

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний торговельно-економічний університет
Освітня програма	57488 Ресторанні технології та бізнес
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

Інформація про ВСП ЗВО

Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	6597
Повна назва ВСП ЗВО	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	05476322
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Вдовічен Анатолій Анатолійович
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	http://chite.edu.ua/

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/6597>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	57488
Назва ОП	Ресторанні технології та бізнес
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	До освітнього процесу в рамках реалізації даної освітньої програми, а також до викладання окремих дисциплін залучені науково-педагогічні працівники кафедри фінансів обліку і оподаткування та кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	58002 м. Чернівці, Центральна площа, 7
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	415476
ПІБ гаранта ОП	Паламарек Каріна Вікторівна

Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	karinkap55@chtei-knteu.cv.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(099)-073-37-77
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(068)-489-88-25

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

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

Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету (далі – ЧТЕІ ДТЕУ) здійснює підготовку фахівців на ринку освітніх послуг Буковини понад 55 років та є структурним підрозділом Державного торговельно-економічного університету, що має найвищий IV рівень акредитації.

Перший набір за спеціальністю 181 Харчові технології ОС магістр відбувся у 2009 році. Впровадження ОП Ресторанні технології та бізнес підготовки фахівців за ОС «магістр» (Другого (магістерського) рівня вищої освіти) галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ розпочато у 2023 році. Поштовхом для створення нової ОП Ресторанні технології та бізнес став виступ гаранта ОП на Вченій раді інституту з пропозицією впровадити в освітній процес ЧТЕІ ДТЕУ у зв'язку із низкою важливих факторів: результати опитування здобувачів та випускників, консультації з роботодавцями, запитів від практиків та стейкхолдерів (<http://surl.li/qobjvg>). Інформація про ОП була внесена до Правил прийому ЧТЕІ ДТЕУ на 2023 рік (протокол засідання Вченої ради ЧТЕІ ДТЕУ № 4 від 03.04. 2023 р.). Під час розробки ОП робоча група кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ у складі Кравченка М.Ф. д.т.н., професора; Паламарек К.В., к.т.н., доцента, завідувача кафедри; Романовської О.Л. к.т.н., доцента та Карповець С., здобувача вищої освіти, керувалася вимогами щодо розробки та реалізації освітніх програм («Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ ДТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти» (<http://surl.li/mcrgmc>). Рецензентами освітньої програми виступили: директор ресторану «Чічері» Ярмолик Г.І. та директор ресторану концерт-холу «FloraClub» Шупрудько Н.В., від яких було отримано позитивні відгуки. Освітня програма введена в дію протоколом засідання Вченої ради ДТЕУ № 9 від 14.04.2023 р. та наказом ЧТЕІ ДТЕУ № 123 від 22.08.2023 р.

У 2024 році з метою адаптації до нових вимог та потреб регіонального ринку, а також беручи до уваги рекомендації учасників освітнього процесу та стейкхолдерів (<http://surl.li/drqdog>), було затверджено нову редакцію ОПП «Ресторанні технології та бізнес» (протокол засідання Вченої ради ДТЕУ № 10 від 30.05.2024 р. та наказом ЧТЕІ ДТЕУ № 96 від 08.08.2024 р.)

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 відповідно му навчально му 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	85	21	0	0	0
2 курс	2023 - 2024	85	52	8	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	55083 Харчові технології 55177 Харчові технології 55743 Кулінарне мистецтво 55742 Харчові технології 55744 Ресторанні технології
перший (бакалаврський) рівень	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 55310 Ресторанні технології 55764 Харчові технології 55766 Ресторанні технології 54973 Ресторанні технології 55765 Кулінарне мистецтво

другий (магістерський) рівень	57488 Ресторанні технології та бізнес 55253 Ресторанні технології 55315 Ресторанні технології 55060 Крафтові технології 55062 Ресторанні технології та бізнес 55059 Інноваційні технології в ресторанному бізнесі 55061 Ресторанні технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	55101 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	8252	3093
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	4433	0
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	1229
Приміщення, здані в оренду	3820	1865

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 2023.pdf</i>	TQls2BUOURGSWYkAl2RqAg3WJv1HP+vfndI8hDw/YJg=
Освітня програма	<i>ОПП 2024.pdf</i>	tvdLOgpEpqwuJTY62CnpMIUvPJavWGodJ5NoSmnHToU=
Навчальний план за ОП	<i>НП 2023.pdf</i>	FAHjFfQQpy/P6VqRQvFvAwEcJ2xJWAB2BdxrFA8OPKI=
Навчальний план за ОП	<i>НП 2024.pdf</i>	xBU4VBWPQAYkl1tBfZPaPYGJEYCJopR594XAcLIoTEo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Шупрудько Н. 2023.pdf</i>	bM8j8MYoTBQJmg8Cugfagxm4K6qfjLthD29kBrn21SA=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія Ярмолик Г. 2023.pdf</i>	b4SkIUBjMcJ1yjkagrWJTkqggETLS5Kz6ID/sug09+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 Шупрудько Н. 2024.pdf</i>	/6Esu9QUrn5v3v/Lz63iCZH/7Koqs+c3EZtK7PT++ks=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця	<i>Рецензія Ярмолик Г. 2024.pdf</i>	QKXQ9xZ+/r8ucM605KrTPZYis6G6jRoLjgiKH1750DA=

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

1. Проектування 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?

Зміст ОП Ресторанні технології та бізнес орієнтована на досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти. Обов'язкові освітні компоненти ОП дозволяють досягти визначених результатів навчання та орієнтовані на набуття здобувачам ЗК та СК, визначених Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 22.10.2020 р. №1295). Перелік ЗК та СК, наведений у профілі ОП, відповідає переліку, наведеному в чинному стандарті. Зв'язок між компетентностями та результатами навчання в освітній програмі Ресторанні технології та бізнес розкривається в структурно-логічній схемі та демонструє зв'язок ЗК, СК з обов'язковими ОК та досягнення конкретних результатів навчання через формування логічної послідовності компонентів. Зміст ОП сприяє досягненню програмних результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти, через опанування обов'язкових освітніх компонентів: РН1 – ОК1, ОК3-ОК11; РН2 – ОК1, ОК4, ОК8-ОК11; РН3 – ОК4-ОК7, ОК9-ОК11; РН4 – ОК5-ОК7, ОК9-ОК11; РН5 – ОК4-ОК5, ОК8, ОК10-ОК11; РН6 – ОК2, ОК4, ОК8-ОК11; РН7 – ОК2-ОК5, ОК8, ОК10-ОК11; РН8 – ОК8, ОК10-ОК11; РН9 – ОК3-ОК4, ОК10-ОК11; РН10 – ОК2, ОК5-ОК7, ОК10-ОК11; РН11 – ОК1, ОК4-ОК5, ОК8-ОК11; РН12 – ОК6-ОК8, ОК10-ОК11. Запропоновані вибіркові ОК підсилюють опанування ЗК, СК та формування РН.

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

Відповідний професійний стандарт на даний час в Україні відсутній.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Формування РН та цілей навчання відбувається з урахуванням пропозицій та рекомендацій ЗдВО під час спілкування з гарантом ОП, робочою групою (протокол № 5 від 25.11.2022 р.), під час обговорення питань освітнього процесу на засіданнях професійних шкіл та наукових гуртків (<http://surl.li/wgesva>, <http://surl.li/wlhqbu>), а також за результатами анкетування (<http://surl.li/csxjlv>).

Акредитація ОП є первинною, інтереси здобувачів вивчалися шляхом опитування, результатами якого стали рекомендації здобувачів, які знайшли відображення при розробці нової редакції ОП у 2024 р. (<http://surl.li/ocjzvp>). При оновленні ОП пропозиції ЗдВО були розглянуті на засіданні кафедри (протокол № 11 від 08.04.2024 р.) за участю робочої групи. При перегляді ОП враховано пропозицію Карповець С. щодо активізації залучення практиків у формі гостьових лекцій; Григорович Л. – спрямувати теми кваліфікаційних робіт за напрямками наукових досліджень кафедри. Результати пропозицій ЗдВО знайшли відображення: розширено план зустрічей зі стейкхолдерів у формі гостьових лекцій, майстер-класів, воркшопів тощо; на засіданні кафедри (протокол № 11 від 08.04.2024 р.) прийнято рішення про відповідність тематики студентських наукових робіт, в тому числі кваліфікаційних робіт за напрямками наукових досліджень кафедри.

- роботодавці

Пропозиції роботодавців було враховано при запускуванні та оновленні ОП (<http://surl.li/ctxiok>).

На кафедрі практикують зустрічі із роботодавцями, вказуючи на необхідність певних професійних навичок та компетентностей, а також сприяння загальному розумінню актуальних потреб галузі (<http://surl.li/hxkoqz>, <http://surl.li/krzdnl>, <http://surl.li/kupbhu>, <http://surl.li/znuipj>, <http://surl.li/jezjej>, <http://surl.li/zkqipk>).

За пропозицією директора ресторану «Чічері» Ярмолик Г. передбачено посилення уваги до ОК6 (2024), що дозволить посилити СК 1-7 та забезпечить РН1-2,4-6,8-9,11-12. За пропозицією директора ресторану, концерт-холу «FloraClub» Шупрудько Н. передбачено розширення переліку ВК відповідно до спеціальності такими, які забезпечуватимуть підготовку керівників у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторанный концепції, а також дозволить посилити СК4,7 та забезпечить РН 3,4,5-7,12 (протокол №12 від 16.04.2024).

Співвласник ресторану «Bjork», «Kim.Chi.Van» Іванчук Іван надав пропозицію щодо запровадження практики проведення бінарних занять: під час проведення занять з ВК9 (ОК6 2024) матеріал певного блоку подає фахівець з нейродосліджень для підсилення додаткового до стандарту СК7 та забезпечення РН12.

- академічна спільнота

До обговорення і рецензування ОП долучалися представники академічної спільноти: завідувачі профільних кафедр університетів-партнерів та представники структурних підрозділів інституту (<http://surl.li/dzkelp>, <http://surl.li/hxkoqz>, <http://surl.li/krzdnl>).

У ході засідань робочої групи з розроблення ОП було запропоновано та враховано перевести ВК5 з блоку вибіркового у блок обов'язкових (Паска М.З. д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету ім. І. Боберського), так як останнім часом винахідницька і патентно-ліцензійна робота стали невід'ємною частиною діяльності ЗРБ, а також підкріпить РН 8,12 та СК 7; замінити дисципліну ОК2 на дисципліну з вибіркового блоку ВК9 (Федорова Д.В. д.т.н., професор, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій), яка дозволить підняти важливі питання: успішного процвітання ресторанного бізнесу в кризові часи; основних трендів сталого розвитку ресторанного бізнесу; надійності зберігання баз даних, захисту від витоку інформації, формування безпечного корпоративного середовища. Для підсилення ОП за пропозицією директора ЧТЕІ ДТЕУ Вдовічена А., було запропоновано використовувати Лабораторію нейродосліджень та інформаційної безпеки (<http://surl.li/bbsprii>) в розрізі ОК6 2024. Від так було оновлено ОК2, ОК6, ОК7 ОП 2024 та доповнено їх відповідними тематичними розділами (<http://surl.li/pxiraw>).

- інші стейкхолдери

Під час співпраці НПП з органами місцевого самоврядування, ГО та представниками професійної спільноти відбувається обговорення пропозицій щодо покращення рівня підготовки майбутніх фахівців. В рамках такого співробітництва проводяться наступні заходи: щорічний Фестиваль-ярмарок «Свято гарбуза» <http://surl.li/gqgrew>; Ярмарок кар'єри <http://surl.li/tgljls>; засідання круглого столу «Візія: майбутнє готельно-ресторанного і туристичного сервісу Західного регіону України» <http://surl.li/pfaeqz>; гостьова лекція «Соціально-екологічний бізнес: створенні бренду, маркетинг кампанії, робота із ДПП та грантами» <http://surl.li/tgfupx>; «Лідерство в управлінні змінами, можливості та перспективи» <http://surl.li/kriplg>; цикл лекцій «Команда та сервіс у ресторанному бізнесі» <http://surl.li/nkixws>; Міжнародний конкурс стартапів «TourSystemUkrChalleng. Restaurants» <http://surl.li/owfuaq>; міжнародний майстер клас «Популяризації здорового харчування, зокрема веганської культури» <http://surl.li/tjzcdr>; семінар-воркшоп «Marketing And Event Management In Restaurant Business» <http://surl.li/hmpprw>; Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт <http://surl.li/dduutj>. Зворотній зв'язок стейкхолдерів щодо удосконалення ОП забезпечується анкетуванням <http://surl.li/naqatk>. НПП постійно беруть участь у роботі професійних асоціацій з метою розвитку ресторанного бізнесу регіону і можливості враховувати сучасні тренди та впроваджувати практичний досвід в освітній процес (<http://surl.li/pvpcgr>).

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

Місія та стратегія ЧТЕІ ДТЕУ визначена Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу ЧТЕІ ДТЕУ на період до 2027 р. <http://surl.li/dcfrgl>

Місією ЧТЕІ ДТЕУ є високоефективна діяльність в освітньому та науковому просторі з метою задоволення потреб споживачів; забезпечення конкурентоспроможності інституту в Україні, зокрема у Західному регіоні.

Стратегічна ціль інституту полягає в тому, щоб розвинути та закріпити у Західному регіоні країни провідні позиції, спрямовані на підготовку фахівців, які характеризуються компетентністю у конкретній професійній галузі, наявністю практичних навичок та вміння вирішувати дослідницькі та практичні завдання, здатністю задовольняти як особисті потреби, так і потреби суспільства в умовах непередбачуваних викликів та змін.

Метою ОП є підготовка керівників у сфері РБ, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні рест.конц., орієнтовані на успіх, компетентних в управлінні технологічними процесами з впровадженням принципів НАССР, спроможних очолювати команди з управління проектами ЗРГ, просування бізнес-ідеї, які володіють ЗК та СК.

Мета ОП повністю пов'язана з місією та стратегією ЗВО, а зміст ОК та їх логічна послідовність забезпечують отримання ЗдВО загальної та професійної підготовки шляхом поєднання технологічного процесу виробництва ресторанної продукції, дієвого управління сервісом та бізнес-процесами, а також формування ефективного бізнес-середовища в умовах нестабільності, складності і багатоваріантності розвитку РБ

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

Мета та ПР, викладені в ОП, не тільки мають позитивний вплив на сучасний розвиток науки, але також очікується, що вони будуть актуальні у післявоєнний період. Аналізуючи прогнози державної стратегії сталого розвитку, яка орієнтована на вектори (<http://surl.li/aydmoi>, Розділи 1,3) спостерігається інтерес до тенденцій розвитку науки і спеціальності ХТ, а саме важливості складової розв'язання екологічних, соціальних та управлінських питань у широкому колі аспектів – від розробки нових продуктів (ОК4 – РН1-3,5-7,9,11) до створення репутації та загальної корпоративної стратегії в РБ (ОК6 2024 – РН1,2,4,6,8,11,12). Більшість передбачених цілей сталого розвитку пов'язані з РН, запропонованими чинним стандартом вищої освіти ОС Магістр спеціальності 181 Харчові технології, тому рішення робочої групи було рекомендувати НПП брати участь у впровадженні РН, у тому числі тих, що стосуються дослідницьких навичок РН3,5,7,10, навчитися критично мислити РН2,7,11 користуватися надійними джерелами РН1,4,8, щоб активізувати залучення інноваційних методів навчання для покращення розвитку цих навичок серед здобувачів.

РН ОП повною мірою відображають актуальність професії та відповідають тенденціям розвитку науки і спеціальності, державної стратегії сталого розвитку, оскільки сучасне наукове середовище потребує спеціалістів з харчових технологій, які спрямовують свою роботу на покращення якості продуктів, підвищення їхньої безпеки та створення нових харчових рішень.

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

Під час розробки та реалізації ОП галузеву спрямованість підтверджує врахування: Стратегія розвитку Чернівецької області на 2021-2027 р. (<https://cutt.ly/hESpyoS>), Комплексна програма розвитку туризму в Чернівецькій області 2021-2023 р. <https://cutt.ly/OESppoK> та 2024-2025 р. <http://surl.li/lehqtc>.

Відповідна мета ОП та РН, підтверджується позитивними відгуками стейкхолдерів, професійною діяльністю ЗдВО у профільних галузях під час навчання. Удосконалення змісту ОП забезпечується участю НПП та ЗдВО у ГО, співпраці з науковими установами <http://surl.li/eaoofr>, участю у конференціях тощо. РН1,8,10 відображають тенденції розвитку спеціальностей: здійснювати професійну діяльність, креативно мислити, самовдосконалюватись, захищати інтелектуальну власність. РН2,5,11 забезпечують підготовку фахівців, які здатні впроваджувати ефективні технології та раціональні методи управління. Забезпечення додаткового до стандарту РН12 опануванням ОК6, ОК7, ОК8 та у 2024 році ОК2, ОК6, ОК7, ОК8 дозволить приймати ефективні рішення у сфері РБ. ОК11 та ОК10 передбачають вибір об'єктів дослідження за галузевим і регіональним пріоритетом по регіонах України.

Відстеження актуальних тенденцій розвитку спеціальності здійснюється кафедрою за участю Регіонального центру зайнятості і дає можливість впроваджувати механізми та сучасні форми навчання за ОК задля підвищення конкурентоздатності фахівців для РБ (<http://surl.li/enhxf>). Регіональний контекст ОП сприяє досягненню: стратегічної цілі 1: РН 2,7,9,10; стратегічної цілі 4: РН 2,12

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

Під час формулювання мети та ПР були детально вивчені та враховані практики вищих навчальних закладів з підготовки освітніх програм за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти: Державного торговельно-економічного університету (<http://surl.li/upnnkg>) – додано ОК3, ОК2 (у 2024 році замінено на ВК5); Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (<http://surl.li/izmqqw>), Полтавського університету економіки і торгівлі (<http://surl.li/uxosdg>) – додано ОК4; Херсонського державного аграрного університету (<http://surl.li/gzedkl>) – додано ОК5; Державного біотехнологічного університету (<http://surl.li/dotmud>) – ОК6 (у 2024 році замінено на ВК9), Національного університету харчових технологій (<http://surl.li/shoqto>), Одеського національного технологічного університету (<http://surl.li/mdgatr>) на ОП яких викладаються ОК, за своїми назвами та змістом близькі до, ОК1 та ОК9 цієї ОП, ін. Працюючи над метою даної освітньої програмою, члени групи ґрунтовно проаналізували споріднені освітні програми, взяли до уваги кращі практики організації освітнього процесу за аналогічними ОП та адаптували їх до вимог освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ та регіонального ринку праці, запитів провідних роботодавців регіону. Такий підхід дозволив створити власну, певною мірою унікальну програму.

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

Під час формулювання мети та РН були розглянуті аналогічні програми зарубіжних ЗВО: Culinary Arts Academy Switzerland <http://surl.li/aglhve>, Les Roches Global Hospitality Education <https://lesroches.edu/>, Limerick Youth Service <http://surl.li/etwqec>, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii <https://www.wshig.pl/>, University of Gueiph <https://cutt.ly/kCuTDzu>. За результатами аналізу програм іноземних ЗВО в ОП передбачено окремі дисципліни у каталогах ОП ВК4, що спрямовані на здобуття РН2, РН7, РН9, РН12. Рекомендації, надані академічною спільнотою під час міжнародних стажувань викладачів, конференцій, особистого спілкування враховано у формулюваннях РН, виборі напрямів наукових досліджень і тем КР.

Іноземні ЗВО зосереджуються на підготовці фахівців, які поєднують РТ та рест.посл. з інноваційним мисленням. ЧТЕІ застосував подібний підхід, враховуючи відсутність таких спеціалістів у Чернівецькій області. Так як в Чернівецькій області наразі відсутні магістерські програми, які ефективно поєднують організаційні та прикладні аспекти технологічного процесу виробництва рест. прод. з одночасним формування управлінських здібностей та формування бізнес-навичок, то унікальність ОП полягає саме в орієнтації на забезпечення триєдиного вектору навчання та підготовки ЗдВО шляхом поєднання технологічного процесу виробництва ресторанної продукції, дієвого управління сервісом та бізнес-процесами, а також формування ефективного бізнес-середовища в умовах нестабільності, складності і багатоваріантності розвитку РБ.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

63

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

ОП Ресторанні технології та бізнес призначена для розвитку загальних і спеціальних компетенцій у здобувачів вищої освіти для успішної реалізації у сфері ресторанних технологій.

Зміст ОП, відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, представлений науковими поняттями, категоріями, принципами, методами, що використовуються в сфері ресторанних технологій, відображений в робочих програмах освітніх компонентів та їх реалізації, а також постійно вдосконалюється та адаптується до викликів, з якими стикається ресторанна індустрія, включаючи її технічну складову. Це підтверджується такими критеріями:

1. Зміст ОП Ресторанні технології та бізнес спрямований на формування та розвиток компетентностей у здобувачів вищої освіти за напрямками концепцій і форматів закладів ресторанного господарства, ресторанного креативу (ОК1), інноваційних ресторанних технологій (ОК4), технологій спеціальних харчових продуктів (ОК5), стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі (ОК2), цифровізації та проектуванню закладів ресторанного господарства (ОК6), методології і організації науково-прикладних досліджень (ОК7), управління проектами та ризиками в закладах ресторанного бізнесу (ОК8), НАССР у закладах ресторанного господарства (ОК9), ОП 2024 (ОК2) патентознавство у харчових технологіях та (ОК6) організація ресторанного бізнесу. Враховуючи посилення інтеграційних та глобалізаційних процесів, прагнення України приєднатися до Європейського співтовариства, ОП Ресторанні технології та бізнес передбачає розвиток іноземних мовних навичок у здобувачів вищої освіти професійною комунікацією іноземною мовою (ОК3).
2. Вибіркові освітні компоненти дають змогу здобувачам поглибити професійні знання та набути додаткових компетенцій, які допоможуть отримати конкурентну перевагу при подальшому працевлаштуванні.
3. Метою практичної підготовки є оволодіння здобувачами вищої освіти сучасними знаннями та вміннями, методами і прийомами професійної діяльності у сфері ресторанного бізнесу, проведення наукових досліджень у цій галузі з метою набуття інноваційних здібностей та наукової діяльності. Також в рамках практичної підготовки здобувачі вищої освіти можуть виконувати індивідуальні завдання в рамках кваліфікаційної роботи.
4. Під час навчання на ОП Ресторанні технології та бізнес здобувачі вищої освіти можуть користуватися науковою та навчально-методичною літературою, професійним програмним забезпеченням, системою дистанційного навчання MOODLE, спеціалізованими лабораторіями, зокрема і на базі діючих закладів ресторанного господарства (<http://surl.li/mvcitj>), на основі угод про співпрацю, мають доступ до матеріальних та інформаційних ресурсів закладів ресторанного господарства. Таким чином, ОП Ресторанні технології та бізнес, вирізняється галузевим змістом і відповідає предметній області заявленої спеціальності

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

Здобувачі вищої освіти за ОП Ресторанні технології та бізнес мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ, Положення про індивідуальний план здобувача вищої освіти (студента) в ЧТЕІ ДТЕУ, Положення про академічну мобільність студентів ЧТЕІ ДТЕУ, Положення про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній і інформальній освіті, Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/bjfrun>). Формуючи індивідуальну освітню траєкторію, здобувачі мають право на: формування індивідуального навчального плану; вільного вибору навчальних дисциплін, тематики кваліфікаційних робіт, місця проходження практичної підготовки; академічну мобільність; можливість запропонувати власні теми індивідуальних завдань в межах ОК; отримання права на академічну відпустку; визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, неформальній та інформальній освіті.

Здобувачі вищої освіти звертаються безпосередньо до наставників, коли виникають питання щодо формування їх індивідуальної освітньої траєкторії, у тому числі в процесі вибору предмета (<http://surl.li/bitsjg>). Консультування студентів щодо формування, впровадження та забезпечення індивідуальних освітніх траєкторій покладається на наставників, гарантів ОП, завідувачів кафедр. У межах своєї компетенції ці питання також координує навчальний відділ ЧТЕІ ДТЕУ

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

Реалізація права на вибір навчальних дисциплін та процедура вибору закріплена в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/cdepow>) та Положенні про індивідуальний план здобувача вищої освіти (студента) в ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/hdrvtv>). Перелік навчальних дисциплін за даною ОП та їх опис оприлюднюються на сторінці кафедри у вкладці Навчально-методична робота (<http://surl.li/srjfgg>). Здобувачі вищої освіти за ОП Ресторанні технології та бізнес вивчають вибіркові дисципліни у II та III семестрах навчання. Обрання навчальних дисциплін на першому році навчання проводиться упродовж двох тижнів після зарахування до інституту, коли здобувачі обирають навчальні дисципліни на II семестр. Відповідно, обрання навчальних дисциплін, вивчення яких передбачене у III семестрі, відбувається у перші два тижні II семестру поточного навчального року. Зі змістом вибіркових дисциплін (метою, завданнями, результатами навчання, обсягом у кредитах ЄКТС, терміном навчання, інформацією про викладача, політикою оцінювання) здобувачі мають можливість ознайомитися через силабус (<http://surl.li/fcxrbo>) на сторінці кафедри або робочі програми дисципліни на сервері Moodle. Навчальний відділ узагальнює інформацію про вибір навчальних дисциплін за спеціальностями, формами навчання, семестрами та курсами; визначає чисельність студентів за дисциплінами; формує академічні групи з урахуванням графіку навчального процесу на наступний навчальний рік. У разі відсутності необхідної для формування групи

чисельності студентів на дисципліну за вибором, начальником навчального відділу пропонується студентам обрати дисципліни, запис на які відбувся, або ті дисципліни, де групи недоукомплектовані. При формуванні академічних груп для вивчення дисципліни відповідальні особи приділяють особливу увагу перевірці трудомісткості навчальних дисциплін у кредитах ЄКТС з тим, аби річне навчальне навантаження кожного здобувача вищої освіти, який виявив бажання опанувати дисципліну, становило 60 кредитів ЄКТС.

Зміни до індивідуального навчального плану на поточний навчальний рік студент має право внести, подавши мотивовану заяву на ім'я начальника навчального відділу.

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

Практична підготовка здобувачів освіти регламентується Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/ownods>) та програмою практичної підготовки. ОП передбачена практична підготовка у II семестрі, загальний обсяг якої складає 9 кредитів ЄКТС, яку вони проходять на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства, насамперед з тими, з якими ЧТЕІ ДТЕУ укладено договори про співпрацю (http://chite.edu.ua/crk_vak/).

Програми практичної підготовки розробляються випусковою кафедрою та попередньо погоджуються з практиками та регіональними представниками роботодавців, в тому числі обговорюються заплановані результати навчання на тренінгах, круглих столах, панельних дискусіях, майстер-класах, лекцій, вебінарах тощо.

Інформація щодо організації практичної підготовки (програма, перелік підприємств-баз практики, бланки документів, ін.) доводиться до відома здобувачів вищої освіти під час проведення інструктажу, консультацій.

Практична підготовка здобувачів вищої освіти за ОП спрямована на поглиблення, узагальнення та вдосконалення теоретичних знань, набутих під час вивчення ОК, професійного досвіду та набуття компетентностей (ЗК1-ЗК5, СК1-СК7), формування програмних результатів навчання (РН1-РН12). Крім того, під час проходження практичної підготовки студенти здійснюють збір фактичних матеріалів для кваліфікаційної роботи, виконують індивідуальне завдання за темою дослідження

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

Розвиток ресторанного бізнесу тісно пов'язаний з людськими ресурсами, а тому потребує професіоналів, які мають відповідний набір навичок. Сучасні потреби ресторанного бізнесу диктують наявність добре розвинених soft skills таких як: когнітивність, креативність, впливовість, організаційність, вміння працювати як автономно, так і в команді, навички до управління часом, здатність до критичного мислення, готовність до викликів.

ОК, що передбачені ОП Ресторанні технології та бізнес, дозволяють здобувачам впродовж навчання набути таких «м'яких навичок» (soft skills): ЗК3 забезпечується ОК1-ОК2, ОК4-ОК11, ЗК4 – ОК1-ОК11, ЗК5–ОК1, ОК3-ОК4, ОК6-ОК11 ін..

Різноманітність методів навчання, самостійної роботи та форм контролю, які використовуються в процесі навчання, сприяють розвитку soft skills. Соціальні навички студенти отримують під час виконання та публічного захисту індивідуальних робіт, участі в дискусіях, виконання та захисту практичних робіт, доповідей на конференціях, круглих столах, вебінарах, засіданнях професійних шкіл та наукових гуртків, практичній підготовці, а також під час спілкування з фахівцями-практиками в рамках різноманітних заходів, організованих кафедрою.

