrepreneurship « Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education; European Experience and Global Trend » (Sofia, Bulgaria, 13 January- 08 February 2020)</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

<b>Програмні результати навчання ОП</b>	<b>ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми та методи оцінювання</b>
---	--	--	------------------------	-----------------------------------