

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Освітня програма	23049 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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	148
Повна назва ЗВО	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Ідентифікаційний код ЗВО	00493698
ПІБ керівника ЗВО	Кюрчев Володимир Миколайович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.tsatu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/148>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	23049
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра суспільно-гуманітарних наук; кафедра іноземних мов; кафедра вищої математики і фізики; кафедра бізнес-консалтингу та міжнародного туризму; кафедра публічного управління, адміністрування та права; кафедра маркетингу; кафедра менеджменту, кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; кафедра фінансів, обліку і оподаткування; кафедра комп'ютерних наук; кафедра цивільної безпеки; кафедра геоекології і землеустрою; кафедра технічної механіки та комп'ютерного проектування імені професора В.М. Найдиша; кафедра обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	проспект Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл. 72312, Україна
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	159037
ПІБ гаранта ОП	Прісс Олесь Петрівна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	olesia.priss@tsatu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-322-94-50

Додатковий телефон гаранта ОП **+38(067)-527-31-10**

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 6 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Розробку освітньої програми для підготовки фахівців сфери HoReCa в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного розпочато у 2017 р. на основі системного вивчення ринку праці, аналізу тенденцій розвитку індустрії гостинності узбережжя Азовського моря, потреб роботодавців регіону, а також враховуючи запит з боку вступників та їхніх батьків. На підставі проведеної ліцензійної експертизи, університет отримав ліцензію обсягом 50 місць для підготовки фахівців за освітнім ступенем бакалавр. Інформація про ОП внесена до Правил прийому ЗВО та у 2018 проведено перший набір. Для обговорення освітньої програми, навчального плану, у 2019 році проведено круглий стіл зі залученням широкого кола роботодавців (<http://www.tsatu.edu.ua/dialoh-tdata-i-rabotodavciv-za-kruhlym-stolom-aktualni-problemy-ta-perspektyvy-rozvytku-specialnosti-24-hotelno-restoranna-sprava/>). Робочою групою були враховані пропозиції та зауваження, як зовнішніх, так і внутрішніх стейкхолдерів. У подальшому, із затвердженням у березні 2020 року стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня, було оновлено ОП Готельно-ресторанна справа та підкореговано навчальний план 2018-2020 н. р. В 2020 р. була представлена нова концепція освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». При цьому відбулись зміни у складі робочої групи через залучення здобувача вищої освіти Даніла Бондаренка та директора ГО «Всеукраїнська спілка працівників готельно-ресторанного бізнесу» Григорія Федоренка. У 2021 році, враховуючи рекомендації робочої групи, стейкхолдерів <http://www.tsatu.edu.ua/68020/>, ОП було модернізовано. Умовами впровадження ОП стало: спроможність кафедр проводити освітню діяльність у сфері вищої освіти відповідно до Ліцензійних умов; попит на спеціальність відповідно до потреб регіону та роботодавців.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	12	70	14	0	0
2 курс	2020 - 2021	32	59	15	0	0
3 курс	2019 - 2020	23	43	3	0	0
4 курс	2018 - 2019	24	24	0	0	0
5 курс	2017 - 2018	0		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)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	23049 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	65053	20394

Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	65053	20394
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	624	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>2021_ОП_ГРС.pdf</i>	USknef1oHzFJh56GmVo9P9oe+UHEGxlBmDsL5Oo3ZlC= =
Освітня програма	<i>2020_ОП_ГРС.pdf</i>	SxOohnpzhluy/JFHfT+vUM3OmV623N2cvTPWCNfHP68= 8=
Освітня програма	<i>2017_ОП_ГРС.pdf</i>	77/Oo6eGsDywfbouoYRlcEW1TxAF5ZTMqLh9pkEmk+s= =
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 21-25.pdf</i>	b4IgVser3Gjt5+SoCOFYeWP+OXBYPcprwoMSSNtkDpo= =
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 20-24.pdf</i>	I6Bi5hDVDDriv5dWm8JCBAY08hnrQCPjiBoKcnvrOf4= 4=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 19-23.pdf</i>	us6VksOgxJoUUSihKYCKM7jnc6T3y+62gkQ42fpq/ZQ= Q=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 18-22.pdf</i>	r8YRVp7Am9EmXEHEos4HHLz/l38fEfJ9BIeEpqxCh4s= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензия_Романова_2021.pdf</i>	D+eE9MPYVjoRv/jCwggAT89hSbWiMgTuEJ6kMXU5dWo= Wo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензия_Рудченко_2021.pdf</i>	nshsdLCCoVP5rRn+vs72e9Xl8zsMhkImd9suyL2lyjg= g=

1. Проектування та цілі освітньої програми

Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

Головною метою ОП «Готельно-ресторанна справа» є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанної та готельної галузі на засадах оволодіння системою загальних і фахових компетентностей, створення умов для стимулювання підвищення рівня знань, досліджень та інновацій.

Унікальність ОП визначається її освітніми компонентами направленними на послідовне отримання фахових теоретичних і практичних знань з організації, технології харчування, проживання та відпочинку в закладах гостинності. ОП передбачає ґрунтовну міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців, практичну підготовку на базі власних навчально-наукових лабораторій, навчального кафе, навчального готелю, філії кафедри на виробництві, закладів Мелітополя, курортних комплексів Азовського узбережжя, України та світу за укладеними угодами. Профіль кафедри посилює переваги ОП, оскільки послуги ресторанного господарства є визначальними у формуванні конкурентоспроможності готельного підприємства і його прибутковості. А організація якісного і безпечного харчування для різних груп населення є обов'язковою умовою в закладах курортно-рекреаційного спрямування та інших закладах розміщення.

Широкий перелік вибірових дисциплін ОП сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти почуття активного громадянства, розвитку компетентностей, спрямованих на уміння працювати в команді, професійних навиків, започаткувати та розвинути власну справу.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО

Цілі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» повною мірою відповідають місії та стратегії ТДАТУ, які зазначені у статуті <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/statut-2019.pdf> та викладені в стратегії розвитку ТДАТУ на 2019-2029 pp. <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/strategija-tdatu.pdf> Згідно зі зазначеними документами, місія університету формується на засадах університетської автономії, демократії, студентоцентризму, його відповідальності перед суспільством та державою і пріоритетом якої є підготовка фахівців, здатних до практичної реалізації отриманих знань у науці і виробництві, розвитку творчого потенціалу молоді, що базується на

принципах гуманності і толерантності, демократизації, практичності, виховання гармонійно розвиненої особистості, громадянина та патріота української держави з високими духовними якостями, незалежним мисленням і готовністю навчатися протягом життя.

Цілі ОП відповідають основним принципам стратегічного планування в університеті та сучасним вимогам щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG, 2015) та спрямовані на підготовку фахівців, які мають бути конкурентоспроможними на ринку праці, здатні розв'язувати складні спеціалізовані задачі у сфері готельно-ресторанного бізнесу для забезпечення соціально відповідального та економічно ефективного розвитку індустрії гостинності України.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

В процесі формування цілей та програмних результатів ОП було виявлено і враховано пропозиції здобувачів вищої освіти відповідно до концепцій студентоцентрованого підходу.

В ТДАТУ постійно вивчаються мотиви професійного вибору, системи ціннісних орієнтацій студентів, оцінюється ефективність освітнього процесу. Для здобувачів проводяться презентації ОП з елементами обговорення <http://surl.li/ahhbx>, <http://surl.li/ahtmu>, <http://surl.li/ahhbe>.

З метою врахування думки студентської спільноти щодо якості ОП, до складу робочої групи був залучений студент Бондаренко Д.О.

Для виявлення якості надання освітніх послуг серед студентів проводиться анкетування щодо якості викладання, якості освітньої програми, якості освітнього процесу, доброчесності тощо <http://surl.li/ahfae>.

Оцінювати освітню програму та якість освітнього процесу можуть також і випускники <http://surl.li/ahgzf>. Результати опитування враховуються при оновленні та модернізації ОП <http://surl.li/ahbwc>. Результати показали високий рівень задоволення здобувачів освітніми послугами та доцільність ширшого залучення їх до участі у наукових і практичних заходах <http://surl.li/ahfaq>.

- роботодавці

Після першого набору здобувачів на ОП «Готельно-ресторанна справа», в 2019 році був проведений «круглий стіл» із залученням широкого кола роботодавців для розгляду та рецензування цілей ОП, ПРН, компетентностей, ОК, навчального плану <http://surl.li/ahfjb>.

У 2021 році сумісно з роботодавцями був проведений «круглий стіл», де підведено підсумок 3 років навчання, вказані недоліки і перспективи розвитку ОП <http://surl.li/ahgzo>.

До складу робочої групи входить директор ГО «Всеукраїнська спілка працівників готельно-ресторанного бізнесу» Григорій Федоренко, що сприяє врахуванню думки роботодавців.

Інтереси та пропозиції роботодавців також враховувалися за результатами онлайн опитувань <http://surl.li/ahgzw> що дозволило сформулювати цілі та ПРН ОП, які відповідають прагненню підготувати фахівців з розвинутими професійними компетенціями. За оцінками роботодавців, важливою рисою фахівця з готельно-ресторанної справи є вміння використовувати знання і практичні навички в реальних умовах.

Аналіз відгуків роботодавців <http://surl.li/ahfjg> свідчить про високий рівень ОП.

- академічна спільнота

Під час формування ОП «Готельно-ресторанна справа» було проведено її обговорення на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи, Раді факультету АТЕ, Вченій раді ТДАТУ, на зустрічах з академічною спільнотою закладів вищої освіти України <http://surl.li/ahhbm>, <http://surl.li/ahhcu> та швейцарським університетом управління гостинністю <http://surl.li/ahfvy> і німецькою службою старших експертів <http://surl.li/ahhdd>.

Викладачі ТДАТУ приймають участь в опитуванні щодо якості освітньої програми <http://surl.li/ahrom>

Пропозиції і зауваження зовнішніх стейкхолдерів відображені в ОП, що дозволяє забезпечити якість освіти з урахуванням вимог ринку праці до компетентності фахівців зі готельно-ресторанної справи.

- інші стейкхолдери

При корегуванні ОП розглядалися пропозиції інших зовнішніх стейкхолдерів, зокрема голови громадської організації «Запорізьке обласне відділення спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» Н.Ю. Бернаги, голови Спілки громадських організацій «Рада національних товариств» Маргаряна Л. С., директора Запорізької організації ІКЦ «Агро-Таврія» Подшивалова Г.В., Координаційної ради з питань розвитку бізнесу Мелітополя, членом якої є гарант ОП Прісс О.П. та ін.

Зовнішні стейкхолдери не лише приймають участь у процедурі анкетування, але й безпосередньо долучаються до позааудиторних занять (вебінарів) <http://surl.li/ahhdo>, <http://surl.li/ahrqx>, <http://surl.li/ahhds>, <http://surl.li/ahhdz>, <http://surl.li/ahfgk>, <http://surl.li/ahfsn>.

На заходах з профорієнтаційної роботи, які відбуваються в регіоні з залученням учнів 10-11 класів, їх батьків, адміністрацій ОТГ, надається повна інформація про спеціальність «Готельно –ресторанна справа», оголошуються особливості ОП, перспективи подальшого працевлаштування за фахом <http://surl.li/ahheg>, <http://surl.li/ahrrd>

Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці

Урахування тенденцій розвитку спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та аналізу ринку праці індустрії

гостинності, запитів роботодавців дало змогу визначити цілі та програмні результати навчання ОП. Члени робочої групи постійно відстежують тенденції розвитку індустрії гостинності, зокрема велика увага надається адаптації галузі до роботи в умовах пандемії, приймають участь в семінарах, вебінарах, конференціях, де обговорюються актуальні проблеми галузі й на основі цієї інформації вносять пропозиції щодо оновлення змісту ОП <http://surl.li/ahfgt>, <http://surl.li/ahrri>, <http://surl.li/ahrsta>, <http://surl.li/ahfhd>, <http://surl.li/ahrst>, <http://surl.li/ahrtg>, <http://surl.li/ahrtn>. Університетом постійно проводиться моніторинг ринку праці та вимог потенційних роботодавців до майбутніх фахівців <http://www.tsatu.edu.ua/emp/>.

Це все підкреслює безпосередній зв'язок між цілями ОП та тенденціями розвитку спеціальності та ринку праці в частині важливості набуття майбутніми фахівцями знань та умінь для застосування у професійній діяльності задля економічного розвитку Азовського регіону та України.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст

Під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП «Готельно-ресторанна справа» було враховано як галузевий, так і регіональний контексти шляхом включення інтересів зовнішніх стейкхолдерів, котрі працюють в індустрії гостинності Азовського регіону, що є потенційною базою для працевлаштування здобувачів <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/uchast-kafedry-htahrs-v-azovskomu-forumi-rehionalnoho-rozvytku-melitopolshhyny/> Врахування особливостей Запорізького краю, який має значні рекреаційно-курортні та туристичні ресурси (<https://www.zoda.gov.ua/news/48277/strategiya-regionalnogo-rozvitku-na-period-do-2027-roku.html>), м. Мелітополя, в стратегії розвитку котрого акцентується увага на розвитку туристичної привабливості (<https://mlt.gov.ua/?r=posts.client.view&id=397>); були відображені в ОП через освітні компоненти фахового спрямування. Студентам також надається можливість вибору відповідних навчальних дисциплін, які пропонуються з урахуванням галузевого та регіонального контекстів. <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

При формуванні цілей та ПРН ОП використовувався досвід аналогічних програм ЗВО України, зокрема НУХТ <http://surl.li/ahgbf> – ОК 15: ПН 9, ПН 25; ОНАХТ <http://surl.li/ahgbd>: ОК 19: ПН 1, ПН 7, ПН 19; ХДУХТ <http://surl.li/ahgbb> – ОК 5: ПН6, ПН15; ХНУ імені В.Н. Каразіна <http://surl.li/ahgbx> – ОК 4: ПН5, ПН12, ОК 31: ПН 15, ПН 16, ПН 20; КНТЕУ <http://surl.li/ahgck> – ОК 16: ПН 5, ПН 15, ПН16, ПН 19; ЛДУФК <http://surl.li/ahgbs> – ОК 20: ПН 6, ПН 15, ПН 19, ОК 33: ПН 1, ПН 20, ПН 21; ВНЗ Укркоопспілки ПУЕТ <http://surl.li/ahgbh> – ОК 30: ПН 8, ПН 17, ПН 19, ПН 23, ЧДТУ <http://surl.li/ahgbn> – ОК10: ПН 1, ПН 5, ПН 7, ПН12; ХДУ <http://surl.li/ahgbj> – ОК 27: ПН 7, ПН 11; ЛНТУ <http://surl.li/ahgbo> – ОК 8: ПН 2, ПН 5, ПН 10, ПН 16, ПН 24. Серед іноземних програм, враховано рекомендації та досвід програм École hôtelière de Lausanne – ОК 28, ОК 34, з менеджерами програми проведено он-лайн зустріч <http://surl.li/ahfvy>, Berlin School of business and innovation – ОК 25 <http://surl.li/ahgal> ; University College of Hospitality Management and Culinary Arts of Sant Pol de Mar Barcelona – ОК 6, ОК 8, ОК 28 <http://surl.li/ahgav> ; Vysoká škola hotelová v Praze Bakalářský program Hotelnictví – ОК 18 <http://surl.li/ahgba> Враховано досвід проведення виробничих практик ЛДУФК <http://surl.li/ahfcr>

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти

При оновленні та модернізації ОП «Готельно-ресторанна справа» і формуванні програмних результатів навчання використано Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. Усі програмні результати, визначені Стандартом, реалізуються за допомогою обов'язкових освітніх компонент, про що свідчить таблиця з додатків звіту самооцінювання. Обов'язкові компоненти освітньої програми в повній мірі забезпечують загальні і фахові компетентності. Відповідно до формування компетентностей та програмних результатів навчання розроблено матриці їх відповідностей освітнім компонентам та структурно-логічна схема викладання дисциплін.

Співвідношення часу між циклами підготовки, нормативними дисциплінами і дисциплінами за вибором студентів та співвідношення годин із загальної та професійної підготовки студентів відповідають державним вимогам, а зміст підготовки фахівців відповідає потребам ринку праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Основним завданням розробленої ОП є формування та розвиток професійних компетентностей фахівця у сфері готельно-ресторанного бізнесу для успішного здійснення виробничо-технологічної, сервісно-виробничої, організаційно-управлінської діяльності, а також можливість подальшої освіти рівня магістр.