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 орієнтована на підготовку фахівців, які спеціалізуються на розв'язанні складних задач та проблемах харчових технологій у ресторанному бізнесі. Це підтверджується такими критеріями:

1. 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; РН; ресурсне забезпечення організації програми; академічна мобільність); перелік компонент ОП та їх логічна послідовність (перелік ОК, ВК та КЗВ, структурно-логічна схема); форм атестації ЗДВО; матриця відповідностей програмних компетентностей ОК ОП; матриця відповідностей програмних компетентностей ВК ОП; матриця забезпечення РН відповідними ОК ОП; матриця забезпечення РН відповідними ВК ОП.
 2. Включені до ОП ОК складають взаємопов'язану логічну систему і спрямовані на досягнення заявленої мети та РН. Всі РН за ОП забезпечуються повною мірою обов'язковими компонентами ОП.
 3. Загальні компетентності забезпечуються як обов'язковими, так і вибірковими ОК.
- Зміст ОП сприяє досягненню заявленої мети та РН, визначених стандартом вищої освіти, через опанування ОК:

РН1 – ОК1, ОК3-ОК11, 2024 ОК2, ОК6

РН 2 – ОК1, ОК4, ОК8-ОК11, 2024 ОК2, ОК6

РН 3 – ОК4-ОК7, ОК9-ОК11

РН 4 – ОК5-ОК7, ОК9-ОК11, 2024 ОК2, ОК6

РН 5 – ОК4-ОК5, ОК8, ОК10-ОК11, 2024 ОК2

РН 6 – ОК2, ОК4, ОК8-ОК11, 2024 ОК6

РН 7 – ОК2-ОК5, ОК8, ОК10-ОК11

РН 8 – ОК7-ОК8, ОК10-ОК11, 2024 ОК2, ОК6

РН 9 – ОК3-ОК4, ОК10-ОК11

PH 10 – ОК2, ОК5-ОК7, ОК10-ОК11, 2024 ОК2
PH 11 – ОК1, ОК4-ОК5, ОК8-ОК11, 2024 ОК6
PH12 – ОК6-ОК8, ОК10-ОК11, 2024 ОК2, ОК6

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

Питання співвідношення обсягу окремих ОК ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) регламентується Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/cdepow>). Впродовж навчального року здобувачі другого магістерського рівня вищої освіти здобувають 60 кредитів ЄКТС. Обсяг ОП Ресторанні технології та бізнес становить 90 кредитів ЄКТС, з яких загальний обсяг обов'язкових дисциплін складає 42 кредити, обсяг вибіркових дисциплін – 27 кредитів, практична підготовка – 9 кредитів, атестація – 12 кредитів, що відповідає фактичному навантаженню здобувачів. Навчальний час, відведений на аудиторну та самостійну роботу, відображено в навчальному плані. На ОП фактичний обсяг аудиторного навантаження становить в середньому 33,6%, самостійної роботи – 66,4%. Серед видів контактних годин лекційні складають 48%, практичні – 52% аудиторного навантаження. Виконання кваліфікаційної роботи та проходження практичної підготовки виконується самостійно здобувачами під керівництвом та консультацією керівників від інституту. Організація самостійної роботи передбачена Положенням про самостійну роботу здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ <https://bit.ly/3AcM941>, а її зміст визначено силабусом та програмою/робочою програмою навчальної дисципліни. Результати опитування показали, що студенти мають достатньо часу для самостійної роботи <http://surl.li/ocjzvp>

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

Структура ОП забезпечує практикоорієнтованість ОП через залучення викладання ОК практиків та науковці сфери харчових технологій: ОК1, ВК9 (ОК6 2024) цикл лекцій «Команда та сервіс у ресторанному бізнесі», Пластун.Є. операційний консультант мережі ресторанів First Line Group <http://surl.li/nkjxws>, «Особливості ведення бізнесу в умовах воєнного стану та повоєнного розвитку», Меруцану І. директор ресторан концерт-хол «FloraClub» <http://surl.li/mqtdag>; ОК2, лекція «Сучасний маркетинг у підприємстві та громадських ініціативах», Свекла Д. маркетолог та співзасновник Digital Car Service <http://surl.li/aaesxa>; ОК3, «Marketing and event management in restaurant business», професор Лазовіч М. з Academy of Applied Studies Belgrade <http://surl.li/qwyvws>; ВК4 Оздоровче харчування, майстер-клас «Приготування веганських булочок для гамбургерів і бубликів з медом», David M., кваліфікований спеціаліст з пекарських технологій, співробітник Королівського товариства з охорони громадського здоров'я, директор компанії «Trainee2bake Ltd» <http://surl.li/jlkmcl>.
Наразі, основним напрацюванням за напрямком реалізації дуальної освіти є Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в ЧТЕІ ДТЕУ (bit.ly/4cZorEo). Звернень ЗДВО, які виявили бажання навчатися за дуальною формою, на даній ОП не було. В подальшому дуальна модель навчання планується реалізовувати в рамках співпраці з потенційними роботодавцями та стейкхолдерами у галузі ресторанного бізнесу

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 ЗДВО компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку в ОП ґрунтується на Указі Президента України «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» <http://surl.li/zrdbrm>, <http://surl.li/spybxs>.

Під час зустрічей кафедр із фахівцями-практиками РБ м. Чернівці, були виокремлені тренди сталого розвитку РБ: скорочення та прозорість ланцюгів поставок; екологізація технологічних процесів; зменшення кількості сміття та відходів; скорочення втрат сировини, ощадне споживання води та енергії; здорове харчування; зростання позицій веганських страв у меню, у тому числі, страв з рослинних заміників м'яса; персоналізація та персоніфікація послуг; зростання попиту на послуги доставки; автоматизація виробничих та управлінських процесів. Тому, з метою забезпечення національних інтересів України щодо сталого розвитку економіки, громадянського суспільства і держави для досягнення зростання рівня та якості життя населення, додержання конституційних прав і свобод людини і громадянина, а також рекомендацій практиків РБ ОП забезпечує набуття ЗДВО навичок і компетентностей направлених на досягнення таких Глобальних цілей сталого розвитку як (<http://surl.li/rylrnr>):

- ОК1 – 2,5,9,12,17
- ОК2 – 4,8,9,12
- ОК3 – 1,5,8,16,17
- ОК4 – 2-5,9,12,17
- ОК5 – 2-4,6-9,12,17
- ОК6 – 4,6,8,12
- ОК7 – 4,8,9,12
- ОК8 – 2,9,12
- ОК9 – 2-4,6,8-9,12,17

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://vstup.chite.edu.ua/admission_2022.php

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

Вступ на навчання за ОП Ресторанні технології та бізнес ОС магістр можливий на основі диплома бакалавра, магістра, ОКР спеціаліста. Конкурсний відбір на навчання у 2023 році (<https://bit.ly/3YkeNuh>) здійснювався за рейтингом мотиваційного листа. Для забезпечення академічної доброчесності всі мотиваційні листи перевіряються. Для подання заявки для вступу у 2024 році на ОП вступники повинні надати 1 сертифікат ЄВІ з мінімальною кількістю 100 балів (загальна навчальна компетентність (ТЗНК), іноземна мова, та мотиваційний лист (Правила прийому на навчання до Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ в 2024 році <https://bit.ly/3A7ovmH>).

Правила прийому до ЧТЕІ ДТЕУ розробляються відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти <https://bit.ly/3WlISqG>, затверджуються вченою радою інституту та вводяться в дію наказом директора. Організацію прийому вступників до ЧТЕІ ДТЕУ здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом директора ЧТЕІ ДТЕУ. Приймальна комісія діє згідно з Положенням про приймальну комісію ЧТЕІ ДТЕУ <https://bit.ly/4foUzFQ>, затвердженим вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ відповідно до Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюється документами: Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ, Положенням про академічну мобільність студентів ЧТЕІ ДТЕУ, (<https://bit.ly/3SrJSZa>). Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти здійснюється на підставі документів про раніше здобуту освіту.

Порядок визнання результатів попереднього навчання, кредитів ЄКТС, зарахування освітніх компонентів, інші умови при поновленні на навчання здійснюється з врахуванням обов'язкових умов: попереднє або в строк до шести місяців після поновлення на навчання виконання незарахованих освітніх компонентів навчального плану попередніх періодів навчання (при цьому обсяг незарахованих освітніх компонентів на день поновлення не може перевищувати 20 кредитів ЄКТС); включення до індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти визначених освітньою програмою ЧТЕІ ДТЕУ для попередніх періодів навчання обов'язкових освітніх компонентів та/або передбаченого нею обсягу вибіркового освітніх компонентів (за необхідності); проходження передбачених законодавством етапів атестації здобувачів вищої освіти (за необхідності).

Особи, які під час вступу подають документи про освітні ступені (рівні), здобуті за кордоном, повинні здійснити процедури їх визнання та встановлення еквівалентності (відповідно до наказу МОН України від 05.05.2015 р. № 504 «Деякі питання визнання в Україні іноземних документів про освіту»).

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

Практика врахування результатів вказаних правил на ОП Ресторанні технології та бізнес ОС магістр відсутня.

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?

Питання визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті регулюється Положенням про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній та інформальній освіті (<https://bit.ly/4c9oPBN>), яке знаходиться у вільному доступі на сайті ЧТЕІ ДТЕУ у розділі «Публічна інформація». Згідно розділу 3 «Порядок визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті», здобувач вищої освіти звертається із заявою до директора ЧТЕІ ДТЕУ з проханням про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній або інформальній освіті та подає документи (сертифікати, свідоцтва, тощо), які підтверджують ті результати навчання, які здобувач вищої освіти отримав, в тому числі, під час навчання на навчальних он-лайн курсах Prometheus, TED, Coursera, MOOC, Khan Academy тощо. Наступним кроком є ідентифікація результатів неформального та/або інформального навчання, далі – оцінювання задекларованих результатів навчання. 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

Згідно Положенням про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання отриманих у неформальній та інформальній освіті (<https://bit.ly/4c9oPBN>), здобувачу вищої освіти за ОП Ресторанні технології та бізнес визнання результатів

навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті поширюється на базові (обов'язкові) та вибіркові освітні компоненти/складові освітніх компонентів навчального плану за ОП. Зарахований може бути як освітній компонент (навчальна дисципліна) повністю, так і складові (складові освітнього компоненту: змістовні модулі, окремі теми тощо).

Приклади застосування вказаних правил на ОП Ресторанні технології та бізнес: Вдовічена О.Г. (вступ – 2023 р.) пройшла курс підвищення кваліфікації у Навчальному центрі готельної та ресторанної справи Optima Hotels and Resorts з «3» жовтня 2023 р. по «28» грудня 2023 р. (120 годин – 4 кредити ECTS) та отримала визнання результатів навчання, набутих у неформальній освіті з освітнього компонента «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанный креатив» (<https://bit.ly/4fssBZW>).

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 ЗУ «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», «Про забезпечення функціонування української мови як державної», ЛУ провадження освітньої діяльності.

Основні форми та методи навчання відображені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<https://bit.ly/3WzFlFw>). В межах ОП використовується очна денна та заочна ф.н. В ОП вказано РН, на досягнення яких зорієнтовані ОК ОП.

Освітній процес здійснюється за такими формами: навчальні заняття; СР; практична підготовка; КР; атестація.

Лекційні заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер; практичні-лабораторні заняття – орієнтовані на індивідуалізоване, проблемно-орієнтоване навчання з використанням методів критичного мислення, комунікаційних технологій, навчання через проведення досліджень в спец. лабораторіях. Виконання КР передбачає використання проблемно-дослідницьких методів. Навчання проводиться з використанням новітніх інф. технологій та комп. засобів навчання, спеціалізованого лабораторного обладнання та устаткування.

Для того, щоб ЗдВО змогли зрозуміти взаємозв'язок між РН, формами і методами навчання, розроблені програми/робочі програми, силабуси (<http://surl.li/grofid>), що є обов'язковим і регулюється Положенням про силабус навчальної дисципліни ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/vpilym>). Про досягнення ЗдВО РН свідчить уміння якісно виконувати завдання модульного контролю, до змісту якої входять типові професійні завдання

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?

Організація освітнього процесу за принципами студентоцентрованого підходу в ЧТЕІ ДТЕУ полягає у застосуванні кращих практик, методів і форм викладання, формування загальних та спеціальних компетентностей, заявлених РН з орієнтацією на демократичні засади, принципи людиноцентризму, партнерства, відкритості та прозорості, гуманізації, що прописані в Програмі розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ на період до 2027 року (<http://surl.li/sxxrsb>).

Індивідуальна освітня траєкторія на ОП Ресторанні технології та бізнес реалізується шляхом вибору ЗдВО вибіркових навчальних дисциплін (обсягом 27 кредитів ЕКТС (30 %)), тем індивідуальних завдань та кваліфікаційних робіт, баз проходження практичної підготовки. Наповнення ОК здійснюється в системі Moodle, а за окремими ОК розроблено дистанційні курси, що робить студентам максимально зручним отримання навчальних матеріалів та активізує комунікацію між НПП та ЗдВО.

ЧТЕІ ДТЕУ два рази на рік проводить опитування щодо якості викладання навчальних дисциплін. Здобувачі анонімно оцінюють методи і форми навчання предметів згідно з Положенням про опитування учасників освітнього процесу ЧТЕІ ДТЕУ (<https://bit.ly/3SxHzng>). Результати опитування (<https://bit.ly/4fGrQwv>) свідчать про задоволеність ЗдВО ОП Ресторанні технології та бізнес формою та методами навчання та викладання.

Запропонований підхід дає змогу врахувати побажання та пропозиції ЗдВО, визначити наявні в освітньому процесі ризики та реагувати на них

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

Організація освітнього процесу в ЧТЕІ ДТЕУ відповідає принципам академічної свободи, які закріплені в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<https://bit.ly/3WzFlFw>). Відповідно до цього положення учасники освітнього процесу під час здійснення науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності керуються свободою самовираження та творчості, поширюють знання та інформацію, проводять наукові дослідження та використовують їх результати.

Академічна свобода у ЧТЕІ ДТЕУ в основному виражається в таких пріоритетних сферах: свобода досліджень; свобода викладання (можливість обирати методи або засоби навчання, які забезпечують високу якість освітнього процесу); свобода отримання знань відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів; обирати освітні компоненти, форми навчання та позанавчальних занять, використовувати навчальні матеріали у зручний для себе час завдяки представленню навчальних дисциплін у системі MOODLE. Академічна мобільність ЗдВО також досягається шляхом надання їм права формувати індивідуальну освітню траєкторію (Положення про академічну мобільність студентів ЧТЕІ ДТЕУ <https://bit.ly/3A3YO9z>).

Пропозиції щодо організації освітнього процесу за принципами академічної свободи здобувачі освіти мають можливість висловлювати під час анкетувань <https://bit.ly/3WqNdccl>, а також вносити власні пропозиції під час комунікацій з начальником навчального відділу, наставниками академічних груп, представниками Ради студентського самоврядування

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

Учасники освітнього процесу мають доступ до інформації щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК, до яких мають постійний вільний доступ на сервері дистанційного навчання (для входу кожному учаснику надається власний логін та пароль). Інформування щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання проводиться гарантом ОП перед початком навчання шляхом оприлюднення ОП, описів ОК, переліком вибіркового дисциплін на сайті інституту та сторінці кафедри для ознайомлення з нею (<https://bit.ly/3uq8vib>). Також ознайомлення здобувачів зі змістом ОК (силабусом) <https://bit.ly/4d87lNa>, а також критеріями оцінювання відбувається на першому аудиторному занятті, що дає можливість заздалегідь сформулювати очікування щодо РН та забезпечити прозорість критеріїв оцінювання у межах окремих компетентностей за дисципліною. Навчально-методичне забезпечення з кожного освітнього компоненту розміщене на дистанційній платформі Інституту, вільний доступ до якої всі учасники освітнього процесу в локальній мережі <https://bit.ly/3LLDetd>

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП Ресторанні технології та бізнес забезпечується шляхом презентації наукових розробок за тематикою дослідження здобувачів на засіданнях фахових гуртків кафедри «Школа бармена», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу», «Школа здорового способу життя» та наукового гуртка «Профі», що входить до структури Наукового товариства молодих учених і студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<https://bit.ly/3WLFHP3>, <https://bit.ly/3YsdUQv>), метою якого є забезпечення умов для реалізації дослідницьких можливостей студентської молоді ЧТЕІ ДТЕУ, інформація забезпечення та її координація наукової діяльності.

Важливою складовою НДР здобувачів є дослідження, що проводяться у рамках виконання кваліфікаційної роботи. Згідно з Положенням про кваліфікаційну роботу для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня <https://bit.ly/3LT4NRh>, за результатами проведеного дослідження здобувачі публікують статтю у Збірнику наукових статей студентів ЧТЕІ ДТЕУ або в іншому науковому фаховому виданні України. У межах вивчення ОК написання статей/тез є невід'ємною частиною самостійної роботи. Результати проведених досліджень здобувачів пройшли апробацію на конференціях, що проводилися на базі ЧТЕІ ДТЕУ, а також IV Всеукраїнській науковій конференції «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика» (м. Львів, 2024 р.), здобувач Григорович Л. під керівництвом гаранта ОП Паламарек К. взяли участь у Міжнародному конкурсі стартапів «TourSystemUkrChalleng.Restaurants» ДТЕУ та отримали дипломом II ступеня (<https://bit.ly/46wFU7e>); здобувач Бочарова Н. під керівництвом Романовської О. взяли участь II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей НУХТ та отримали диплом II ступеня (<https://bit.ly/4frTX22>); подано заявки на патент України на корисну модель (№u202401530; №u202400988; №u202401674, №u202404061); отримано акти впровадження використання технологій і рецептур інноваційних страв та виробів здобувачів ОС магістр. Здобувачі, спільно з НПП, здійснюють навчально-практичні, лабораторні та наукові дослідження для виконання розділів НДР: «Розвиток та впровадження міжнародної концепції Slow Food у сфері гостинності регіону» (ДР0122U201634, січень 2023 – грудень 2024 р.).

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

НПП ОП систематично оновлюють зміст ОК. Результати міжнародного стажування: «International hospitality projects» (Незвещук-Когут Т., Словенська Республіка, Калуж), «Nowoczesne metody i kierunki organizacji i zarzadzania przedsiebiorstwami hotelarskimi i restauracyjnymi: doświadczenia europejskie» у мережі готелів «HVD» (Брикова Т., Варна, Болгарія); «Modern directions of scientific research development» (Паламарек К., Чикаго), проходження курсу «European Academy of Sciences and Research» (Німеччина), «Академічна доброчесність: виклики сучасності» (Варшава, Польща) впровадили у навчальний процес з точки зору методики викладання та організації освітнього середовища (<http://surl.li/cejqrj>).

За рахунок проходження стажування у ЗВО України (ПУЕТ (Полтава), НУХТ (Київ) та ЗРГ: ресторан концерт хол «FloraClub», «Панський Двір», ДП ГРК «Буковина», Буковинастандартметрологія, прослуховування семінарів, вебінарів, тренінгів за участі фахівців ресторанної галузі (онлайн-інтенсив «Reikartz Hotel Group - підготовка фахівців згідно європейських стандартів та міжнародного досвіду готельно-ресторанного бізнесу»); Навчальний центр готельної та ресторанної справи OptimaHotelsandResorts курс підвищення кваліфікації «Менеджер ресторанного сервісу», «Шеф-кухар ресторану при готелі» та ГО «Profi Club», ГО «Ресторанна гільдія» курс «Внутрішній аудитор з харчової безпеки в ЗРГ» (<http://surl.li/cejqrj>) ін. було впроваджено змістовні частини у зміст ОК1, ВК4, ОК4, ОК5, ОК9.

У читанні гостьових лекцій беруть участь практики та науковці (ОК1, ВК9 цикл лекцій «Команда та сервіс у ресторанному бізнесі», Пластун Є. експерт і консультант з сервісу, комунікацій та операційних процесів; операційний консультант мережі ресторанів First Line Group (<http://surl.li/nkxws>), «Особливості ведення бізнесу в умовах воєнного стану та повоєнного розвитку», Меруцану І. директор ресторан концерт-хол «FloraClub» (<http://surl.li/mqtdag>); ОК2, лекція «Сучасний маркетинг у підприємстві та громадських ініціативах», Свекла Д. маркетолог та співзасновник Digital Car Service (<http://surl.li/aaesxa>); ОК3, «Marketing and event management in

restaurant business», професор Лазовіч М. з Academy of Applied Studies Belgrade (<http://surl.li/qwyvws>); ВК4, майстер-клас «Приготування веганських булочок для гамбургерів і бубликів з медом», David M., кваліфікований спеціаліст з пекарських технологій, співробітник Королівського товариства з охорони громадського здоров'я, директор компанії «Trainee2bake Ltd» (<http://surl.li/jlkmlc>).

Враховуючи досвід участі у вищезазначених заходах, робоча група з розробки ОП здійснює систематичний перегляд та оцінку змісту ОК <http://surl.li/ckscnd>, <http://surl.li/akyefo>, <http://surl.li/hehzkf>. 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 інтегровані в процес інтернаціоналізації діяльності Інституту та висвітлені в Положенні про академічну мобільність студентів ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/jxtsgv>, а також визначаються Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ на період до 2027 року <http://surl.li/sxxrsb>.

ЧТЕІ ДТЕУ реалізує угоди академічної співпраці з іноземними партнерами ЗВО, які мають аналогічні або суміжні ОП <http://surl.li/tpxqza> та забезпечують можливість НПП інституту проходити стажування <http://surl.li/kioinl>.

НПП та ЗдВО мають змогу публікувати наукові праці у міжнародних науково-метричних баз Scopus, WoS, брати участь в міжнародних наукових заходах та грантових проєктах <http://surl.li/bcsbow>, <http://surl.li/lzrxeq>, <http://surl.li/gkhmnn>. Студенти ОП мають можливість проходити практику у Туреччині, Італії, Болгарії, Греції та ін. в міжнародних ресторанных мережах <http://surl.li/kbzokr>.

НПП постійно беруть участь у роботі професійних асоціацій <http://surl.li/pvpcgr>, проводять та беруть участь у круглих столах, майстер-класах, тренінгах, ворк-шопах, гостьових лекціях – <http://surl.li/queebx>; <http://surl.li/olqyph>; <http://surl.li/gyevli>; <http://surl.li/eiequy>; <http://surl.li/bruapt>; <http://surl.li/mqtdag>, інтерактивних практичних занять в рамках роботи наукового гуртка та професійних шкіл кафедри <http://surl.li/ihpfio>, <http://surl.li/aaesxa>.

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?

Перевірка досягнення РН ЗдВО за ОП регулюється Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ та Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/lahvax>).

Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання студентів досягається шляхом систематичного оцінювання та комплексного використання різноманітних заходів контролю. За місцем контрольного заходу в навчальному процесі він поділяється на: вхідний контроль, поточний контроль, підсумковий модульний контроль, підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен), атестацію ЗдВО.

Вибір форми контрольних заходів здійснюється на підготовчому етапі ОПП та НП: практична підготовка завершується заліком, інші ОК (навчальні дисципліни) – екзаменом.

Прозорість і зрозумілість форми проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів досягається шляхом інформування НПП ЗдВО під час аудиторних занять та консультацій.

Контроль із застосуванням різноманітних форм і методів дозволяє контролювати процес вивчення дисципліни та вносити корективи в навчальний процес для досягнення запланованих РН. Згідно з цим на ОП, використовуються такі методи контролю:

- письмові: екзамени, заліки, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальні завдання, спрямовані на перевірку сформованих практичних навичок (hard skills);
- усні: презентації, опитування, співбесіда, виступ, ділові ігри, які мають на меті перевірити соціальні навички (soft skills).

РН також можна оцінювати за допомогою методів самоконтролю та самоаналізу, призначених для перевірки навичок критичного мислення та здатності самостійно оцінювати рівень знань, а також комп'ютерних тестів (у системі електронного навчання MOODLE), які можуть автоматично оцінювати рівень засвоєння запланованих РН. Зміст екзаменаційних білетів охоплює теоретичні та практичні аспекти матеріалу навчальних дисциплін. Білети кожного року переглядаються та затверджуються на засіданні кафедри. Питання до екзамену та зразок білету розміщені на сторінках навчальних дисциплін в системі дистанційного навчання MOODLE.

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 оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/xiloftr>). Форми проведення контролю відображені в ОП, в навчальному плані, в програмах/робочих програмах дисциплін, силабусах, які затверджуються на засіданні кафедри на початку навчального року та розміщуються в системі дистанційного навчання MOODLE.

Зміст і структура екзаменаційних матеріалів та критерії оцінювання відображаються в програмах/робочих

програмах дисциплін. Протягом семестру НПП постійно інформують ЗДВО про кількість набраних балів до початку сесії, про результатами поточного/підсумкового контролю та про можливість і процедуру оскарження результатів. Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів у рамках реалізації цієї ОП забезпечується наступною системною роботою:

- на початку навчання наставником 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 з навчальної дисципліни викладач інформує здобувачів про схему нарахування балів, види робіт, які будуть оцінюватися та критерії оцінювання.

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

Здобувачі ОП Ресторанні технології та бізнес постійно інформуються про терміни та види контрольних заходів, а саме:

- на початку навчання за ОП Ресторанні технології та бізнес гарант, наставник академічної групи роз'яснюють суть різних форм контролю, систему нарахування балів та критерії оцінювання;
- на першому аудиторному занятті з навчальної дисципліни викладач ознайомлює студентів з видами робіт, які підлягають оцінюванню; змістом, структурою, формою самостійної та індивідуальної роботи, системою й критеріями їх оцінювання;
- строки проведення контрольних заходів регулюються графіком освітнього процесу та розкладом навчальних занять, які доводяться до відома студентів;
- семестровий контроль та підсумкова атестація проводиться згідно з розкладом, що доводиться до відома здобувачів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії.

Положення про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/fawhte>) визначає механізм проведення контрольних заходів, шляхи оцінювання об'єктивності екзаменаторів, порядок та процедура оскарження результатів контрольних заходів та їх повторне проходження.

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

Атестація ЗДВО за ОП здійснюється згідно вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня ВО, Положення про організацію освітнього процесу в ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/fawhte>), Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/idwfm>).

Атестація ЗДВО здійснюється у формі захисту КР, відкрито та публічно, а також згідно затвердженого графіку. Основні вимоги до процедури вибору теми КР, її виконання, оформлення та захисту відображено в Положенні про КР для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня <http://surl.li/lqzmc>, методичних рекомендаціях до виконання КР <http://surl.li/zlabhv>. ЗДВО проінформовані про те, що під час написання КР вони повинні дотримуватися академічної доброчесності.

До захисту КР допускаються студенти, які успішно виконали вимоги навчального плану/індивідуального навчального плану студента, у т.ч. програму практичної підготовки, склали сесію та успішно пройшли перевірку щодо наявності текстових запозичень (плагіату). Захист КР є публічним та відбувається перед екзаменаційною комісією, сформованою у складі провідних НПП, які мають науковий ступінь, представників роботодавців та їх об'єднань. Головою ЕК призначається визнаний фахівець-практик за спеціальністю, висококваліфікований працівник державних та недержавних підприємств, установ, наукових та науково-дослідних установ, які є фахівцями відповідної спеціальності

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

Усі документи, в яких визначені чіткі та зрозумілі процедури проведення контрольних заходів, які охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів та їх повторного проходження, доступні на офіційному сайті ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/txvnfz>), про що здобувачів інформує гарант ОП Ресторанні технології та бізнес, наставник академічної групи, науково-педагогічні працівники та працівники навчального відділу.

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/fawhte>; Положенням про оцінювання результатів навчання студентів в ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/xilofr>; Положенням про кваліфікаційну роботу для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня <http://surl.li/lqzmc>; Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/ofaklr>; Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/ndigga>; Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/kefdks>

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: політикою оцінювання знань ЗДВО; толерантним ставленням до ЗДВО; чітким дотриманням процедур оцінювання; проведенням екзамену/частини екзамену у формі комп'ютерного

тестування, де перевірка тестових завдань здійснюється автоматично, без участі викладача; проведенням екзаменів в письмовій формі, де до перевірки письмових завдань крім лектора (екзаменатора) долучений викладач, що проводить практичні заняття, та/або гарант ОП, завідувач кафедри, начальник навчального відділу; проведенням атестації ЗДВО із залученням голови екзаменаційної комісії з числа стейкхолдерів-роботодавців.

Порядок організації захисту кваліфікаційної роботи і роботи екзаменаційних комісій регламентується відповідно Положенням про кваліфікаційну роботу для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня <http://surl.li/lqzmc> та Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/ndigga>.

Питання запобігання та врегулювання конфлікту інтересів регулюється Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/qwuqxo>).

Конфлікту інтересів або порушення процедур проведення контрольних заходів на ОП Ресторанні технології та бізнес 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

Здобувачі вищої освіти мають право на повторні контрольні заходи. Порядок повторного проходження контрольних заходів визначено Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/fawhte>), Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/xilofr>).

Відповідно до п 7.14. Положення про організацію освітнього процесу студентів: «Повторне складання підсумкового контролю з кожної дисципліни допускається не більше двох разів. При незадовільній оцінці з першої спроби науково-педагогічному працівнику з даної дисципліни, другий раз – комісії, яка створюється начальником навчального відділу», відповідно до якого підсумкове оцінювання результатів навчання здійснюється за загальними принципами та застосовуються за всіма формами навчання. Студенти, які не з'явилися на екзамені, заліку без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

Ліквідація академічної заборгованості відбувається після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, який складається навчальним відділом не пізніше наступного тижня після сесії. Розклад ліквідації академічної заборгованості оформлюється розпорядженням начальником навчального відділу і доводиться до відома здобувачів.

На даній ОП прикладів повторного проходження контрольних заходів з метою ліквідації академічної заборгованості не було

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 підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/pqucuo>). Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися з заявою на ім'я директора інституту з проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені (заліку). Апеляційна заява має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання. Здобувач має право бути присутнім на засіданні апеляційної комісії. За наказом директора створюється апеляційна комісія у складі: голови, заступника голови, гаранта освітньої програми, за якою навчається здобувач вищої освіти, членів комісії (не менше 2-х), представника РСС, секретаря комісії. Спірні питання щодо оцінок, одержаних на захисті кваліфікаційних робіт вирішуються Екзаменаційною комісією.

При письмовому екзамені (заліку) члени апеляційної комісії, керуючись критеріями оцінювання, з даної дисципліни детально вивчають та аналізують письмові матеріали підсумкового контролю. Повторне чи додаткове опитування здобувача вищої освіти апеляційною комісією заборонено. Рішення апеляційної комісії є остаточним та оскарженню не підлягає.

Приклади застосування даних процедур на ОП Ресторанні технології та бізнес не було.

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

Забезпечення академічної доброчесності у ЧТЕІ ДТЕУ є частиною СУЯ. Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності визначенні Положенням про дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату у ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/iszprz> та Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/fawhte>, Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ ДТЕУ, Етичним кодексом здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ <http://chite.edu.ua/kodeksi/>.

З інформацією про процедури дотримання академічної доброчесності здобувачі мають змогу ознайомитись через силабуси навчальних дисциплін, а також в розділі «Академічна доброчесність» на сайті інституту (<http://surl.li/ejseven>). Інститут має чіткі та зрозумілі політики, стандарти та процедури щодо академічної доброчесності, яких постійно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації ОП Ресторанні технології та бізнес. ЧТЕІ ДТЕУ сприяє розвитку академічної доброчесності та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти боротьби з порушеннями академічної доброчесності. НПП, які задіяні на ОП успішно закінчили курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» через платформу Prometheus <http://chite.edu.ua/ktorgzdotutki/>.

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; використання для проведення контрольних заходів аудиторій, які обладнані відеокамерами (аудиторії № 301, 304 та 306, навчальний корпус №1), що забезпечує відео нагляд та додатковий контроль під час письмових екзаменів, мінімізує списування;
- система перевірки студентських робіт на плагіат за допомогою спеціалізованих програмних засобів, що використовуються у ЗВО (загальнодоступні сервіси Plagiarism Checker (Search Engine Reports), DupliChecke, CompareSuite та інші, а також програмне забезпечення Turnitin, яке перевіряє роботи на унікальність за допомогою власного алгоритму на основі власних баз даних та академічних баз даних, із якими Turnitin має ліцензійні угоди;
- створений репозитарій інституту, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти <http://surl.li/wzovvv>.

Учасники освітнього процесу ОП проходять курси академічної доброчесності на онлайн-платформі Prometheus, ВУМ.

З метою забезпечення якісної підготовки фахівців у ЧТЕІ ДТЕУ впроваджена політика у сфері якості, підтверджена Сертифікатом системи управління якістю ISO 9001 <http://chite.edu.ua/isodet/>.

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

Популяризація академічної доброчесності серед ЗдВО ОП Ресторанні технології та бізнес здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату у ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/mldkhm>, призначена уповноважена особа щодо дотримання антикорупційного законодавства, діє номер гарячої лінії та Скринька довіри директора і Скринька довіри ради студентського самоврядування на офіційному сайті інституту <http://chite.edu.ua/hotline/>, де можна повідомити про випадки академічної недоброчесності та інших неправомірних дій, а також розроблені заходи щодо запобігання протиправним діям <http://chite.edu.ua/zahodu/>.

Популяризація дотримання принципів доброчесності в академічному процесі здійснюється шляхом послідовної систематичної роботи зі здобувачами вищої освіти на зустрічах з директором ЧТЕІ ДТЕУ, завідувачем кафедри, з гарантом ОП, з наставником академічної групи із наголошенням на принципах уникнення плагіату, самостійності, коректного використання інформації з інших джерел, недопущення проявів хабарництва, неправомірної вигоди матеріального або нематеріального характеру.

А також в рамках вивчення ОК7 було організовано спільне проходження онлайн-курсу «Академічна доброчесність» на платформі «Prometheus» <http://surl.li/hlatul>.

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

Порушення академічної доброчесності регулюється процедурою, що відображена у Положенні про дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату у ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/mldkhm>, відповідно до якого створюється Комісія з питань етики та АД. Комісія створюється як незалежний орган, основні повноваження якої направлені на консультування щодо недопущення порушень норм етики та АД серед НПП, ЗдВО та співробітників інституту.

За порушення АД передбачено такі види відповідальності: для ЗдВО повторне проходження оцінювання (кваліфікаційна робота, екзамен); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з Інституту; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих ЗВО пільг з оплати навчання; відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти; для НПП відмова в присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; відмова в присудженні або позбавлення присвоєного педагогічного звання, кваліфікаційної категорії; позбавлення права брати участь у роботі визначених Законом України «Про освіту» органів чи займати визначені законом посади; звільнення з ЧТЕІ ДТЕУ. Повідомлення про порушення академічної доброчесності (в тому числі про корупцію чи інші її прояви) можна подати безпосередньо з сайту інституту: <http://chite.edu.ua/hotline/>, яке буде розглядатися в установленому порядку.

Відповідних ситуацій щодо ЗдВО та НПП за ОП Ресторанні технології та бізнес не зафіксовано.

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

Підготовка фахівців ОП здійснюється відповідно до ЗУ «Про освіту», «Про вищу освіту» та ЛУ провадження освітньої діяльності щодо підготовки ЗдВО ступеня магістра.

Кожна ОК забезпечена НПП з урахуванням їх відповідності, яка визначається п.37 та 38 ЛУ (таблиці 2).

ОК1 та ОК6 2024 р. – Паламарек К. диплом спеціаліста за спец. Технологія харчування, к.т.н. за спец. – Технологія харчової продукції, атестат доц. АД № 012599, від 27.04.2023 р.; має не менше 5 публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1,3,4, 8,9,12,14,19.

ОК4, ОК5 – Кравченко М., диплом інженера-технолога за спец. технологія і організація громадського харчування; д.т.н., спец. 05.18.16 – Технологія продуктів харчування; має не менше 5 публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1,2,3,4,6,7,8,12,19.

ОК6, ОК9-2023, ОК2 (2024) – Романовська О. диплом спеціаліста за спец. технологія харчування; к.т.н., спец. 05.18.16 – Технологія харчової продукції; має не менше 5 публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1,3,4,5,12,14,19.

ОК7 – Королюк Ю.Г. диплом магістра електроніки, ЧНУ ім.Ю.Федьковича; диплом спец. з обліку і аудиту, економіста з обліку і аудиту; диплом доктора наук з державного управління за спец. 25.00.02 Механізми державного управління, атестат професора АП №001180 від 15.10.2019; має не менше 5 публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1,3,4,8,12,16,19.

ОК2 – Чаплінський Ю.Б. диплом спеціаліста за спец. Фінанси; к.е.н., спец.: 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами; доцент кафедри товарознавства та маркетингу (12ДЦ № 029311, 23 грудня 2011 року); має не менше 5 публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1, 4, 9, 12, 14, 19.

ОК3 – Гільдебрант К.Й. диплом магістра за спец. 035.041 Мова та література (англійська); к.філ.н., спец. 10.01.04 – Література зарубіжних країн; доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики (12ДЦ № 038247, вид. 03.04.2014 р., КНТЕУ); має не менше 5 публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1,3,4,12,19.

ОК8 – Незвещук-Когут Т. диплом спеціаліста за спец. Менеджмент організацій; диплом магістра за спеціальністю «Харчові технології»; к.е.н., спец. 08.00.04: - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); доцент кафедри менеджменту і туризму (12 ДЦ № 042912, від 30.06.2015 2019 року, КНТЕУ); має не 5 п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, Scopus, WoS. Відповідно до п.38 ЛУ виконує: 1,3,4,8,9,12,14,19

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

Процедура конкурсного відбору НПП в ЧТЕІ ДТЕУ здійснюється відповідно до Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/giojnm>.

Прозорість конкурсного відбору викладачів забезпечується шляхом чіткого визначення вимог до претендентів та особливостей самого процесу, оприлюднення інформації на сайті інституту <http://surl.li/ukwnrm>.

Під час конкурсного відбору передбачені процедури оцінки рівня професіоналізму претендента на посаду НПП, а саме звертається увага на наступні критерії: відповідність претендентів основним кваліфікаційним вимогам, визначеним ЗУ «Про вищу освіту», Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності; на посади НПП обираються особи, які мають наукові ступені та вчені звання, а також особи, які здобули освітній ступінь «магістр». При формуванні викладацького складу ОП враховуються результати рейтингового оцінювання діяльності згідно відповідного Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/kcdznm>.

Конкурсна комісія неупереджено та відкрито аналізує документи та приймає рішення про відповідність претендента. Кандидатура претендента на заміщення вакантної посади обговорюється на засіданні кафедри, а потім на вченій раді інституту. Професіоналізм викладачів визначається ЧТЕІ як провідний чинник якості надання освітніх послуг здобувачам вищої освіти.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу на ОП ще на етапі її створення <http://surl.li/vrwhij>. Залучення роботодавців відбувається шляхом: участі у складі робочої групи з розробки, реалізації та актуалізації ОП <http://surl.li/hxkozq>, <http://surl.li/krzdnl>, <http://surl.li/kupbhu>, <http://surl.li/znuirp>, <http://surl.li/jezej>, <http://surl.li/zkqipk>; рецензування змісту ОК та практичної підготовки; залучення у якості голови ЕК до захисту КР; залучення до інтерактивних практичних занять в рамках роботи наукового гуртка та професійних шкіл кафедри <http://surl.li/ihpfio>; залучення до проведення круглих столів, майстер-класів, тренінгів, ворк-шопів – <http://surl.li/queuebx>; <http://surl.li/olqvph>; <http://surl.li/gyevli>; <http://surl.li/eieqyo>; <http://surl.li/bruapt>; <http://surl.li/mqtdag>.

В ЧТЕІ наявною є практика, яка передбачає участь фахівців, експертів галузі та представників роботодавців, які беруть участь в аудиторних заняттях на даній ОП. Так, 11.09.2023 р. у рамках вивчення ОК1 було поведено гостьову лекцію <http://surl.li/mqtdag>; ОК2 – 13.09.2023 р. семінар-тренінг <http://surl.li/aaesca>; ОК3 – 29.09.2023 р. семінар-воркшоп <http://surl.li/qwyvws>; ВК9 (з.ф.н.) з 18.03.2024 р. по 1.04.2024 р. було поведено цикл лекцій <http://surl.li/nkjxws>; ОК4, ОК5 – 10.04.2024 р. міжнародний майстер-клас <http://surl.li/jlkmcl>.

При реалізації ОП представники роботодавців залучаються до практичної підготовки студентів, проведення навчальних екскурсій, участі у спеціалізованих конкурсах, роботи екзаменаційних комісій.

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

Система управління якістю ЧТЕІ ДТЕУ сприяє професійному розвитку викладачів ОП через проходження обов'язкового підвищення кваліфікації. Його порядок визначається Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних і педагогічних працівників у ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/abwctj>).

Професійними потребами НПП є вдосконалення методики викладання предметів, виконання наукової роботи, особистісне зростання, набуття навичок використання інформаційно-комунікаційних технологій у навчальному процесі. Викладачі ОП проходять стажування/підвищення кваліфікації у ЗВО України та зарубіжних країн, у

провідних ЗРГ <http://surl.li/apdzro>. Викладачі ОП проходять навчання з підвищення професійного рівня також на різних онлайн-платформах («Prometheus», «Академія цифрового розвитку», «ВУМ») та є членами ГО «HoReCa Буковина», «БОРЩ» та ГС «Буковинська гільдія кулінарів», «Український кулінарний союз», «Українська ресторанна асоціація» (<http://surl.li/plvws0>).

В інституті функціонує Вища школа педагогічної майстерності, а НПП ОП є її слухачами <http://chite.edu.ua/shped/>. Моніторинг професійного рівня викладачів відбувається за допомогою щорічного рейтингового оцінювання, яке містить перелік всіх професійних здобутків НПП за рік. Рівень викладацької майстерності також оцінюється студентами <http://surl.li/nqsmvs>.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Стимулювання розвитку викладацької майстерності в ЧТЕІ ДТЕУ передбачає матеріальне заохочення (надбавки, доплати, премії, та ін.) та моральне стимулювання (подяки, нагородження грамотами, відзнаками) та регламентується Колективним договором <http://surl.li/zqxkq>.

Моральні заохочення поширюються на значні успіхи в науковій та педагогічній діяльності та буває наступних видів: оголошення подяк директора, грамот директора та регіональних і відомчих відзнак відповідно до вимог керівництва ЧТЕІ ДТЕУ (Паламарек Каріна в травні 2021 року отримала Диплом Лауреата премії Чернівецької обласної державної адміністрації для молодих вчених, а також в листопаді 2022 року їй була призначена стипендія Кабінету Міністрів України для молодих вчених <http://surl.li/mahxhs>).

Викладачі ОП неодноразово нагороджувались подяками та грамотами директора ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/cfvemh>, <http://surl.li/qsete>. Відповідно до Додатку 6 Колективного договору преміювання здійснюється за рейтинговою оцінкою НПП (Паламарек К. на протязі трьох років займає одне з перших місць за рейтинговою оцінкою діяльності НПП), керування науковим гуртком/професійною школою, керування роботою студентів, які стали переможцями всеукраїнських та міжнародних олімпіад, конкурсів, турнірів, отримання наукових ступенів, публікацію статей у наукових виданнях, включених до баз Scopus або Web of Science, публікацію монографій закордоном англійською мовою, досягнення в науково-методичній роботі тощо. В інституті існує також практика заохочення преміями з нагоди професійного свята.

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

Заходи з удосконалення МТБ входять до Програми розвитку відокремленого структурного підрозділу ЧТЕІ ДТЕУ на період до 2027 р. Планування фінансових потреб та їх забезпечення визначаються відділом бухгалтерського обліку та економічної роботи за погодженням з директором. У проєкті річного бюджету закладено пропозиції щодо закупівлі МТЗ, необхідних для якісного організаційного освітнього процесу. Фінансування даної ОП здійснюється в повному обсязі.

МТБ ЧТЕІ ДТЕУ повністю забезпечує освітні потреби та потреби розвитку студентів: 4 корпуси, спортивний зал, гуртожиток, актові зали, 9 спеціалізованих лабораторій/аудиторій <http://surl.li/kukena>, 14 комп'ютерних лабораторій <http://surl.li/nsyhn1>, студентський хаб; кабінет самопідготовки; мультимедійні кабінети; лінгафонні кабінети та ін..

Бібліотечний фонд за ОП відповідає ЛУ провадження освітньої діяльності; передплачуються фахові, профільні, консультаційно-дорадчі видання. Програмне забезпечення: «ProChef» та «Програмний комплекс обліку ресурсів», у складі якого є модуль «Ресторан», репозитарій бібліотеки <http://surl.li/ksrdoz>, НМВ <http://surl.li/vibluh>, а також доступними в системі дистанційного навчання MOODLE забезпечує можливість організації СР ЗдВО із застосуванням інноваційних методів навчання. Для досягнення визначених ОП мети та ПР розроблені та затверджені в установленому порядку програми/робочі програми дисциплін, силабуси, МР до підготовки КР, програма практичної підготовки.

НМЗ ОП дає можливість повною мірою досягати визначених ОП цілей та РН.

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

ЧТЕІ ДТЕУ створює освітнє середовище, яке повністю відповідає потребам та інтересам ЗдВО та НПП за даною ОП. В ЧТЕІ ДТЕУ існує РСС <http://surl.li/ezzjrj>, наукове товариство та професійні школи та наукові гуртки <http://surl.li/vlpcnz>.

Забезпечення потреб та інтересів ЗдВО ОП здійснюється у напрямках культурно-масової та соціальної роботи, зокрема через діяльність органів РСС, спортивні гуртки (<http://surl.li/lxlxsx>), туристичний клуб «Плай» (<http://surl.li/cdyzcx>).

В інституті функціонує Вища школа педагогічної майстерності, а НПП ОП є її слухачами <http://surl.li/gzdtqx>. В ЧТЕІ ДТЕУ забезпечено вільний доступ до Інтернету через мережі Wi-Fi у навчальних корпусах та гуртожитку; безоплатний доступ до баз Scopus та WoS. Учасники освітнього процесу мають доступ до системи дистанційного навчання Moodle, у якій представлені дистанційні курси з навчальних дисциплін за ОП; навчально-методичного забезпечення з кожного ОК в локальній мережі <https://bit.ly/3LLDetd>; інформації на офіційному сайті ЧТЕІ ДТЕУ; потужної матеріально-технічної бази, в т.ч. спеціально обладнаних та оснащених спеціалізованих лабораторій та кабінетів, які використовуються для проведення навчальних занять, виконання конкурсних та кваліфікаційних

робіт, і їх наповненість та чисельність постійно зростає.

Діагностичний інструментарій щодо дотримання прав ЗДВО та викладачів системно використовується в роботі ЧТЕІ ДТЕУ; здійснюються онлайн-анкетування щодо визначення потреб та інтересів ЗДВО та викладачів (<http://surl.li/bokwnh>).

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

З метою підвищення безпеки освітнього середовища у всіх навчальних корпусах ЧТЕІ встановлено системи відеоспостереження та пожежної безпеки.

При проведенні занять мають можливість користуватися найпростішими укриттями як інституту, так і розміщеними поруч укриттями загального користування, які інспектує державна комісія, до складу якої входять, зокрема, співробітники ДСНС. В коридорах і на сходових клітинах ЧТЕІ розміщені вказівники руху до укриттів.

Укриття облаштовані навчальними приміщеннями, санвузлами та душовими кімнатами та забезпечені питною водою, гарячою водою, Інтернетом, можливістю зарядити мобільний телефон. В інституті розроблено та затверджено Алгоритм дій учасників освітнього процесу за сигналом «Повітряна тривога» (http://chite.edu.ua/inf_ukruttya/, <http://surl.li/qsyxprq>).

Для просвітницької роботи зі студентами залучаються представники відділів Нац. поліції України <http://surl.li/nfihso>, <http://surl.li/whhjic>, <http://surl.li/xvntu>, Представниками ЗСУ <http://surl.li/osmnns>, <http://surl.li/hsbjct>, ГУ ДСНС України <http://surl.li/xrmtxq>, закладів охорони здоров'я <http://surl.li/hrbqlm>, <http://surl.li/tonsyр> та Департаменту освіти і науки Чернівецької ОДА (<https://cutt.ly/rEHgJPN>).

Також проводяться психологічні тренінги для учасників освітнього процесу <http://surl.li/kewdnp>, <http://surl.li/jtphch>.

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.

Організаційна, освітня, інформаційна та консультативна підтримка ЗДВО забезпечується шляхом проведення зустрічей з гарантами ОП, щотижневих консультацій викладачів <http://surl.li/ivoylc>, Центром розвитку кар'єри, <http://surl.li/gqunbu>, роботи наставників академічних груп, консультацій співробітників навчального відділу.

На офіційному сайті, в соціальних мережах та на місцевих телевізійних каналах висвітлюється інформація про результати навчальної, наукової та культурно-дозвільної діяльності ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/fexbta>. Життя та здобутки кафедри представлені на сайті інституту <http://surl.li/eyeddm> та в соціальних мережах <http://surl.li/vvcdxc>, <http://surl.li/jqfaxf>.

Забезпечується підтримка психічного здоров'я та соціальної адаптації ЗДВО шляхом створення дружньої атмосфери, співробітництва та підтримки. Учасники освітнього процесу мають можливість за потреби отримати конфіденційну психологічну підтримку <http://surl.li/ktnnkk>.

За потреби ЗДВО можуть зв'язатися з адміністрацією інституту для вирішення нагальних проблем, для цього можна скористатися Скринькою довіри <http://surl.li/hxvknv> або залишити анонімні побажання та пропозиції у вкладці Зворотній зв'язок <http://surl.li/agpqlk>. Задоволеність ЗДВО механізмами підтримки ЧТЕІ ДТЕУ визначали за результатами опитування <http://surl.li/deqbsu>, спостережень за викладацькою діяльністю, бесід під час наставництва академічної групи. Результати опитування показали, що ЗДВО задоволені на 95%.

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)

Робота ЧТЕІ щодо реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами координується навчальним відділом на підставі звернень вступників, які потребують додаткового постійного чи тимчасового супроводу в освітньому процесі для забезпечення їх права на освіту, сприяння розвитку особистості, покращити здоров'я та якість життя, а також активізувати участь у житті спільноти інституту.

Організація інклюзивного навчання у ЧТЕІ регламентується Постановою Кабінету Міністрів України від 10.07.2019 №635 «Про затвердження порядку організації інклюзивного навчання у ЗВО» та здійснюється з метою реалізації права осіб з особливими освітніми потребами на здобуття вищої освіти з урахуванням потреб та можливостей таких осіб та відображено в Положенні про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ.

Для забезпечення інклюзивного освітнього середовища входи у навчальні корпуси №1 та №2 обладнані мобільними пандусами, навчальні корпуси №3, №4 та гуртожиток обладнано стаціонарним пандусом для заїзду візків; присутня зона очікування та відпочинку у фойє інституту; облаштовано санвузол для осіб з особливими освітніми потребами; візуальна інформація (стенди, телевізійні екрани) та гучномовний зв'язок; обробка в зимовий період пандусу та підходу до інституту протиожеледними матеріалами. Усі корпуси інституту мають природне/штучне освітлення, а розміщення меблів та обладнання відповідає санітарним вимогам.

Серед здобувачів ОП, що акредитується, звернень щодо додаткового забезпечення особливих освітніх потреб не надходило

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

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із цькуванням, сексуальними домаганням, дискримінацією та корупцією) регулює Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у ЧТЕІ ДТЕУ, Положенням про запобігання та протидію дискримінації, сексуальним домаганням, булінгу, мобінгу, кібербулінгу, харасменту та іншим проявам неетичної поведінки в ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/gdwgyl>, Етичним кодексом здобувача вищої освіти <http://surl.li/vnrgwsx> та Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/idkphk>, в яких прописані принципи створення в інституті безпечного та вільного від дискримінації, принижень честі та гідності особи, освітнього середовища. У ЧТЕІ ДТЕУ діє номер гарячої лінії та Скринька довіри директора і Скринька довіри ради студентського самоврядування на офіційному сайті інституту <http://surl.li/ybpxiw>, де можна повідомити про випадки академічної недоброчесності та інших неправомірних дій, або залишити анонімні побажання та пропозиції у вкладці Зворотній зв'язок <http://surl.li/agpqlk>, а також розроблені заходи щодо запобігання протиправним діям <http://surl.li/uimjvy>. Конфліктних ситуацій, пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо, під час реалізації освітньої програми 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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП Ресторанні технології та бізнес регулюються:

- Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/moeyug> та сертифікатом на систему управління якістю, відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015 «Система управління якістю. Вимоги» <http://chite.edu.ua/iso/>.
- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/gvizgj>;
- Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧТЕІ ДТЕУ початкового (короткого), першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти <http://surl.li/gwrjcg>.

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

ОП Ресторанні технології та бізнес переглядається щорічно робочою групою з розроблення ОП, до складу якої входять гарант ОП, адміністрація інституту, НПП, ЗдВО, випускники, партнери, роботодавці та інші учасники освітнього процесу (<http://surl.li/hxkoqz>, <http://surl.li/krzdnl>, <http://surl.li/kupbhu>, <http://surl.li/znuipj>, <http://surl.li/jezjej>, <http://surl.li/zkqipk>, <http://surl.li/dzkelp>, <http://surl.li/hxkoqz>, <http://surl.li/krzdnl>).

Робоча група вивчає потреби професійного середовища, запити роботодавців, аналізує результати опитувань щодо задоволеності потреб зацікавлених сторін та вносить пропозиції щодо поліпшення ОП.

За час функціонування ОП Ресторанні технології та бізнес її перегляд відбувався систематично і системно, що відображено в протоколах засідання кафедри. Відповідно до Стандарту, за ініціативою і пропозицією гаранта ОП або членів груп забезпечення ОП, які її реалізують, зміни динаміки запитів ринку праці та з урахуванням потреб і очікувань стейкхолдерів, досвіду українських та зарубіжних ЗВО по підготовці фахівців за аналогічними та суміжними ОП в ОП відбулися такі зміни:

- додано додатково до Стандарту СК7 та РН12, які відображають особливості ОП;
 - перенесено ВК5 з блоку вибіркового у блок обов'язкових, що підкріпило РН8,12 та СК7;
 - ОК 2 перенесено у блок вибіркового компонент відповідно до спеціальності;
 - замінено обов'язковий компонент ОК6 на ВК9, яка дозволить підняти важливі питання: успішного процвітання ресторанного бізнесу під час криз в сучасній історії, основних трендів сталого розвитку ресторанного бізнесу; розвитку ресторанного бізнесу у світі VUCA, надійності зберігання баз даних, захисту від витоку інформації, формування безпечного корпоративного середовища та ін., підсилить унікальність ОП та підкріпить РН12 та СК7;
 - перенесено КЗВ15 із блоку загальноінститутського вибору у блок відповідно до спеціальності для формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з виробництва ресторанної продукції, забезпечення якості та безпечності харчової продукції під час ведення технологічних процесів на підприємствах ресторанного бізнесу відповідно до нормативних документів;
 - розширено перелік вибіркового компонент відповідно до спеціальності (ВК4, ВК7, ВК8, ВК9) такими, які, забезпечуватимуть підготовку керівників топ-рівня у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторани концепції;
 - перенесено ВК1 з переліку вибіркового компонент відповідно до спеціальності до загальноінститутського вибору.
- У березні 2024 р. закінчилося громадське обговорення проєкту ОП Ресторанні технології та бізнес <http://surl.li/fnhdkz>, в якому враховано зазначені зміни. У травні 2024 року ОП затверджено вченою радою ДТЕУ (протокол №10 від 30.05.2024), введено в дію 2 (наказ ЧТЕІ ДТЕУ № 96 від 08.08.2024) та розміщено на сайті кафедри та інституту за посиланням <http://surl.li/fsytes>, <http://surl.li/fuxqrn>.

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

Пропозиції ЗдВО щодо перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості приймаються під час освітнього процесу шляхом спілкування з гарантом ОП, НПП, наставниками академічних груп, адміністрацією ЗВО.

Представники студентства можуть вносити пропозиції щодо змісту ОП безпосередньо на засіданнях робочої групи; їхню думку щодо якості забезпечення освітнього процесу у ЗВО відстежують шляхом анонімного електронного анкетування <http://surl.li/wupeus>, <http://surl.li/oasvpu>.

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. До складу робочої групи з розроблення ОП були залучені здобувачі Карповець С. (2023) та Григорович Л. (2024). Так, здобувачем Григорович Л. було запропоновано удосконалити навчання на ОП шляхом більшого залучення до викладання фахівців-практиків (у форматі гостьових лекцій), задля посилення фахових компетентностей та РН, більшого мотивування здобувачів до опанування професійних знань та вмінь. Карповець С. запропонував формувати у студентів знань про особливості сучасних концепцій та напрямів діяльності ЗРГ, нові тенденції в ресторанных технологіях та сервісі – в рамках дослідження ОК1.

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

Студентське самоврядування бере активну участь у внутрішніх процедурах забезпечення якості ОП, організація якого базується на принципах студентоцентризму, відкритості та академічної доброчесності. Функції органів студентського самоврядування регламентуються Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/reuzqy>, Положенням про студентське самоврядування у ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/dvhfqx>.