Для гарантування якості результатів навчання сформована група висококваліфікованих науково-педагогічних працівників з науковими ступенями і вченими званнями, які мають багаторічний досвід навчальної, методичної і наукової роботи (таблиця 2 додатку звіту самооцінювання). Всі здобувачі вищої освіти забезпечені базами практичної підготовки <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/fop-markova-k.pdf> , котрі є конкурентоспроможними підприємствами готельно-ресторанної і рекреаційної сфери. Нормативні та вибіркові дисципліни повною мірою забезпечені методичними рекомендаціями, підручниками та навчальними посібниками, у тому числі підготовленими науково-педагогічними працівниками університету.

Стан матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу, соціальної інфраструктури університету дозволяє достатньою мірою реалізувати ОП <https://www.youtube.com/watch?v=1v4LdJai2OY> .

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?

Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

161

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

79

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

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Освітні компоненти ОП Готельно-ресторанна справа складають структурну послідовність за семестрами та роками згідно з навчальним планом за двома циклами підготовки. Цикл загальної підготовки та цикл професійної підготовки обов'язкової частини складає 161 кредит ЄКТС, що становить 67%, та дисципліни за вибором студента - 79 кредитів ЄКТС, складають 33%. Освітні компоненти загального циклу підготовки є основою для подальшого вивчення дисциплін професійного циклу підготовки в логічній послідовності та взаємопов'язаності, що підтверджується структурно-логічною схемою.

Метою ОП є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанної та готельної галузі на засадах оволодіння системою загальних і фахових компетентностей.

Предметною областю вивчення є готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування, як сфера виробничо-технологічної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання ресторанних та готельних послуг, обслуговування у закладах ресторанного господарства та колективного розміщення.

Теоретичний зміст предметної області: готельна справа; ресторанна справа; технології продукції ресторанного господарства; інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі; економіка галузі; маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі; менеджмент готельно-ресторанного господарства; проектування готелів та ресторанів; устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Обов'язкові освітні компоненти дають можливість забезпечити підготовку фахівців у виробничо-технологічній, (ОК 8, ОК10, ОК 12, ОК 15, ОК 21, ОК 23,) сервісно-виробничій (ОК 6, ОК 11, ОК 14, ОК 17, ОК 19, ОК 24, ОК 26, ОК 27, ОК29, ОК 30, ОК 32) організаційно-управлінській (ОК 16, ОК 20, ОК 28, ОК 31, ОК 33, ОК 34), діяльності готельно-ресторанного бізнесу та досягти заявленої мети і результатів навчання. Додаткові компетентності, які зумовлені унікальністю ОП, забезпечуються ОК 7, ОК 9, та ОК 25.

Програма передбачає ґрунтовну міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців, практичну підготовку на базі власних навчально-наукових лабораторій <http://surl.li/ahfib>, навчального кафе, навчального готелю, філії кафедри на виробництві <http://surl.li/aieoa>, закладів готельно-ресторанної сфери міста Мелітополя, курортних комплексів узбережжя Азовського моря, України та світу за укладеними угодами, а також, залучення практичних фахівців готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу <http://surl.li/aibcn>.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії в ТДАТУ визначається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ahdlh>. Індивідуальна освітня траєкторія оформлюється у вигляді індивідуального навчального плану, який формується кожного навчального року і містить інформацію про опанування відповідних складових освітнього процесу.

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється через вибіркові дисципліни <http://surl.li/ahfcm>. Додатковими компонентами індивідуальної освітньої траєкторії є обрання форми надання освітніх послуг: денна (очна, дуальна, дистанційна, змішана) або заочна (дистанційна) згідно з Положеннями <http://surl.li/ahdlh>, <http://surl.li/ahfds>, <http://surl.li/ahdmq>; обрання теми курсової роботи, дипломного проекту; підприємства-базис проходження виробничої практики; перезарахування результатів навчання, отриманих шляхом неформальної або інформальної освіти <http://surl.li/ahddd>; участі у предметних олімпіадах <http://surl.li/ahfeb>; закордонного навчання та стажування відповідно до Положень про академічну мобільність студентів ТДАТУ <http://surl.li/ahczp> та <http://surl.li/ahfeh>; участі у наукових гуртках <http://surl.li/ahfeo>; визнання результатів навчання, здобутих у формальній освіті та визначення академічної різниці відповідно до Положення <http://surl.li/ahcyk>, а також

можливість отримання академічної відпустки та повторного навчання згідно з Положенням <http://surl.li/ahedp>.

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

У рамках ОП здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір окремих навчальних дисциплін відповідно до Положення про порядок та умови обрання навчальних дисциплін за вибором здобувачів вищої освіти в ТДАТУ <http://surl.li/ahfbx>.

Навчальним планом передбачено загальний обсяг вибіркових дисциплін, що складає не менше 25% від загального обсягу кредитів ЕКТС (на ОП 33%). Процедура вибору навчальних дисциплін або інших освітніх компонентів на наступний навчальний рік для здобувачів ВО складається з двох етапів: для СВО «Бакалавр»: 1 етап - в період з 1 листопада по 1 лютого, протягом якого здобувач авторизується на відповідній спеціальності і курсі навчання та здійснює процедуру вибору відповідно до встановленого порядку; 2 етап - в період з 01 лютого до 15 лютого, протягом якого окремі здобувачі здійснюють повторний вибір освітніх компонентів, якщо за результатами їх вибору на першому етапі не були сформовані повноцінні групи (15-30 осіб).

На початку навчального року кафедра організовує презентації вибіркових дисциплін, під час котрих здобувачі вищої освіти інформуються про перелік дисциплін за вибором. На сайті кафедри розміщуються силабуси запропонованих кафедрою вибіркових дисциплін для ознайомлення <http://surl.li/ahfcm>, а на сайті кожної кафедри та підрозділу міститься повний перелік дисциплін, що викладаються. Здобувачі мають можливість ознайомитися з робочою програмою чи силабусом будь-якої дисципліни для будь-якого рівня освіти. Кафедра проводить онлайн-анкетування з метою виявлення уподобань здобувачів вищої освіти щодо дисциплін за вибором для кожного курсу (<http://surl.li/aimky>). Результати вибору представляються куратором для розгляду на засіданні кафедри. Після завершення процедури вибору дисциплін формується індивідуальний навчальний план здобувача ВО на наступний рік, до змісту якого, крім обов'язкових компонентів, включаються вибіркові навчальні дисципліни, що визначають індивідуальну траєкторію навчання. З урахуванням обраних навчальних дисциплін декани факультетів розробляють робочі навчальні плани на наступний навчальний рік в автоматизованій системі «Освіта».

Як виняток, вибір навчальних дисциплін для студентів першого курсу було проведено шляхом анкетування із корегуванням робочого навчального плану відповідно до Положення про порядок та умови обрання навчальних дисциплін за вибором студентів в ТДАТУ (2016). Обговорення питання обрання навчальних дисциплін за вибором здобувачів вищої освіти проводиться на постійній основі <http://surl.li/aimlg>, у тому числі, у контексті обговорення формування індивідуальної освітньої траєкторії <http://surl.li/aimlh>.

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

Освітня програма Готельно-ресторанна справа та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів ВО, що реалізується під час проведення практичних робіт, навчальних і виробничих практик згідно з Положенням про проведення практик студентів ТДАТУ (<http://surl.li/ahfok>).

Загальний обсяг виробничих практик становить 17 кредитів (510 годин), навчальних практик, які є складовими ОК – 6 кредитів (180 годин). Практичних навичок здобувачі набувають при проходженні виробничої практики на 1, 2 та 3-му курсах (<http://surl.li/ahfpb>) на підприємствах-базах практик (<http://surl.li/ahfcg>) згідно з укладеними договорами. Терміни проведення практик визначаються навчальним планом. Перед початком проходження виробничої практики здобувачам надається консультативна інформація, методичні вказівки (<http://surl.li/ahfqf>). Практична підготовка за ОП формує/розвиває компетентності здобувачів ВО, серед яких, наприклад: ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

За результатами проходження виробничих практик на кафедрі проходять конференції <http://surl.li/ahfqt>.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

Освітні компоненти ОП Готельно-ресторанна справа сприяють формуванню у здобувачів соціальних навичок (soft skills), зазначених у загальних компетентностях матриці ОП. Зокрема: комунікативність, критичне мислення, адаптивність, соціальний інтелект, лідерство, креативність, здатність працювати в команді, усна та письмова грамотність. Їх формуванню сприяють такі основні компоненти: ОК 1, ОК 2, ОК 3; здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі і проблеми під час професійної діяльності, вміння працювати в професійному середовищі (основні компоненти: ОК 6, ОК13, ОК 16, ОК 17, ОК 19, ОК 20, ОК 27, ОК28, ОК 30, ОК 31, ОК 33, ОК 34, ОК35).

Набуття соціальних навичок сприяють сучасні форми і методи викладання дисциплін (<http://surl.li/ahfrz>), тренінги (<http://surl.li/ahfsc>) і вікторини (<http://surl.li/ahfse>), участь в олімпіадах (<http://surl.li/ahfsh>), конференціях (<http://surl.li/ahfsj>), гуртках (<http://surl.li/ahfeo>), майстер-класах (<http://surl.li/ahfjs>), проєктній діяльності та виховних заходах (<http://surl.li/ahfsq>), що передбачає активну взаємодію здобувачів ВО між собою та іншими стейкхолдерами (<http://surl.li/ahfss>). Акцент на цих навичках обумовлений тенденціями ринку праці.

Перелік soft skills обговорювався під час проведення круглих столів (<http://surl.li/ahbvu>), зборів робочої групи <http://surl.li/ahfvu>, та постійно вивіряється, а ступінь їх набуття визначається викладачами та студентами спеціальності.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Дана ОП була розроблена з урахуванням вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

Відповідно до стандарту, ОП розрахована на 240 кредитів ЄКТС; більша частина її обсягу (згідно із стандартом, не менше 50%) спрямовується на формування визначених стандартом компетентностей; обсяг виробничої практики становить 17 кредитів ЄКТС (згідно зі стандартом, не менше 4 кредитів ЄКТС). Перелік загальних компетентностей, які передбачається сформувати у здобувачів, що навчаються за ОП, на 100 % відповідає стандарту. З огляду на те, що ОП спрямована на набуття здобувачами теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельно-ресторанних технологій, нею передбачено формування у здобувачів також деяких інших компетентностей, що гарантує ОП унікальність: (ФК 14, ФК 15 та ФК16).

Програмні результати навчання складають 100 % від зазначених у стандарті. Дана ОП, відповідно до стандарту, передбачає використання в навчальному процесі сучасного технологічного і лабораторного обладнання та приладів, технічного обладнання та оснащення для обробки інформації. Атестація здобувачів передбачається, згідно зі стандартом, у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

Розподіл обсягу освітніх компонентів ОП здійснюється згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного (<http://surl.li/ahdlh>).

Обсяг одного кредиту ЄКТС – 30 годин. Співвідношення аудиторного та самостійного навантаження за навчальним планом спеціальності Готельно-ресторанна справа становить 42% до 58% відповідно, що відповідає вимогам ЄКТС та прийнято в ТДАТУ для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання. При цьому, середнє щотижнє аудиторне навантаження здобувачів складає 26,25 год., кількість видів підсумкового контролю – не більше восьми на семестр.

Навчальне навантаження є збалансованим і не викликає перенавантаження студентів. Необхідні ресурси для організації освітнього процесу шляхом самостійного опрацювання матеріалу ОП (робочі програми, методичні рекомендації щодо виконання самостійної роботи, графіки консультацій тощо) представлені на освітньому порталі <http://op.tsatu.edu.ua/?redirect=o> та сайті університету.

Для співвіднесення обсягу окремих ОК ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів (включно із самостійною роботою) застосовується логістичний та студентоцентризований підхід, що успішно впроваджується шляхом опитування студентів, зустрічей з кураторами академічних груп, оприлюдненням графіків навчального процесу і самостійної роботи студентів.

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Згідно з наказом МОНУ від 15.10.2019 № 1296 (<http://surl.li/ahfuo>) ТДАТУ включено до пілотного проекту з підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти, яка реалізується відповідно до Положення про порядок організації та проведення дуальної форми навчання в ТДАТУ (<http://surl.li/ahdmq>). Здобувачі, які переводяться на дуальну форму навчання, оформлюють тристоронній договір, погоджують індивідуальний навчальний план, що відображає особливості дуальної форми здобуття освіти для набуття певної кваліфікації обсягом від 25 до 60 % загального обсягу ОП на основі договору; їм призначається куратор дуальної освіти від кафедри та наставник на виробництві (<http://surl.li/ahfuy>). Здобуття компетентностей на виробництві з програмними результатами навчання ОП узгоджується через постійний контакт здобувачів з роботодавцями, які формують зміст виробничого навчання, призначають на посаду та беруть участь в атестації здобувачів (<http://surl.li/ahfuz>).

В поточному році за дуальною формою здобуття освіти на ОП Готельно-ресторанна справа навчається 8 здобувачів на базі ФОП «Yava Kava» м. Мелітополь, Мелітопольської філії ТОВ «Вінфуд» м. Київ, кафе «Ампероль» м. Харків (мережа ПП «Марлі» м. Київ) та ін. <http://surl.li/aiumv>. Актуальність проходження дуального навчання в межах ОП Готельно-ресторанна справа полягає в необхідності набуття практичних навичок, необхідних спеціалістам сфери готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання (<http://surl.li/ahfjs>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<http://www.tsatu.edu.ua/pk/vstup/pravyla-pryjomu/>

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

В Правилах прийому ТДАТУ (<http://surl.li/ahcvw>) зазначено, що конкурсний бал для допуску до участі у конкурсі за державним замовленням на спеціальність 241 не може бути менше 125,000. Мінімальна кількість балів з кожного конкурсного предмету для допуску до участі у конкурсі за кошти фізичних та/або юридичних осіб становить 100 балів.

Для вступників на основі ПЗСО передбачено 2 обов'язкові конкурсні предмети (українська мова та література, іноземна мова) та третій предмет на вибір (історія України або математика, або біологія, або географія, або фізика, або хімія). Рівність доступу для всіх осіб гарантується забезпеченням однакових умов вступу для всіх вступників, незалежно від будь-яких ознак. Особливістю ОП є набуття фахових компетенцій з готельно-ресторанної справи, тому базові soft skills вимагають певного рівня мовної та комунікативної підготовки. Цим вмотивований вибір вагових коефіцієнтів під час розрахунку конкурсного балу: 0,55 – для української мови та літератури; 0,2 – для іноземної мови та предмету на вибір вступника.

Контингент вступників на місця державного замовлення оприлюднюється МОН України після проведення широкого конкурсу. Інший контингент на ОП формується місцями за кошти фізичних та юридичних осіб, що є доказом вмотивованості вступників.

Зміни у правилах прийому відбуваються відповідно до Умов прийому відповідного року вступу.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО визначається Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у формальній освіті та визначення академічної різниці у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного <http://surl.li/ahcyk>.

Для вступників, котрі попередньо навчалися в інших ЗВО, існує порядок визначення академічної різниці, що встановлюється на підставі порівняння навчальних планів відповідної спеціальності (освітньої програми) та академічної довідки, індивідуального навчального плану або залікової книжки, котру надає особа, що претендує на визнання результатів навчання. Визнання результатів навчання вступників з інших ЗВО, також регулюються правилами прийому до ТДАТУ, положенням про організацію освітнього процесу в університеті, положенням про академічну мобільність студентів ТДАТУ <http://surl.li/ahczp>. Для визначення порядку проходження атестації у ТДАТУ з метою визнання здобутих кваліфікацій, результатів навчання та періодів навчання, здобутих на тимчасово окупованій території України після 20 лютого 2014 року діє відповідне положення (<http://surl.li/ahczz>).

Документи, що регулюють питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, розміщено на офіційному сайті ТДАТУ та знаходяться у відкритому доступі. Доступ для іноземців забезпечується через діяльність відділу міжнародних зв'язків <http://surl.li/ahdbb>.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?

Протягом дії ОП було 8 випадків застосування вказаних правил. Наводимо деякі з них.