Отримання постійного зворотного зв'язку від студентів здійснюється шляхом системного опитування під час освітнього процесу і практичної підготовки. Органи студентського самоврядування залучаються до обговорення ОП гарантом ОП. Пропозиції органів студентського самоврядування обговорюються на їх засіданнях і подаються гаранту ОП для ухвалення рішень. Студентський рівень контролю в інституті реалізується органом студентського самоврядування (Рада студентського самоврядування Інституту) та студентами завдяки здійсненню низки моніторингових та контрольних заходів.

Опитування здобувачів вищої освіти щодо задоволеності рівнем змішаного навчання під час воєнного стану ініціювало РСС ЧТЕІ ДТЕУ (<http://surl.li/xgburc>).

Представники студентського самоврядування є обов'язковими членами вченої ради ЧТЕІ ДТЕУ і беруть активну участь в обговореннях питання якості освіти із представниками структурних підрозділів ЗВО, які залучені до забезпечення та реалізації освітнього процесу.

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

Під час реалізації ОП з роботодавцями та практиками провадяться наступні види співпраці: обговорення та рецензування ОП <http://surl.li/kebwel>; <http://surl.li/dzkelp>, <http://surl.li/hxkoqz>, <http://surl.li/krzdnl>; <http://surl.li/zihima> та навчально-методичного забезпечення ОК; участь в атестації здобувачів під час захисту КР; залучення представників роботодавців до участі у конференціях, круглих столах, проведень майстер-класів, виїзних лекцій, семінарів, тренінгів, практичної підготовки на базах роботодавців <http://surl.li/datvwj>, <http://surl.li/ouxxqu>.

До періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості долучаються представники роботодавців: директор сімейної кав'ярні «ABCoffee», співвласник ресторану «Bjork», директор ГРК «Буковинська зірка», директор ресторану концерт-хол «FloraClub», директор ресторану «Чічері».

При роботі над ОП роботодавці акцентували увагу на важливості перегляду змісту ОК, а також проходження практичної підготовки у ЗРГ, що значно впливає на формування ЗК, СК та досягнення РН. Так, Іванчук І. запропонував запровадження практики проведення бінарних занять, Шупрудько Н. – розширити перелік вибіркових компонент відповідно до спеціальності такими, які забезпечуватимуть підготовку керівників у сфері ресторанного бізнесу, здатних генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторанный концепції, Ярмолик Г. – посилити увагу до ОК6 (<http://surl.li/eclrdn>).

За результатами опитування, роботодавці позитивно оцінюють ОП <http://surl.li/qfjuru>.

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

Проходження акредитації ОП відбувається вперше, проте в Інституті діє Центр розвитку кар'єри, практичної підготовки та працевлаштування студентів і випускників <http://surl.li/gvkvba>, а також Асоціація випускників <http://surl.li/jaxhlt>. Створена база даних випускників.

Спільна робота Центру та кафедр направлена на такі види співпраці, як допомога при складанні резюме, консультування студентів, підбір вакансій, активна співпраця з Чернівецькою обласною службою зайнятості, стейкхолдерами тощо.

Зокрема, випускників запрошують на лекційні та практичні заняття, загальноінститутські заходи, зустрічі, презентації діяльності підприємств-роботодавців, круглі столи, тренінгові заняття, семінари, тощо з метою передачі досвіду здобувачам, а також з метою удосконалення ОП (<http://surl.li/datvwj>, <http://surl.li/ouxxqu>).

З метою визначення рівня задоволення випускників освітнім процесом та для покращення якості освітніх програм шляхом їх перегляду та оновлення проводиться опитування <http://surl.li/qfjuru> відповідно до Положення про опитування учасників освітнього процесу ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/ywynwr>.

Випусковою кафедрою підтримується тісний зв'язок та відслідковується кар'єрний зріст випускників, найуспішніші з яких є прикладом для сучасних здобувачів вищої освіти <http://surl.li/rtncou>.

На базі ресторану концерт-холу «FloraClub» та ГРК «Буковинська зірка», у межах співпраці з ЧТЕІ ДТЕУ, створено лабораторії для спеціальності 181 Харчові технології <http://surl.li/bqfvqp>, <http://surl.li/zqozln>.

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

З 2012 року в ЧТЕІ ДТЕУ для забезпечення якості надання послуг впроваджено систему управління якістю (СУЯ: <http://surl.li/yvoznf>) як комплекс регулярно проведених заходів, спрямованих на створення організаційно-технічних, економічних та соціальних передумов належного рівня та стабільності якісних відповідних послуг. Найважливішим результатом впровадження СУЯ є підвищення якості освітніх послуг.

У ЧТЕІ ДТЕУ освітній процес постійно проводиться аналіз освітнього процесу на предмет якості та відповідності очікуванням здобувачів вищої освіти та зацікавлених сторін, а також відповідності вимогам Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», наказів / листів МОН України, Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (Statarts and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area), Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та інших нормативно-правових актів, ДСТУ ISO 9001:2015, документації сертифікованої Системи управління якістю ЧТЕІ ДТЕУ.

У ЧТЕІ ДТЕУ обов'язково з певною періодичністю проводяться аудити СУЯ: внутрішні – згідно із затвердженою програмою перевірок, зовнішні (наглядіві) – не рідше одного разу на рік (або частіше, якщо виникають необхідні завдання). За результатами цих перевірок здійснено формування змістового наповнення силабусу освітніх компонент ОП, в якому відображено специфічні особливості ОП та визначено можливості реалізації Цілей сталого розвитку в змістових частинах дисциплін, що свідчить про вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми в межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти, створює можливості для НПП якісного формування планів науково-дослідної роботи та є ефективним, оскільки сприяє покращенню якості освітнього процесу

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

Акредитація ОП проводиться вперше.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти шляхом проходження регулярних опитувань (<http://surl.li/sxwlom>). На засіданнях кафедри та Вищої школи педагогічної майстерності і професійного розвитку постійно розглядаються можливості реалізації результатів стажування, підвищення кваліфікації.

Систематично проводиться робота щодо ознайомлення учасників академічної спільноти шляхом оприлюднення на офіційному сайті зрозумілої, точної та об'єктивної інформації про діяльність ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/rdhasg> та ознайомлення з сучасними тенденціями у сфері ресторанних технологій та бізнесу: організовано студентську наукову конференцію <http://surl.li/eriqmq>, Всеукраїнський круглий стіл <http://surl.li/puuuui>, гостьову лекцію <http://surl.li/jqfnbz>, лекцію-практикум <http://surl.li/gxwnnz> та ін.

Викладачі систематично проходять навчання з підвищення професійного рівня на різних онлайн-платформах, беруть участь у громадських об'єднаннях та спілках «HoReCa Буковина», «БОРЩ», «Буковинська гільдія кулінарів», «Український кулінарний союз», «Українська ресторанна асоціація», асоціації кухарів Середземномор'я UMC-Italy <http://surl.li/olwozl>.

Гарант ОП Паламарек Каріна пройшла тренінги для експертів НАЗЯВО і з 2023 р. є діючим експертом

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

Здійснення процесів і процедур, направлених на формування культури якості освіти академічною спільнотою ЧТЕІ складає цілісну систему, яка формується за участю всіх учасників освітнього процесу, зокрема і академічної спільноти, які несуть персональну відповідальність у межах своєї компетенції за результати роботи. Основні принципи культури якості освіти, яких притримується академічна спільнота є: інститутська автономія, довіра, прозорість, партнерство, об'єктивність, субсидіарність, академічна доброчесність, академічна свобода, комунікації, колегіальна відповідальність, запобігання корупції.

Культура якості освіти в ЧТЕІ досягається через: культурний вимір (набір спільних цінностей, переконань, очікувань, зобов'язань у відношенні до якості, Етичний кодекс науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ, Етичний кодекс здобувача вищої освіти ЧТЕІ <http://surl.li/jhkikm>) та структурний вимір (система забезпечення якості ISO 9001, відповідальні за забезпечення якості освіти (відділ навчально-методичної роботи, акредитації та ліцензування; науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків; центр інформаційних технологій; навчальний відділ, гарант ОП, кафедри, робоча група ОП), політика, стратегія забезпечення якості освіти, інструменти, процедури та механізми, контроль за кадровим забезпеченням освітньої діяльності – відділ організаційно-кадрового забезпечення, вчена рада Інституту).

Культура якості освіти безпосередньо стосується кожної складової освітнього процесу, проте основне – це навчання та викладання.

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 у ЧТЕІ ДТЕУ регламентуються:

- Статутом ДТЕУ (<http://surl.li/dgrtcc>);
- Положенням про Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету (<http://surl.li/bedpmh>);
- Програмою розвитку відокремленого структурного підрозділу Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ на період до 2027 року (<http://surl.li/cnwghf>).
- Етичним кодексом здобувача вищої освіти <http://surl.li/vnrwsx>;
- Етичним кодексом науково-педагогічного працівника/співробітника ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/idkphk>;
- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ЧТЕІ ДТЕУ;
- Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) ЧТЕІ ДТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ;
- Положенням про гаранта освітньої програми в ЧТЕІ ДТЕУ;
- Положенням про дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату у ЧТЕІ ДТЕУ;
- Правила внутрішнього розпорядку ЧТЕІ ДТЕУ <http://surl.li/dsyewn>.

Зазначені вище та інші положення, що регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу та відповідних структурних підрозділів розміщено у відкритому доступі на сайті ЧТЕІ ДТЕУ у розділі «Публічна інформація» за посиланням: http://chite.edu.ua/diyuchi_polojennya/.

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

<http://chite.edu.ua/ktorgmagistr/>

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

<http://chite.edu.ua/nv/>; <http://elnmv.chtei-knteu.cv.ua/index.php>; http://chite.edu.ua/ktorgkatobovvib_m/

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- орієнтування ОП на стан та потреби ринку праці Чернівецької області, на території якої зосереджено більше 600 закладів ресторанного господарства;
- функціонування єдиної серед ЗВО регіону Системи управління якістю, сертифікованої на відповідність вимогам ДСТУ ISO 9001:2015;
- системна співпраця з провідними ресторанами «Bjork», «Чічері», «Noël», «La pasta», «FloraClub», ГПК «Allure Inn» та «Буковинська зірка», ГО «HoReCa Буковина», «Буковинська гільдія кулінарів», «БОРЩ», «Український кулінарний союз», ГС «Українська ресторанна асоціація» та «GASTRO CLUB», Асоціація Рестораторів і Готельєрів, Асоціація кухарів Середземномор'я UMC-Italy; кав'ярні «ABCoffee» та «Coffee Yard»;
- сучасна матеріально-технічна база, в т.ч. спеціально обладнані та оснащені спеціалізовані лабораторії та кабінети, які використовуються для проведення навчальних занять, виконання конкурсних та кваліфікаційних робіт, і їх наповненість та чисельність постійно зростає;
- практикоорієнтована модель навчання на ОП, що базується на: активному залученні в освітній процес фахівців-практиків та представників академічної спільноти інших ЗВО для проведення гостьових лекцій, семінарів, тренінгів, круглих столів, майстер-класів, воркшопів, проведення виїзних занять на базах ЗРГ; проведенні занять на базі лабораторій кафедри діючих ЗРГ;
- можливість проходження практичної підготовки та стажування закордоном (Болгарія, Туреччина, Греція, Румунія, Італія);
- поєднання навчальної та науково-дослідної діяльності ЗдВО;
- функціонуюча система дистанційного навчання Moodle, у якій представлені дистанційні курси та інші навчальні матеріали за дисциплінами за ОП;
- безоплатний доступ до баз Scopus, WoS та інших інформаційних ресурсів;
- включення до ОП дисциплін/змістових частин дисциплін, що направлені на підсилення ОК, які забезпечуватимуть єдність навчання та підготовки ЗдВО шляхом поєднання технологічного процесу виробництва ресторанної продукції, дієвого управління сервісом та бізнес-процесами, а також формування ефективного бізнес-середовища в

умовах нестабільності, складності і багатоваріантності розвитку РБ;

- активна робота наукового гуртка «Профі» та професійних шкіл «Школа барменів», «Школа здорового способу життя», «Школа кондитера», «Школа кулінарної майстерності та сервісу».

Слабкими сторонами є:

- нестабільність економічної ситуації, поглиблення демографічної кризи та посилення міграційних процесів;
- нестабільність ситуації в державі, спричинена війною країни агресора проти України та її наслідками;
- скорочення державних видатків на освіту;
- ускладнення організації та проведення різного рівня наукових, науково-практичних, професійних заходів, реалізації програм академічної мобільності, у зв'язку воєнним станом та безпековими ризиками;
- постійне зростання конкуренції в освітньому середовищі за рахунок експансії закордонних ЗВО (що особливо актуально для прикордонного західного регіону).

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

Перспективи розвитку ОП консолідується із:

- Стратегією розвитку Чернівецької області 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 бізнесу) та рекреації;

- Комплексною програмою розвитку туризму в Чернівецькій області 2021-2023 роки та 2024-2025 роки, що також передбачає підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного бізнесу, розробку та розвиток гастрономічних туристичних маршрутів, підвищення рівня обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Перспективою розвитку ОП Ресторанні технології та бізнес протягом найближчих трьох років є:

- збереження сформованих партнерських відносин та налагодження співпраці з новими закладами ресторанного бізнесу з метою розширення переліку баз практичної підготовки, об'єктів дослідження для кваліфікаційних робіт, розширення залучення практиків до навчального процесу, покращення можливостей працевлаштування випускників ОП Ресторанні технології та бізнес;
- розширення співпраці з провідними ЗВО, які готують затребуваних на ринку праці спеціалістів за програмою ОП Ресторанні технології та бізнес та пов'язаними до неї з метою обговорення змісту дисциплін професійної підготовки та методики викладання, постійного їх вдосконалення та оновлення, а також більшого залучення представників академічних спільнот інших ЗВО у навчанні на ОП, що сприятиме спільній організації та проведенні наукових заходів із суміжної тематики ресторанних технологій та бізнесу;
- розширення напрямів міжнародного співробітництва з метою участі НПП та ЗдВО у міжнародних проектах та проектах академічної мобільності;
- оптимізація переліку ВК з урахуванням результатів опитування здобувачів вищої освіти, рекомендацій роботодавців та випускників ОП;
- розширення меж і можливостей ЗдВО щодо здобуття неформальної/інформальної освіти як альтернативної форми навчання з новим змістом та визнання здобутих, у такий спосіб, результатів навчання;
- залучення до організації, а також участі ЗдВО у професійних конкурсах кулінарної майстерності, ресторанних технологій та сервісу.

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:

Дата:

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	
Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив	навчальна дисципліна	<i>OK 1 Силабус КЗРГРК_++.pdf</i>	f12B3/+qUd/T5znaNt DDLoCwyUoWjzWm2 RaN4FucVoM=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення (ProChef; ArchiCAD; віртуальні окуляри Meta Quest, Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom, Zoom).
Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK 2 Силабус_2023_Стра тегічний_маркетинг в ресторанному бізнесі+.pdf</i>	8LjYmXnPr7YFLdMaL noG1INUe1Byonz6OE+ +aI2Q0w=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).
Професійна комунікація іноземною мовою	навчальна дисципліна	<i>OK 3_Силабус_ПКІМ+.pdf</i>	46nvh9gyojUDlhedIVF y11MkqCr8cFCnP+IG6 7MQYY=	Ноутбук; проектор; система управління навчанням MOODLE, Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom, Zoom).
Технологія спеціальних харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK 5_Силабус_ТХСП+.pdf</i>	TSt4duvF13pfzDdO8yb LRjh2CcioGQYdSh3Pie 1fbJw=	Спеціалізоване обладнання та устаткування: пароконвектомат, електрична плита, блендер, кухонний комбайн; програмне забезпечення «ProChef»; система управління навчанням MOODLE
Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK 6_Силабус ЦПЗРГ+.pdf</i>	OXJrBCa/otlZlrUo+m muodmy1Dg+1FhiQFS PMA39zSQ=	Програмне забезпечення Archicad 7.0, мультимедійне обладнання, проектор, доступ до мережі Internet, Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom, Zoom).
Методологія і організація науково-прикладних досліджень	навчальна дисципліна	<i>OK 7_Силабус_МОНПД+.pdf</i>	tRjyMMGk7nRve9Z4F b3nf2mf69w4r8qvis5u XKMBUqo=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom); наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; Microsoft Power Point, Microsoft Office Excel
Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK 8_Силабус_Управління проектами+.pdf</i>	69rZhe6STw6IZPJcI92 ocjvwgoGdNBSU4mNL ks/cRtQ=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення (програми ProChef та «Програмний комплекс обліку ресурсів», у складі якого є модуль «Ресторан»)
НАССР у закладах ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK 9_Силабус НАССР+.pdf</i>	FkJrWq/Mos2/HjZfnUj Gs6R7gExfX4eyeWByG w1SSg=	Мультимедійне обладнання, проектор, доступ до мережі Internet, Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom, Zoom).
Інноваційні ресторанні технології	навчальна дисципліна	<i>OK 4_Силабус IPT+.pdf</i>	UN7SQftO37CO9RTO mFR5Oi4/q/F14eJOXk O6ABX7UUs=	програмне забезпечення «ProChef»; система управління навчанням MOODLE, Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom, Zoom).
Патентознавство у харчових технологіях	навчальна дисципліна	<i>OK 2 Силабус Патентознавство 2024.pdf</i>	Po7+QsfCJTH9iiFHGH QFOIYG8WYi88RSk2V c67bANjo=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).
Організація ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>OK 6 Силабус_ОПБ 2024.pdf</i>	ZhVO2trCk2dp57bTz7 YSb4FezaIwaUrCJb+n 4BM2iqw=	Мультимедійне забезпечення; система управління навчанням MOODLE; програмне забезпечення (ProChef; «Програмний комплекс обліку ресурсів», у складі якого є модуль «Ресторан»2),

психодіагностичний апаратурний комплексу, Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom, Zoom).

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
415478	Романовська Ольга Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061090, виданий 29.06.2021, Атестат доцента АД 012599, виданий 27.04.2023	12	Патентознавство у харчових технологіях	кваліфікація - Диплом спеціаліста за спеціальністю технологія харчування, РН № 37561144, вид. 30.01.2010, ЧТЕІ КНТЕУ; - Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (ДК № 061090, 29 червня 2021 року, Київський національний торговельно-економічний університет України) - доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (АД № 012599, 27 квітня 2023 року, Державним торговельно-економічним університетом). професійний досвід 1. Підвищення кваліфікації у навчальному центрі готельної та ресторанної справи мережі Reikartz Hotel Group, Київ, Україна. 18.10.-31.10.21 р. Сертифікат № TQOJAG-CE000160 від 31.10.21 р. (30 годин). 2. Курс підвищення кваліфікації «Шеф-кухар ресторану при готелі» в Навчальному центрі готельної та ресторанної справи «Optima Hotels & Resorts», Київ, Україна. 03.10.-28.12.2023 р. Сертифікат № 47MFJM-CE000102 (120 годин, 4 кредита). 3. Підвищення кваліфікації зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Полтавському університеті економіки і торгівлі, Полтава, Україна. 05.02.2024-15.03.2024 р. Свідоцтво № ПК01597997/01524-2024 (180 годин, 6 кредита).

наукові публікації:

1. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage / Larysa Rybchuk, Olha Romanovska, Anatolii Vdovichen, Inna Danyliuk, Vladimir Piddubny, Iryna Losheniuk, Mihailo Kravchenko, Tatiana Yudina, Roman Romanenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN : 1729-3774, Volume 4/11 (118), 2022, pp. 88-96 (0,5 д.а.) (Scopus)
2. Романовська О. Л. Комплексна оцінка якості бісквітів // Технічні науки та технології : науковий журнал Національний університет «Чернігівська політехніка». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. № 4(26). С. 121-128. (Фахове видання). (0,5 д.а.)
3. Романовська О. Л. Technology elaboration of biscuits with reduced sugar content // Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2022 Vol. 5 No 1. С. 97-109 (Фахове видання). (0,75 д.а.)
4. Данилюк, І., Романовська, О. (2023). Ризики в інжинірингу будівель: сутність, причини, напрямки вирішення. Технічні науки та технології, (4 (30)), 180–186. (Фахове видання). (0,43 д.а.)
5. Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). С. 209-2018. (Фахове видання). (0,62 д.а.)
6. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу / Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. 2019. № 19. Том 1. С. 240-247. (Фахове видання). (0,5 д.а.)
7. Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Романовська О. Л. Технологічні особливості борошняних композиційних сумішей // Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing»,

2022. 384 p., pp. 210-244. (2,12 д.а.)
8. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 99-116. (1,06 д.а.)
9. Паламарек К. В., Романовська О. Л. Інноваційні технології здобних хлібобулочних виробів / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 135-155 (0,62 д. а.)
10. Романовська О. Л. Впровадження інноваційних методів виробництва кондитерських виробів зі зниженим глікемічним індексом / Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу / колектив авторів за загальною редакцією д.е.н, професора Лучик С. Д.: Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. С. 337-353 (1 д.а.)

Виконується 38 п. ЛУ
1,2,3,4,5,12,14,19:
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage / Larysa Rybchuk, Olha Romanovska, Anatolii Vdovichen, Inna Danyiuk, Vladimir Pidubny, Iryna Losheniuk, Mihailo Kravchenko, Tatiana Yudina, Roman Romanenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN : 1729-3774, Volume 4/11 (118), 2022, pp. 88-96 (0,5 д.а.) (Scopus)
2. Романовська О. Л. Комплексна оцінка якості бісквітів // Технічні науки та технології : науковий журнал Національний університет «Чернігівська політехніка». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. № 4(26). С. 121-128. (Фахове видання). (0,5 д.а.)
3. Романовська О. Л. Technology elaboration of

biscuits with reduced sugar content // Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2022 Vol. 5 № 1. С. 97-109 (Фахове видання). (0,75 д.а.)

4. Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). С. 209-2018. (Фахове видання). (0,62 д.а.)

5. Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей для тіста. / Романовська О., Кравченко М., Піддубний В. Товари і ринки, 47(3), 2023, 125–134. (Фахове видання). (0,56 д.а.)

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Патент № 152646 від 29.03.23; Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Спосіб виробництва житньої закваски з медом.

2. Патент № 06937 від 17.03.21 р. Романовська О. Л. Спосіб виробництва хліба житньо-пшеничного з гречаним борошном.

3. Патент № 06938 від 21.04.21 р., Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету.

4. Патент № 00377 від 15.06.22 р., Спосіб виробництва кренделя з порошком тріски О. Л. Романовська, К. В. Паламарек, О. С. Михальська.

5. Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету Патент на корисну модель пат. Україна 06938: МПК (2021.01) A23J1/00. № 147215; заявл. 29.10.20; опубл. 21.04.21, Бюл. № 16. О. Л. Романовська, М. Ф. Кравченко

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Романовська О. Л. Технологічні особливості

борошняних композиційних сумішей // Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. 384 p., pp. 210-244. (2,12 д.а.)

2. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 99-116. (1,06 д.а.)

3. Паламарек К. В., Романовська О. Л. Інноваційні технології здобних хлібобулочних виробів / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 135-155 (0,62 д. а.)

4. Романовська О. Л. Впровадження інноваційних методів виробництва кондитерських виробів зі зниженим глікемічним індексом / Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу / колектив авторів за загальною редакцією д.е.н, професора Лучик С. Д.: Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. С. 337-353 (1 д.а.)

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма/робоча програма дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях» для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, с. 32, 2024 р.

2. Методичні

рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної та заочної форм навчання, ОС – магістр, с. 42, 2024 р.

3. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної та заочної форм навчання, ОС – магістр, с. 55, 2024 р.

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;
Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (ДК № 061090, 29 червня 2021 року, Київський національний торговельно-економічний університет України)

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Романовська О. Л., Паламарек К. В., Михальська О. Технологічні властивості здобних виробів підвищеної харчової цінності / Modern directions of scientific research development : VIII Міжнародна науково-практична конференція, Чикаго, США, 26-28 січня 2022 р. С. 351-358.

2. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Технологія медово-житньої закваски / Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, м. Харків. 26 жовтня 2022 р. Харків : ДБТУ, 2022. С. 46.

3. Інноваційні

борошняні суміші для кондитерських виробів / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., ДБТУ, м. Харків. с. 39-40.

4. Композиційні суміші з борошна «Здоров'я» і керобу для нових видів борошняних кондитерських виробів / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // I Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 25.10.2023 р., НУХТ, м. Київ.

5. Інноваційні технології борошняних сумішей для крафтових виробництв / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. 384 с. с. 206-208.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених

до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;

1. II Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», 22 квітня 2021 р., КНТЕУ: Чусак Оксана, наукова робота на тему «Технологія солодких страв з використанням крупи кіноа», 3 місце.

2. Науковий керівник Ангеліни Венгер, студентки 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», яка брала участь у III Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології» (26 квітня 2023 р., ДТЕУ, м. Київ). На розгляд представлено науково-дослідну роботу на тему: «Інноваційні технології кренделів із порошком з гідробіонтів». Отримала диплом III ступеня.

3. Науковий керівник Олексюк Вікторії, студентки 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», яка брала участь у Міжнародному студентському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge», за напрямом «Start-up. Restaurant» (29 березня 2023 р., ДТЕУ, м. Київ). На розгляд представлено старт-ап на тему: «Впровадження цифрових маркетингових технологій у діяльність ресторану «М'ята». Отримала диплом III

						<p>ступеня.</p> <p>4. Науковий керівник Бочарової Наталії, студентки 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «магістр», яка брала участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Секція 2 «Інноваційні і ресурсоощадні технології продукції ресторанного господарства» (11 квітня 2024 р., НУХТ, м. Київ). На розгляд представлено наукову роботу на тему: «Інноваційні технології вафель безглютенових». Отримала диплом II ступеня.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО «HoReCa Буковина» ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «БОРЦ» ГС «Український кулінарний союз» ГС «Українська ресторанна асоціація» ГС «GASTRO CLUB» Асоціація Рестораторів і Готельєрів</p>	
415476	Паламарек Каріна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041293, виданий 28.02.2017, Агестат доцента АД 003052, виданий 15.10.2019</p>	12	Організація ресторанного бізнесу	<p>кваліфікація - Диплом спеціаліста за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, РН № 39260821, вид. 19.06.2010, ЧТЕІ КНТЕУ;</p> <p>- Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною» (DK № 041293, 28 лютого 2017 року, Харківський державний університет України)</p> <p>- доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (АД № 003052, 15 жовтня 2019 року, Київським національним торговельно-економічним університетом).</p> <p>професійний досвід</p> <p>1. Підвищення кваліфікації 18-31 жовтня 2021р у Навчальному центрі готельної та ресторанної справи мережі Reikartz Hotel Group – сертифікат №TQOJAG-SE000138, 30 год. (1 кредит).</p> <p>2. Підвищення кваліфікації (не рідше ніж один раз на 5 років)</p>

1.11.2021 р. в закладі ресторанного господарства «Панський Двір» (підвищення кваліфікації завершується 31.11.2021 р.).

3. Підвищення кваліфікації 3.10-28.12.2023 р., Навчальний центр готельної та ресторанної справи Optima Hotels and Resorts - сертифікат № 47MFJM-CE000053, 120 годин (4 ECTS credits).

4. Підвищення кваліфікації за акредитованою спеціальністю 181 «Харчові технології» в Полтавському університеті економіки і торгівлі 5.02-15.03.2024 р. – Свідोцтво №ПК01597997/01519-2024

5. Підвищення кваліфікації RapidSkills «Нова професія за 20 днів» – Академії NTO.UA, ДТЕУ «В2:Гасторнонмія» № 47MFJM-CE000053, 120 годин (4 ECTS credits).

наукові публікації:

1. Кифяк В.Ф., Паламарек К. В. Розвиток сфери гостинності м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39. (0,75 д.а.).

2. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Стругинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 (86) . – С.20-31. (0,75 д.а.).

3. Паламарек К, Біла А. Впровадження систем ресурсозбереження на підприємствах готельно-ресторанних господарств України // Вісник, ЧТЕІ, 2023

4. Паламарек К., Вдовічена О. Роль світових інноваційних технологій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Інновації та технології в сфері послуг і харчування, № 2 (12), 2024, с.22-27.

5. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною

редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3).
Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с. Особистий внесок 1,81 д.а.

6. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (підрозділ 2.3).
Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с. Особистий внесок 1,5 д.а.

7. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts (Технологія та якість харчових продуктів з порошками гідробіонтів) / К. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology. 2019. Volume 13 Issue 2. P. 136-148. (0,75 д.а.) (Web of Science).

8. Palamarek K., Romanovska O., Romanovska A. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Bulletin of Chernivtsi Institute of Trade and Economics. ChiTE SUTE, Chernivtsi, 2023. Volume 3 (91). P. 209-218.

Виконується 38 п. ЛУ 1,3,4,8,9,12,14,19:

1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Palamarek, K. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts / K. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology, 2019. - Volume 13 Issue 2. - P. 136-148. (Web of Science)
2. Palamarek, K. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larisa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.

2020. Volume 103. – Issue No 1/11. – p. 22-33. (Scopus)

3. Palamarek, K. The Theoretical Description for the Perylaldehyde Aldoxime Electrochemical Determination, Assisted by the Novel Squaraine Dye – VO(OH) – Composite / Volodymyr V. Tkacha, Marta V. Kushnira, Oleksandra V. Ahafonovab, Igor G. Biryukb, Silvio C. de Oliveirac, Petro I. Yagodynetsa, Zholt O. Kormoshd, Lucinda Vaz dos Reise, Karina V. Palamarekf, Tetyana S. Nezveshchuk-Kohutf // Orbital: The Electronic Journal of Chemistry.

2020. Volume 12. – Issue No 3. – p. 148-153. (Scopus)

4. Palamarek, K. Electrochemical Determination of Sudan Dyes and Two Manner to Realize it: a Theoretical Investigation / Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir i, Silvio C. de Oliveira, Yana G. Ivanushko, Alla V. Velyka, Anzhelika F. Molodianu, Petro I. Yagodynets, Zholt O. Kormosh, Lucinda Vaz dos Reis, Olga V. Luganska, Karina V. Palamarek, Yuliia L. Bredikhina // Letters in Applied NanoBioScience.

2020. Volume 9. – Issue No 4. – p. 1451-1458. (Web of Science)

5. Palamarek, K. Theoretical description for orellanine electrochemical determination and electropolymerization in the presence of hydroquinones, assisted by cus nanoparticles / Karina V. Palamarek, Dina V. Fedorova, Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir // Biointerface Research in Applied Chemistry. – 2021, 11(3), pp. 10607–10613 (Scopus)
https://biointerfaceresearch.com/?page_id=6981

6. Palamarek, K. The mathematical modeling for CoO(OH) – poly(5-amino-1,4-naphthoquinone) composite-based sensor for 1-propenesulfenic acid and propanethial S-oxide detection in food and lacrimogenic compositions / Palamarek, K. V., Tkach, V.V., Kushnir, M.V., Kopyika, V.V., Yagodynets, P.I., Da Silva, A.O. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2021, 11(4), pp. 11145–11150 (Scopus)

6. Palamarek, K. Theoretical description for anti-covid-19 drug

remdesivir electrochemical determination, assisted by squaraine dye–ag2o2 composite / Palamarek, K. V., Tkach, V.V., Kushnir, M.V., de Oliveira, S.C. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2021, 11(2), pp. 9201–9208 (Scopus)

7. Palamarek, K. The Theoretical Description for the Electrochemical Determination of Anti-COVID-19 Drug Umifenovir, Assisted by a Poly(squaraine dye-co-naphthoquinones) Composite with CoO(OH), Paired with CoO₂ / Karina V. Palamarek, Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir 1, Silvio C. de Oliveira, Yana G. Ivanushko // Letters in Applied NanoBioScience. 2021. Volume 10. – Issue No 1. – p. 1962-1968. (Web of Science)

8. Palamarek, K. Theoretical Description for the Electrochemical Determination and Retention of Heavy Metals over the Overoxidized Polypyrrole by Complex Formation / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Strutynska, L.T. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2022, 12(1), pp. 1273–1278 (Scopus)

9. Palamarek, K. Theoretical description for sucralose cathodical electrochemical determination on the conducting polymer, containing pyridinic nitrogen atoms/ Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Strutynska, L.T. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2022, 2, pp. 1499–1506 (Scopus)

10. Palamarek, K. Theoretical Description for Ibotenic Acid and Muscazone Determination in Mushroom Pulp and Biological Liquids over Conducting Polymer-Modified Electrode / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1345–1353 (Scopus)

11. Palamarek, K. The Theoretical Description for Amavadin-Ion Electrochemical Determination in Amanita muscaria Mushroom Pulp and Extract by Galvanostatic Conducting Polymer Doping / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in

Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1353–1361 (Scopus)

12. Palamarek, K. The Theoretical Description for CoO(OH)-Assisted Salicylic Acid Derivatives Determination in Beer / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/6, pp. 1256–1264 (Scopus)

13. Palamarek, K. Theoretical Description of Sotolone Electrochemical Determination in Wine in Basic Media over an Undoped Conducting Polymer / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/5, pp. 1256–1264 (Scopus)

14. Palamarek, K. The Theoretical Description for VO(OH)-Assisted Electrochemical Determination for the Cathodic Removal of Environmentally Unfriendly Artificial Sweetener Sucralose and the Chemical Warfare Agent Chloropicrin / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Letters in Applied NanoBioScience. 2024. Volume 13. – Issue No 1. – p. 1-6. (Scopus)

15. Palamarek, K. Theoretical Description for Lugduname and Perillartin Electrochemical Determination by Cathodic Route / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Chychun V.A. // Letters in Applied NanoBioScience. 2024. Volume 13. – Issue No 4. – p. 1-7. (Scopus)

16. Паламарек К. В. Використання розроблених овочевих паст з йодовмісною сировиною у технології ролетів з овочевими начинками / Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 1 (13). – С. 196-207.

17. Паламарек К. В. Розвиток сфери гостинності м. Чернівці в умовах кризових явищ / К. В. Паламарек, В. Ф. Кифяк // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39.

18. Паламарек К. В.,

Романовська О. Л.,
Струтинська Л.Т.
Кризові явища та їх
вплив на
функціонування
індустрії гостинності / К.
В. Паламарек, О. Л.
Романовська, Л.Т.
Струтинська // Вісник
Чернівецького
Торговельно-
економічного Інституту :
науковий журнал.
Чернівець. торгов. екон.
інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ
КНТЕУ, 2022. – № 2
(86). – С. 20-31.

19. Паламарек К, Біла А.
Впровадження систем
ресурсозбереження на
підприємствах готельно-
ресторанного
господарства України //
Вісник Чернівецького
Торговельно-
економічного Інституту :
науковий журнал.
Чернівець. торгов. екон.
інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ
ДТЕУ, 2023. – № 3 (91).
– С. 185-195.

20. Паламарек К., Чума
Д., Дослідження
інноваційних рішень в
управлінні готелями //
Вісник Чернівецького
Торговельно-
економічного Інституту :
науковий журнал.
Чернівець. торгов. екон.
інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ
ДТЕУ, 2023. – № 3 (91).
– С. 196-208.

21. Palamarek K.,
Romanovska O.,
Romanovska A.
Convergence of national
and international
standards of grain and
wheat flour // Bulletin of
Chernivtsi Institute of
Trade and Economics.
ChITE SUTE, Chernivtsi,
2023. Volume 3 (91). P.
209-218.

3) наявність виданого
підручника чи
навчального посібника
(включаючи електронні)
або монографії
(загальним обсягом не
менше 5 авторських
аркушів), в тому числі
видані у співавторстві
(обсягом не менше 1,5
авторського аркуша на
кожного співавтора):

1. Харчова хімія :
навч. посібник /
Паламарек К.В., О. Л.
Романовська, Л. Т.
Струтинська Л.Т.,
Данилюк І.П.,,
Ягодинець П. І. –
Чернівці, Рута, 2019. –
71 с.

2. Хімія барвників :
навч. електронний
посібник / Паламарек
К.В., О. Л. Романовська,
Л. Т. Струтинська Л.Т.,
Ягодинець П. І. –
Чернівці, 2022. – 80 с.
Особистий внесок 1,6
д.а.

3. Сфера гостинності
Буковини в кризових

умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кицяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с. Особистий внесок 1,81 д.а.

4. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (підрозділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с. Особистий внесок 1,5 д.а.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма/Робоча програма дисципліни «Організація ресторанного бізнесу» для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, с. 38, 2024 р.
2. Збірник ситуаційних завдань з дисципліни «Організація ресторанного бізнесу» для студентів освітнього рівня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р.
3. Дистанційний курс з дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання

галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р.

4. Програма практичної підготовки для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», денної та заочної форм навчання, ОС – «магістр»

5. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», денної та заочної форм навчання, ОС – «магістр».

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Членкиня редколегії фахового видання "Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту».

9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних

рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісії Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю);

Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології"

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Паламарек К.В. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу: післявоєнне відновлення // Міжнародна науково-практична конференція «Туризм ХХІ століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності», 23 травня 2023, Україна, Київ – ДТЕУ, С. 64-65

2. Паламарек К.В. Кризові явища та їх вплив на функціонування сфери гостинності // Міжнародна II науково-практична конференція «Інновації, тренди та виклики в індустрії гостинності», 4-5 травня 2023, Україна, Львів – ЛТЕУ, С. 27-30.

3. Паламарек К.В., Багрій К.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-19 // III Міжнародний науковий симпозіум «Сталий розвиток – стан та перспективи», 26-29 січня 2022, Україна, Львів – Славське С. 125-128.

4. Паламарек К.В., Романовська О.Л. Сучасні тенденції дизайну та презентації страв й кулінарних виробів // III Міжвузівська науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу», 15 грудня 2021, Україна, Вінниця. С. 117-120.

5. Паламарек К.В. Розвиток індустрії гостинності під впливом кризових явищ // Міжнародна науково-практична онлайн-конференція «Управління розвитком сфери гостинності:

регіональний аспект», 5 травня 2022, Україна, Чернівці - Україна, С. 216-220.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;

1. Міжнародного фестивалю

кондитерського мистецтва EXPO SWEET 2019 (м. Варшава, Польща), 17-20 лютого 2019 р. Срібна медаль (II місце): Петренко Анастасія - номінація «Святковий торт».

2. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Золота медаль (I місце Добровольський Василь – номінація «Супи»;

3. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Срібна медаль (II місце) - Добровольський Василь – номінація «Страва з м'яса»

4. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Срібна медаль (II місце) - «Командна робота»

5. Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-2019», 22 – 24 жовтня 2019 року, с. Бояни Чернівецької області, ГРК «Сонячна долина»: Золота медаль (I місце) - Саламандик Максим - у номінації «Кращий шеф-кухар року».

6. Кируцак Анастасія, студентка 4 курсу спец. «Харчові технології» 7-й міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну BestCookFest - 2023: золота медаль та диплом I ступеня у номінації "Бенто-торт";

7. Кируцак Анастасія, студентка 4 курсу спец. «Харчові технології» 7-й міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну BestCookFest - 2023: срібна медаль та диплом II ступеня у номінації «Художня робота з тіста (коровай)»

8. Григорович Л., студента 1 курсу ОС «магістр» ОП «Ресторанні технології та бізнес», Міжнародний конкурс стартапів «TourSystemUkrChalleng. Restaurants» ДТЕУ, дипломом II ступеня 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО «HoReCa Буковина» ГО «Буковинська гільдія

							кулінарів» ГО «БОРЩ» ГС «Український кулінарний союз» ГС «Українська ресторанна асоціація» ГС «GASTRO CLUB» Асоціація Рестораторів і Готельєрів
415478	Романовська Ольга Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно- економічний інститут Київського національного торговельно- економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061090, виданий 29.06.2021, Атестат доцента АД 012599, виданий 27.04.2023	12	НАССР у закладах ресторанного господарства	кваліфікація - Диплом спеціаліста за спеціальністю технологія харчування, РН № 37561144, вид. 30.01.2010, ЧТЕІ КНТЕУ; - Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (ДК № 061090, 29 червня 2021 року, Київський національний торговельно- економічний університет України) - доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (АД № 012599, 27 квітня 2023 року, Державним торговельно- економічним університетом). професійний досвід 1. Навчання на тему «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», Київ, Україна. Profi-Club, 5 травня 2021 р. Сертифікат № 02770 від 5.05.21 р. (4 години). 2. Навчання на тему «Розробка та впровадження системи НАССР в закладах освіти та ресторанного господарства», Київ, Україна. Profi-Club, 27 червня 2021 р. Сертифікат № 03168 від 27.07.21 р. (15 годин, 0,5 кредита). 3. Вебінар «Стандартні методи мікробіологічних досліджень. Визначення мікробіологічних показників в харчових продуктах і сировині. Видача результатів дослідження. Методи підрахунку колоній», ТОВ «Лабораторія якості», 28 грудня 2021 р. Сертифікат № 5-01351 від 28.12.2021 р., (4 години). 4. Підвищення кваліфікації за програмою внутрішніх аудиторів систем безпеки харчових продуктів із спеціальності «Менеджмент» в Інституті післядипломної освіти

НУХТ. 21.11.-19.12.2022 р. Свідоцтво № 02070938/02252-22 (72 години, 2,4 кредита). Навчання за спеціальністю «Внутрішній аудитор з харчової безпеки», Profi-Club, Сертифікат № 22/2111-10 від 19.12.2022.

5. Тренінг «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE). НУХТ. 24-25.10.2023 р. Сертифікат № 69 (30 академ. год.).

6. Підвищення кваліфікації у навчальному центрі готельної та ресторанної справи мережі Reikartz Hotel Group, Київ, Україна. 18.10.-31.10.21 р. Сертифікат № TQOJAG-CE000160 від 31.10.21 р. (30 годин).

7. Курс підвищення кваліфікації «Шеф-кухар ресторану при готелі» в Навчальному центрі готельної та ресторанної справи «Optima Hotels & Resorts», Київ, Україна. 03.10.-28.12.2023 р. Сертифікат № 47MFJM-CE000102 (120 годин, 4 кредита).

8. Підвищення кваліфікації зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Полтавському університеті економіки і торгівлі, Полтава, Україна. 05.02.2024-15.03.2024 р. Свідоцтво № ПК01597997/01524-2024 (180 годин, 6 кредита).

наукові публікації:

1. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage / Larysa Rybchuk, Olha Romanovska, Anatolii Vdovichen, Inna Danyliuk, Vladimir Piddubny, Iryna Losheniuk, Mihailo Kravchenko, Tatiana Yudina, Roman Romanenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN : 1729-3774, Volume 4/11 (118), 2022, pp. 88-96 (0,5 д.а.) (Scopus)

2. Романовська О. Л. Комплексна оцінка якості бісквітів // Технічні науки та технології : науковий журнал Національний університет «Чернігівська політехніка». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. № 4(26). С. 121-128. (Фахове

видання). (0,5 д.а.)
3. Романовська О. Л.
Technology elaboration of biscuits with reduced sugar content // Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2022 Vol. 5. № 1. С. 97-109 (Фахове видання). (0,75 д.а.)
4. Данилюк, І., Романовська, О. (2023). Ризики в інжинірингу будівель: сутність, причини, напрямки вирішення. Технічні науки та технології, (4 (30)), 180–186. (Фахове видання). (0,43 д.а.)
5. Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). С. 209-2018. (Фахове видання). (0,62 д.а.)
6. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу / Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. 2019. № 19. Том 1. С. 240-247. (Фахове видання). (0,5 д.а.)
Виконується 38 п. ЛУ 1,3,4,5,12,14,19:
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage / Larysa Rybchuk, Olha Romanovska, Anatolii Vdovichen, Inna Danyliuk, Vladimir Piddubny, Iryna Losheniuk, Mihailo Kravchenko, Tatiana Yudina, Roman Romanenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN : 1729-3774, Volume 4/11 (118), 2022, pp. 88-96 (0,5 д.а.) (Scopus)
2. Романовська О. Л. Комплексна оцінка якості бісквітів // Технічні науки та технології : науковий журнал Національний університет «Чернігівська політехніка». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. № 4(26). С. 121-128. (Фахове видання). (0,5 д.а.)
3. Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей

для тіста. / Романовська О., Кравченко М., Піддубний В. Товари і ринки, 47(3), 2023, с. 125-134. (Фахове видання). (0,56 д.а.)

4. Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska.
Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). С. 209-2018. (Фахове видання). (0,62 д.а.)

5. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу / Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. 2019. № 19. Том 1. С. 240-247. (Фахове видання). (0,5 д.а.)

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Хімія барвників : навч. електронний посібник / Паламарек К.В., О. Л. Романовська, Л. Т. Стругинська Л.Т., Ягодинець П. І. Чернівці, 2022. 80 с. Особистий внесок 1,6 д.а.

2. Данилюк І. П., Романовська О. Л. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 364 с. (11,37 д.а.)

3. Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Романовська О. Л. Технологічні особливості борошняних композиційних сумішей // Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. 384 p., pp. 210-244. (2,12 д.а.)

4. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 99-116. (1,06 д.а.)

5. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 3.3). Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці: 2021. 221 с. Особистий внесок 1,00 д.а.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, с. 11, 2023 р.

2. Робоча програма дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, с. 29, 2023 р.

3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної та заочної форм навчання, ОС – магістр, 2024 р.

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня; Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія

харчової продукції»,
тема дисертації:
«Технологія бісквітів
підвищеної харчової
цінності на основі
борошняних сумішей»
(ДК № 061090, 29
червня 2021 року,
Київський національний
торговельно-
економічний
університет України)
12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій;
1. Романовська О. Л.
Оцінка ризиків при
виробництві
хлібобулочних виробів
із цільнозернового
борошна / Туристичний
та готельно-
ресторанний бізнес:
сучасний стан,
проблеми та
перспективи розвитку : I
міжнародна науково-
практична конференція,
м. Старобільськ, 16-17
листопада 2021 р., С.
339-341.
2. Романовська О. Л.,
Паламарек К. В.,
Михальська О.
Технологічні
властивості здобних
виробів підвищеної
харчової цінності /
Modern directions of
scientific research
development : VIII
Міжнародна науково-
практична конференція,
Чикаго, США, 26-28
січня 2022 р. С. 351-358.
3. Романовська О. Л.,
Кравченко М. Ф.
Технологія медово-
житньої закваски /
Інноваційні технології
розвитку харчових і
переробних виробництв
та ресторанного
господарства: наукові
пошуки молоді :
Всеукраїнська науково-
практична конференція
здобувачів вищої освіти
і молодих вчених, м.
Харків. 26 жовтня 2022
р. Харків : ДБТУ, 2022.
С. 46.
4. Інноваційні
борошняні суміші для
кондитерських виробів /
Кравченко М. Ф.,
Романовська О. Л. //
Міжнародна науково-
практична конференція
«Сталий ланцюг
харчування та безпека
крізь науку, знання та
бізнес», 18.05.2023 р.,
ДБТУ, м. Харків. с. 39-
40.
5. Композиційні суміші з
борошна «Здоров'я» і
керобу для нових видів
борошняних
кондитерських виробів /

Кравченко М. Ф.,
Романовська О. Л. // I
Міжнародна науково-
практична конференція
«Проблеми і практичні
підходи виробництва та
регулювання
використання харчових
добавок в країнах
Європейського Союзу та
в Україні», 25.10.2023 р.,
НУХТ, м. Київ.

14) керівництво
студентом, який зайняв
призове місце на I або II
етапі Всеукраїнської
студентської олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт), або
робота у складі
організаційного
комітету / журі
Всеукраїнської
студентської олімпіади
(Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт), або
керівництво постійно
діючим студентським
науковим гуртком /
проблемною групою;
керівництво студентом,
який став призером або
лауреатом
Міжнародних,
Всеукраїнських
мистецьких конкурсів,
фестивалів та проєктів,
робота у складі
організаційного
комітету або у складі
журі міжнародних,
всеукраїнських
мистецьких конкурсів,
інших культурно-
мистецьких проєктів
(для забезпечення
провадження освітньої
діяльності на третьому
(освітньо-творчому)
рівні); керівництво
здобувачем, який став
призером або лауреатом
міжнародних
мистецьких конкурсів,
фестивалів, віднесених
до Європейської або
Всесвітньої (Світової)
асоціації мистецьких
конкурсів, фестивалів,
робота у складі
організаційного
комітету або у складі
журі зазначених
мистецьких конкурсів,
фестивалів);
керівництво студентом,
який брав участь в
Олімпійських,
Паралімпійських іграх,
Всесвітній та
Всеукраїнській
Універсіаді, чемпіонаті
світу, Європи,
Європейських іграх,
етапах Кубка світу та
Європи, чемпіонаті
України; виконання
обов'язків тренера,
помічника тренера
національної збірної
команди України з видів
спорту; виконання
обов'язків головного
секретаря, головного
судді, судді
міжнародних та

всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;

1. II Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», 22 квітня 2021 р., КНТЕУ: Чусак Оксана, наукова робота на тему «Технологія солодких страв з використанням крупи кіноа», 3 місце.

2. Науковий керівник Ангеліни Венгер, студентки 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», яка брала участь у III Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології» (26 квітня 2023 р., ДТЕУ, м. Київ). На розгляд представлено науково-дослідну роботу на тему: «Інноваційні технології кренделів із порошком з гідробіонтів». Отримала диплом III ступеня.

3. Науковий керівник Олексюк Вікторії, студентки 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», яка брала участь у Міжнародному студентському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge», за напрямом «Startup. Restaurant» (29 березня 2023 р., ДТЕУ, м. Київ). На розгляд представлено стартап на тему: «Впровадження цифрових маркетингових технологій у діяльність ресторану «М'ята». Отримала диплом III ступеня.

4. Науковий керівник Бочарової Наталії, студентки 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «магістр», яка брала участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Секція 2 «Інноваційні і ресурсоощадні технології продукції ресторанного господарства» (11 квітня 2024 р., НУХТ, м. Київ). На розгляд представлено наукову роботу на тему: «Інноваційні технології вафель безглютенових». Отримала диплом II ступеня.

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських

						об'єднаннях; ГО «HoReCa Буковина» ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «БОРЦ» ГС «Український кулінарний союз» ГС «Українська ресторанна асоціація» ГС «GASTRO CLUB» Асоціація Рестораторів і Готельєрів	
415468	Незвещук- Когут Тетяна Семенівна	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно- економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Чернівецький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 011434, виданий 28.03.2013, Атестат доцента 12ДЦ 042912, виданий 30.06.2015	16	Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Кваліфікація - диплом спеціаліста за спеціальністю «Менеджмент організацій», KB № 21333969, від 31.01.2003, КНТЕУ, - диплом магістра за спеціальністю «Харчові технології», М 18 № 988/2018 від 28.12.2018, ЧТЕІ КНТЕУ; - кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04: - «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності», тема дисертації: «Удосконалення управління діяльністю туристичних підприємств» (DK № 011434 від 28.03.2013 р., Херсонський національний технічний університет) - доцент кафедри менеджменту і туризму (12 ДЦ № 042912, від 30.06.2015 2019 року, Київський національний торговельно- економічний університет). професійний досвід Підвищення кваліфікації: - Reikartz Hotel and Resorts Group «LEVEL UP разом з REIKARTZ», - TQOJAG-CE000157, 18- 31 жовтня 2021 р., тривалість 30 годин (1 ECTS credits); - Internship (online) under the program: «International hospitality projects», 20 June-01 August, 2022 Merkur Academy of Professional Education (Kaluzha, Slovenska republika), 180 годин = 6 кредитів, CERTIFICATE № 40/07- 22, - Internship (online) under the program: «Education, science, business in high quality training of economic specialist», at Stefan cel Mare University, S.C. «Room-Ukr Trade Service» S.R.L. (Suceava, Romania), 13-16 November, 2020, 90 годин = 3 кредита; CERTIFICATE №57- 78/06, - Підвищення кваліфікації за програмою «Академія готельного

господарства» в рамках проекту «Забезпечення розвитку сталого туризму в українських Карпатах», що реалізується Установою «Агенція регіонального розвитку Закарпатської області», 17.11.2021-15.12.2021 р., 30 годин = 1 кредит), сертифікат.

- Prometheus «Успішний стартап: від ідеї до масштабування», період навчання 1-7 березня 2023 р. Сертифікат, виданий 07.08.2023 р., 30 годин (1 ECTS credits);

- Навчальний центр готельної та ресторанної справи Optima Hotels and Resorts - № 47MFJM-CE000053, 3.10-28.12.2023 р., 120 годин (4 ECTS credits);

- літня школа «Європейська зелена угода: як зробити фінанси сталими?» Грантова програма Erasmus+. Проєкт Модуль Жан Моне GreenFinEDU «Європейська зелена політика та сталі фінанси: адаптація випускників українських університетів до роботи на ринку праці в умовах переходу до сталої економіки». Номер проєкту: 101126681, сертифікат №GreenFinEDU-2024-3-092, від 25.06.2024 р., 30 годин (1 ECTS credits);

- літня школа «Політика ЄС щодо соціальної економіки: зайнятість, соціальні питання, інклюзивне підприємництво». Грантова програма Erasmus+. Проєкт Модуль Жан Моне ECONOMY4ALL "Політика ЄС щодо соціальної економіки: зайнятість, соціальні питання, інклюзивне підприємництво". Номер проєкту: 101127204, сертифікат № ECONOME4ALL-2024-3-086, від 25.06.2024 року, 30 годин (1 ECTS credits);

- міжнародна онлайн-програма підвищення кваліфікації працівників ЗВО «Сила соціальних мереж у професійному розвитку представників університетів: особистий бренд, інструменти для освітніх продуктів, просування цінностей сталого розвитку», Проєкт "COMSUS. Development of sustainable communications of Higher education institutions in social media" Erasmus + (project n° 2022-1-PL01-KA220-HED-

000090164), сертифікат №COMPUS-WP3-132, від 21.06.2024 р. 180 годин (6 кредитів); наукові публікації:

1. Незвещук-Когут Т. С. Готельно-ресторанне господарство як основна складова частина сфери туризму та її вплив на соціально-економічний розвиток України. Незвещук-Когут Т.С., Язіна В.А. / Таврійський науковий вісник. Серія Економіка. Випуск 4. 2020. с. 51-58. (Наукове фахове видання України).
2. Незвещук-Когут Т.С., Язіна В.А. Соціальні мережі як каталізатор розвитку та дистрибуції послуг закладів ресторанного господарства. Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». Випуск 1 (61) 2021. – с. 100-105. (Наукове фахове видання України).
3. Незвещук-Когут Т.С. Аналіз діяльності підприємств готельної індустрії в сучасних умовах. Галаченко О.О., Незвещук-Когут Т.С., Графська О.І., Попадинець Н.М. Білошкурська Н. В. / Український журнал прикладної економіки. – 2021. – Том 6. – № 1. – С. 142 – 148. (Наукове фахове видання України).
4. T. S. Nezveshchuk-Kohut. Theoretical and methodological principles of tourist attractiveness of territories. I.V. Anhelko, I.S. Oryshchyn, N.M. Popadynets, Yu. V. Zhuravel, T.S. Nezveshchuk-Kohut/ Socio-economic problems of the modern period of Ukraine. Том 143. Випуск 3. 2020, с. 43-47. (Наукове фахове видання України).
5. Незвещук-Когут Т. С. Вплив тенденцій розвитку міжнародного туризму на функціонування вітчизняної туристичної індустрії. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України: зб. наук. пр. 2019. Вип. 3(137). С. 54-58. (Наукове фахове видання України).
6. Незвещук-Когут Т. С. Технології автоматизації системи управління у закладах ресторанного господарства / О. С. Камушков, О. В. Жилко, Т. С. Незвещук-Когут / Економіка та суспільство: Фаховий науковий журнал, категорія Б – 2022. – Том 43. (електронний

журнал). (Наукове фахове видання України), режим доступу:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1737/1673>

7. Незвещук-Когут Т.С. Готельно-ресторанний бізнес в Україні: сучасний стан та проблеми розвитку / Шапошников К.С., Незвещук-Когут Т.С. / Причорноморські економічні студії: економічний науково-практичний журнал. Категорія Б. випуск 74. – 2022. – Том 74. с. 261-266. (Наукове фахове видання України).

8. Попадинець, Н., Незвещук-Когут, Т., Данило, Я., Білецька, Н. (2024). Розвиток транскордонних туристичних кластерів: стратегічні ініціативи та маркетингове забезпечення. Том 332 № 4 (2024): Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки/Herald of Khmelnytskyi national university. Economic sciences, 332(4), с. 264-270. (Наукове фахове видання України).

9. Priorities for preserving the productive capacity of human potential of Ukraine in the light of the foreign countries' policies. Karpiak, M., Popadynets, N., Nezveshchuk-Kohut, T., Soima, S., & Nazarkevych, O. (2023). Priorities for preserving the productive capacity of human potential of Ukraine in the light of the foreign countries' policies. Journal of Innovations and Sustainability, 7(4), 02.

10. Garasymliuk M., Danylyshyn B., Martynyuk U., Makarovych V., Polivoda O., Nezveshchuk-Kohut T., Popadynets N. Non-Price Competitiveness Factors in a Value Chain of a Tourism Product. Journal of Environmental Management and Tourism, Volume XIV, Issue 4(68), Summer 2023.

11. Незвещук-Когут Т., Язіна В. Управління безпекою підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. № 1(89), 2023. – 152 с. (105-116 с.). (Наукове фахове видання України).