У вересні 2019 р. на 2 курс поновлена з Коледжу Мелітопольського інституту державного та муніципального управління «Класичного приватного університету» Здобувачка 1 (наказ ТДАТУ № 1250-С, від 05.08.2019). На підставі додатку до диплому (Е19 №010726) (протокол засідання методичної комісії факультету АТЕ №01 від 30.08.2019 р.) визнано (перезараховано) результати навчання з 6-ти дисциплін (Розпорядження №1/2 від 03.09.2019 року) та визначена академічна різниця з таких дисциплін: Філософія, Харчова хімія; Вступ до фаху та університетська освіта; Основи гостинності; Технологічні властивості сировини; Макро- і мікроекономіка; Основи курортології та рекреації; Підприємницьке право котрі були успішно складені здобувачкою. Здобувачка 2 з 25.01.21 р. поновлена з Університету митної справи та фінансів (наказ ТДАТУ № 181-С від 22.01.2021). На підставі академічної довідки (№149/21) (протокол засідання методичної комісії факультету АТЕ №6 від січня 2021 р.) визнано (перезараховано) результати навчання з 13 дисциплін (Розпорядження №32 від 01.02.2021 року), та визначена академічна різниця з дисциплін: Вступ до фаху та університетська освіта; Основи гостинності, Технологічні властивості сировини, Кон'юнктура галузевого ринку, Основи ораторського мистецтва, Мікробіологія, Теоретичні основи харчових виробництв, Поведінка споживачів та послуг гостинності, котрі були успішно складені здобувачкою.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

В університеті визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, отриманих у неформальній та інформальній освіті <http://surl.li/ahddd>.

Для перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті, здобувач подає на ім'я декана факультету заяву з проханням про визнання результатів навчання, а також документи (дипломи, свідоцтва, сертифікати тощо). В заяві вказується чи претендує здобувач на перезарахування освітнього компоненту в цілому, чи окремих його частин.

Цей документ розміщено на веб-сайті Університету у розділі «Освіта» <http://surl.li/ahbuu>.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?

На момент подання звіту самооцінювання практики визнання результатів неформальної освіти на ОПП «Готельно-ресторанна справа» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного не було.

Продemonструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Форми та методи навчання і викладання на ОП регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного <http://surl.li/ahdlh>. Навчання на ОП проводиться за очною (денною) та заочною формами. Вдале поєднання таких форм організації освітнього процесу, як: навчальні заняття (лекційні, практичні, лабораторні, консультації), самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи – дозволяє здобувачам досягнути визначених ОП програмних результатів навчання. Принципи та порядок організації самостійної роботи студентів університету регламентується Положенням <http://surl.li/ahdmi>, дистанційного навчання <http://surl.li/ahdmk>. У ТДАТУ впроваджена дуальна форма навчання. Порядок її організації визначається відповідним Положенням <http://surl.li/ahdmq>.
Форми і методи навчання учасники освітньої програми обирають індивідуально для кожного освітнього компоненту ОП, в залежності від програмних результатів і компетентності, на досягнення яких орієнтовано його вивчення. Відповідність програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання наведені в таблиці 3.

Продemonструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Студентоцентризм відображено у Положенні про організацію освітнього процесу у ТДАТУ <http://surl.li/ahdlh>. Здобувачі мають вільний доступ до освітнього контенту на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua>, веб-сайті кафедри ХТГРС <http://surl.li/ahczy>, освітньому порталі <http://surl.li/ahdyg>, що забезпечує індивідуальне опанування знань у сучасний і зручний спосіб – через смартфони та мережу Інтернет.
Здобувачі залучаються до перегляду та модернізації ОП – до групи розробників включено студента денної форми навчання Бондаренка Даніла Олександровича. У процесі навчання студенти мають можливість індивідуально або колективно, письмово чи усно звернутись до адміністрації або гаранта ОП з проханням замінити викладача дисципліни. Студенти вільно та самостійно обирають теми творчих завдань, тему кваліфікаційної роботи, теми наукових досліджень і висловлюють побажання щодо закріплення за певним керівником. Питання формування освітнього простору обговорює студрада факультету <http://surl.li/ahczv>.
Для того, щоб НПП обирали форми і методи навчання й викладання, що відповідають студентоцентрованому підходу, ЗВО проводить опитування студентів <http://surl.li/ahfae> та здійснює моніторинг <http://surl.li/ahfaq>. Результати моніторингу представлені на веб-сайті університету <http://surl.li/ahfaq>, що демонструють високий рівень задоволеності методами навчання і викладання.

Продemonструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Методи навчання і викладання, що застосовуються на ОП, відповідають принципам академічної свободи, які викладені в Законі України «Про вищу освіту»: свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у ТДАТУ <http://surl.li/ahdlh>, Положенням про академічну мобільність студентів <http://surl.li/ahczp>, Положенням про порядок та умови обрання навчальних дисциплін за вибором здобувачів вищої освіти у ТДАТУ (<http://surl.li/ahfbx>), Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти здобутих у неформальній та інформальній освіті (<http://surl.li/ahddd>).
НПП університету вільно обирають форми та методи навчання та викладання, що формують зміст основних компонентів та їх навчально-методичне забезпечення, а також удосконалюють їх, спираючись на результати моніторингів <http://surl.li/ahfdh>.
Студент має право здобувати освіту відповідно до своїх потреб. Так, зокрема, здобувач вищої освіти вільний у виборі тем наукової, курсової та кваліфікаційної роботи, баз проходження практик <http://surl.li/ahfcg>, має право на вибір певних компонентів освітньої програми <http://surl.li/ahfcm>, на навчання одночасно за декількома освітніми програмами. Принципи формування індивідуальної освітньої траєкторії студентів обговорювались на кураторських годинах, на міжвузівському семінарі <http://surl.li/ahfcr>.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів прописана у робочих програмах та силабусах. Доступ до цих документів є постійно відкритим і розміщується на веб-сайті університету на сторінці кафедри ХТГРС (<http://surl.li/ahfcm>). Майбутній здобувач може ознайомитись з інформацією щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання ще на етапі вибору ОП при вступі до ЗВО. На першому курсі відбувається презентація ОП гарантом <http://surl.li/ahhbx>. Кожного семестру здобувачі отримують доступ до електронних курсів освітніх компонентів та особистих електронних кабінетів за персоналізованими логінами і паролями (<http://surl.li/ahdyg>). Також відповідна інформація щодо кожної дисципліни надається викладачем в усній формі на початку вивчення кожного освітнього компонента, та може бути повторена за запитом здобувача в будь-який час вивчення дисципліни. За відповідними посиланням можна ознайомитись з графіком навчального процесу (<http://surl.li/ahfek>), розкладом занять (<http://surl.li/ahfep>) та розкладом екзаменаційних сесій (<http://surl.li/ahdyj>). На сайті кафедри наведена інформація щодо розкладу

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

Наукова робота викладачів і здобувачів спрямована на розроблення, організацію та впровадження новітніх технологій продукції ресторанного господарства, удосконалення послуг, сервісноорієнтованих технологій та управління в сфері HoReCa. Обов'язковий компонент 13, «Науково-дослідна робота студентів» направлений на формування у студентів теоретичних знань і практичних вмінь з організації та проведення наукових досліджень. Наукова діяльність здобувачів проводиться у рамках наукової програми: «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (ДРН 0121U110200).

Викладачі впроваджують у навчальний процес практичний досвід, набутий під час наукових семінарів <http://surl.li/ahfgk>, конференцій <http://surl.li/ahfgs>, <http://surl.li/ahfgt>, виставок <http://surl.li/aizft>, вебінарів <http://surl.li/ahfhf>, стажувань на підприємствах гостинності (<http://surl.li/ahfhi>).

До основних елементів досліджень, що використовуються в освітній діяльності за ОП належать: завдання, що містять елементи проблемного пошуку, підготовка та захист комплексної курсової та кваліфікаційної роботи. Для поєднання навчання і досліджень у рамках ОП реалізуються такі заходи: планування досліджень, збір та обробка наукових даних у студентських наукових гуртках <http://surl.li/ahfho>, проведення наукових студентських конференцій <http://surl.li/ahfhp>. Результати досліджень знаходять своє відображення у публікаціях <http://surl.li/ahfhq>. Інформування студентів про заходи-конкурси, що організовуються у ТДАТУ іншими ЗВО та установами сприяє активізації їх науково-дослідної роботи <http://surl.li/ahfhu>.

У ТДАТУ створена Рада молодих учених та здобувачів вищої освіти, що є добровільним, самокерованим громадським об'єднанням, створеним з метою сприяння організації наукової діяльності молодих науковців та здобувачів вищої освіти, їхньому особистому та професійному зростанню <http://surl.li/ahfhx>.

На кафедрі створені та функціонують спеціалізовані навчально-наукові лабораторії <http://surl.li/ahfib>.

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

В ТДАТУ відпрацьовано механізм систематичного оновлення змісту навчання. Розробка та затвердження робочих програм навчальних дисциплін в ЗВО регламентується положенням про організацію освітнього процесу <http://surl.li/ahdlh>. Оновлення освітнього контенту відбувається періодично. Робочі програми оновлюються щорічно <http://surl.li/ahfjk>. Критерії, за якими відбувається перегляд робочих програм навчальних дисциплін, формуються у результаті співпраці та зворотного зв'язку зі стейкхолдерами, співпраці кафедри з професійними асоціаціями: ГО «Інтеркультурне гастрономічне коло», ГО «Всеукраїнська спілка працівників готельно-ресторанного бізнесу», СГО «Рада національних товариств», ГО «Запорізьке обласне відділення спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні», у процесі роботи з науково-метричними базами даних Scopus, Web of Science <http://surl.li/ahfjc>, із повнотекстовими ресурсами Springer Nature <http://surl.li/ahfje>.

Викладачі кафедри проходять науково-педагогічні стажування, беруть участь в наукових конференціях, семінарах, круглих столах, тренінгах та інших формах освіти (<http://surl.li/ahfhi>). Отриманий науковий і практичний досвід реалізується в оновленні змісту лекційних занять, розробці нових практичних завдань, щорічному оновленню тематики курсових робіт та кваліфікаційних робіт. Оновлюючи зміст ОК 12 лектор, професор, гарант ОПП Олеся Прісс врахувала результати стажування у Казахському національному аграрному дослідницькому університеті. Доцент Нонна Гапріндашвілі пройшла стажування в готельно-ресторанному комплексі «Башня» (ФОП «Полупан», м. Мелітополь), метою якого було набуття практичних навичок вирішення питань пов'язаних із функціонуванням закладів готельно-ресторанного господарства. Результати стажування були використані для підготовки методичного забезпечення ОК 11. Доцент Тетяна Карман опанувала практичні навички вирішення питань пов'язаних із функціонуванням ЗРГ типу «бар» на базі кафе «Тріо» (ФОП Верескун Віталій Анатолійович, м. Мелітополь).

Результати стажування були використані для оновлення ВК «Барна справа та робота сомельє». Зміст ОК 8 доцент Валентина Жукова удосконалила використовуючи практичний досвід набутий під час стажування в ресторані «Пан і пані», зміст вибіркової ВК «Етнічні кухні» доцент Олена Григоренко оновила, врахувавши інформацію, отриману під час майстер-класів від професіоналів-практиків <http://surl.li/ahfjr>, <http://surl.li/ahfjs>.

Оновлення освітнього порталу <http://surl.li/ahfju> з кожної дисципліни відбувається регулярно на початку навчального року, а його тривалість є мінімальною та без перешкод доступу студентів до контенту. Ініціатором оновлення можуть виступати усі учасники освітнього процесу. Здійснені зміни на навчально-інформаційному та освітньому порталах фіксуються автоматично системою сайту з метою моніторингу.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО

Інтернаціоналізація діяльності ЗВО координується Статутом Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, Стратегією розвитку ТДАТУ, Стратегією інтернаціоналізації ТДАТУ <http://surl.li/ahtrm>, Положенням «Про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ТДАТУ», а кафедра приділяє багато уваги розвитку інтернаціоналізації та зовнішньому співробітництву <http://surl.li/ahflu>.

Учасники освітнього процесу мають можливість користуватися загальнодоступними міжнародними інформаційними ресурсами та базами даних: Scopus, Web of Science, Springer.

Реалізація програм міжнародної академічної мобільності має стимули для НПП і здобувачів: підвищення науково-теоретичного рівня, участь у грантових програмах та ін. Так, у 2018 р. викладачі кафедри Валентина Жукова, Віра Тарасенко, Аліна Кулик, проходили науково-педагогічне стажування у Польщі на тему «Інтернаціоналізація вищої освіти» (університет Collegium Civitas).

Студенти можуть проходити закордонну практику <http://surl.li/ahfln> та навчатися за програмами подвійного диплому в Університеті туризму та екології в м. Суха Бескидська, Польща <http://surl.li/ajuil>. Викладачі кафедри та

студенти приймають участь у міжнародних конференціях, вебінарах, гостьових онлайн-лекціях. 17 березня 2021 року відбулася зустріч зі спеціалістами з École hôtelière de Lausanne (EHL) (Швейцарія), яка була присвячена обговоренню ОП «Готельно-ресторанна справа».

Викладачі кафедри отримали сертифікати про рівень володіння англійською мовою (B2) <http://surl.li/ahflu>.

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

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

Система оцінювання знань за дисциплінами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю. Основні принципи організації та оцінювання поточного і підсумкового контролю регламентуються вимогами Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ <http://surl.li/ahbuu> і Положення про оцінювання знань здобувачів вищої освіти ТДАТУ <http://surl.li/ahdyh> Види контрольних заходів, що застосовуються в освітньому процесі: екзамен, диференційований залік, захист курсових робіт (проектів), захист звітів з практик, атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних і семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи. проводиться у формі усного опитування та тестування

Підсумковий модульний контроль (ПМК) проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (лабораторних, семінарських) занять з певної дисципліни – змістового модуля. ПМК може проводитися у формі тестів, розв'язання практичних завдань, виконання індивідуальних робіт, розв'язання виробничих ситуацій (кейсів) тощо. Оцінки з підсумкового модульного контролю відображаються у відомостях, журналах обліку успішності з дисципліни.

Загальна підсумкова оцінка за результатами поточного контролю та інших модулів, що входять до структури залікового кредиту, оформлюється під час останнього семінарського (практичного, лабораторного) заняття відповідного семестру.

Кількість балів з дисципліни вноситься до відомості обліку успішності і є основою для визначення загальної успішності здобувача з певної дисципліни з переводом в оцінки національної шкали та шкали ЄКТС.

Семестровий контроль здобувачів проводиться в терміни екзаменаційної сесії у формі екзамену який узагальнює та систематизує знання отримані здобувачем під час вивчення дисципліни.

Екзамен проводиться в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою і в терміни, встановлені робочим навчальним планом та графіком навчального процесу, в усній формі на основі розробленого пакету екзаменаційних білетів або тестових матеріалів.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти забезпечує проведення контролю залишкових знань наступного семестру після вивчення дисципліни, що регламентовано відповідним положенням <http://surl.li/ahdym> Цей вид контролю результатів навчання здобувача проводиться з метою моніторингу рівня стійкості засвоєних знань та здійснюється у формі комп'ютерного тестування на освітньому порталі у аудиторії центру незалежного оцінювання університету <http://www.tsatu.edu.ua/or/> у присутності ведучого викладача з дисципліни і охоплює не менше третини академічних груп потоку, результати проведення якого обговорюються на засіданнях Вченої ради. З цього року впроваджується незалежне оцінювання ЗВО відповідно до Положення <http://surl.li/ahdyp>.

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

Положенням про оцінювання знань здобувачів вищої освіти Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного <http://surl.li/ahdyh> забезпечується чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Також система оцінювання навчальних досягнень здобувачів, що застосовується у ТДАТУ, передбачає своєчасне їх інформування стосовно критеріїв, правил та процедур контрольних заходів. Основними принципами оцінювання знань є об'єктивність, систематичність, своєчасність, прозорість, варіативність системи оцінювання, системність вимог та рівність при оцінюванні, використання єдиних стандартів, диференційований підхід та індивідуалізація, кореляція оцінки результатів навчання здобувача вищої освіти із його реальними знаннями та вміннями. Проводиться робота із викладачами: тематичні методичні наради, семінари на кафедрах та факультетах, на яких обговорюються новітні технології, підходи, висвітлюється досвід інших закладів вищої освіти, у тому числі закордонних.

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

Здобувачі вищої освіти на початку навчального семестру отримують доступ до сторінки електронного курсу навчальної дисципліни, на якій розміщено робочу програму - в ній закріплено форми контрольних заходів <http://surl.li/ahdyg> . На першій лекції кожної навчальної дисципліни викладач інформує здобувачів вищої освіти про форми контрольних заходів та критерії оцінювання згідно з робочими програмами. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання регламентується Положенням про кредитно-модульну систему організації освітнього процесу в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного <http://surl.li/ahdyc> та Положенням про оцінювання знань здобувачів вищої освіти Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного <http://surl.li/ahdyh>, котрі оприлюднені на сайті ТДАТУ. Інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання є постійно доступною на сайті університету, з якою здобувачі вищої освіти можуть ознайомитися самостійно у будь який зручний для них час. Також

інформацію про форми контрольних заходів <http://surl.li/ahdyj>, строки та критерії оцінювання знань здобувачі вищої освіти отримують з індивідуальних навчальних планів, графіків освітнього процесу, освітнього порталу.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?

Форма атестації здобувачів визначається Стандартом вищої освіти відповідного ступеню та спеціальності. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) введений в дію з 2020-2021 навчального року. <http://surl.li/nedo> Після оновлення і модернізації ОП «Готельно-ресторанна справа» передбачає форму атестації здобувачів вищої освіти у формі атестаційного екзамєну і публічного захисту кваліфікаційної роботи. <http://surl.li/ahbvi>. Атестаційний екзамєн передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. <http://surl.li/ahebz>

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

Процедура проведення контрольних заходів на ОП «Готельно-ресторанна справа» регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ТДАТУ <http://surl.li/ahdllh>, Положенням про кредитно-модульну систему організації навчального процесу в ТДАТУ. <http://surl.li/ahdyc>, Положенням про оцінювання знань здобувачів ТДАТУ <http://surl.li/ahdyh>, Положенням про перевірку залишкових знань здобувачів у ТДАТУ <http://surl.li/ahdym>. Проведення контрольних заходів відбувається із дотриманням принципів академічної доброчесності, що також регулюється положенням про незалежне оцінювання <http://surl.li/ahdyp>.

Наведені документи знаходяться у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу на веб-сайті університету <http://surl.li/ahdyu>. Можливий швидкий перехід на цю сторінку з головної сторінки ТДАТУ через вкладку «Освіта - Документи, які регулюють освітній процес».

Крім того, відповідно до Положення про робочу програму навчальної дисципліни <http://surl.li/ahfjk>, кожна робоча програма навчальної дисципліни містить процедуру проведення контрольних заходів, яка доводиться до здобувачів вищої освіти викладачем на першому занятті. Можливість оскарження результатів контрольних заходів регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю з дисципліни <http://surl.li/ahdww>.

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

Об'єктивність та неупередженість екзаменаторів забезпечується, системою оцінювання здобувачів, прописаною в Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ТДАТУ <http://surl.li/ahbur>, а також рівними умовами для всіх здобувачів (тривалість контрольного заходу, його зміст та кількість завдань, механізм підрахунку результатів) та відкритістю інформації про ці умови, єдиними критеріями оцінки та строків здачі контрольних заходів. Єдині правила передачі контрольних заходів, оскарження результатів атестації передбачено Положенням про порядок ліквідації академічних заборгованостей здобувачів вищої освіти ТДАТУ <http://surl.li/ahdwj>, а також Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю з дисципліни <http://surl.li/ahdww>.

Запобігання та врегулювання конфлікту інтересів сприяє Студентська рада ТДАТУ, яка захищає права та інтереси здобувачів. Механізм оскарження передбачає участь у заходах перевірки присутності студентської спільноти та освітнього омбудсмена університету <http://surl.li/ahgmt>. Також задля протидії корупції в університеті працює телефон гарячої лінії та є електронна адреса, куди може бути повідомлена інформація про прояви корупції з боку посадових осіб та працівників ТДАТУ <http://surl.li/ahgoj>. За період підготовки здобувачів за ОП Готельно-ресторанна справа випадків конфліктів інтересів щодо об'єктивності екзаменаторів зафіксовано не було.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, за наявності поважних причин здобувачу вищої освіти може бути надана можливість повторного проходження курсу навчання відповідно до «Положення про академічні відпустки та повторне навчання у ТДАТУ». (<http://surl.li/ahedp>). Відповідно до Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ahdwj>), здобувачеві університету дозволяється зробити не більше двох спроб ліквідації академічної заборгованості: один раз ведучому викладачу з дисципліни, другий - комісії з ліквідації академічної заборгованості. Наприклад, за попередній семестр здобувачка 31 групи, спеціальності готельно-ресторанна справа, Андрейченко Д.І. отримала незадовільну оцінку (FX) на екзамєні з дисципліни «Економіка галузі» і ліквідувала академічну заборгованість з першого разу перед ведучим викладачем; здобувачка Кушнір К.С. отримала FX з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» і ліквідувала заборгованість, надала 60% вірних відповідей із запропонованих завдань на екзамєні. Відповідно до Положення про апеляцію результатів оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ТДАТУ (<http://surl.li/ahdww>), здобувачі мають право подавати апеляцію на будь-яку отриману підсумкову оцінку за шкалою ЕКТС (від «F» до «B»), або за національною шкалою (від «2» до «4»), що виставлена з дисципліни або іншого освітнього компонента, формою контролю якого є екзамєн або диференційований залік.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів

проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Розгляд апеляцій регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю з дисципліни <http://surl.li/ahdwwk>. Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів урегульоване в університеті шляхом подачі особисто здобувачем вищої освіти заяви в письмовій формі в деканат до апеляційної комісії, створеної на факультеті, не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії упродовж двох робочих днів після її подання. Здобувач, що подав апеляцію, має бути присутнім при розгляді своєї заяви. Для розгляду апеляції до апеляційної комісії подаються оригінали письмових робіт студента з ПМК, журнали модульного контролю знань здобувачів вищої освіти, кафедри та обліку роботи викладача. Додаткове опитування студента при розгляді його робіт не допускається. Для уточнення окремих питань на засідання апеляційної комісії запрошуються завідувачі відповідних кафедр або викладачі відповідної дисципліни. За наслідками розгляду апеляції комісія приймає одне із наступних рішень: - «Виставлена оцінка з дисципліни відповідає рівню і якості виконаної роботи та не змінюється»; - «Виставлена оцінка з дисципліни не відповідає рівню і якості виконаної роботи та збільшується на ___ балів» Рішення апеляційної комісії доводиться до відома студента.

На ОП випадків апеляційних звернень до деканату не зафіксовано.

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

У ТДАТУ затверджено низку документів щодо стандартів, політики і процедури дотримання академічної доброчесності. Головними з них є: - Статут університету <http://surl.li/ahdwwk>; - Кодекс честі ТДАТУ <http://surl.li/ahdwwk>; - Стратегія розвитку ТДАТУ на 2019-2029 роки <http://surl.li/ahdwwk>; - План розвитку ТДАТУ на 2016-2021 роки <http://surl.li/ahdwwk>; - Антикорупційна програма ТДАТУ <http://surl.li/ahdwwk>; - Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в ТДАТУ <http://surl.li/ahdwwk>; - накази Міністерства освіти і науки України, ректора університету про боротьбу з корупцією тощо. Інформація про згадані документи знаходиться на веб-сторінці університету <http://surl.li/ahdwwk>. Вищезазначені документи спрямовані на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці учасників освітнього процесу, курсові роботи (проекти), кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?

Відповідно до положень ЗВО, курсові та кваліфікаційні роботи мають бути перевірені на вимоги дотримання здобувачами принципів академічної доброчесності, зокрема виявлення академічного плагіату у вказаних роботах. Кафедра перевіряє електронну версію кожної курсової роботи на наявність запозичень та відповідність переліку використаних джерел за допомогою спеціалізованого програмного продукту не пізніше ніж за 10 днів до її захисту. Відповідно до Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти <http://surl.li/ahdwwk>, відповідальний адміністратор ТДАТУ здійснює перевірку курсових і кваліфікаційних робіт (проектів) на академічний плагіат за допомогою онлайн-сервісу «UNICHECK», за результатами якої оформляє звіти та передає їх завідувачу кафедри.

У ТДАТУ формується інституційний репозитарій кваліфікаційних робіт, а також наукових робіт (статей, тез) здобувачів вищої освіти, який постійно оновлюється <http://surl.li/ahdwwk>.

Під час реалізації ОП Готельно-ресторанна справа для профілактики плагіату здійснюються наступні заходи: - результати наукових досліджень, підлягають обговоренню на наукових конференціях та можуть бути представлені у вигляді тез/наукових статей у наукових виданнях. <http://surl.li/ahdwwk>

З метою дотримання норм законодавства про авторське право в університеті створено відділ з питань інтелектуальної власності та інформації <http://surl.li/ahdwwk>.

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

Університет популяризує академічну доброчесність шляхом прийняття, обговорення та оприлюднення як в електронному вигляді на сайті університету, так і на масових зібраннях колективу <http://surl.li/ahdwwk> (кураторських годинах, зборах, конференціях, зустрічі з керівництвом університету) документів, що містять процедури дотримання академічної доброчесності <http://surl.li/ahdwwk>. Створено відділ з питань запобігання та виявлення корупції у ТДАТУ, який інформує здобувачів вищої освіти щодо сутності державної антикорупційної політики України, пріоритети, шляхи й принципи її реалізації; нормативно-правове забезпечення й інші умови діяльності про запобігання корупції <http://surl.li/ahdwwk>. Крім того, популяризації та дотриманню основних засад академічної доброчесності сприяє систематичне онлайн-опитування здобувачів вищої освіти <http://surl.li/ahdwwk> та анкетування стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців, викладачів тощо) щодо якості освітньої програми та організації освітнього процесу на веб-сайті університету <http://surl.li/ahdwwk>. Також ЗВО є учасником проекту Американських Рад з міжнародної освіти «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» (<https://bit.ly/3hI5JsU>).

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

У ТДАТУ проводиться активна робота із здобувачами та викладачами щодо попередження порушення принципів академічної доброчесності (<http://surl.li/ahdwwk>, <http://surl.li/ahdwwk>), а у випадку порушення передбачена відповідальність. З метою недопущення фактів академічного плагіату в курсових та кваліфікаційних роботах, що виконуються в ТДАТУ рекомендується дотримуватись алгоритму взаємодії авторів з Науково-методичним центром

університету. Усі роботи мають бути виконані здобувачами вищої освіти самостійно під керівництвом наукового керівника. Рекомендовані показники оригінальності тексту в роботах здобувачів вищої освіти зазначені у Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти <http://surl.li/ahebn>.

Описана вище робота є ефективною, оскільки прецедентів виявлення порушень у дотриманні принципів академічної доброчесності за час впровадження ОП Готельно-ресторанна справа виявлено не було.

6. Людські ресурси

Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?

Процедура конкурсного добору викладачів проводиться із дотриманням вимог чинного законодавства України та внутрішніх нормативних документів зокрема «Положення про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад або обрання за конкурсом НПП ТДАТУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» (<http://surl.li/ahezn>). Нормативні засади Порядку ґрунтуються на Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказі МОН України від 05.10.2015 № 1005 «Про затвердження Рекомендацій щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП та укладання з ними трудових договорів (контрактів)». Оголошення про конкурс на заміщення вакантних посад оприлюднюється у ЗМІ, на сайті ЗВО (<http://surl.li/ahezr>) та на дошці оголошень. Конкурс проводиться на засадах законності, відкритості та неупередженого ставлення до претендентів на посади НПП згідно зі стандартом (<http://surl.li/piql>) з врахуванням фахової освіти, наукового ступеню та показників, що визначають кваліфікацію працівника згідно п. 30 Ліцензійних умов.

Оцінка рівня професійної кваліфікації й особистісних якостей претендента проводиться шляхом співбесіди на засіданні конкурсної комісії після вивчення поданої претендентом заяви і доданих до неї документів. При залученні НПП для викладання на ОП враховуються наявність у них публікацій у фахових виданнях, практичний досвід роботи, науково-педагогічний стаж, стажування тощо.

Загальна процедура конкурсного добору підсумовується підписанням контракту.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу

Роботодавці до організації та реалізації освітнього процесу залучаються таким чином:

- професіонали практики як зовнішні стейкхолдери залучаються до проведення «Круглих столів» з обговорення проектів освітньої програми, що відображено у відгуках та рецензіях (<http://surl.li/ahfgl>; <http://surl.li/ahfgp>; <http://surl.li/ahbv>);
- беруть участь в онлайн опитуванні роботодавців щодо задоволеності якістю підготовки фахівців (<http://surl.li/ahfjg>);
- участь в організації і проведенні практичної підготовки студентів на виробництві як «бази практичної підготовки» (<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/spivpracja/>);
- виступають наставниками студентів, що навчаються за дуальною формою навчання <http://surl.li/aiygh>.
- в університеті, діє підрозділ «Центр кар'єри та працевлаштування» (<http://www.tsatu.edu.ua/emp/>), який організовує зустрічі роботодавців із здобувачами та випускниками з питань можливості їх подальшого працевлаштування на конкретних підприємствах, установах та організаціях (<http://surl.li/aibli>).
- Впродовж навчального року роботодавці приймають участь в проведенні позааудиторних занять, кураторських годин, семінарів, майстер-класів <http://surl.li/ahrqx>, <http://surl.li/aiyuh>, <http://surl.li/aiyvk>, <http://surl.li/aiyvs>, <http://surl.li/aizig> (інформація про такі заходи висвітлюється на офіційному веб-сайті ТДАТУ, фейсбук-сторінці кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи).

Також заплановано залучити фахівця профільного підприємства для роботи головою державної атестаційної комісії.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

До викладання та організації освітнього процесу в ТДАТУ залучаються практики-професіонали, експерти в галузі готельно-ресторанного господарства. Фахівці здійснюють методичний супровід в частині демонстрації сучасних технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу для успішного здійснення виробничо-технологічної, сервісно-виробничої, організаційно-управлінської діяльності.

Проведення освітніх заходів проходить як у форматі лабораторних і практичних робіт так і майстер-класів, та інші:

- зустріч студентів з власником і директором ресторану «Пан і пані» Рудченко О. В. безпосередньо на підприємстві в розрізі дисципліни «Вступ до фаху та університетська освіта» <http://surl.li/ahgbr>, та в аудиторії <http://surl.li/ahzvm>);
- професіонали-практики (Назаренко І. П., Пашук Т. В.) долучаються до проведення лабораторних занять з дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Кондитерське та пекарське мистецтво» (<http://surl.li/ahfyj>; <http://surl.li/aiben>, <http://surl.li/aiyuo>);
- проведення майстер-класів (<http://surl.li/ahfjr>).

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Відповідно до Положення «Про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників

Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного» (<http://surl.li/ahoci>) працівники проходять навчання/стажування на базі інституту підвищення кваліфікації ТДАТУ або в інших закладах вищої освіти, наукових установах та організаціях в Україні та за її межами. ТДАТУ сприяє професійному розвитку викладачів, прикладом чого є численні стажування на підприємствах готельно-ресторанної сфери та підвищення кваліфікацій у навчально-наукових установах (<http://surl.li/ahfhi>), зокрема стажування викладачів за кордоном (Польща, Казахстан). Викладачі задіяні на реалізації ОП Готельно-ресторанна справа, Кулик А., Григоренко О., проходять підвищення педагогічних компетентностей через Вищу школу педагогічної майстерності (<http://surl.li/aizly>). Викладацький склад випускової кафедри постійно удосконалює професійні знання, компетентності в межах спеціальності, викладацьку майстерність, приділяє увагу саморозвитку через неформальну освіту (<http://surl.li/ahoce>, <http://surl.li/ahocb>, <http://surl.li/ahoby>).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В ТДАТУ створена та функціонує система заохочення НПП з метою підвищення мотивації науково-педагогічних працівників університету щодо виявлення та реалізації їх резервів і можливостей для підвищення результатів праці та творчої активності та ін. Реалізується вона відповідно до чинного законодавства, Колективного договору (<http://surl.li/ahnzn>) та положень ТДАТУ (<http://surl.li/ahnzk>, <http://surl.li/ahnzg>, <http://surl.li/aicgm>) межах затвердженого фонду заробітної плати.

Підставами для матеріального стимулювання НПП є досягнення в науково-методичній роботі, розробка, впровадження та опанування новітніми технологіями, впровадження винаходів, раціоналізаторських пропозицій, написання проектів, отриманні грантів та ін. Окрім надбавок, з метою матеріальної зацікавленості НПП в розвитку їх професійної майстерності встановлена система доплат за наукові ступені та вчені звання (<http://surl.li/aicjc>, <http://surl.li/aicjh>).