12. Незвещук-Когут Т. С. Особливості формування системи

стратегічного управління підприємствами сфери гостинності в сучасних умовах. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. № 4 (92), 2023. – 282 с. (255-270 с.). (Наукове фахове видання України).

Виконується 38 п. ЛУ 1,3,4,8,9,12,14,19:

1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Tetyana S. Nezveshchuk-Kohut. The Theoretical Description for the Perylaldehyde Aldoxime Electrochemical Determination, Assisted by the Novel Squaraine Dye – VO(OH) – Composite / Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnira, Oleksandra V. Ahafonovab, Igor G. Biryuk, Silvio C. de Oliveirac, Petro I. Yagodynetsa, Zholt O. Kormoshd, Lucinda Vaz dos Reise, Karina V. Palamarek, Tetyana S. Nezveshchuk-Kohut // Orbital: The Electronic Journal of Chemistry. 2020. Volume 12. – Issue No 3. – p. 148-153. (Scopus).

2. Tetyana S. Nezveshchuk-Kohut. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes. M. Kravchenko L. Rybchuk D. Fedorova, R. Romanenko, V. Piddubnyi, I. Danyiuk PhD, K. Palamarek PhD, T. Marusyak PhD, T. Nezveshchuk-Kohut. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. – Issue No 1/11. – p. 22-33. (Scopus).

3. Tetyana S. Nezveshchuk-Kohut. Analysis and modeling of factor determinants for Ukraine hotels and tourist sphere. Nazariy Popadynets, Iryna Hryhoruk, Mariana Popyk, Olha Bilanyuk, Oleksandr Halachenko, Inna Irtysheva, Natalia Batkovets, Nataliia Lysiak, Yevheniya Boiko, Nataliya Hryshyna, Mariana Bil, Tetiana Nezveshchuk-Kohut. AISC-volume 1322_ Intelligent Human Systems Integration 2021(Scopus).

4. Незвещук-Когут Т.С. Аналіз діяльності

підприємств готельної індустрії в сучасних умовах. Галаченко О.О., Незвещук-Когут Т.С., Графська О.І., Попадинець Н.М. Білошкурська Н. В. / Український журнал прикладної економіки. – 2021. – Том 6. – № 1. – С. 142 – 148. (Наукове фахове видання України)

5. Незвещук-Когут Т. С. Технології автоматизації системи управління у закладах ресторанного господарства / О. С. Камушков, О. В. Жилко, Т. С. Незвещук-Когут / Економіка та суспільство: Фаховий науковий журнал, категорія Б – 2022. – Том 43. (електронний журнал). (Наукове фахове видання України).

6. Незвещук-Когут Т., Язіна В. Управління безпекою підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. № 1(89), 2023. – 152 с. (105-116 с.). (Наукове фахове видання України).

7. Незвещук-Когут Т. С. Особливості формування системи стратегічного управління підприємствами сфери гостинності в сучасних умовах. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. № 4 (92), 2023. – 282 с. (255-270 с.). (Наукове фахове видання України).

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Незвещук-Когут Т. С. Дизайн : навчальний посібник / Т. С. Незвещук-Когут. – Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. – 340 с. (15 др. арк)

2. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с. Особистий внесок

1,81 д.а.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма та робоча програма дисципліни «Управління проектами та ризиками у ресторанному бізнесі» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 30/1, 2024 р.

2. Дистанційний курс з дисципліни «Управління проектами та ризиками у ресторанному бізнесі» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» ОС «магістр» денної та заочної форм навчання, 2024 р.

3. Збірник тестових завдань з дисципліни «Управління проектами та ризиками у ресторанному бізнесі» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» ОС «магістр» денної та заочної форм навчання, 2024 р., 120/4.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Незвещук-Когут Тетяна. Конкурси кулінарного мистецтва як інструмент

популяризації території.
Незвещук-Когут Т. С.
Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 14 травня 2020 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2020. 694 с. (с. 503-505).

2. Незвещук-Когут Тетяна. Аналіз основних проблем та перспектив розвитку туризму в Україні. Незвещук-Когут Т. С., Язіна В. М. Теоретичні та прикладні аспекти розвитку науки : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ 30-31.01.2020 р. – Київ, Міжнародний центр науки і досліджень, 2020. – с. 67. (с. 26-28).

3. Незвещук-Когут Тетяна. Стан та особливості застосування маркетингової стратегії у закладах ресторанного господарства Буковини. Кравченко М. Ф., Незвещук-Когут Т. С., Романовська О. Л. Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 11-12.11.2020 р., Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. – с. 324. (с. 282-287).

4. Незвещук-Когут Т. С. Сучасні тенденції в організації роботи закладів ресторанного господарства (на прикладі м. Чернівці) / Т. С. Незвещук-Когут / Матеріали Міжнародної науко-во-практичної конференції «Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних кризових явищ». – м. Чернівці: Технодрук, 2021. –379 с. (с. 325-328).

5. Незвещук-Когут Т. С. Етика і естетика як основа формування комфорту закладу гостинності / Т. С. Незвещук-Когут / Матеріали II міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності». – м. Львів., 7-8 жовтня 2021.

– 430 с. (76-79 с.).

6. Незвещук-Когут Т. С. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Буковини / Т. С. Незвещук-Когут, Т. М. Марусяк / Матеріали II міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності». – м. Львів., 7-8 жовтня 2021. – 430 с.(70-73 с.).

7. Незвещук-Когут Т. С. Особливості просування готельно-ресторанних послуг через Інтернет-ресурси / Т. С. Незвещук-Когут, Т. М. Марусяк / Матеріали Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку». – м. Умань, 28-2 жовтня 2021. – 350 с. (168-171 с.).

8. Незвещук-Когут Т. С. Особливості антикризового менеджменту підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах / Незвещук-Когут Т. С., Іванчук М. М. / Матеріали науково-практичної конференції Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку : збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції, 28-29.10.2022 р. Умань: ВПЦ «Візакі», 2022. 367 с. (356-360 с.).

9. Незвещук-Когут Т. С. Особливості адаптації нормативно-правового регулювання діяльності закладів готельного бізнесу в умовах сьогодення/ Незвещук-Когут Т. С., Рибальченко О. С. / збірник тез доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 12-13 травня 2022 р.) / за заг. ред. В. В. Нечипоренко. Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2022. 604 с. (583-585 с.).

10. Незвещук-Когут Т.С. Важливість патріотичного виховання як обов'язкової складової підготовки висококваліфікованого фахівця / Т.С. Незвещук-Когут, О.С. Камушков //Забезпечення якості вищої освіти:

удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації: зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-метод. конф., Одеса, 13-15 квіт. 2022 р./Одес. нац. акад. харч. технологій; ред. кол.: БВ Єгоров (голова) та ін. – Одеса, 2022. – 753 с. (392–394 с.).

11. Незвещук-Когут Т.С. Особливості реалізації стартап проєктів у ресторанному бізнесі / Т. С. Незвещук-Когут // тези конференції «Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. 352 с. (207-211 с.).

12. Незвещук-Когут Т. С. Аналіз та стратегії мінімізації ризиків у ресторанному бізнесі в умовах воєнного стану: «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. (339-346 с.).

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних

мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;

1. Міжнародний фестиваль кондитерського мистецтва EXPO SWEET 2019 (м. Варшава, Польща), 17-20 лютого 2019 р.: Бронзова медаль (III місце): - Петренко Анастасія - номінація «Святковий торт»;

2. Міжнародний фестиваль ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Золота медаль (I місце)- Катеринчук Святослав – номінація «Карвінг»; Срібна медаль (II місце)- Катеринчук Святослав, Добровольський Василь, Саламандик Максим – номінація «Краща команда кухарів»; Бронзова медаль (III місце)- Катеринчук Святослав – номінація «Страва з м'яса птиці»;

3. Всеукраїнський конкурс «Великодня випічка та упаковка хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів» номінація «Краща Великодня випічка 2019», 10-12 квітня 2019 р., м. Київ: Диплом II ступеню: Незвещук-Когут Т. С., Романовська О. Л. – «Пасхальна бабка»;

4. III Міжнародний гастрономічний фестиваль «BestCookFestEpad», 1-5

						<p>травня 2019 р., м. Ізмір (Туреччина): Золота медаль (I місце): Саламандик Максим – номінація «Страва з риби»; Катеринчук Святослав – номінація «Ресторанний десерт». Срібна медаль (II місце): Саламандик Максим – номінація «Паста»; Катеринчук Святослав – номінація «Основна страва»; Петрюк Вадим – номінація «Основна страва»; «Чорна скринька» (Саламандик Максим, Катеринчук Святослав, Петрюк Вадим), Бронзова медаль (III місце): Петрюк Вадим – номінація «Ресторанний десерт».</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО «Символи» ГО «Успішна чернівчанка»</p>	
415476	Паламарек Каріна Вікторівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041293, виданий 28.02.2017, Агестат доцента АД 003052, виданий 15.10.2019</p>	12	Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив	<p>Кваліфікація - Диплом спеціаліста за спеціальністю – 091711 технологія харчової продукції, РН № 39260821, вид. 19.06.2010, ЧТЕІ КНТЕУ;</p> <p>- Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною» (DK № 041293, 28 лютого 2017 року, Харківський державний університет України)</p> <p>- доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (АД № 003052, 15 жовтня 2019 року, Київським національним торговельно-економічним університетом).</p> <p>Професійний досвід</p> <p>1. Підвищення кваліфікації 18-31 жовтня 2021р у Навчальному центрі готельної та ресторанної справи мережі Reikartz Hotel Group – сертифікат №TQOJAG-CE000138, 30 год. (1 кредит).</p> <p>2. Підвищення кваліфікації (не рідше ніж один раз на 5 років) 1.11.2021 р. в закладі ресторанного господарства «Панський Двір» (підвищення кваліфікації завершується 31.11.2021 р.).</p> <p>3. Підвищення кваліфікації 3.10-28.12.2023 р.,</p>

Навчальний центр готельної та ресторанної справи Optima Hotels and Resorts - сертифікат № 47MFJM-CE000053, 120 годин (4 ECTS credits).

4. Підвищення кваліфікації за акредитованою спеціальністю 181 «Харчові технології» в Полтавському університеті економіки і торгівлі 5.02-15.03.2024 р. – Свідоцтво №ПК01597997/01519-2024

5. Підвищення кваліфікації RapidSkills «Нова професія за 20 днів» – Академії НТО.УА, ДТЕУ «В2:Гастрономія» № 47MFJM-CE000053, 120 годин (4 ECTS credits), 2024 р.

Наукові публікації:
1. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts (Технологія та якість харчових продуктів з порошками гідробіонтів) / К. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology. 2019. Volume 13 Issue 2. P. 136-148. (0,75 д.а.) (Web of Science).

2. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larisa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyiuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. Issue No 1/11. p. 22-33. (0,75 д.а.) (Web of Science).

3. Palamarek, K. Theoretical Description for Ibotenic Acid and Muscazone Determination in Mushroom Pulp and Biological Liquids over Conducting Polymer-Modified Electrode / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1345-1353 (Scopus)

4. Palamarek, K. The Theoretical Description for Amanita muscaria Mushroom Pulp and Extract by Galvanostatic Conducting Polymer Doping / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in

Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1353–1361 (Scopus)

5. Palamarek, K. Theoretical Description of Sotolone Electrochemical Determination in Wine in Basic Media over an Undoped Conducting Polymer / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/5, pp. 1256–1264 (Scopus)

6. Кифяк В.Ф., Паламарек К. В. Розвиток сфери гостинності м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39. (0,75 д.а.).

7. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Стругинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 (86) . – С.20-31. (0,75 д.а.).

8. Паламарек К, Біла А. Впровадження систем ресурсозбереження на підприємствах готельно-ресторанних господарств України // Вісник, ЧТЕІ, 2023.

9. Паламарек К., Вдовічена О. Роль світових інноваційних технологій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Інновації та технології в сфері послуг і харчування, № 2 (12), 2024, с.22-27.

10. Palamarek K., Romanovska O., Romanovska A. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Bulletin of Chernivtsi Institute of Trade and Economics. ChiTE SUTE, Chernivtsi, 2023. Volume 3 (91). P. 209-218.

11. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с. Особистий внесок 1,81 д.а.

12. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (підрозділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с. Особистий внесок 1,5 д.а.

Виконується 38 п. ЛУ
1,3,4, 8,9,12,14,19:
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1.Palamarek, K. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts / K. Palamarek, D. Fedorova, L. Diachuk // Food science and technology, 2019. - Volume 13 Issue 2. - P. 136-148. (Web of Science)
2.Palamarek, K. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. - Issue No 1/11. - p. 22-33. (Scopus)
3.Palamarek, K. The Theoretical Description for the Perylaldehyde Aldoxime Electrochemical Determination, Assisted by the Novel Squaraine Dye - VO(OH) - Composite / Volodymyr V. Tkacha, Marta V. Kushnira, Oleksandra V. Ahafonovab, Igor G. Biryukb, Silvio C. de Oliveirac, Petro I. Yagodynetsa, Zholt O. Kormoshd, Lucinda Vaz dos Reise, Karina V. Palamarekf, Tetyana S. Nezveshchuk-Kohutf // Orbital: The Electronic Journal of Chemistry. 2020. Volume 12. - Issue No 3. - p. 148-153. (Scopus)
4.Palamarek, K. Electrochemical Determination of Sudan Dyes and Two Manner to Realize it: a Theoretical Investigation / Volodymyr V. Tkach, Marta V. Kushnir 1, Silvio C. de

Oliveira, Yana G.
Ivanushko, Alla V. Velyka,
Anzhelika F. Molodianu,
Petro I. Yagodynets, Zholt
O. Kormosh, Lucinda Vaz
dos Reis, Olga V.
Luganska, Karina V.
Palamarek, Yuliia L.
Bredikhina // Letters in
Applied NanoBioScience.
2020. Volume 9. – Issue
No 4. – p. 1451-1458.
(Web of Science)

5. Palamarek, K.
Theoretical description
for orellanine
electrochemical
determination and
electropolymerization in
the presence of
hydroquinones, assisted
by cus nanoparticles /
Karina V. Palamarek,
Dina V. Fedorova,
Volodymyr V. Tkach,
Marta V. Kushnir //
Biointerface Research in
Applied Chemistry. –
2021, 11(3), pp. 10607–
10613 (Scopus)
https://biointerfaceresearch.com/?page_id=6981

6. Palamarek, K. The
mathematical modeling
for CoO(OH) – poly(5-
amino-1,4-
naphthoquinone)
composite-based sensor
for 1-propenesulfenic acid
and propanethial S-oxide
detection in food and
lacrimogenic
compositions /
Palamarek, K. V., Tkach,
V.V., Kushnir, M.V.,
Kopiika, V.V., Yagodynets,
P.I., Da Silva, A.O. //
Biointerface Research in
Applied Chemistry, 2021,
11(4), pp. 11145–11150
(Scopus)

7. Palamarek, K.
Theoretical description
for anti-covid-19 drug
remdesivir
electrochemical
determination, assisted by
squaraine dye–ag2o2
composite / Palamarek, K.
V., Tkach, V.V., Kushnir,
M.V., de Oliveira, S.C. //
Biointerface Research in
Applied Chemistry, 2021,
11(2), pp. 9201–9208
(Scopus)

8. Palamarek, K. The
Theoretical Description
for the Electrochemical
Determination of Anti-
COVID-19 Drug
Umifenovir, Assisted by a
Poly(squaraine dye-co-
naphthoquinones)
Composite with CoO(OH),
Paired with CoO₂ /
Karina V. Palamarek,
Volodymyr V. Tkach,
Marta V. Kushnir 1, Silvio
C. de Oliveira, Yana G.
Ivanushko // Letters in
Applied NanoBioScience.
2021. Volume 10. – Issue
No 1. – p. 1962-1968.
(Web of Science)

9. Palamarek, K.
Theoretical Description
for the Electrochemical
Determination and

Retention of Heavy Metals over the Overoxidized Polypyrrole by Complex Formation / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Strutynska, L.T. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2022, 12(1), pp. 1273–1278 (Scopus)

10. Palamarek, K. Theoretical description for sucralose cathodical electrochemical determination on the conducting polymer, containing pyridinic nitrogen atoms / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Strutynska, L.T. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2022, 2, pp. 1499–1506 (Scopus)

11. Palamarek, K. Theoretical Description for Ibotenic Acid and Muscazone Determination in Mushroom Pulp and Biological Liquids over Conducting Polymer-Modified Electrode / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1345–1353 (Scopus)

12. Palamarek, K. The Theoretical Description for Amavadin-Ion Electrochemical Determination in Amanita muscaria Mushroom Pulp and Extract by Galvanostatic Conducting Polymer Doping / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1353–1361 (Scopus)

13. Palamarek, K. The Theoretical Description for CoO(OH)-Assisted Salicylic Acid Derivatives Determination in Beer / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/6, pp. 1256–1264 (Scopus)

14. Palamarek, K. Theoretical Description of Sotolone Electrochemical Determination in Wine in Basic Media over an Undoped Conducting Polymer / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/5, pp. 1256–1264 (Scopus)

15. Palamarek, K. The Theoretical Description for VO(OH)-Assisted Electrochemical Determination for the Cathodic Removal of

Environmentally Unfriendly Artificial Sweetener Sucralose and the Chemical Warfare Agent Chloropicrin / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. // Letters in Applied NanoBioScience. 2024. Volume 13. – Issue No 1. – p. 1-6. (Scopus)

16. Palamarek, K. Theoretical Description for Lugduname and Perillartin Electrochemical Determination by Cathodic Route / Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Chychun V.A. // Letters in Applied NanoBioScience. 2024. Volume 13. – Issue No 4. – p. 1-7. (Scopus)

17. Паламарек К. В. Використання розроблених овочевих паст з йодовмісною сировиною у технології рулетів з овочевими начинками / Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 1 (13). – С. 196-207.

18. Паламарек К. В. Розвиток сфери гостинності м. Чернівці в умовах кризових явищ / К. В. Паламарек, В. Ф. Кифяк // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39.

19. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності / К. В. Паламарек, О. Л. Романовська, Л.Т. Струтинська // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал. Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 (86). – С. 20-31.

20. Паламарек К, Біла А. Впровадження систем ресурсозбереження на підприємствах готельно-ресторанного господарства України // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал. Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. – № 3 (91). – С. 185-195.

21. Паламарек К., Чума Д., Дослідження інноваційних рішень в

управлінні готелями // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал. Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. – № 3 (91). – С. 196-208.

22. Palamarek K., Romanovska O., Romanovska A. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Bulletin of Chernivtsi Institute of Trade and Economics. ChiTE SUTE, Chernivtsi, 2023. Volume 3 (91). P. 209-218.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Харчова хімія : Харчові барвники : навч. посібник / Паламарек К.В., О. Л. Романовська, Л. Т. Струтинська Л.Т., Данилюк І.П., Ягодинець П. І. – Чернівці, Рута, 2019. – 71 с.

2. Хімія барвників : навч. електронний посібник / Паламарек К.В., О. Л. Романовська, Л. Т. Струтинська Л.Т., Ягодинець П. І. – Чернівці, 2022. – 80 с. Особистий внесок 1,6 д.а.

3. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с. Особистий внесок 1,81 д.а.

4. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (підрозділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с. Особистий внесок 1,5 д.а.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного

навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 12/0,75, 2023 р.
2. Робоча програма дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 33/2,06, 2023 р.
3. Збірник ситуаційних завдань з дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р.
4. Дистанційний курс з дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р.
5. Програма практичної підготовки для студентів галузі знань 18

«Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», денної та заочної форм навчання, ОС – «магістр»

6. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», денної та заочної форм навчання, ОС – «магістр»

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Членкиня редколегії фахового видання "Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту».

9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю); Експерт Національного агентства із

забезпечення якості вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології"

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Паламарек К.В. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу: післявоєнне відновлення // Міжнародна науково-практична конференція «Туризм ХХІ століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності», 23 травня 2023, Україна, Київ – ДТЕУ, С. 64-65

2. Паламарек К.В. Кризові явища та їх вплив на функціонування сфери гостинності // Міжнародна науково-практична конференція «Інновації, тренди та виклики в індустрії гостинності», 4-5 травня 2023, Україна, Львів – ЛТЕУ, С. 27-30.

3. Паламарек К.В., Багрій К.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-19 // ІІІ Міжнародний науковий симпозіум «Сталий розвиток – стан та перспективи», 26-29 січня 2022, Україна, Львів – Славське С. 125-128.

4. Palamarek, K. Investigation of the Influence of Glycerin on Rheological Characteristics of Marzipan Pastes with Dry Mineralized Whey (Дослідження впливу гліцерину на реологічні характеристики марципанових паст із сухою мінералізованою сироваткою) / Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Karina Palamarek, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut // EUREKA: Life Sciences. 2020. Volume 24. – Issue No 1. – p. 48-56.

5. Паламарек К.В., Романовська О.Л. Сучасні тенденції дизайну та презентації страв й кулінарних виробів // ІІІ Міжвузівська науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного

бізнесу», 15 грудня 2021, Україна, Вінниця. С. 117-120.

6. Паламарек К.В. Розвиток індустрії гостинності під впливом кризових явищ // Міжнародна науково-практична онлайн-конференція «Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект», 5 травня 2022, Україна, Чернівці - Україна, С. 216-220.

7. Паламарек К.В. Новітні технології панкейків з амарантовим борошном та порошком обліпихи // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали X Міжнародної наук.-практ. Інтернет-конф. Прага, 10 листопада 2023, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, С. 73-74.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів,

фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;

1. Міжнародного фестивалю кондитерського мистецтва EXPO SWEET 2019 (м. Варшава, Польща), 17-20 лютого 2019 р. Срібна медаль (II місце): Петренко Анастасія - номінація «Святковий торт».
2. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Золота медаль (I місце) Добровольський Василь – номінація «Супи»;
3. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Срібна медаль (II місце) - Добровольський Василь – номінація «Страва з м'яса»
4. Міжнародного фестивалю ресторанних технологій BestCookFest-Podillia, м. Кам'янець-Подільський, 28 лютого-2 березня 2019 р.: Срібна медаль (II місце) - «Командна робота»
5. Міжнародний фестиваль ресторанних технологій «BestCookFest-2019», 22 – 24 жовтня 2019 року, с. Бояни Чернівецької області, ГРК «Сонячна долина»: Золота медаль (I місце) - Саламандик Максим - у номінації «Кращий шеф-кухар року».
6. Кируцак Анастасія, студентка 4 курсу спец. «Харчові технології» 7-й міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну BestCookFest - 2023: золота медаль та

						<p>диплом I ступеня у номінації "Бенто-торг";</p> <p>7. Кируцак Анастасія, студентка 4 курсу спец. «Харчові технології» 7-й міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну BestCookFest - 2023: срібна медаль та диплом II ступеня у номінації «Художня робота з тіста (коровай)»</p> <p>8. Григорович Л., студента 1 курсу ОС «магістр» ОП «Ресторанні технології та бізнес», Міжнародний конкурс стартапів «TourSystemUkrChalleng. Restaurants» ДТЕУ, дипломом II ступеня</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;</p> <p>ГО «HoReCa Буковина»</p> <p>ГО «Буковинська гільдія кулінарів»</p> <p>ГО «БОРЩ»</p> <p>ГС «Український кулінарний союз»</p> <p>ГС «Українська ресторанна асоціація»</p> <p>ГС «GASTRO CLUB»</p> <p>Асоціація Рестораторів і Готельєрів</p>
415478	Романовська Ольга Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 061090, виданий 29.06.2021, Атестат доцента АД 012599, виданий 27.04.2023</p>	12	<p>Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства</p> <p>кваліфікація - Диплом спеціаліста за спеціальністю технологія харчування, РН № 37561144, вид. 30.01.2010, ЧТЕІ КНТЕУ;</p> <p>- Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (ДК № 061090, 29 червня 2021 року, Київський національний торговельно-економічний університет України)</p> <p>- доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (АД № 012599, 27 квітня 2023 року, Державним торговельно-економічним університетом).</p> <p>професійний досвід</p> <p>1. Навчання на тему «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», Київ, Україна. Profi-Club, 5 травня 2021 р. Сертифікат № 02770 від 5.05.21 р. (4 години).</p> <p>2. Навчання на тему «Розробка та впровадження системи НАССР в закладах освіти та ресторанного господарства», Київ, Україна. Profi-Club, 27</p>

червня 2021 р.
Сертифікат № 03168 від
27.07.21 р. (15 годин, 0,5
кредита).

3. Підвищення
кваліфікації за
програмою внутрішніх
аудиторів систем
безпеки харчових
продуктів із
спеціальності
«Менеджмент» в
Інституті
післядипломної освіти
НУХТ. 21.11.-19.12.2022
р. Свідоцтво №
02070938/02252-22 (72
години, 2,4 кредита).
Навчання за
спеціальністю
«Внутрішній аудитор з
харчової безпеки», Profi-
Club, Сертифікат №
22/2111-10 від
19.12.2022.

4. Підвищення
кваліфікації у
навчальному центрі
готельної та ресторанної
справи мережі Reikartz
Hotel Group, Київ,
Україна. 18.10.-31.10.21
р. Сертифікат №
TQOJAG-CE000160 від
31.10.21 р. (30 годин).

5. Курс підвищення
кваліфікації «Шеф-
кухар ресторану при
готелі» в Навчальному
центрі готельної та
ресторанної справи
«Optima Hotels &
Resorts», Київ, Україна.
03.10.-28.12.2023 р.
Сертифікат № 47MFJM-
CE000102 (120 годин, 4
кредита).

6. Підвищення
кваліфікації зі
спеціальності 181
«Харчові технології» у
Полтавському
університеті економіки і
торгівлі, Полтава,
Україна. 05.02.2024-
15.03.2024 р. Свідоцтво
№ ПК01597997/01524-
2024 (180 годин, 6
кредита).

наукові публікації:
1. Defining quality
indicators for sugar pastes
with demineralized whey
during storage / Larysa
Rybchuk, Olha
Romanovska, Anatolii
Vdovichen, Inna
Danyliuk, Vladimir
Piddubny, Iryna
Losheniuk, Mihailo
Kravchenko, Tatiana
Yudina, Roman
Romanenko // Eastern-
European Journal of
Enterprise Technologies,
ISSN : 1729-3774, Volume
4/11 (118), 2022, pp. 88-
96 (0,5 д.а.) (Scopus)

2. Романовська О. Л.
Комплексна оцінка
якості бісквітів //
Технічні науки та
технології : науковий
журнал Національний
університет
«Чернігівська
політехніка». Чернігів :
НУ «Чернігівська

політехніка», 2021. № 4(26). С. 121-128. (Фахове видання). (0,5 д.а.)

3. Романовська О. Л. Technology elaboration of biscuits with reduced sugar content // Restaurant and Hotel Consulting. Innovations. 2022 Vol. 5 No 1. С. 97-109 (Фахове видання). (0,75 д.а.)

4. Данилюк, І., Романовська, О. (2023). Ризики в інжинірингу будівель: сутність, причини, напрямки вирішення. Технічні науки та технології, (4 (30), 180–186. (Фахове видання). (0,43 д.а.)

5. Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). С. 209-2018. (Фахове видання). (0,62 д.а.)

6. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу / Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. 2019. № 19. Том 1. С. 240-247. (Фахове видання). (0,5 д.а.)

7. Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном зі спельти / Романовська О. Л., Кравченко М. Ф., Марусяк Т. М. // Товари і ринки. 2021. № 2 (38). С. 94-102. (Фахове видання) (0,5 д.а.)

8. Оцінка економічної ефективності впровадження технології бісквітів на основі борошняних сумішей / Романовська О. Л. // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. 3 (83). Економічні науки. С. 57-68. (Фахове видання) (0,68 д.а.)

9. Моделювання рецептурного складу бісквітів з борошном «Здоров'я» / Романовська О. Л. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. (Технічні науки). 2022. Вип. 29. С. 66-69. (Фахове видання). (0,25 д.а.)

10. Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Романовська О. Л. Технологічні особливості борошняних композиційних сумішей

// Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. 384 p., pp. 210-244. (2,12 д.а.)

11. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. р. 99-116. (1,06 д.а.)

12. Паламарек К. В., Романовська О. Л. Інноваційні технології здобних хлібобулочних виробів / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. р. 135-155 (0,62 д. а.)

13. Романовська О. Л. Впровадження інноваційних методів виробництва кондитерських виробів зі зниженим глікемічним індексом / Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу / колектив авторів за загальною редакцією д.е.н, професора Лучик С. Д.: Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. С. 337-353 (1 д.а.)

Виконується 38 п. ЛУ 1,3,4,5,12,14,19:

1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності / К. В. Паламарек, О. Л. Романовська, Л.Т. Струтинська // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал. Чернівець. торгов. екон. інс-т. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. № 2 (86). С. 20-31.