З нагоди святкування державних свят за вагомі особисті досягнення у професійній діяльності, реалізації державної політики у сфері освіти і науки, активну участь у підготовці фахівців та тривалу і бездоганну працю керівництво інституту нагороджує викладачів грамотами та подяками.

У ТДАТУ діє об'єднання викладачів з високою творчою активністю «Вища школа педагогічної майстерності» (<http://surl.li/ahnuy>) для впровадження в практику передового педагогічного досвіду.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Для забезпечення якості підготовки фахівців за ОП Готельно-ресторанна справа, ТДАТУ має достатні фінансові та матеріально-технічні ресурси, котрі відповідають Ліцензійним умовам та вимогам провадження освітньої діяльності, сприяють досягненню визначених ОП цілей та програмних результатів <http://surl.li/ahbuh>. Фінансові ресурси ОП формуються за рахунок коштів державного бюджету та спецфонду. Заняття студентів, їх робота у студентських наукових гуртках <http://surl.li/ahfeo> здійснюються у лабораторіях <http://surl.li/ahfib>: навчально-науковій лабораторії бродильних виробництв; навчально-науковій лабораторії біохімічних досліджень; спеціалізованій навчальній лабораторії «Ресторанна справа»; лабораторії мікробіологічних досліджень; лабораторії культивування їстівних грибів; навчальній лабораторії «Навчальне кафе»; навчально-науковій лабораторії «Технологія продукції ресторанного господарства»; лабораторії організації харчування; лабораторії зберігання плодів та овочів; навчальній лабораторії «Навчальний готель», комп'ютерному класі. Здобувачі мають безоплатний доступ до фондів наукової бібліотеки ТДАТУ <http://surl.li/ahfzp>, мережі Інтернет, наукометричних баз Scopus та WoS, цілодобово діє освітній портал <http://surl.li/ahfzs>, який містить навчально-методичні матеріали з дисциплін навчального плану. Викладачами ОП ефективно використовуються комп'ютери, мультимедійні проектори з екранами, телевізори, інтерактивна дошка, професійне кухонне, барне обладнання, виробничий інвентар.

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище, створене в ТДАТУ, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів ОП завдяки врахуванню думок, що висловлюються студентським самоврядуванням <http://surl.li/ahgch>. Здобувачі мають можливість висувати колегіальні побажання до організації освітнього процесу <http://surl.li/ahgcq>. Вивчення і оцінювання потреб та інтересів здобувачів вищої освіти проводяться впродовж навчального року, зокрема перед початком навчання в рамках зустрічі з адміністрацією університету та факультету, гарантом ОП та викладачами, залученими до викладання навчальних дисциплін <http://surl.li/ahgcl>, <http://surl.li/ajefg>. З метою отримання достовірної та якісної інформації про оцінку здобувачами вищої освіти ОП, викладання навчальних дисциплін та застосування викладачами інноваційних методик в освітньому процесі, в ТДАТУ проводиться онлайн опитування <http://surl.li/ahfaq>, <http://surl.li/ahxyd>, <http://surl.li/ahxyk> шляхом якого визначають питання, що потребують вирішення. Для підвищення пізнавальної активності здобувачі залучаються до науково-практичних заходів і проектів кафедри <http://surl.li/ahgda>. Для студентів є вільний доступ до фондів та електронних каталогів бібліотеки ТДАТУ <http://surl.li/ahfzp>, на території університету облаштовано стоянки для велосипедів, встановлено тренажерне обладнання, працює спортивний клуб <http://surl.li/ajelf>, гуртки художньої самодіяльності <http://surl.li/ahgde>. Літній відпочинок ЗВО проводять в СОР «Здоров'як» <http://surl.li/ahgdg>.

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

Питання безпечності життя та здоров'я ЗВО відображене у Стратегії розвитку ТДАТУ <http://surl.li/ahebb>. Освітня діяльність в ТДАТУ здійснюється в приміщеннях за умов дотримання вимог нормативно-правових актів в галузі освіти, вимог охорони праці, пожежної безпеки та виробничої санітарії, з усіма ЗВО проводяться інструктажі з техніки безпеки. В кожному підрозділі є відповідальні за охорону праці та безпеку життєдіяльності. Згідно з Положенням про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти <http://surl.li/sduh> в університеті підтримуються санітарно-гігієнічні умови та протиепідемічні заходи. Забезпечення життя і здоров'я здобувачів в умовах пандемії реалізуються проведенням термометрії, дезінфекції рук, вакцинацією співробітників та здобувачів <http://surl.li/ahgfr>. Приділяється увага підтриманню сприятливого мікроклімату в академічних групах та збереженню психічного здоров'я студентів через проведення кураторських годин <http://surl.li/ahgga>, тематика яких розкриває актуальні для молоді питання, у тому числі із залученням штатного психолога <http://surl.li/ahggf>. Куратори впроваджують психологічний аспект підтримання дружнього спілкування у студентських групах для уникнення булінгу та конфліктних ситуацій; НПП дотримуються принципу студоцентрованого навчання та партнерського впровадження освітнього процесу, який забезпечує відсутність психологічного тиску на здобувачів <http://surl.li/ahggk>.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

- Освітня підтримка на ОП Готельно-ресторанна справа здійснюється за рахунок вільного доступу до матеріалів на освітньому порталі ТДАТУ <http://surl.li/ahfzs>, можливості у студентів спілкуватися з кожним викладачем шляхом електронного листування, у групах Viber, а у разі потреби онлайн через платформу Zoom, отримання консультації викладачів кафедри відповідно до графіків консультацій <http://surl.li/ahfeu>, безоплатного доступу до мережі Інтернет, каталогів наукової бібліотеки ТДАТУ <http://surl.li/ahfzp>, роботи з навчально-методичними матеріалами у комп'ютерному класі кафедри або наукової бібліотеки університету.

- Соціальна підтримка здобувачів здійснюється на підставі Положення про студентське самоврядування у ТДАТУ <http://surl.li/ahbvz> та колдоговора <http://surl.li/ahgzj>. Соціальна підтримка здобувачам надається профспілковим комітетом <http://surl.li/ahgjj>, його кошторис передбачає більше 40% витрат на соціальну допомогу студентам і викладачам для преміювання переможців конкурсів, змагань, олімпіад, надання пільгових путівок до СОК «Салют» <http://surl.li/ahgjm>, участі у зльоті відмінників навчання <http://surl.li/ahgjn>, є благодійний фонд Таврія, діяльність якого щорічно затверджується конференцією трудового колективу.

- Інформаційне забезпечення: щоденні теле- та радіопрограми <http://surl.li/ahgjp>, новини на сайті університету <http://surl.li/ahgjq>, кафедри <http://surl.li/ahgjr>, сторінки кафедри в Інстаграм <http://surl.li/ahgjs>, Facebook <http://surl.li/ahgju>, Viber-чати академічних груп, функціонує «Скринька довіри».

- Консультативна підтримка надається кураторами, викладачами, завідувачем кафедри, співробітниками деканату, Центром кар'єри та працевлаштування, міжнародним, юридичним відділом, медпунктом, штатним психологом. Відповіді на свої питання здобувачі отримують особисто або електронною поштою.

Як показують результати моніторингів <http://surl.li/ahfaq>, <http://surl.li/ahxyd>, <http://surl.li/ahxyk>, <http://surl.li/ahxyn>, здобувачі ОП Готельно-ресторанна справа цілком задоволені рівнем освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки. Зворотній зв'язок через наставників, офіційні комунікаційні канали і опитування дозволяє удосконалювати ті елементи механізму підтримки, якими здобувачі задоволені не повною мірою.

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)

ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Інформування про право на освіту відбувається через спеціальні умови участі у конкурсному відборі деяких категорій вступників при вступі для здобуття вищої освіти у ТДАТУ <http://surl.li/ahglg>. На ОП Готельно-ресторанна справа здобувачі з особливими освітніми потребами не навчаються, але у ТДАТУ для них передбачено індивідуальний графік навчання, який дозволяє планувати реалізацію прав на освіту через можливість додаткових консультацій з дисциплінам у зручний час та звітування результатів у зручній формі. Комунікаційні зв'язки між викладачем та студентом можуть відбуватись з використанням освітнього порталу <http://surl.li/ahfzs>, на якому з кожної дисципліни розміщено необхідний матеріал для безкоштовного використання. Студентам доступний електронний репозитарій <http://surl.li/ahglj>. Для реалізації прав осіб з особливими освітніми потребами працює ефективна сучасна система соціальної і психологічної підтримки через роботу штатного психолога та профкому університету, надається допомога згідно з Положенням про порядок супроводу осіб з обмеженими фізичними можливостями під час перебування на території ТДАТУ <http://surl.li/ahxbs>. Для осіб з особливими потребами забезпечено доступ до всіх навчальних корпусів ТДАТУ за рахунок облаштування входів пандусами, є кнопка виклику чергового, нанесені знаки паркування для людей з обмеженими можливостями. У корпусі №2 пристосований ліфт для людей з особливими потребами чи обмеженими можливостями.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу?

Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Політика діяльності університету та його керівництва спрямована на попередження конфліктних ситуацій і максимальної відкритості у спілкуванні зі всіма учасниками освітнього процесу. В університеті чітко дотримуються законодавства України в сфері забезпечення гендерної рівності та протидії дискримінації, зокрема, Конституції України, Закону України "Про забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків", Закону України "Про засади запобігання та протидії дискримінації в Україні". В університеті розроблено порядок процедури врегулювання конфліктних ситуацій та розгляду скарг серед учасників освітнього процесу ТДАТУ <http://surl.li/ahxbv>. Особлива увага приділена запобіганню корупції, зокрема затверджено антикорупційну програму <http://surl.li/ahgmr>, що містить загальні положення, торкається сфер застосування та кола осіб, відповідальних за її реалізацію; перелік антикорупційних заходів; норми професійної етики працівників; порядок звітування та здійснення нагляду, контролю щодо дотримання дії цієї програми. Розгляд студентських звернень та скарг регламентує відповідне положення <http://surl.li/ahgmt>, письмові та усні звернення студентів підлягають систематичному, але не менше як одного разу на півріччя, аналізу й узагальню. Для розгляду конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією і корупцією) в університеті створені відповідні комісії з нагляду за дотриманням норм законодавства та Статуту, з етики виробничих відносин, контролю за фінансовою діяльністю університету. У ЗВО діє Кодекс Честі, що встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, що працюють і навчаються в університеті. Усі документи розміщено у відкритому доступі на веб-сайті ЗВО <http://surl.li/ahgmr>. В головному корпусі університету є скринька довіри для анонімних повідомлень, на веб-сайті факультету АТЕ є інформаційна сторінка освітнього омбудсмена <http://surl.li/ahgnu>. Викладачі університету працюють над тим, щоб стейкхолдери мали нульову толерантність до проявів конфліктних ситуацій. Для здобувачів регулярно проводяться зустрічі із відповідальними особами університету, тематичні семінари та інші заходи <http://surl.li/ahgog>, <http://surl.li/ajevx>, на засіданнях кафедри обговорюються результати опитувань, інші питання стосовно запобігання та протидії булінгу та дискримінації, корупції <http://surl.li/aheah>. На сайті університету передбачена сторінка повідомлення про прояви корупції з зазначенням електронної адреси уповноваженої особи <http://surl.li/ahgoj>. Систематично проводиться опитування ЗВО з приводу можливих фактів корупції в ТДАТУ у форматі анонімного он-лайн опитування або анкетування на папері <http://surl.li/ahgol>. У межах ОП «Готельно-ресторанна справа» випадків конфліктних ситуацій не зафіксовано.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, періодичного перегляду освітніх програм регулюються Положенням «Про освітні програми в ТДАТУ» (http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/ilovepdf_merged-1-2.pdf), Положенням про проектні групи з розроблення, започаткування та супроводження освітніх програм (<http://surl.li/ahbuo>), Положенням про гаранта освітньої програми (<http://surl.li/ahbup>), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти (<http://surl.li/ahbur>).

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

Перегляд ОП відбувається за результатами її моніторингу за участю групи забезпечення спеціальності, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності (2020-<https://inlnk.ru/xvABx>, 2021 – <https://inlnk.ru/w4aYD>).

Підстави для оновлення та модернізації ОП: ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми, запити стейкхолдерів; моніторинг оцінювання якості. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик). Навчальні плани підлягають моніторингу та коригуванню у відповідності з оновленням ОП.

Модернізація ОП може проводитися з метою врахування змін, що відбулися в науковому професійному полі, в яких реалізується ОП, змін ринку освітніх послуг або ринку праці; наявності висновків про недостатньо високу якість за результатами оцінки якості ОП.

Одним з основних інструментаріїв моніторингу - є онлайн опитування стейкхолдерів на веб-сайті ТДАТУ <https://inlnk.ru/O1VoJ> відповідно до Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТДАТУ <https://goo.su/7tKh>. Аналітичні звіти за результатами опитувань стейкхолдерів 2020-2021 н.р. з пропозиціями робочої групи щодо підвищення якості освіти за ОП розміщені на веб-сайті ТДАТУ (<https://inlnk.ru/lov5A>) та будуть враховані при оновленні ОП у 2022 р.

ОП «Готельно-ресторанна справа» першого бакалаврського рівня вищої освіти розроблялася на основі проекту Стандарту вищої освіти України спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого бакалаврського рівня та була затверджена у 2017 р. В подальшому питання удосконалення ОП були розглянуті та обговорені на круглому столі <http://surl.li/ajual>, на засіданні робочої групи та роботодавців, з академічною спільнотою (протоколи: <http://surl.li/ajxwe>, <http://surl.li/ajxyp>). Зі затвердженням Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" від 04.03.2020, необхідність оновити ОП розглядалась на засіданні робочої групи та роботодавців <http://surl.li/ajxws>, засіданнях студентського самоврядування (<http://surl.li/aiyjk>) з наступним затвердженням ОП вченою радою університету.

ОП модернізовано у 2021 р. на підставі пропозицій запропонованих стейкхолдерами у ході засідання робочої групи ОП та роботодавців (<http://surl.li/aiygy>) академічної спільноти (<http://surl.li/ajyco>), студентського самоврядування (<http://surl.li/aiyjm>) і круглого столу (<http://surl.li/ajycr>), а саме внесено наступні зміни: виключено з обов'язкових

компонентів дисципліни «Барна справа та робота сомельє» та «Етнічні кухні» і внесено їх до переліку вибіркових; об'єднано дисципліни «Вступ до фаху» та «Основи гостинності»; об'єднано дисципліни «Мікробіологія» і «Санітарія і гігієна закладів харчування» та перенесено її з другого курсу на перший

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

Щорічно (<http://surl.li/ahhbx>, <http://surl.li/ahtmu>) проводяться презентації ОП із роз'ясненням здобувачам процедури та особливостей її реалізації, обговорюється компонентне наповнення ОП, кредитне наповнення ОК, аналізується перелік вибіркових дисциплін. За рекомендацією здобувачів об'єднано дисципліни «Мікробіологія» та «Санітарія і гігієна закладів харчування» у дисципліну з назвою «Мікробіологія, санітарія і гігієна закладів харчування» та перенесено її з другого курсу на перший у зв'язку з необхідністю знань із вищезазначених дисциплін під час вивчення інших та виробничої практики після першого курсу (<http://surl.li/aiyjm>).

Пропозиції здобувачів при перегляді ОП збираються з залученням студентського самоврядування відповідно до Положення (<http://surl.li/ahbvz>) зі складанням відповідних протоколів (<http://surl.li/aiyjk> , <http://surl.li/aiyjm>), представник від здобувачів працює в складі робочої групи з удосконалення ОПП.

Опитування здобувачів відповідно до Положення про опитування (<https://goo.su/7tKh>) проводиться в режимі онлайн за анкетами (<http://surl.li/aheak>). Здобувачі оцінюють якість освітньої діяльності за ОП за чотирма анкетами. Останні результати опитувань здобувачів за 2020-2021 н.р. будуть обговорені на зібраннях робочої групи, кафедри, ректорату університету та їх позицію буде враховано при оновленні ОП в 2022 р.: якість ОП (<http://surl.li/ahfaq>), якість викладання навчальних дисциплін (<http://surl.li/ahxyk>), якість освітнього процесу (<http://surl.li/ahxyd>), академічна доброчесність (<http://surl.li/ahxyn>)

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

Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП через представництво у роботі Вченої ради та опосередковано через мотивування здобувачів освіти до участі в опитуваннях, процедурах вибору дисциплін тощо. Згідно з Положенням про студентське самоврядування ТДАТУ (<https://inlnk.ru/1PXkn>), органи студентського самоврядування мають право: виносити пропозиції щодо контролю за якістю освітнього процесу; сприяти навчальній, науковій та творчій діяльності здобувачів вищої освіти; брати участь у вирішенні конфліктних ситуацій, що виникають між учасниками освітнього процесу, виносити пропозиції щодо змісту навчальних планів та програм.

Представники студентського самоврядування щотижня беруть участь у старостатах, де зокрема, обговорюються питання відвідування занять, якості викладання тощо. Отримана інформація передається керівництву університету і разом зі студентським активом розробляються заходи забезпечення якості освітнього процесу. Органи студентського самоврядування зобов'язані аналізувати та узагальнювати зауваження та пропозиції здобувачів вищої освіти щодо організації освітнього процесу і звертатися до адміністрації з пропозиціями щодо їх вирішення.

Крім того, студенти можуть висловити свої пропозиції щодо процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, в тому числі через омбудсмена.

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

Одним із основних критеріїв, за яким відбувається удосконалення ОП є залучення роботодавців до формування вимог щодо компетентностей та РН здобувачів вищої освіти відповідно до Положення (<https://inlnk.ru/Voejn>).

Думка роботодавців враховується через систему онлайн опитування, запити та звернення, участь у круглих столах, роботу в робочих групах. На підставі обговорень всі зауваження та пропозиції заносяться до протоколів

(<http://surl.li/ajycr>, <http://surl.li/ajual>). Також представник від роботодавців є членом робочої групи з розробки та перегляду ОП, що зафіксовано в ОП та висвітлено на сайті ТДАТУ (<http://surl.li/ahbvi>). До засідань робочих груп залучаються роботодавці (<http://surl.li/aiygy>, <http://surl.li/ajxws>, <http://surl.li/ajxwe>). Колектив кафедри підтримує постійні зв'язки з підприємствами, які зацікавлені у фахівцях в галузі готельно-ресторанної сфери (ФОП Рудченко О.Г. (кафе «Пан і Пані»), ТОВ «Віндфул», ПП «Марлі», ПП «Литвиненко» та ін.) (<https://inlnk.ru/ND2on>).

За рекомендаціями роботодавців узгоджені терміни проведення практик відповідно до регіональних потреб початку курортного сезону і визначені найбільш вагомими для роботодавців ОК.

Аналітичний звіт з обробкою результатів моніторингу роботодавців щодо рівня задоволеності якістю підготовки фахівців за ОПП (<http://surl.li/ahfjg>) буде враховано при оновленні ОП в 2022 р.

Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП

Процедурою збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників займається центр кар'єри та працевлаштування (<http://www.tsatu.edu.ua/emp/>) за сприяння якого проводиться щорічне працевлаштування студентів (<https://goo.su/7TKI>, <https://goo.su/7tKJ>, <https://goo.su/7TkJ>). Проходячи дуальне навчання, здобувачі вищої освіти мають можливість підвищувати свої практичні навички та фахову компетентність (<http://surl.li/ajyjc>). У 2022 році відбудеться перший випуск здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» бакалаврського рівня вищої освіти. Кафедра сприятиме працевлаштуванню випускників та їх кар'єрному зростанню.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

З метою виявлення недоліків в освітній діяльності з реалізації ОП відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<http://surl.li/ahbur>) проводиться моніторинг: ринку праці та ринку освітніх послуг з врахуванням думок роботодавців; моніторинги якості викладання навчальних дисциплін; якості знань здобувачів вищої освіти; опитування стейкхолдерів; стану навчально-методичного забезпечення освітнього процесу; стану підвищення педагогічної майстерності викладачів; стану академічної доброчесності. За результатами моніторингу виявлено наступні недоліки:

- 26,3% здобувачів відмітили, що «організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)», «залучення здобувачів вищої освіти до організації, проведення та участі у наукових і практичних заходах» оцінюється на «3» бали.
 - 22 % здобувачів вищої освіти всіх курсів навчання оцінюють власне навчальне навантаження впродовж семестру як «скоріш надмірне».
 - респонденти вважають недостатньо сформованими компетентностями стратегічне мислення, здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці, націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання, які можна віднести до категорії soft skills.
- Результати моніторингів розглядаються гарантом і групою забезпечення спеціальності та розробляються пропозиції і заходи щодо усунення недоліків.
- акцентовано увагу на формуванні навичок soft skills, до переліку дисциплін за вибором студента внесено дисципліну, що дозволить пропрацювати soft skills «Саморозвиток та самореалізація особистості».
 - задіяння всіх груп стейкхолдерів до опитування (<https://goo.su/7TKM>),
 - викладачами пройдено стажування на базі закладів вищої освіти, у тому числі закордонних, та готельно-ресторанних комплексів (<https://goo.su/7TkN>)
 - розпочата участь у програмі академічної мобільності здобувачів вищої освіти та викладачів (<https://cutt.ly/AEco2ct>, <http://surl.li/ahfer>);
 - для покращення зворотного зв'язку між усіма учасниками освітнього процесу запроваджено Telegram бот @tsaulive_bot. За допомогою нього можна задавати актуальні питання, залишати зауваження та пропозиції щодо освітнього процесу в ТДАТУ.
 - виявлені недоліки у змістовній частині освітніх компонент ОП було виправлено ведучими викладачами кафедри, гарантом та робочою групою.

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

ОП Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти акредитується вперше. Враховані рекомендації ГЕР з ОП «Цивільна безпека», що акредитувалась в ТДАТУ, щодо критерію 1: враховано регіональний та галузевий контекст, виділено особливості ОП, порівняно із аналогічними програмами; проведено ґрунтовний аналіз програм за аналогічною спеціальністю серед вітчизняних та іноземних ЗВО, імплементовано позитивні приклади в ОП з метою підвищення конкурентоспроможності випускників на ринку праці. Враховані рекомендації ГЕР з ОП «Екологія», що акредитувалась в ТДАТУ, щодо критерію 2: до переліку вибіркових дисциплін долучено дисципліни, які безпосередньо націлені на формування у здобувачів soft skills – «Саморозвиток та саморегулювання особистості»

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

Академічна спільнота залучена до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП через участь у круглих столах та внесення пропозицій під час її реалізації. З метою визначення думки представників академічної спільноти на сайті проводиться онлайн опитування (2021 р. - <http://surl.li/ahrom>). Щорічно відбувається рейтингове оцінювання професійної діяльності викладачів (<https://goo.su/7TKY>). Всі викладачі задіяні на реалізації ОП Готельно-ресторанна справа, згідно з планом, проходять підвищення кваліфікації та стажування (<https://goo.su/7tkZ>). Викладачі забезпечують здобувачів вищої освіти за ОП Готельно-ресторанна справа всіма необхідними ресурсами для організації освітнього процесу, а також у ТДАТУ функціонують інформаційні системи для ефективного управління освітнім процесом («Освіта») (<https://goo.su/7tKZ>) та Освітній портал <http://op.tsatu.edu.ua/>. Відповідно до Кодексу честі ТДАТУ, академічна спільнота дотримується норм академічної доброчесності, зокрема приймає участь у функціонуванні системи запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти (<https://goo.su/7TKz>).

Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти

Гарант освітньої програми відповідає за забезпечення якості освітньої програми та освітньої діяльності щодо її реалізації. Розподіл відповідальності між керівниками та різними структурними підрозділами ТДАТУ у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти (їхні повноваження визначаються окремими Положеннями) описано в розділі 2 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://goo.su/7tL2>), носить ієрархічну структуру і покладається: на рівні кафедри – на завідувача кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи; на рівні факультету – на декана факультету агротехнологій та екології; на рівні університету – на керівників структурних підрозділів, проректорів відповідних напрямів та ректора університету. Модель управління якістю освітньої і наукової діяльності в Таврійському державному

агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного наведено в Додатку 1 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://goo.su/7tL3>).

9. Прозорість і публічність

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

В Університеті права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються офіційними документами, а саме:

- Статут університету <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/statut-2019.pdf>
- Колективний договір http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kolektyvnyj-dohovir-2020-2021-rik-_.pdf
- Правила внутрішнього розпорядку <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/pravyla-vnutrishnoho-rozporjadku.pdf>
- Кодекс честі ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kodeks-chesty-tdatu.pdf>
- Антикорупційна програма ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/antykorupciyna-prohrama-tdatu-2020.pdf>
- Положення про організацію освітнього процесу у ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/ilovepdf_merged-17.pdf
- Інші документи про організацію освітнього процесу <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/osvitnyj-proces/polozhennja/>
- освітні програми <http://www.tsatu.edu.ua/navchannya/napriamky/>
- правила прийому <http://www.tsatu.edu.ua/pk/vstup/pravyla-priyomu/>

У ТДАТУ сформовано відкриті та загальнодоступні ресурси з інформацією про свою діяльність. Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу визначені відповідно до чинного законодавства, є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені з відкритим доступом на офіційному веб-сайті ТДАТУ імені Дмитра Моторного (<http://www.tsatu.edu.ua/pro-universytet/>)

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

Громадське обговорення освітніх програм

<http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/hromadske-obhovorennja-osvitnih-prohram/>

<http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/obhovorennja-osvitnih-prohram-zi-stejkholderamy/>

Онлайн опитування стейкхолдерів щодо якості освіти.

<http://www.tsatu.edu.ua/nmc/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti/monitorynh-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Затверджена Вченою радою протокол №8 від 24 травня 2021 р.

<http://www.tsatu.edu.ua/ate/wp-content/uploads/sites/41/osvitno-profesijna-prohrama-hotelno-restoranna-sprava-pershoho-bakalavrskoho-rivnja-vyshchoyi-osvity-za-specialnistju-241-hotelno-restoranna-sprava-haluzi-znan-24-sfera-obs.pdf>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

ОП «Готельно-ресторанна справа» акредитується вперше, має не лише сильні, а й слабкі сторони.

До сильних сторін ОПП доцільно віднести:

- унікальність ОП, яка зумовлена вимогами регіонального ринку праці та специфікою випускаючої кафедри та закладу вищої освіти;
- сприятливе матеріально-технічне, навчальне, соціальне та інформаційне середовище, яке постійно удосконалюється та оновлюється і сприяє формуванню професійних і соціальних навичок майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи;
- вдале поєднання ґрунтового теоретичного навчання з посиленою практичною підготовкою, організованою на базі власних спеціалізованих лабораторій та на кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Мелітополя (Стейк-паб «Пинта», ресторан «Пан і пані», кафе «Boulangerie31», розважальний центр «Шторм», ГРК «Башня») та курортних комплексів Азовського узбережжя (готель «Белуга», база відпочинку «Азов Люкс», база відпочинку «Багіра», СОК «Салют»);
- забезпеченість науково педагогічними працівниками з високим рівнем професійної та наукової активності, котрі формують можливості для професійного, творчого та особистісного зростання, розвитку лідерського потенціалу здобувачів освіти;

- поєднання навчання здобувачів освіти з науковою роботою, можливість участі у міжнародних та всеукраїнських конференціях, конкурсах, олімпіадах, форумах, присвячених розвитку індустрії гостинності, неформальної освіти; публікацією та патентуванням наукових здобутків;
- залучення професіоналів-практиків до реалізації освітнього процесу;
- реальні можливості отримання практичної підготовки за кордоном;
- застосування дуальної освіти з метою подолання розриву між теорією та практикою;
- створення навчального готельно-ресторанного комплексу на базі ТДАТУ для реалізації учасниками освітнього процесу практичних навиків;
- прозорість та поінформованість усіх учасників освітнього процесу за офіційними та неофіційними каналами комунікації, сайту ТДАТУ;
- забезпечення здобувачам можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії, широкий перелік вибіркових компонентів;
- функціонування системи внутрішнього моніторингу якості освіти, систематичне анкетування НПП, здобувачів та роботодавців.

Слабкі сторони ОПП «Готельно-ресторанна справа»:

- невелика кількість сучасних спеціалізованих програмних продуктів;
- обмежена участь здобувачів освіти у програмах міжнародного академічного обміну, через їх високу вартість;
- недостатня публікаційна активність окремих викладачів у фахових виданнях, що входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection.
- недостатній рівень комунікації зі закордонними і вітчизняними ЗВО за програмами подвійного диплому та академічної мобільності, що частково пояснюється недостатнім рівнем вмотивованості здобувачів вищої освіти через виникнення негативного стану епідеміологічної ситуації, яка припала саме на час провадження ОП.

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

На період 2021-2026 рр. кафедра готельно-ресторанної справи планує реалізацію основних перспектив розвитку ОП, зокрема:

- розширенні та оновленні матеріально-технічного забезпечення навчального процесу, удосконалення спеціалізованих лабораторій;
- оновленні навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності за ОП з урахуванням сучасних тенденцій в галузі та науці;
- розширенні співпраці з роботодавцями в освітній, науковій та виробничій сферах, розширення баз практик;
- підвищення професійної кваліфікації викладачів шляхом стажування на провідних підприємствах індустрії гостинності;
- розширення співпраці зі закордонними університетами-партнерами на основі укладених меморандумів про взаєморозуміння та договорів;
- активізації підготовки наукових публікацій викладачами у виданнях, що входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science Core Collection.

збільшення обсягів освітніх послуг університету з неформальної освіти (сертифікатні програми, курси тощо)

- відкриття другого (магістерського) рівня вищої освіти з готельно-ресторанної справи

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: Кюрчев Володимир Миколайович

Дата: 19.10.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид 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	
Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK_25_Силабус Дизайну закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	yJjyz2jo4j/2UEF79Gqt/DABS1WKjX8+/HJM9AYFgdw=	Мультимедійний проектор EpsonX41, інтерактивна дошка Newline R5-800E, ноутбук HP-250, комп'ютерний клас ПК (ROMA PC/CPU AMD AthlonX4 5150) з ліцензованим програмним забезпеченням OpenOffice та телевізором NC LT-50MU780.
Готельна справа	навчальна дисципліна	<i>OK_11_Силабус Готельна справа.pdf</i>	6/qdz6ehP7het5KUtnA1+WQ2pgFvHIm4LjCi+gqHoGc=	Матеріально-технічне оснащення лабораторії Навчальний готель. Мультимедійний проектор ACER – DSV 1727; фліпчарт.
Проектування готелів та ресторанів+курсний проект	навчальна дисципліна	<i>OK_21_Силабус_Проектування готелів та ресторанів.pdf</i>	XxM556wv34znSoR6vq26nermbORGpubsCt9ySO5UKDw=	Мультимедійний інтерактивний комплекс, комп'ютерний клас
Комплексна курсова робота	курсва робота (проект)	<i>kursovahrs-metodychka.pdf</i>	ophLqCjQ/RMPT4gS9nLzJuGKRAIagmsOyIY7LWyaAb4=	Комп'ютерний клас
Охорона праці та безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	<i>OK_23_Силабус_ОПБЖ.pdf</i>	crFl+MIKmgqzF9ze9sm2RqG48QR69muRoKOgtB7omwU=	ПК ROMA PC/CPU Sempron 3850 , дошка магнітна, плакати, прилади: радіометр РКС-20.03 «Прип'ять», термометр ППМ-1, термометр безконтактний інфрачервоний MD 1907, апарат д/щтуч.дих. ДН-2 , автом. циф. вимірник артеріального тиску з адаптером Microlife BP , протигаз ГП-5, протигаз РП-5 , вогнегасник ВП-3.
Спеціальні форми обслуговування	навчальна дисципліна	<i>OK_24_Силабус_Спеціальні форми обслуговування.pdf</i>	7toHGoyhRBt73vw3Kampbn3g1Twz2ULCly8WBVXDqc=	Матеріально-технічне оснащення спеціалізованої навчальної лабораторії «Ресторанної справи», мультимедійний проектор ACER – DSV 1727, фліпчарт.
Кон'юнктура галузевого ринку	навчальна дисципліна	<i>OK_26_Силабус_Кон'юнктура галузевого ринку.pdf</i>	S+aywzcw2TYRUAXmZMebNv7p4AXsX78+XgFbFB9/wcs=	Мультимедійні засоби: телевізор Vinga l43fhd23b, проектор Epson CB 505., ПК Roma PC/CPU Intel Core i3- 8100; програмне забезпечення: Windows 10 – 11 ліцензій, LibreOffice 3 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне), Acrobat Reader DC (безкоштовне).
Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	<i>OK_27_Силабус_Інформаційні системи і технології....pdf</i>	4fXmk6P3ibi6YwNaPxHDn+afWKEIyNMQ/UJyP+nRY+M=	Комп'ютерний клас: ПК IntelCeleron CPU 2.8, Maple4 (вільн.), Microsoft VisualStudio 2008 Express (вільн.), MozillaFirefox (вільн.), Denver (вільн.), Eclipse (вільн.)
Стратегічне управління підприємством	навчальна дисципліна	<i>OK_28_Силабус_СУП.pdf</i>	F82cbWEQeySLDolB1EyyRN/xtDXAVKq/IJLcVR7PLHk=	Мультимедійні засоби: ПК Sempron 3850., ПК AMD A-6-6400K, проектор TECRO PJ- 4080 з екраном Wiljix; програмне забезпечення: Windows 10 – 11 ліцензій, LibreOffice 3 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне), Acrobat Reader DC