2. Данилюк, І., Романовська, О. (2023). Ризики в інжинірингу будівель: сутність, причини, напрямки вирішення. Технічні науки та технології, (4 (30), 180–186. (0,43 д.а.).

3. Моделювання рецептурного складу бісквітів з борошном «Здоров'я» / Романовська О. Л. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. (Технічні науки). 2022. Вип. 29. С. 66-69. (Фахове видання). (0,25 д.а.)

4. Оцінка економічної ефективності впровадження технології бісквітів на основі борошняних сумішей / Романовська О. Л. // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. 3 (83). Економічні науки. С. 57-68. (Фахове видання) (0,68 д.а.)

5. Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник, ЧТЕІ, 2023, № III (91). С. 209-218. (Фахове видання). (0,62 д.а.)

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Данилюк І. П., Романовська О. Л. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 364 с. (11,37 д.а.).

2. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 3.3). Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці: 2021. 221 с. Особистий внесок 1,00 д.а.

3. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (підрозділ 7.1). Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с. Особистий внесок 1,0 д.а.

4) наявність виданих

навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма дисципліни «Цифровізація та проєктування закладів ресторанного господарства» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 16/1,00, 2023 р.
2. Робоча програма дисципліни «Цифровізація та проєктування закладів ресторанного господарства» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 35/2,18, 2023 р.
3. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Цифровізація та проєктування закладів ресторанного господарства» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2023 р.
- 5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;
Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія харчової продукції», тема дисертації: «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей» (ДК № 061090, 29 червня 2021 року, Київський національний

торговельно-економічний університет України)
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Паламарек К.В., Романовська О.Л. Сучасні тенденції дизайну та презентації страв й кулінарних виробів // III Міжвузівська науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу», 15 грудня 2021, Україна, Вінниця. С. 117-120.
2. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних сумішей для крафтових виробництв // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. 384 с. с. 206-208.
3. Романовська О. Л. I Міжнародна науково-практична конференція «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» тези «Оцінка ризиків при виробництві хлібобулочних виробів із цільнозернового борошна», с. 339-341. 16-17 листопада 2021 р., м. Старобільськ.
4. Романовська О. Л. III Міжвузівська науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу» тези «Сучасні тенденції дизайну харчових продуктів», с. 120-122. 15 грудня 2021 р., м. Вінниця.
5. Романовська О. Л., Сандуляк В. Вузівська наукова студентська інтернет-конференція «Вплив пандемії на соціально-економічні процеси в Україні та світі», 14 квітня 2022 р., ЧТЕІ ДТЕУ, м. Чернівці: тези «Проблеми та напрями розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії», с. 100-101.
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської

студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;

1. II Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технологій», 22 квітня 2021 р., КНТЕУ: Чусак Оксана, наукова робота на тему «Технологія солодких страв з використанням крупи

							<p>кіноа», 3 місце.</p> <p>2. Науковий керівник Ангеліни Венгер, студентки 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», яка брала участь у III Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології» (26 квітня 2023 р., ДТЕУ, м. Київ). На розгляд представлено науково-дослідну роботу на тему: «Інноваційні технології кренделів із порошком з гідробіонтів». Отримала диплом III ступеня.</p> <p>3. Науковий керівник Олексюк Вікторії, студентки 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», яка брала участь у Міжнародному студентському конкурсі стартапів «TourSystemUkrChallenge», за напрямом «Start-up. Restaurant» (29 березня 2023 р., ДТЕУ, м. Київ). На розгляд представлено стартап на тему: «Впровадження цифрових маркетингових технологій у діяльність ресторану «М'ята». Отримала диплом III ступеня.</p> <p>4. Науковий керівник Бочарової Наталії, студентки 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «магістр», яка брала участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Секція 2 «Інноваційні і ресурсоощадні технології продукції ресторанного господарства» (11 квітня 2024 р., НУХТ, м. Київ). На розгляд представлено наукову роботу на тему: «Інноваційні технології вафель безглютенових». Отримала диплом II ступеня.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО «HoReCa Буковина» ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «БОРЩ» ГС «Український кулінарний союз» ГС «Українська ресторана асоціація» ГС «GASTRO CLUB» Асоціація Рестораторів і Готельєрів</p>
415482	Кравченко Михайло	професор 0,5 ст.,	Чернівецький торговельно -	Диплом спеціаліста,	26	Технологія спеціальних	кваліфікація 1. Диплом інженера-

	Федорович	Сумісництво	економічний інститут Державного торговельно-економічного університету	<p>Київський торговельно-економічний інститут, рік закінчення: 1985, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 0055757, виданий 18.01.2007, Агестат доцента 02ДЦ 015056, виданий 19.10.2005, Агестат професора 12ПР 006469, виданий 20.01.2011</p>	харчових продуктів	<p>технолога за спеціальністю технологія і організація громадського харчування, ЛВ № 426424, вид. 25.06.1985, КТЕІ;</p> <p>2. Доктор технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія продуктів харчування», тема дисертації: «Технологія продуктів з харчовими добавками рослинного походження для оздоровчого харчування» (ДД № 005575, 18 січня 2007 року, Київський національний торговельно-економічний університет України)</p> <p>3. професор кафедри технології і організації ресторанного господарства (12ПР № 006469, 20 січня 2011 року, Київським національним торговельно-економічним університетом).</p> <p>професійний досвід</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підвищення кваліфікації «Profi Club», «Гігієна та санітарія» сертифікат № 04659 від 10.05.2022 р. 2. Підвищення кваліфікації на International Gastronomy Summit «Slovak pearl 2023», Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha. Сертифікат № 42/09-23 від 29 червня 2023 р. 45 годин (1,5 кредита). 3. Підвищення кваліфікації на International conference «Food safety, НАССР, European integration», Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha. Сертифікат № 42/09-23 від 27-30 червня 2023 р. 3 години (0,1 кредита). 4. Підвищення кваліфікації на тему «International strategic partnership of education, science and business of hospitality for the integration of Ukraine into the EU», 22 червня 2023 р., Сертифікат № 0017/13-2023. 180 годин (6 кредитів). 5. Підвищення кваліфікації за дисципліною «Гігієна та санітарія» у ресторані «La Frusta», 15.05.2024 р. – 15.06.2024 р., відповідно до наказу від 13.05.2024 р., № 1270. <p>наукові публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Igor Stadnyk, Volodymyr Piddubnyi, Mykhail Kravchenko, Larysa Rybchuk. The effect of dry demineralized whey (DDW) and coconut oil on
--	-----------	-------------	---	--	--------------------	--

the rheological characteristics of the legume butter / Potravinarstvo slovak journal of food sciences // Vol. 15 (2021). P. 319-329 (0,62 д.а.) (Scopus)

2. Mihailo Kravchenko, Larysa Rybchuk, Dina Fedorova, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Technology and Equipment of Food Production // Vol. 1 No. 11 (103) (2020). P. 22-33 (Scopus)

3. I Stadnyk, V Piddubnyy, M Kravchenko, L Rybchuk, Adhesion of marzipan pastes based on dry demineralized whey / Slovak Journal of Food Sciences // Vol. 14 (2020). P. 1149-1160 (0,68 д.а.) (Scopus)

4. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Kharkiv, 2019. № 3/11 (89). p. 45-54. (0,56 д.а.) (Scopus).

5. Кравченко М.Ф., Піддубний В.А. Adhesion effect on environment process injection. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 13, 2019, № 1, p. 429-437 (0,5 д.а.) (Scopus).

6. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage / Larysa Rybchuk, Anatolii Vdovichen, Inna Danyiuk, Vladimir Piddubny, Iryna Losheniuk, Mihailo Kravchenko, Tatiana Yudina, Roman Romanenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, ISSN : 1729-3774, Volume 4/11 (118), 2022, pp. 88-96 (0,56 д.а.) (Scopus).

7. Кравченко М., Михайлик В., Марусяк Т. Якість пісочного печива з композицією протів Товари і ринки, № 3. 2021. С. 141-150 (0,56 д.а.) (Фахове видання).

8. Кравченко М., Піддубний В.А., Данилюк І. Якість кулінарних виробів на основі борошняної суміші з порошком Atherina pontica. Товари і ринки. Том 42. № 2. 2022. С. 104-116 (0,81 д.а.) (Фахове видання)

9. Кравченко М. Ф.,

Кублінська І. А.
Обґрунтування
технології соусу з
композиційною
сумішшю грибних
порошків. Наукові праці
НУХТ, 2019, 25 (1), 189-
198 (0,56 д.а.) (Фахове
видання).

10. Innovative
technologies and
equipment: development
prospects of the food and
restaurant industries :
Scientific monograph.
Part Technological
features of flour
composite mixtures. Riga,
Latvia : «Baltija
Publishing», 2022. pp.
210-244. Особистий
внесок: 1,00 д.а.

11. Кравченко М. Ф.,
Романовська О. Л.
Інноваційні технології
борошняних
кондитерських виробів з
борошняних сумішей /
Sustainable food chain
and safety through
science, knowledge and
business : Scientific
monograph. Riga, Latvia:
«Baltija Publishing»,
2023. p. 99-116.
Особистий внесок: 0,53
д.а.

Виконується 38 п. ЛУ
1,2,3,4,6,7,8,12,19:

1) наявність не менше
п'яти публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що включені
до переліку фахових
видань України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web of
Science Core Collection;

1. Defining quality
indicators for sugar pastes
with demineralized whey
during storage / Larysa
Rybachuk, Anatolii
Vdovichen, Inna
Danyliuk, Vladimir
Pidubny, Iryna
Losheniuk, Mihailo
Kravchenko, Tatiana
Yudina, Roman
Romanenko // Eastern-
European Journal of
Enterprise Technologies,
ISSN : 1729-3774, Volume
4/11 (118), 2022, pp. 88-
96 (0,56 д.а.) (Scopus).

2. Кравченко М.,
Романовська О.,
Марусяк Т. Реологічні
властивості бісквітного
тіста з борошном зі
спельти. Товари і ринки,
№ 2. 2021. С. 94-102
(0,56 д.а.) (Фахове
видання).

3. Кравченко М.,
Михайлик В., Марусяк
Т. Якість пісочного
печива з композицією
шротів Товари і ринки,
№ 3. 2021. С. 141-150
(0,56 д.а.) (Фахове
видання).

4. Кравченко М.,
Піддубний В.А.,
Данилюк І. Якість
кулінарних виробів на
основі борошняної

суміші з порошком *Atherina pontica*. Товари і ринки. Том 42. № 2. 2022. С. 104-116 (0,81 д.а.) (Фахове видання)

5. Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Марусяк Т. М. Визначення оптимального співвідношення композиційної суміші шротів у технології пісочного печива. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства, Вип. 207 «Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв». 2019. С. 195-200. (0,37 д.а.) (Фахове видання).

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент № 152646 від 29.03.23; Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Спосіб виробництва житньої закваски з медом.

2. Патент на корисну модель № 152477 Україна Спосіб виготовлення пісочного печива підвищеної харчової і біологічної цінності з композицією шротів волоського горіха і кунжуту /Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Криворучко М.Ю., заяв. 14.02.2022; опубл.08.02.2023, Бюл. №6/2023

3. Спосіб виробництва хліба житньо-пшеничного з гречаним борошном : пат. Україна 06937: МПК (2021.01) A21D2/00, A21D8/04. № 146792; заявл. 29.10.20; опубл. 17.03.21, Бюл. № 11.

4. Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету : пат. Україна 06938: МПК (2021.01) A23J1/00. № 147215; заявл. 29.10.20; опубл. 21.04.21, Бюл. № 16.

5. Патент на корисну модель 147867 Спосіб виробництва пельменів з порошком *Atherina Pontica*. Кравченко М.Ф., Данилюк І.П. заявл. 08.02.2021; опубл. 10.06.2021. Бюл №24/2021.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських

аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с. (39,25 д.а.)
2. Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Романовська О. Л. Технологічні особливості борошняних композиційних сумішей // Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. 384 p., pp. 210-244. (2,12 д.а.)
4. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 99-116 (1,06 д.а.)
5. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження. Підручник / М. Кравченко, В.Гніцевич, Н.Штангєєва. К.: КНТЕУ, 2019. 395 с. (24,69 д.а.)

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма дисципліни «Технологія спеціальних харчових продуктів» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 15/0,93, 2023 р.
2. Робоча програма дисципліни «Технологія

спеціальних харчових продуктів» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 40/2,5, 2023 р.

3. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Технологія спеціальних харчових продуктів» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р. 47 с.

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;
Наукове керівництво здобувача для здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук: Романовська О. Л. «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей», Данилюк І. П. «Технологія борошняних кулінарних виробів з порошком *Atherina pontica*», Михайлик В.С. «Технологія борошняних кондитерських пісочних виробів з використанням шроту», Кублінська І. А. «Технологія соусів з порошками із культивованих грибів».

7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;
Член постійної спеціалізованої вченої ради Д26.055.02

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або

іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Інноваційні технології харчових продуктів спеціального призначення» № держ. реєстрації №0119U100296. I кв. 2019 – IV кв. 2022 р.

2. Член редакційної колегії журналу «Товари і ринки» ДТЕУ.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Технологія бісквітних напівфабрикатів подовженого терміну зберігання // збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності». Львів, 26-27 листопада 2020 р. С. 184-186. (0,18 д.а.)

2. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Якість бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу» // матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Новачі в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв». Мелітополь, 24 листопада 2020 р. С. 197-198. (0,12 д.а.)

3. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Технологія медово-житньої закваски / Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, м. Харків. 26 жовтня 2022 р. Харків : ДБТУ, 2022. С. 46.

4. Інноваційні борошняні суміші для кондитерських виробів / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., ДБТУ, м. Харків. с. 39-

						<p>40. 5. Композиційні суміші з борошна «Здоров'я» і керобу для нових видів борошняних кондитерських виробів / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // I Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 25.10.2023 р., НУХТ, м. Київ. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО «HoReCa Буковина» ГС «Український кулінарний союз» ГС «Українська ресторанна асоціація»</p>	
415482	Кравченко Михайло Федорович	професор 0,5 ст., Сумісництво	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Київський торговельно-економічний інститут, рік закінчення: 1985, спеціальність: технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 0055757, виданий 18.01.2007, Агестат доцента 02ДЦ 015056, виданий 19.10.2005, Агестат професора 12ПР 006469, виданий 20.01.2011</p>	26	Інноваційні ресторани технології	<p>кваліфікація - Диплом інженера-технолога за спеціальністю і організація громадського харчування, ЛВ № 426424, вид. 25.06.1985, КТЕІ; - Доктор технічних наук, спеціальність: 05.18.16 – «Технологія продуктів харчування», тема дисертації: «Технологія продуктів з харчовими добавками рослинного походження для оздоровчого харчування» (ДД № 005575, 18 січня 2007 року, Київський національний торговельно-економічний університет України) - професор кафедри технології і організації ресторанного господарства (12ПР № 006469, 20 січня 2011 року, Київським національним торговельно-економічним університетом). професійний досвід 1. Підвищення кваліфікації «Profi Club», «Гігієна та санітарія» сертифікат № 04659 від 10.05.2022 р. 2. Підвищення кваліфікації на International Gastronomy Summit «Slovak pearl 2023», Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha. Сертифікат № 42/09-23 від 29 червня 2023 р. 45 годин (1,5 кредита). 3. Підвищення кваліфікації на International conference «Food safety, HACCP, European integration», Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha. Сертифікат № 42/09-23 від 27-30</p>

червня 2023 р. 3 години (0,1 кредита).

4. Підвищення кваліфікації на тему «International strategic partnership of education, science and business of hospitality for the integration of Ukraine into the EU», 22 червня 2023 р. по 4 серпня 2023 р., Сертифікат № 0017/13-2023. 180 годин (6 кредитів).

5. Підвищення кваліфікації за дисципліною «Гігієна та санітарія» у ресторані «La Frusta», 15.05.2024 р. – 15.06.2024 р., відповідно до наказу ДТЕУ від 13.05.2024 р., № 1270.

наукові публікації:

1. Igor Stadnyk, Volodymyr Piddubnyi, Mykhail Kravchenko, Larysa Rybchuk. The effect of dry demineralized whey (DDW) and coconut oil on the rheological characteristics of the legume butter / Potravinarstvo slovak journal of food sciences // Vol. 15 (2021). P. 319-329 (0,62 д.а.) (Scopus)

2. Mihailo Kravchenko, Larysa Rybchuk, Dina Fedorova, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Technology and Equipment of Food Production // Vol. 1 No. 11 (103) (2020). P. 22-33 (Scopus)

3. I Stadnyk, V Piddubnyy, M Kravchenko, L Rybchuk, Adhesion of marzipan pastes based on dry demineralized whey / Slovak Journal of Food Sciences // Vol. 14 (2020). P. 1149-1160 (0,68 д.а.) (Scopus)

4. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Kharkiv, 2019. № 3/11 (89). p. 45-54. (0,56 д.а.) (Scopus).

5. Кравченко М.Ф., Піддубний В.А. Adhesion effect on environment process injection. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 13, 2019, № 1, p. 429-437 (0,5 д.а.) (Scopus).

6. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage / Larysa Rybchuk, Anatolii

Vdovichen, Inna
Danyiuk, Vladimir
Pidubny, Iryna
Losheniuk, Mihailo
Kravchenko, Tatiana
Yudina, Roman
Romanenko // Eastern-
European Journal of
Enterprise Technologies,
ISSN : 1729-3774, Volume
4/11 (118), 2022, pp. 88-
96 (0,56 д.а.) (Scopus).

7. Кравченко М.,
Романовська О.,
Марусяк Т. Реологічні
властивості бісквітного
тіста з борошном зі
спельти. Товари і ринки,
№ 2. 2021. С. 94-102
(0,56 д.а.) (Фахове
видання).

8. Кравченко М.,
Михайлик В., Марусяк
Т. Якість пісочного
печива з композицією
шротів Товари і ринки,
№ 3. 2021. С. 141-150
(0,56 д.а.) (Фахове
видання).

9. Кравченко М.,
Піддубний В.А.,
Данилюк І. Якість
кулінарних виробів на
основі борошняної
суміші з порошком
Atherina pontica. Товари
і ринки. Том 42. № 2.
2022. С. 104-116 (0,81
д.а.) (Фахове видання)

10. Кравченко М. Ф.,
Михайлик В. С.,
Марусяк Т. М.
Визначення
оптимального
співвідношення
композиційної суміші
шротів у технології
пісочного печива.
Вісник Харківського
національного
технічного університету
сільського господарства,
Вип. 207 «Сучасні
напрямки технології та
механізації процесів
переробних і харчових
виробництв». 2019. С.
195-200. (0,37 д.а.)
(Фахове видання).

11. Innovative
technologies and
equipment: development
prospects of the food and
restaurant industries :
Scientific monograph.
Part Technological
features of flour
composite mixtures. Riga,
Latvia : «Baltija
Publishing», 2022. pp.
210-244. Особистий
внесок: 1,0 д.а.

12. Кравченко М. Ф.,
Романовська О. Л.
Інноваційні технології
борошняних
кондитерських виробів з
борошняних сумішей /
Sustainable food chain
and safety through
science, knowledge and
business : Scientific
monograph. Riga, Latvia:
«Baltija Publishing»,
2023. p. 99-116.
Особистий внесок: 0,53
д.а.

Виконується 38 п. ЛУ
1,2,3,4,6,7,8,12,19:
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Igor Stadnyk, Volodymyr Piddubnyi, Mykhail Kravchenko, Larysa Rybchuk. The effect of dry demineralized whey (DDW) and coconut oil on the rheological characteristics of the legume butter / Potravinarstvo slovak journal of food sciences // Vol. 15 (2021). P. 319-329 (0,62 д.а.) (Scopus)

2. Mihailo Kravchenko, Larysa Rybchuk, Dina Fedorova, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Technology and Equipment of Food Production // Vol. 1 No. 11 (103) (2020). P. 22-33 (Scopus)

3. I Stadnyk, V Piddubnuy, M Kravchenko, L Rybchuk, Adhesion of marzipan pastes based on dry demineralized whey / Slovak Journal of Food Sciences // Vol. 14 (2020). P. 1149-1160 (0,68 д.а.) (Scopus)

4. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Kharkiv, 2019. № 3/11 (89). p. 45-54. (0,56 д.а.) (Scopus).

5. Кравченко М.Ф., Піддубний В.А. Adhesion effect on environment process injection. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 13, 2019, № 1, p. 429-437 (0,5 д.а.) (Scopus).

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір

1. Патент № 152646 від 29.03.23; Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Спосіб виробництва житньої закваски з медом.

2. Патент на корисну модель № 152477

Україна Спосіб виготовлення пісочного печива підвищеної харчової і біологічної цінності з композицією шротів волоського горіха і кунжуту /Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Криворучко М.Ю., заяв. 14.02.2022; опубл.08.02.2023, Бюл. №6/2023

3. Спосіб виробництва хліба житньо-пшеничного з гречаним борошном : пат. Україна 06937: МПК (2021.01) A21D2/00, A21D8/04. № 146792; заявл. 29.10.20; опубл. 17.03.21, Бюл. № 11.

4. Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету : пат. Україна 06938: МПК (2021.01) A23J1/00. № 147215; заявл. 29.10.20; опубл. 21.04.21, Бюл. № 16.

5. Патент на корисну модель 147867 Спосіб виробництва пельменів з порошком Atherina Pontica. Кравченко М.Ф., Данилюк І.П. заявл. 08.02.2021; опубл. 10.06.2021. Бюл. №24/2021.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с. (39,25 д.а.)

2. Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Романовська О. Л. Технологічні особливості борошняних композиційних сумішей // Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. 384 p., pp. 210-244. (2,12 д.а.)

4. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 99-116 (1,06 д.а.)

5. Ukrainian cuisine: history and modernity [Collective monograph] / M. F. Kravchenko, D. V. Fedorova, M.P. Perepelytsya, V.A. Piddubnyi. Slovakia: 2019. 15 p. (0,93 д.а.)

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Програма дисципліни «Інноваційні ресторани технології» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 14/0,87, 2023 р.

2. Робоча програма дисципліни «Інноваційні ресторани технології» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес», с. 30/1,87, 2023 р.

3. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р.

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;
Наукове керівництво здобувача для здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук: Романовська О. Л. «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі

борошняних сумішей» (2021 р.), Михайлик В.С. «Технологія борошняних кондитерських пісочних виробів з використанням шроту» (2023 р.), Кублінська І. А. «Технологія соусів з порошками із культивованих грибів» (2020 р.).

7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;
Член постійної спеціалізованої вченої ради Д26.055.02

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Виконання функцій наукового керівника наукової теми «Інноваційні технології харчових продуктів спеціального призначення» № держ. реєстрації №0119U100296. I кв. 2019 – IV кв. 2022 р.

2. Член редакційної колегії фахового журналу «Товари і ринки» ДТЕУ.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Технологія бісквітних напівфабрикатів подовженого терміну зберігання // збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності». Львів, 26-27 листопада 2020 р. С. 184-186. (0,18 д.а.)

2. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Якість бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу» //

						<p>матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв».</p> <p>Мелітополь, 24 листопада 2020 р. С. 197-198. (0,12 д.а.)</p> <p>3. Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Технологія медово-житньої закваски / Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, м. Харків. 26 жовтня 2022 р. Харків : ДБТУ, 2022. С. 46.</p> <p>4. Інноваційні борошняні суміші для кондитерських виробів / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», 18.05.2023 р., ДБТУ, м. Харків. с. 39-40.</p> <p>5. Композиційні суміші з борошна «Здоров'я» і керобу для нових видів борошняних кондитерських виробів / Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. // I Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 25.10.2023 р., НУХТ, м. Київ.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО «НоReCa Буковина» ГС «Український кулінарний союз» ГС «Українська ресторанна асоціація»</p>	
415525	Гільдебрант Катерина Йосипівна	Доцент 0,5 ст., Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 000591, виданий 10.11.2011, Атестат доцента	14	Професійна комунікація іноземною мовою	кваліфікація - Диплом магістра за спеціальністю 035.041 "Мова та література (англійська)", РН № 27854294, вид. 30.06.2005, ЧНУ ім. Ю.Федьковича; - Кандидат філологічних наук, спеціальність: 10.01.04 – «Література зарубіжних країн», тема дисертації: «Сердиті молоді люди» як феномен британської контркультури середини ХХ століття» (ДК № 000591, вид. 10.11.2011 р. Таврійський

12ДЦ 038247,
виданий
03.04.2014

національний
університет)
- доцент кафедри
менеджменту,
маркетингу і
міжнародної логістики
(12ДЦ № 038247, вид.
03.04.2014 р., Київським
національним
торговельно-
економічним
університетом).
професійний досвід
1. Підвищення
кваліфікації на кафедрі
комунікативної
лінгвістики і перекладу
ЧНУ ім. Ю. Федьковича,
довідка № 02/15-402 від
15.02.2019, 90 год., 3
кредити ЄКТС.
2. Стажування у
Сучавському
університеті імені
Штефана чел Марє
(Румунія, Universitatea
Stefan cel Mare Suceava),
Трансільванський
університет (Румунія,
Transilvania University of
Brasov), "Education,
science, business in high
quality trading of
economic specialists", 13-
16 листопада 2020 рік,
90 год., 3 кредити ЄКТС,
Сучава, Румунія.
Сертифікат № 57-57/ 06.
3. Наукове стажування
International House Kyiv
Teacher Training Day:
"Stand with Ukraine",
7/10/2023, 9 годин, 0,3
кредиту ЄКТС,
сертифікат.
4. ТОВ «Dinternal
Education», онлайн-
тренінг «Ефективне
використання
комунікативних вправ
та видів роботи, що
пропонуються
сучасними
автентичними
підручниками»,
15.02.2024, 2 год., 0.07
кредиту ЄКТС,
сертифікат № 78328499
5. Участь у тренінгу
"Modern Research in
Science and Education",
7-9 березня 2024 р., 24
год., 0,8 кредиту ЄКТС,
Чикаго, США,
сертифікат.
наукові публікації:
1. Гільдебрант К. Й.
Інноваційні технології
покращення іншомовної
комунікативної
компетенції студентів
економічних
спеціальностей /
Катерина Гільдебрант //
Вісник Чернівецького
торговельно-
економічного інституту
КНТЕУ. Чернівці : ЧТЕІ
КНТЕУ, 2019. С. 275-285
(0,8 а.а.) (Фахове
видання)
2. Hildebrant K. From
Blended Learning to
Online Technologies in
Teaching English at Non-
Linguistic Higher
Educational
Establishments of

Ukraine / Kateryna Hildebrant // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту, Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021, Р. 163-175. (0,8 а.а.) (Фахове видання)

3. Hildebrant K. Ways to Enhance Students' Communicative Skills in ESP Teaching and Learning // Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 73, том 1, 2024, С. 354-360 (0,8 а.а.) (Фахове видання)

4. Hildebrant K. Communicative Grammar Teaching within the Scope of English For Specific Purposes University Course // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота». № 1 (54), 2024, С. 32-37 (0,9 а.а.) (Фахове видання)

5. Hildebrant K. Teaching ESP in the Context of International Integration: Problems and Solutions / Kateryna Hildebrant // Сучасні дослідження з іноземної філології. № 2 (26), 2024, С. 354-367 (0,9 а.а.) (Фахове видання)

6. Гільдебрант К. Й. Інноваційні методи та креативні види діяльності у викладанні англійської мови професійного спрямування. Збірник наукових матеріалів СХХХІХ міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Пріоритетні напрями розвитку науки під час воєнного стану». Вінниця, 2024, С. 29-33.

Виконується 38 п. ЛУ 1,3,4,12,19:

1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Гільдебрант К. Й. Інноваційні технології покращення іншомовної комунікативної компетенції студентів економічних спеціальностей / Катерина Гільдебрант // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. С. 275-285 (0,8 а.а.) (Фахове видання)

2. Hildebrant K. From Blended Learning to Online Technologies in Teaching English at Non-Linguistic Higher Educational Establishments of

Ukraine / Kateryna Hildebrant // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту, Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021, Р. 163-175. (0,8 а.а.) (Фахове видання)

3. Hildebrant K. Ways to Enhance Students' Communicative Skills in ESP Teaching and Learning // Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 73, том 1, 2024, С. 354-360 (0,8 а.а.) (Фахове видання)

4. Hildebrant K. Communicative Grammar Teaching within the Scope of English For Specific Purposes University Course // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота». № 1 (54), 2024, С. 32-37 (0,9 а.а.) (Фахове видання)

5. Hildebrant K. Teaching ESP in the Context of International Integration: Problems and Solutions / Kateryna Hildebrant // Сучасні дослідження з іноземної філології. № 2 (26), 2024, С. 354-367 (0,9 а.а.) (Фахове видання)

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):

1. Гільдебрант К. Й. English for Specific Purposes: Tourism and Hospitality Management (Англійська мова спеціальності) : навчальний посібник, Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2020, 167 с. (6,16 а.а.)

2. Бурбак О. Ф., Гільдебрант К. Й., Максим'юк Н. В. Англійська мова за професійним спрямуванням. English for Specific Purposes : навч. посіб., Чернівці : Букрек, 2024. 271 с. (14,6 а.а.)

3. Hildebrant K. Typological Affinity of Ideological and Aesthetic Principles and Fictional Programs of English Angry Young Men Writers: Review from the 21st Century / Kateryna Hildebrant // Problem Space of Modern Society: Philosophical-Communicative and Pedagogical Interpretations. Collective monograph. Part II. Warsaw: BMT Erida Sp.z o.o, 2019. – 315-329 pp. (1,5 а.а.).

4. Hildebrant K. Y. Angry Young Men in the Mid-Twentieth British Literature as Neorealism Representatives / K. Y. Hildebrant // Monografia pokonferencyjna : Science, Research, Development № 28. Philology, Sociology and Culturology. – Warszawa : Diamond trading tour, 2020. – P. 30-36. (0,8 a.a.)

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:

1. Дистанційний курс з дисципліни «Професійна комунікація іноземною мовою» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання, 2024 р.

2. Гільдебрант К. Й. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Професійна комунікація іноземною мовою» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, ОС «магістр», Чернівці : ЧТЕІ ДТЕУ, 2024, 48 с.

3. Гільдебрант К. Й. Програма дисципліни «Професійна комунікація іноземною мовою» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання, ОС «магістр», Чернівці : ЧТЕІ ДТЕУ, 2023, 14 с.

4. Гільдебрант К. Й. Робоча програма дисципліни «Професійна комунікація іноземною мовою» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми навчання,

ОС «магістр», Чернівці :
ЧТЕІ ДТЕУ, 2023, 32 с.
5. Гільдебрант К. Й.
Програма/Робоча
програма дисципліни
«Професійна
комунікація іноземною
мовою» для студентів
галузі знань 18
«Виробництво та
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»,
денної форми навчання,
ОС «магістр», Чернівці :
ЧТЕІ ДТЕУ, 2024, 32 с.

12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій;
1. Hildebrant K. Foreign
Languages as a
Stimulating Factor in
Cross-Border Cooperation
/ Kateryna Hildebrant //
Фінансове забезпечення
розвитку малого та
середнього бізнесу у
прикордонних регіонах :
матеріали Міжнародної
наукової інтернет-
конференції, м.
Чернівці, 14 травня 2019
р. – Чернівці : ЧТЕІ
КНТЕУ, 2019. – С. 215-
217.

2. Гільдебрант К. Й.
Шляхи та засоби
формування «суб'єкт-
суб'єктної» іншомовної
комунікативної
взаємодії на заняттях з
іноземної мови
професійного
спрямування / К.Й.
Гільдебрант // Теорія та
практика сучасної науки
та освіти. Матеріали
наукової конференції.
29-30 листопада 2019 р.,
м. Дніпро. Частина II. /
Наук. ред. О. Ю.
Висоцький. – Дніпро :
СПД «Охотнік», 2019. –
С. 30-32.

3. Hildebrant, K. English
for Specific Purposes in
Up-to-Date Conditions /
Kateryna Hildebrant //
Маркетинг як основа
формування стратегії
соціально-економічного
розвитку
прикордонного регіону :
матеріали Міжнародної
наукової інтернет-
конференції, м.
Чернівці. – Чернівці :
ЧТЕІ КНТЕУ, 2020 – С.
78-79.

4. Hildebrant K. Teaching
ESP Through Distance
Learning Techniques //
Матеріали міжнародної
науково-практичної
конференції
«Трансформація
подагкової та обліково-
аналітичної системи в
контексті сучасних
кризових явищ» ,

						<p>Чернівці, 2021, р. 370-373.</p> <p>5.Hildebrant K. Developing Students' ESP Communicative Competences through Internet Resources and Computer-Based Techniques // Modern Research in Science and Education. Chicago, USA. 2024. P. 200-205.</p> <p>6.Гільдебрант К. Й. Інноваційні методи та креативні види діяльності у викладанні англійської мови професійного спрямування. Збірник наукових матеріалів СХХХІХ міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Пріоритетні напрями розвитку науки під час воєнного стану». Вінниця, 2024, С. 29-33.</p> <p>7.Гільдебрант К. Й. Професійна комунікація англійською мовою: завдання та перспективи // Актуальні проблеми розвитку педагогічної освіти: інновації, виклики, перспективи: збірник тез доповідей за матеріалами Міжнародної науково-практичної конференції (15 березня 2024 р., м. Мукачєво). Мукачєво : Вид-во МДУ, 2024, С. 291-293.</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; ГО "Українська асоціація з розвитку менеджменту та бізнес-освіти"</p>	
415536	Чаплінський Юрій Богданович	Доцент, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 057718, виданий 10.02.2010, Атестація доцента 12ДЦ 029311, виданий 23.12.2011</p>	21	Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	<p>кваліфікація - Диплом спеціаліста за спеціальністю «Фінанси», РН № 21251129, вид. 30.06.2002, Чернівецький національний університет ім.Ю.Федьковича;</p> <p>- Кандидат економічних наук, спеціальність: 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами», тема дисертації: «Управління маркетинговою діяльністю туристичних підприємств» (ДК № 057718, 10 лютого 2010 року, Київський національний торговельно-економічний університет, Вища атестаційна комісія України.</p> <p>- доцент кафедри товарознавства та маркетингу (12ДЦ № 029311, 23 грудня 2011 року, Міністерство освіти і науки, молоді та спорту).</p>

професійний досвід

1. Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Румунія, Universitatea Stefan cel Mare Suceava), Програма і звіт стажування, Сертифікат №57-91/06 від 16.11.2020 р. 13-16.11.2021 р. Тема: «Education, science, business in high quality training of economic specialists», 90 годин – 3 кредити ECTS.
2. ТОВ «Ант ЛТД», Програма і звіт стажування, Тема: «Маркетингова цінова політика», 01.02.2021 - 01.03.2021 рр. 90 годин – 3 кредити ECTS.
3. Університет менеджменту безпеки у м. Кошице (Словаччина, University of Security Management in Kosice), Програма і звіт стажування, Сертифікат № SK/USM/271-2024, Тема: «International Experience of Effective Management in Modern Business Processes» з 22.01.2024 р. – 04.03.2024 р., 180 годин – 6 кредитів ECTS.

наукові публікації:

1. Чаплінський Ю.Б., Нікульча В.А. Методичний підхід до оцінювання ефекту взаємодії туристичного підприємства із споживачами та партнерами. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Вип. III-IV (75-76). Економічні науки. С. 146-161.
2. Нікульча В.А. , Чаплінський Ю.Б., Маркетингові рішення підприємств роздрібною торгівлі у процесі мотиваційної взаємодії зі споживачами. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип. I-II(77-78). С. 279-289.
3. Чаплінський Ю.Б. Нікульча В.А. Групування витрат на розробку та імпліmentaцію програми лояльності. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип. IV. С.151-162
4. Чаплінський Ю. Б. Підходи до оцінки ефективності програми лояльності. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. II. (82). С. 54-65.

5. Чаплінський Ю. Б., Бозуленко О. Я. Рекламна підтримка імплементації програми лояльності. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. III. (83). С. 68-79.

6. Бозуленко О. Я., Чаплінський Ю. Б. Інноваційні концепції розвитку роздрібного ритейлу. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. Вип. II (86). С. 79-95.

7. Чаплінський Ю.Б., Свекла Д. Стратегічне управління діяльністю громадської організації: основні елементи та механізми. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2023. Вип. IV (92). С. 176-189.

8. Vdovichen Anatolii, Vdovichena Olha, Losheniuk Iryna, Chaplinskyi Yurii, Losheniuk Oksana. EU international trade impact on regional retail markets of neighbouring countries. International Journal of Economics and Business Research, 2023 Vol.26 No.4, pp.451 – 462 (Scopus)

9. Бозуленко О.Я., Чаплінський Ю.Б. Взаємозв'язок логістики та лояльності споживачів в умовах воєнного стану // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип. III (91). Економічні науки (С. 128-147).

10. Чаплінський Ю.Б., Бозуленко О.Я. Стратегічні інструменти маркетингових комунікацій підприємств ресторанного бізнесу // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2024. Вип. II (94). Економічні науки

Виконується 38 п. ЛУ 1, 4, 9, 12, 14, 19.
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Чаплінський Ю.Б., Нікульча В.А. Методичний підхід до

оцінювання ефекту взаємодії туристичного підприємства із споживачами та партнерами. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. Вип. III-IV (75-76). Економічні науки. С. 146-161.

2. Нікульча В.А., Чаплінський Ю.Б., Маркетингові рішення підприємств роздрібною торгівлі у процесі мотиваційної взаємодії зі споживачами. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип. I-II(77-78). С. 279-289.

3. Чаплінський Ю.Б. Нікульча В.А. Групування витрат на розробку та імпліmentaцію програми лояльності. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип. IV. С.151-162

4. Чаплінський Ю. Б. Підходи до оцінки ефективності програми лояльності. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. II. (82). С. 54-65.

5. Чаплінський Ю. Б., Бозуленко О. Я. Рекламна підтримка імпліmentaції програми лояльності. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. III. (83). С. 68-79.

6. Бозуленко О. Я., Чаплінський Ю. Б. Інноваційні концепції розвитку роздрібною ритейлу. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. Вип. II (86). С. 79-95.

7. Чаплінський Ю.Б., Свекла Д. Стратегічне управління діяльністю громадської організації: основні елементи та механізми. Вісник Чернівецького тогівельно-економічного інституту. Чернівці, ЧТЕІ КНТЕУ, 2023. Вип. IV (92). С. 176-189.

8. Vdovichen Anatolii, Vdovichena Olha, Losheniuk Iryna, Chaplinskiy Yurii, Losheniuk Oksana. EU international trade impact on regional retail markets of neighbouring countries.

International Journal of Economics and Business Research, 2023 Vol.26 No.4, pp.451 – 462 (Scopus)

9. Бозуленко О.Я., Чаплінський Ю.Б. Взаємозв'язок логістики та лояльності споживачів в умовах воєнного стану // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип. III (91). Економічні науки (С. 128-147).

10. Чаплінський Ю.Б., Бозуленко О.Я. Стратегічні інструменти маркетингових комунікацій підприємств ресторанного бізнесу // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2024. Вип. II (94). Економічні науки

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Програма дисципліни «Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр», 2023.

2. Робоча програма дисципліни «Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі» для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр», 2023

3. Збірник тестових завдань з дисципліни «Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі» призначений для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» освітнього ступеня «магістр» усіх форм навчання. 2023.

9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю); Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти спеціальності 075 «Маркетинг»

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій

1. Чаплінський Ю.Б., Руснак Л.І. Проблеми плагіату в підприємницькій діяльності та шляхи їх вирішення. // Інноваційні підходи до розвитку сучасної науки: XIV Міжнародна науковопрактична інтернет-конференція: тези доповідей, Дніпро, 28 лютого 2019 р. Ч. 1. Дніпро: НОК, 2019, С. 78-82.

2. Чаплінський Ю.Б., Гричук Н.І., Неймінг в ресторанному господарстві // Розвиток сучасної науки: теорія, практика, інновації: XV Міжнародна науковопрактична інтернет-конференція: тези доповідей, Дніпро, 29 березня 2019 р. Ч. 2. Дніпро: ГО «НОК», 2019. с.42-45.

3. Нікульча В.А., Чаплінський Ю.Б. Купівельна поведінка споживача як об'єкт

досліджень у межах маркетингу взаємовідносин // Матеріали XIV міжн. наук.-практ. конф. «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України» (28-30 листопада 2019 р., (м.Хмельницький – м.Сатанів), с. 96-98.

4. Чаплінський Ю.Б., Ромат В.Є. Перспективи впровадження CRM-системи у діяльність підприємства // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції з міжнародним стажуванням «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», Чернівці, 2020. с. 73-77

5. Чаплінський Ю.Б. Програми лояльності підприємств індустрії гостинності // Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні», 23 квітня 2021 р. Херсон : ХДАЕУ, 2021. С.292-297.

6. Чаплінський Ю.Б. Етапи впровадження маркетингу у діяльність туристичного підприємства // Матеріали Міжнародної інтернет-конференції «Шістдесят п'яти економіко-правові дискусії». 24.05.2022 р. Львів. 2022. С. 25-27.

7. В.А. Нікульча, Ю.Б. Чаплінський
Маркетингові складові розробки та реалізації цінної стратегії програм лояльності // Актуальні питання сучасної економіки : матеріали XIV Всеукраїнської наукової конференції за міжнародною участю, 15 листопада 2022 р. – Умань :УНУС. 2022. с. 217-219.

8. Чаплінський Ю.Б. Інноваційні інструменти аналізу маркетингової інформації // Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасне управління організаціями: концепції, цифрові трансформації, моделі інноваційного розвитку», 25.11.2022 р. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. С.245-248.

9. Чаплінський Ю.Б. PR-підтримка програми лояльності // Стратегічні засади розвитку підприємств у

сучасних ринкових умовах : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. Інтернет-конф. (12 грудня 2022 р., м. Хмельницький, м. Херсон) / за ред. Р.М. Набоки. – Херсон: Книжкове видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2022. с. 104-107.

10. Чаплінський Ю.Б. Програми лояльності споживачів до бренду підприємства // Бренд-менеджмент: маркетингові технології : тези доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 14 берез. 2023 р.) / відп. ред. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. с. 308-311.

11. Чаплінський Ю.Б. Маркетингові комунікації підприємств в умовах воєнного стану // Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. с. 100-104.

12. Чаплінський Ю.Б. Управління процесами автоматизації маркетингу в готельному бізнесі // Управління розвитком соціально-економічних систем: Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 21-22 березня 2024 року). Харків: ДБТУ. Ч. 2. 2024. с. 570-572

13. Чаплінський Ю.Б. Комунікаційні інструменти формування бренду підприємства готельного бізнесу // Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Бренд-менеджмент: маркетингові технології», 14 березня 2024 р., м.Київ. с. 422-425.

14. Чаплінський Ю.Б. Стратегічні інструменти управління маркетингом підприємств готельно-ресторанного бізнесу // VII Всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством» 28-29 березня 2024 р. м. Полтава, ПДАУ с. 1192-1194.

15. Чаплінський Ю.Б. Роль маркетингових досліджень у діяльності підприємства в сучасних

умовах. Незалежна Україна: вектори політичного та соціально-економічного розвитку: Матеріали VIII міжвузівської науково-практичної конференції, 09 квітня 2024р. Одеса ОТЕФК, 2024. С. 71-72

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною

						делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Маркетолог» кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Член Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО)	
450786	Королюк Юрій Григорович	Професор, Основне місце роботи	Чернівецький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету	Диплом спеціаліста, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського державного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 090801 Мікроелектроніка та напівпровідникові прилади, Диплом доктора наук ДД 001850, виданий 28.03.2013, Диплом кандидата наук ДК 023754, виданий 12.05.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016210, виданий 22.02.2007	17	Методологія і організація науково-прикладних досліджень	кваліфікація 1) Диплом магістра електроніки, Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича РН №16849112 (2001 р.) 2) Диплом спеціаліста з обліку і аудиту, економіста з обліку і аудиту, Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ ДСК №098837 (2007 р.)" 3) Диплом доктора наук з державного управління (дисертація на тему "Методологія та організація системного аналізу механізмів державного управління соціально-економічним розвитком регіонів України") за спец 25.00.02 "Механізми державного управління", від 23.03.2013 р. ДД№001850, 4) Диплом кандидата фізико-математичних наук(дисертація на тему "Стабільність, зонна структура та оптичні властивості твердих розчинів на основі елементів IV групи") зі спеціальності 01.04.10 «Фізика напівпровідників і діелектриків» від 12.05.2004 р. ДК№023754. 5) Атестат професора кафедри кібернетики та системного аналізу АП №001180 від 15.10.2019 р. професійний досвід 1. 22.01-04.03.2024 р. Стажування з вдосконалення рівня знань з інноваційних освітніх технологій, вивчення європейського досвіду та його впровадження в підготовку фахівців економічної галузі (Університет менеджменту безпеки у м. Кошице (Словаччина). Отримано Сертифікат про підвищення кваліфікації

№SK\USM\271-2024р., 180 годин (6 credits ECTS).

2. 02.2024 р.
Стажування з вдосконалення рівня знань з методології та організації науково-прикладних досліджень та їх впровадження в підготовку фахівців економічної галузі. (в AKG Global Support Services (OPC) Private Limited Private Limited-India (India)). Отримано Сертифікат про підвищення кваліфікації №AKG/2024/WS/008-2024р., 10 годин (0.33 credits ECTS).

3. 27-30.11.2023 р.
Стажування в рамках науково-практичного семінару з фінансових розслідувань та злочинів, пов'язаних з криптовалютою Консультативної місії Європейського Союзу Україна (European Union Advisory Mission Ukraine). Отримано Сертифікат про підвищення кваліфікації European Union Advisory Mission Ukraine 15 годин (0,5 credits ECTS).

4. Курс «Академічна доброчесність» Прометеус, Сертифікат про підвищення кваліфікації <https://certs.prometheus.org.ua/downloads/f126ddf3621d47a8a2b5ade497fc2352/Certificate.pdf> 60 годин (2 credits ECTS), 2.04.2024 р., 60 годин (2 кредити ЄКТС);

5. 13-16.11.2020 р.
Сучавський університет ім. Штефана чел Маре. За категорією: науково-педагогічна діяльність. Тема: «Education, science, business in high quality training of economic specialists». Сертифікат № 57-64/06 від 16.11.2020. Кількість годин – 90 год. (3 кредити).
наукові публікації:
1. Вдовічен А.А., Королюк Ю.Г., Вдовічена О.Г. Інноваційні компетентності методології та організації науково-прикладних досліджень в підготовці фахівця галузей економіки. Ефективна економіка. № 7. 2024. Електронне фахове видання: (Фахове видання Б).
2. Королюк Ю.Г., Чичун В.А. Менеджмент кібербезпеки в системі лояльності покупців. Науковий журнал «Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту». Чернівці : ЧТЕІ ДТЕУ, 2023.

Випуск IV(92).
Економічні науки. С.39-53 (Фахове видання Б).
3. Yurii Koroliuk, Halyna Dolha, Olha Khytrova, Yuliia Ursakii, Valeriia Peniuk Anti-crisis management strategies in the conditions of economic and social turbulence. Journal of interdisciplinary research, 2024. PP.13-17 (WoS).
4. Kyfyak O., Kyfyak V., Koroliuk Y. Information Technologies in the Strategy for Tourist Destination Development in the Western Ukrainian Border Regions // Studia Regionalne i Lokalne. 2023. №. Special Issue. С. 118-124. (Scopus)
5. Hu Z., Su J., Koroliuk Y. Collaboration Based Simulation Model for Predicting Students' Performance in Blended Learning //Advances in Computer Science for Engineering and Education III 3. – Springer International Publishing, 2021. – С. 653-667 (Scopus).
6. Koroliuk Y., Hryhorenko V. ANN model of border regions development: approach of closed systems //International Journal of Intelligent Systems and Applications. 2019. Т. 11. №. 9. С. 1. (Scopus).
7. Koroliuk Y. Measurement of Regional Resilience: ANN Modeling of the Carpathian Area's Homeostasis Effect //International Journal of Computer Information Systems and Industrial Management Applications. 2019. Т. 11. №. 2. С. 017-027. (Scopus).
8. Koroliuk Y. Modeling of a Cooperative Distance Learning Environment: The Case of Optimal Size of Training Groups //Advances in Computer Science for Engineering and Education II. – Springer International Publishing, 2020. С. 637-647. (Scopus).

Виконується 38 п. ЛУ
1,3,4,8,12,16,19:
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Вдовічен А.А.,
Королюк Ю.Г.,
Вдовічена О.Г.
Інноваційні компетентності методології та організації науково-прикладних досліджень

в підготовці фахівця галузей економіки. ефективна економіка. № 7. 2024. Електронне фахове видання: (Фахове видання Б).
2. Королюк Ю.Г., Чичун В.А. Менеджмент кібербезпеки в системі лояльності покупців. Науковий журнал «Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту». Чернівці : ЧТЕІ ДТЕУ, 2023. Випуск IV(92). Економічні науки. С.39-53 (Фахове видання Б).
3. Yurii Koroliuk, Halyna Dolha, Olha Khytrova, Yuliia Ursakii, Valeriia Peniuk Anti-crisis management strategies in the conditions of economic and social turbulence. Journal of interdisciplinary research, 2024. PP.13-17 (WoS).
4. Kyfyak O., Kyfyak V., Koroliuk Y. Information Technologies in the Strategy for Tourist Destination Development in the Western Ukrainian Border Regions // Studia Regionalne i Lokalne. 2023. №. Special Issue. C. 118-124. (Scopus)
5. Hu Z., Su J., Koroliuk Y. Collaboration Based Simulation Model for Predicting Students' Performance in Blended Learning //Advances in Computer Science for Engineering and Education III 3. – Springer International Publishing, 2021. – С. 653-667 (Scopus).
6. Koroliuk Y., Hryhorenko V. ANN model of border regions development: approach of closed systems //International Journal of Intelligent Systems and Applications. 2019. T. 11. №. 9. C. 1. (Scopus).
7. Koroliuk Y. Measurement of Regional Resilience: ANN Modeling of the Carpathian Area's Homeostasis Effect //International Journal of Computer Information Systems and Industrial Management Applications. 2019. T. 11. №. 2. C. 017-027. (Scopus).
8. Koroliuk Y. Modeling of a Cooperative Distance Learning Environment: The Case of Optimal Size of Training Groups (//Advances in Computer Science for Engineering and Education II. – Springer International Publishing, 2020. C. 637-647. (Scopus).
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні)

або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)
Толуб'як В. С., Королюк Ю. Г., Дудкіна О. П., Попович Т. М.
Стратегічне управління (навчальний посібник) / В. С. Толуб'як, Ю. Г. Королюк, О. П. Дудкіна, Т. М. Попович.
Тернопіль: ТНЕУ, 2018. 213 с.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування:
- Ю. Королюк, В. Чичун, О. Вдовічена, Г. Полянко
Методологія і організація науково-прикладних досліджень. Програма для студентів магістерського рівня вищої освіти галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», спеціальності 051 «Економіка». ЧТЕІ ДТЕУ. 2024. 14 с.
- Ю. Королюк, В. Чичун, О. Вдовічена, Г. Полянко
Методологія і організація науково-прикладних досліджень. Робоча програма для студентів магістерського рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології», 181 «Харчові технології». ЧТЕІ ДТЕУ. 2024. 24 с.
- Ю. Королюк,
Методологія і організація науково-прикладних досліджень. Дистанційний курс для студентів магістерського рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології», 181 «Харчові технології». ЧТЕІ ДТЕУ. 2024. 14 с.

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових

видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Заступник головного редактора «Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту». Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 17.03.2020 р. № 409 журнал «Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту» внесено до Переліку наукових фахових видань України (категорія «Б») з економічних наук. ISSN – 2310-8185 (print). ISSN 2414-5831 (online).

2. Член редакційної колегії «Влада та управління: Збірник наукових праць» <http://cppk.cv.ua/210.ph>

Р

3. Член редакційного комітету International Center of Informatics and Computer Science (ICICS) (видання з індексацією Scopus і WoS)

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Корольок Ю. Перспективи блокчейн-трансформації економіки України / Ю. Корольок, А. Вдовічен //Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 24 трав. 2024 р., м. Чернівці/ЧТЕІ ДТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2024. С. 304–307.

2. Yurii Koroliuk, Olha Vdovichena, Iryna Losheniuk NEURO-RESEARCH OF CONSUMER FINANCIAL BEHAVIOR / Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення». Львів. 29-30.05.2024. Режим доступу:

3. Юрій Корольок, Віталій Толуб'як ЧАТ-БОТИ В ЦИФРОВОМУ МАРКЕТИНГУ ПІДПРИЄМСТВА / Трансформація податкової та обліково-аналітичної систем в контексті сучасних

						<p>кризових явищ; матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці (Україна, 20 травня 2021 р. Чернівці: Технодрук, 2021. 379 с.</p> <p>4. Yurii Koroliuk, Iryna Losheniuk MARKETING TOOLS IN PUBLIC ADMINISTRATION Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці (Україна) м. Сучава (Румунія), 11-12 листопада 2020 р. Чернівці: Технодрук, 2020. 324 с.</p> <p>5. Koroliuk Yurii, Luchyk Vasyi FUZZY LOGIC MODELING OF REGIONAL ECONOMY DEVELOPMENT SCENARIOS // Global Imperatives for Business and Law Development :II International Scientific and Practical Conference (Kyiv, October, 10-11, 2019,). Kyiv : KNUTE. P.380-388</p> <p>16) наявність статусу учасника бойових дій (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти) Посвідчення УБД №498749 від 21.12.2023 р. (Служба в ЗСУ – 2022-2023 рр.)</p> <p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; - Член експертної ради CO Ukrainian Modern Digital Science (UMDS) https://umdigital.science/#experts - Асоційований член Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО) Свідоцтво №1525</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

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

<p><i>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технологія спеціальних харчових продуктів</p>	<p>Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства</p>	<p>Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Методологія і організація науково-прикладних досліджень</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>НАССР у закладах ресторанного господарства</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Патентознавство у харчових технологіях</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Організація ресторанного бізнесу</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
<p><i>РН 1. Відшукувати та систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Професійна комунікація іноземною мовою</p>	<p>Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи</p>

	прикладних завдань)	
Інноваційні ресторани технології	словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування
Технологія спеціальних харчових продуктів	Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства	Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
Методологія і організація науково-прикладних досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
НАССР у закладах ресторанного господарства	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
Патентознавство у харчових технологіях	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
Організація ресторанного бізнесу	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування

<p><i>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Інноваційні ресторани технології</p>	<p>словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>НАССР у закладах ресторанного господарства</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Патентознавство у харчових технологіях</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Організація ресторанного бізнесу</p>	<p>Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>
<p><i>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інноваційні ресторани технології</p>	<p>словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)</p>	<p>Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування</p>
		<p>Технологія спеціальних харчових продуктів</p>	<p>Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)</p>	<p>Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування</p>

		Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства	Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Методологія і організація науково-прикладних досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		НАССР у закладах ресторанного господарства	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
<i>PH 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій</i>	☒	Технологія спеціальних харчових продуктів	Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Інноваційні ресторанны технології	словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування
		Патентознавство у харчових технологіях	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
<i>PH 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність,</i>	☒	Організація ресторанного бізнесу	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		НАССР у закладах	Словесний метод (лекція,	Екзамен;

екологічні та соціальні наслідки		ресторанного господарства	дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Інноваційні ресторанны технології	словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування
		Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців	☒	Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Технологія спеціальних харчових продуктів	Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Професійна комунікація іноземною мовою	Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи
		Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування

			(конспектування, тезування)	
		Інноваційні ресторани технології	словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування
<i>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі</i>	☒	Організація ресторанного бізнесу	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Патентознавство у харчових технологіях	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Методологія і організація науково-прикладних досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
<i>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій</i>	☒	Професійна комунікація іноземною мовою	Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи
		Інноваційні ресторани технології	словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування
<i>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки</i>	☒	Технологія спеціальних харчових продуктів	Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Цифровізація та проектування закладів ресторанного	Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо);	Екзамен; виконання та захист практичних робіт;

		господарства	наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Методологія і організація науково-прикладних досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Патентознавство у харчових технологіях	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
<i>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</i>	☒	Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанный креатив	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Інноваційні ресторанны технології	словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; презентації результатів виконаних завдань для самостійної роботи, тестування
		Технологія спеціальних харчових продуктів	Практичний метод (лабораторні заняття, розрахункові роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		НАССР у закладах ресторанного господарства	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування

			ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	
		Організація ресторанного бізнесу	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
<i>РН12 Розробляти, обґрунтувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу.</i>	<input type="checkbox"/>	Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства	Практичний метод (практичні заняття, розрахункові, графічні роботи тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Методологія і організація науково-прикладних досліджень	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Управління проектами та ризиками в ресторанному бізнесі	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); практичний метод (практичні заняття); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування); самостійна робота (розв'язання прикладних завдань)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Патентознавство у харчових технологіях	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування
		Організація ресторанного бізнесу	Словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування)	Екзамен; виконання та захист практичних робіт; виконання завдань для самостійної роботи, тестування