				(безкоштовне).
Електронні системи в галузі	навчальна дисципліна	OK_29_Силабус_Електронні системи в галузі.pdf	ivyS1tUT3FiJdAls3tyoMTMilok2iaUN4BLyK/1F5Lo=	Комп'ютерний клас: ПК IntelCeleron CPU 2.8, LibreOffice 7.2.1 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне), Acrobat Reader DC (безкоштовне); програмне забезпечення для управління рестораном Poster POS, LMS Moodle, Maple4 (вільн.), Microsoft VisualStudio 2008 Express (вільн.), Denver (вільн.), Eclipse (вільн.)
Поведінка споживачів послуг гостинності	навчальна дисципліна	OK_30_Поведінка споживачів послуг гостинності.pdf	TdYu3qOK5ReVyF8bg2StB7omXwmLt1MA3WwgXphccv8=	Мультимедійні засоби: ПК Sempron 3850, ПК AMD A-6-6400K. ПЗ: Windows 10 – 11 ліцензій, LibreOffice 3 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне)
Підприємництво в сфері послуг	навчальна дисципліна	OK_31_Силабус_Підприємництво в сфері послуг.pdf	FYt2/64/JIi/qabwFP EmCG9/iZnBREGLQ PRgknnIixw=	Мультимедійний проектор EPSON EB-So5, екран настінний
Основи курортології та рекреації	навчальна дисципліна	OK_32_Силабус_Основи курортології та рекреації.pdf	nIwnCBI/zhPXlqYC7DUO/c1A26VEsekCTYArghpUGwU=	Мультимедійні засоби: Проектор Acer X1160Z DLP, JVC LED телевізор
Правове забезпечення готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	OK_33_Силабус_Правове забезпечення ГРС.pdf	d8LMtDNLh7FgftL1JHoNncroyQLTfee8zALD2+AHWMQ=	Інтерактивна дошка Newline R5-800E, ноутбук HP-250, проектор EPSON X41; ПЗ: Microsoft Windows 10 – 1 ліцензія, Teach Infinity Pro (ліцензія комплектно з дошкою)
Бізнес-планування готельних та рестораних послуг	навчальна дисципліна	OK_34_Силабус_Бізнес-планування ГРП.pdf	FAmkiAV3d9eheyRNJyXDEEXjUp+vut t53OCYpaXPA=	Мультимедійні засоби: ПК Sempron 3850., ПК AMD A-6-6400K проектор TECRO PJ- 4080 з екраном Wiljix; програмне забезпечення: Windows 10 – 11 ліцензій, LibreOffice 3 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне), Acrobat Reader DC (безкоштовне)
Виробнича практика	практика	OK_35_Силабус_Виробнича практика.pdf	2Tfp69YpZOCFFI93d+Bv4ojGa9oMRYkXVnbhxxbz+E=	
Аналіз господарської діяльності	навчальна дисципліна	OK_20_Силабус_Аналіз господарської діяльності.pdf	mDFbOUSBKfsgDBnVGoS2m9RnlFksA59yzjEoGRFz/dc=	Ноутбук Samsung R538 (NP-R538-DS04UA), телевізор VINGA S43FHD20B
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	навчальна дисципліна	OK_19_Силабус_УЯПГРГ.pdf	eV5lKAwkCJFI96nHlGe13VChhGL4uy1X27uMEj47Nx8=	Мультимедійний інтерактивний комплекс: проектор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт.
Економіка галузі	навчальна дисципліна	OK_18_Силабус_Економіка галузі.pdf	nNg6lJicEod8opv2b73Vkd7tiTQ7tVm7Q SxPQD1KaE=	Комп'ютерний клас ПК ROMA PC/CPU Sempron LE-1150 RAM . Мультимедійний проектор EPSON EB - S-05
Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	навчальна дисципліна	OK_17_Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі.pdf	5zpbgrV1C6EzoY7WKqfPz/4pl15ymQGULWLwhNk7EoA=	Мультимедійні засоби: ПК Sempron 3850, ПК AMD A-6-6400K. ПЗ: Windows 10 – 11 ліцензій, LibreOffice 3 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне)
Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	OK_1 СИЛАБУС_«Українська мова за професійним спрямуванням». 241 ГРС 2021-2022 н.р.++.pdf	n3GXgCyVaFOWtLGpN9kk3AJJvusQ7mn+kvAKo6tlxGk=	Комп'ютерний клас, фліпчарт.
Філософія	навчальна дисципліна	OK_2_силабус Філософія ГРС 2021-	ZW174ptlivzkvfYGwLDqZ21UwZ+FTi3bqU	JVC LED телевізор, мультимедійний проектор ACER

Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	2022 н.р. ++.pdf OK_3 Силабус_ІМПС_2021-2022.pdf	rEk+j32aE= hCrZRcxGTJKs/Tg6 HofiiV7FJjpzpqR8K yUTeXw4zp0=	DSV 1727, фліпчарт. JVC LED телевізор, модель: LT-50MU780; колонки F&D R211UE154900622 Процесор AND Athlon(tm)5350 APU with Radeon(tm) R3 2.05GHz, Tun системи: 64-розрядна.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	OK_4 Силабус, Харчова хімія, ГРС, 2021-2022.pdf	IhinR4Eb4VQDmog wRHCrwLsSGVXnQv H7xFG6JoUCVVc=	Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії біохімічних досліджень. Мультимедійний проектор ACER – DSV 1727.
Вища та прикладна математика	навчальна дисципліна	OK_5 Силабус Вища та прикладна математика 21-22.pdf	rIXf7Dic3rOlUDhvK U67QoxhSQCUP1Djv QJMmCoR+so=	Мультимедійні засоби: Проектор ASERX118, Комплект ПК: Монитор Samsung S19F355H, ПК ROMAPC/CPUAMDA-6-6400K 3 9GHz/RAMDDR3, екран ELITESCREEN. Плакати.
Вступ до фаху та основи гостинності	навчальна дисципліна	OK_6 СИЛАБУС Вступ до фаху та основи гостинності ГРС2021.pdf	bZmwbh3ImRFo1ZF 3VMk9+K+15r1tXesS OLBqC44pj9Y=	Мультимедійний інтерактивний комплекс: проектор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт.
Технологічні властивості сировини	навчальна дисципліна	OK_7 Силабус TBC_ГРС_2021.pdf	4HqjLKeqrrI/i/Oa1Ui q87oEFECKdIoexoN 1DkseStQ=	Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії біохімічних досліджень. Мультимедійний проектор ACER – DSV 1727, фліпчарт.
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK_08_Силабус_Т ПРГ.pdf	F5L/1HLSnINtBLVax J9XnqE2mgo+oKtl1 +eKfBPXSW8=	Мультимедійний інтерактивний комплекс: проектор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7, фліпчарт. Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії «Технологія продукції ресторанного господарства»
Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування	навчальна дисципліна	OK_10 Мікробіологія, санітарія та гігієна харчування.pdf	DHES4jqx+YxPVPPrP 2OsDgijzIT+3ea8epv VIQEA rNXQ=	Матеріально-технічне оснащення лабораторії мікробіологічних досліджень
Теоретичні основи харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK_12_Силабус_ТО XB.pdf	a6wMGpHzDqSiYL+ oO4ioh1Tik6PljZm72 AUpxlb8Bc=	Мультимедійний інтерактивний комплекс: проектор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7; фліпчарт. Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії біохімічних досліджень.
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	OK_13 Силабус_НДРС.pdf	lBSc2T/OuffdbwhAq sbHmcXn9uM44oeK XtKihOGiRjU=	Матеріально-технічне оснащення навчально-наукової лабораторії біохімічних досліджень. Мультимедійний проектор EPSON EB - S-05.
Ресторанна справа	навчальна дисципліна	OK_14_Силабус_Ресторанна справа.pdf	HOoG9lEcMq5Tv7/ WsXJf7nxRGHfI8gr D2FC9SdYDAaI=	Матеріально-технічне оснащення спеціалізованої навчальної лабораторії «Ресторанної справи». Мультимедійний проектор ACER - DSV 1623, фліпчарт.
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK_15 Силабус_УЗГРС.pdf	8sEgxEvDUG6x2Rr5 3Ecbi2vusrWFo7EE0 CHJHy+c8qA=	Матеріально-технічне оснащення лабораторії готельно-ресторанної справи. Устаткування для обробки овочів. Устаткування для

				виробництва м'ясних напівфабрикатів. Устаткування для виробництва вафельної продукції. Устаткування для виробництва пельменів і вареників. Устаткування для охолодження і розливу пива та газованих напоїв. Устаткування для виробництва морозива.
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK_16_Менеджмент готельно-ресторанного господарства.pdf	XCWeJ43/3PhneL96dqFymxUENfsg4ichegheH1JUBKs=	Мультимедійні засоби: ПК Sempron 3850., ПК AMD A-6-6400K проектор TECRO PJ- 4080 з екраном Wilfix Програмне забезпечення: Windows 10 – 11 ліцензій, LibreOffice 3 (безкоштовне), Chrome (безкоштовне), Acrobat Reader DC (безкоштовне).
Основи фізіології та гігієни харчування	навчальна дисципліна	OK_9 силабус_ОФГХ.pdf	6ccnkZDedqLzV+YVe4Zj51eZt6WboTP3U1TMnId3D9Q=	Мультимедійний інтерактивний комплекс: проектор EPSON EB-X41; інтерактивна дошка TRUBOARD; ноутбук HP 250 G7, фліпчарт.

* 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 викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
20191	Ілляшенко Катерина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2016, спеціальність: 8.03050901 облік і аудит	17	Аналіз господарської діяльності	Основне місце роботи: кафедра фінансів, обліку і оподаткування Кваліфікація: Кандидат економічних наук 08.00.04 економіка та управління підприємствами, ДК №056345 від 16.12.2009, Доцент кафедри «Аналіз та контролінг», 12ДЦ 029853 від 19.01.2012. 1. Публікації 1. Ілляшенко К.В. Інформаційна активність підприємства та відображення її у звітності. Актуальні проблеми економіки. 2016. №12(186). С. 341-348. (Scopus Author ID 57192710950) 2. Ілляшенко К.В. Види діяльності в обліку та звітності підприємств в умовах переходу до інформаційної економіки. Збірник наукових праць Таврійського

							державного агротехнологічного університету. 2017. № 1 (33). С.202-208. 3. Ілляшенко К.В. Облікові аспекти формування показників статистичної звітності. Економіка та суспільство. 2018. №15. С. 533-837. 4. Ілляшенко К.В. Реформування обліку та звітності: інформаційно-аналітичний аспект. Приазовський економічний вісник. 2019. № 3 (14). URL: rev.kpu.zp.ua/vypusk-3-14 5. Ілляшенко К.В. Використання методів data mining в бухгалтерському обліку. Приазовський економічний вісник. 2019. № 6 (17). URL: rev.kpu.zp.ua/vypusk-6-17 6. Ілляшенко К.В. Трансформація вітчизняної економіки: обліково-аналітичний аспект. Науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». 2019. № 38. С.433-439 7. Ілляшенко К.В. Роль інтелектуального аналізу даних у сучасному бухгалтерському обліку. Проблеми системного підходу в економіці. 2019. № 6(74). С.219-226 8. Ілляшенко К.В. Інформаційна безпека сучасного бухгалтерського обліку. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. 2019. №40. С. 179-184 9. Illiashenko K.V. Accounting and reporting of enterprises in the conditions of Informatization of the economy. Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного (економічні науки). 2019. №2(40). С.209-214. 10. Ілляшенко К.В. Проблеми складання статистичної звітності на вітчизняних підприємствах. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2020. №29. С. 67-71
--	--	--	--	--	--	--	--

								11. Ілляшенко К.В. Перспективи застосування технології блокчейн в бухгалтерському обліку. Науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». 2020. № 40. С.198-202 12. Illiashenko K.V. Accounting and analytical system of the enterprise in the aspect of information security. Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного (економічні науки). 2020. №2(42). С. 226-232 3. Підручники, навчальні посібники або монографії Ілляшенко К.В. Аналіз інвестиційних ризиків за умов застосування задачі оптимального розподілу ресурсів. Науково-практичні засади обліково-аналітичного та фінансово-інвестиційного забезпечення сталого розвитку суб'єктів господарювання: Колективна монографія присвячена 25-річчю кафедри обліку і оподаткування / за заг. ред. д. е. н., доц. Сокола О.Г. – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2020. С.140-153. 8. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми 1. Науково-технічна підпрограма № 2 на 2016-2020 роки «Науково-методологічні засади обліково-аналітичного та фінансово-інвестиційного забезпечення сталого розвитку суб'єктів господарювання» (державний реєстраційний номер 0111U002537) 2. Науково-технічна підпрограма на 2021-2025 «Науково-методичні засади обліково-аналітичного забезпечення та діджиталізації сталого розвитку суб'єктів господарювання» (державний реєстраційний номер 0121U109913). 11. Наукове консультування
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							підприємств, установ, організацій ДОГОВІР про науково-технічне співробітництво з ДП ДГ «Відродження», с. Відродження, Мелітопольський район, з 2018 р. 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Ілляшенко К.В. Використання кейс-методу у вивченні облікових дисциплін. Збірник науково-методичних праць Таврійського державного агротехнологічного університету. 2016. С. 160-164. 2. Ілляшенко К.В. Вплив інформаційного середовища на бухгалтерський облік підприємств. Современный научный вестник. 2016. Т.6. №1. С. 3-6. 3. Ілляшенко К.В. Інвестиційна діяльність підприємств: обліково-аналітичний аспект. Молодий вчений. 2017. № 1.1 (41.1). С. 41-45. 4. Illiashenko K.V. Using the case method in the study of accounting disciplines using information technology. Modern education systems in the USA, the EU and the Post-Soviet countries: conference proceedings. Seattle: KindleDP, 2020. P. 184-188. 5. Ілляшенко К.В. Теоретичні засади складання статистичної звітності. Сучасні проблеми обліку, аналізу, аудиту й оподаткування суб'єктів господарської діяльності: теоретичні, практичні та освітянські аспекти: Збірник наукових праць за матеріалами IV Всеукраїнської науково-практичної конференції (30-31 березня 2020 р.). Дніпро: НМетАУ, 2020. С. 90-94. 6. Ілляшенко К.В. Необхідність гармонізації та уніфікації бухгалтерського обліку в умовах глобалізації.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Регіональна економіка та управління. 2021. № 2 (32). С. 145-152. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інформаційне забезпечення й інтелектуальні системи обліку, аналізу та управління діяльністю підприємств» Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України Свідоцтво № СС 00493706/002306-17 від 24.03.17 р. 2. Свідоцтво про підвищення кваліфікації з 18.10.2018 по 28.11.2018 в Запорізький державній інженерній академії з галузі знань «Управління та адміністрування» № СС 05402565/107-18 3. Міжнародне онлайн-стажування "Університет 4.0. Цифрова трансформація університетів" (72 год.) 4. Участь у VI Міжнародній науково-практичній конференції «Облік, аналіз, аудит та оподаткування: сучасна парадигма в умовах сталого розвитку», присвяченої 20-й річниці створення кафедри аудиту ДВНЗ «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана», сертифікат учасника 5. Участь у онлайн-лекторії від спікерів Щорічної дослідницької конференції центробанків України та Польщі в рамках Ukraine Economy Week 2020, сертифікат учасника
387109	Шаров Сергій Володимирович	Виконавач обов'язків завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет енергетики і комп'ютерних технологій	Диплом спеціаліста, Мелітопольський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010103	16	Електронні системи в галузі	Основне місце роботи: кафедра «Комп'ютерні науки» 1. Публікації 1. S.Sharov, Sharova T., V.Liapunova Analysis of the Opportunities of the Prometheus Platform for the

				Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія та основи інформатики, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.04030201 інформатика, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом кандидата наук ДК 064000, виданий 23.02.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 034598, виданий 28.03.2013		Professional Development of Future Teachers. TEM Journal, 8(4), 1469-1476 (Scopus) 2. S. Sharov, O. Filatova, T. SharovaThe Development of an Online Platform for Studying Ukrainian Literature / TEM Journal, 2020, vol. 9, №3, 1171-1178. (Scopus) 3. D. Lubko, S. Sharov, O. StrokSoftware Development for the Security of TCP-Connections / Modern Development Paths of Agricultural Production. – 2019. – С. 99–109. (Scopus) 4. Шаров С.В., Лубко Д.В., Зінов'єва О.Г., Проектування та розробка експертної системи діагностування несправностей транспортних засобів // Системи обробки інформації. – 2019. – № 1(156). – С. 15-21 5. Колмакова В.О., Шаров С.В., Курлянський С.С. Використання програмно-педагогічного засобу з дисципліни «Проектування програмного забезпечення» // Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. Кременчук, 2020. Вип. 4 (123). С. 17–24. 2. Патенти, свідоцтва 1. Свідоцтво на авторське право №92187 від 03.09.19 «Комп'ютерна програма «Програмний засіб для автоматизації роботи вченого секретаря» (Співавтор: Шарова Т.М.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/5-4.pdf 2. Свідоцтво на авторське право № 82520 25.10.18 «Навчальний програмний комплекс для вивчення інформатики учнями 9 класу» (Співавтор: Соловій О.І.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/4-3.pdf
--	--	--	--	---	--	---

							3. Свідоцтво на авторське право № 82518 від 25.10.18 «Мобільний додаток торгівельного представника» (Співавтор: Філіпов І.К.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/3-4.pdf 4. Свідоцтво на авторське право №77745 від 20.03.18 р. «Комп'ютерна програма «Програмний засіб для обробки зображень IPSv.01» (Співавтор: Печерський Р.В.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/2-7.pdf 5. Свідоцтво на авторське право №76443 від 31.01.2018 р. «Комп'ютерна програма «Експертна система для компаративного аналізу художніх творів» (Співавтор: Шарова Т.М.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/1-10.pdf 3. Підручники, навчальні посібники або монографії Методи та системи штучного інтелекту: навчальний посібник / укл. Д.В. Лубко, С.В. Шаров. Мелітополь: ФОП Однорог Т.В., 2019. – 264 с. http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/7618 8. Член редколегії фахового журналу категорії Б «Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького. Серія: Педагогічні науки» (2020 р. від 02.07.2020) http://magazine.mdpu.org.ua/index.php/nv/issue/view/112/18 9. Робота у складі експертної 1. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти за напрямком 014 Середня освіта (2020 р.) https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ySz
--	--	--	--	--	--	--	--

							gC3LlVf-WmSzFQaN4KomDyU5Jl1UcxaMM4f2Ffws/edt#gid=606186123 2. Освітній експерт з питань інституційного аудиту закладів середньої освіти в Запорізькій області (2020 р.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/44.pdf 10. Участь у міжнародних проектах Участь у проекті «Вивчай та розрізняй: інфо-медійна грамотність», який реалізує Рада міжнародних наукових досліджень та обмінів (IREX) у партнерстві з Міністерством освіти і науки України та Академією Української преси та за підтримки посольств США та Великої Британії (2019). http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/sharov_sertyfykat-vyvchaj-ta-rozruznajaj.pdf 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Лубко Д. В., Шаров С. В. Напрямки використання інтелектуальних систем в освітньому процесі //Українські студії в європейському контексті: зб. наук. пр. – 2021. – №. 3. – С. 305-310. 2. Лубко Д.В., Зінов'єва О.Г., Шаров С.В. Проектування інформаційно-довідкової системи агронома для рослинництва на прикладі вирощування соняшника // Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (Мелітополь, 02-27 листопада 2020 р.). Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 382-390. 3. Шаров С.В. Інфо-медійна грамотність як складова соціальної компетентності
--	--	--	--	--	--	--	--

							майбутнього вчителя. Інноваційний розвиток вищої освіти: глобальний, європейський та національний виміри змін: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (23–24 квітня 2020 року, м. Суми). – Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2019. – Том 1. – С. 266-269. 4. Шаров С.В. Навчально-виробничі практики як необхідна складова підготовки здобувача вищої освіти до професійної діяльності // Українські студії в європейському контексті: зб. наук. пр. – Мелітополь: ФОП Однорог Т.В., 2019. – Вип. 1. – С. 310–316 5. Шаров С.В., Хрептус В.С. Онлайн платформа дизайнерів: рекомендації з розробки та просування // Актуальные вызовы современной науки. – Переяслав-Хмельницький, 2019. – Вип. 5(37), ч. 1. – С. 36-40. 14. Робота у складі організаційного комітету / журі 1. Член галузевої комісії II етапу всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у галузі «Інформаційно-комунікаційні технології» у 2017-2018 н.р. (наказ 136/37-06 від 24.11.2017 МДПУ імені Богдана Хмельницького). 2. Експерт-консультант III (обласного) етапу Всеукраїнських, міжрегіональних і обласних учнівських олімпіад у 2017-2018 навчальному році з інформатики (наказ ЗОДА №0809 від 29.12.2017). 19. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Заступник голови Громадської організації «Інноваційні обрії України» https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/41876505/
--	--	--	--	--	--	--	---

							Підвищення кваліфікації, стажування 1. Сертифікат про підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, №0285/2021(174) 2. Підготовка освітніх експертів з питань інституційного аудиту, 02-12 червня (дистанційно), 25 серпня (очно) № 02136146-0001134/2020 3. Міжнародне очне стажування з 19.10.2017 по 23.10.2017, 20 годин на кафедрі автоматизованих систем обробки інформації на базі Гомельського державного педагогічного університету імені Ф. Скорини (Республіка Білорусь), свідоцтво № 0007615. 4. Міжнародне онлайн-стажування «Модели и технологии воспитания в международных образовательных практиках университетов» на базі Республіканського інституту вищої школи, 13-25 травня 2021 року. 72 години. Сертифікат № 00153
262968	Коноваленко Анастасія Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Запорізький інститут економіки та інформаційних технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 075 Маркетинг	17	Поведінка споживачів послуг гостинності	Основне місце роботи: кафедра маркетингу Кваліфікація: Доктор економічних наук, спеціальність 08.00.04 Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), ДД 011485 від 29.06.2021 Доцент кафедри маркетингу АД 001818 від 05.03.2019 р. 1. Публікації: 1. Dunn, J. Factors of the marketing macro system effecting children's food production / Dunn, J., Brunner, T., Legeza, D., Konovalenko, A., Demchuk, O. / Economic Annals-XXI (2018), 170 (3-4), 49-56 (Scopus) 2. Darya G. Legeza, Thomas A. Brunner, Yukilay K. Kerimova, Tatyana V. Kulish and

							Anastasia S. Konovalenko (2019). A model consumer buying behavior in relation to eointelligent products in catering. Innovative Marketing, 15(1), 54-65. doi:10.21511/im.15(1).2019.05 (Scopus)
							3. Необхідність генерування інноваційних ідей на основі інтрамаркетингу / Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) – Мелітополь. - 2017. - №3 (35). – С. 113-118.
							4. Вплив бренду на поведінку споживача на ринку продуктів дитячого харчування / Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету № 2 (37), 2018. - С. 115-126.
							5. Коноваленко А. С. Оцінка сприйняття харчового сервісу у закладах загальної середньої освіти. Вчені записки Університету «КРОК» - 2020. - №4(60). С. 109-117.
							6. Коноваленко А.С. Бренд-менеджмент виробників продукції дитячого харчування / А.С. Коноваленко // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2019. - № 1(39). – С. 267-275.
							7. Коноваленко А.С. Політико-правові чинники розвитку ринку продуктів харчування для дітей шкільного віку / А.С. Коноваленко // Вісник Одеського національного університету ім. І.І.Мечнікова. Економіка. – Одеса. – 2019. – Т. 24. – Вип. 4 (77). – С. 63-68.
							8. Коноваленко А.С. Елементи маркетингового механізму / А.С. Коноваленко // Збірник наукових праць «Проблеми і перспективи розвитку підприємництва» Харківському

							національному автомобільно-дорожньому університету. – 2019. 9. Коноваленко А.С. Концептуальні підходи до визначення сутності поняття «маркетинговий механізм» / А.С. Коноваленко // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія: Економічні науки –Київ. – 2019. (Наукометрична база: Index Copernicus) 10. Коноваленко А. С. Методичні підходи до дослідження споживчої поведінки дітей шкільного віку. Нобелівський вісник. 2020. № 1 (13). С. 42-48. 3. Підручник, навчальний посібник, монографії Коноваленко А.С. Маркетингові аспекти організації харчування дітей у закладах загальної середньої освіти: теорія, методологія, практика : монографія. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2020. 333 с. До п. 4 Коноваленко А.С., Болтянська Л.О., Трачова Д.М. Від ідеї до власної справи: Навчальний посібник / А.С. Коноваленко, Л.О. Болтянська, Д.М. Трачова та ін. Мелітополь: ВПЦ «Люкс», 2017. – 278 с. Каталог проектів учасників курсів з професійної підготовки за спеціальністю «Організація малого бізнесу». Таврійський державний агротехнологічний університет. м. Мелітополь, 2020. 48. с. Коноваленко А.С., Арестенко Т.В., Демчук О.М. Довідник для підприємців. Графічний конспект. – Мелітополь.: Видавництво, 2020. – 60 с. 5. Захист дисертації Коноваленко А.С. Формування маркетингового механізму організації
--	--	--	--	--	--	--	--

							харчування дітей у закладах загальної середньої освіти : автореф. дис. на здобуття наук.ступеня докт. економ. наук : спец. 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) / Коноваленко А.С. – Одеса, 2021. – 39 с. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми 1. Відповідальний виконавець програми «Маркетингова стратегія розвитку підприємств агропромислового комплексу» (номер державної реєстрації 0116U002738, 2016-2020 рр.), підпрограми «Маркетингова стратегія розвитку підприємств на ринку соняшнику». 2. Відповідальний виконавець програми «Маркетингова стратегія розвитку підприємств в умовах ринкових трансформацій» (номер державної реєстрації 0121U109914, 2021-2025 рр.). 3. Член редакційної колегії Збірника наукових праць ТДАТУ (економічні науки). Секція «Маркетинг». 10. Участь у міжнародних наукових проектах 1. Виконання обов'язків координатора міжнародного проекту «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» (NUPASS) у Запорізькій області і 2015 року й до теперішнього часу. 2. Виконання обов'язків координатора міжнародної програми «Україна-НАТО» з професійної перепідготовки військовослужбовців у процесі переходу з військової кар'єри на цивільну у Запорізькій області і 2018 року й до теперішнього часу. 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій:
--	--	--	--	--	--	--	---

							ТОВ “Ізотекс-Агро” (апробація удосконаленої методики аналізу мікро- та макросередовища підприємства на ринку продуктів харчування дітей, методики проведення. Підстава: договір про апробація результатів наукових досліджень, акт здачі-приймання науково-технічної продукції). 14. Робота у складі організаційного комітету / журі Робота у організаційному комітеті II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за навчальною дисципліною «Аграрний маркетинг» у 2017/2018, 2018/2019 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Член громадської організації «Об'єднання маркетологів України» (з 2020р.) Підвищення кваліфікації, стажування 1. Запорізька державна інженерна академія свідоство 12СПК885748 від 19 січня 2018 р. 2. Електронний сертифікат по партнерським курсам «Онлайн - сервіси для вчителів» від 15 квітня 2020 року 3. Сертифікат он-лайн курс «Ефективні презентації» 4. Сертифікат з базового курсу «Цифрова грамотність державних службовців 1.0 на базі інструментів Google» від 13 квітня 2020 року 5. Сертифікат тренінгу «Навчання дорослих з використанням онлайн інструментів» від 1 травня 2020 року 6. Електронний сертифікат з курсу «Цифрові навички для вчителів» від 18 травня 2020 року 7. Сертифікат по онлайн курсам з креативності у викладанні 8. Казахський Національний Аграрний
--	--	--	--	--	--	--	---

							Університет, 26 травень-09 квітня 2020 року 9. Certificate participated in the international conference Digitalization of economic as an element of sustainable development of Ukraine and Tajikistan / DigEco 12-13 of February 2021 10. Certificate of attendance on-line trainings provided under the ERASMUS+ project 618270-EPP-1-2020-1-LT-EPPKA2-CBHE-JP Digitalization of economic as an element of sustainable development of Ukraine and Tajikistan (DigEco) on Feb. 25th 2021 – March 23rd 2021, organized by Mykolas Romeris University 11. Диплом про успішне закінчення базового курсу Adobe premiere proКурс проведено в рамках проєкту USAID березень 2021 12. Сертифікат участі у науково-методичному семінарі організаторів та викладачів проєкту «Україна - Норвегія»: «Соціальна та професійна адаптація учасників проєкту «Україна - Норвегія» за освітньою програмою «Підприємництво» 26-29 травня 2021 року
97056	Грицаєнко Микола Ігорович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 030710, виданий 29.09.2015,	4	Підприємництво в сфері послуг	Основне місце роботи: кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Стаж науково-педагогічної роботи 6 років 1. Публікації 1. Hrytsaienko M., Rogach Y. and Zorya M. Location of Social Capital in the Labor Protection of the Enterprise. Modern Development Paths of Agricultural Production. 2019. pp. 41-52 (Scopus) 2. Грицаєнко М.І. Довіра як передумова розвитку підприємницької діяльності. Бізнес Інформ. 2016. №12. 143-148. 2. Грицаєнко М.І. Роль ВНЗ у формуванні соціального капіталу регіону. Економіка та суспільство. 2017. Вип.

Атестат
доцента АД
005549,
виданий
26.11.2020

8. С. 129-136.
3. Грицаєнко М.І.
Місце соціального
капіталу в формуванні
та об'єднанні
територіальних
громад. Бізнес
Інформ. 2017. №8. С.
116-123.
4. Грицаєнко М.І.
Трансакційні витрати:
сутність, класифікація
та зв'язок з
соціальним капіталом.
Збірник наукових
праць Таврійського
державного
агротехнологічного
університету
(економічні науки).
2017. №4. С. 249-255.
5. Грицаєнко Г.,
Грицаєнко М.
Соціальні інвестиції в
соціальний капітал.
Бізнес Інформ. 2018.
№ 1. С. 188-194. (0,55
ум авт. арк.)
6. Грицаєнко, М. І.
Інвестиційне
забезпечення
розвитку соціального
капіталу. Збірник
наукових праць
Луганського
національного
аграрного
університету,. 2021 р.
3. Підручник,
монографія
1. Грицаєнко Г. І.,
Грицаєнко М. І.
Аналіз господарської
діяльності :
навчальний посібник.
Мелітополь: Люкс,
2021. – 260 с.
2. Підприємництво:
соціально-економічне
та інституціональне
забезпечення
розвитку :
Монографія. / Л. О.
Андрєєва, Л. О.
Болтянська, М. І.
Грицаєнко та ін.
Мелітополь : Люкс,
2021. 300 с.
3. Грицаєнко М.І.
Довіра як
детермінанта
економічного
розвитку
європейських країн.
Аграрна політика
Європейського Союзу:
виклики та
перспективи :
монографія. Київ:
«Центр учбової
літератури», 2019.
8. Науковий керівник,
виконавець наукової
теми
Відповідальний
виконавець наукової
програми (номер
державної реєстрації
0116U002739)
науково-дослідного
інституту «Соціально-

							економічного розвитку АПВ Півдня України» Тема 3: «Розвиток та ефективність інвестиційної та біржової діяльності в регіоні» 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Грицаєнко М. Інвестиційна привабливість України [Електронний ресурс] / М. Грицаєнко, Г. Грицаєнко // AgriculturalandResource Economics : InternationalScientific E-Journal. – 2017. – Vol. 3. – No. 1. – pp. 80–93. – Modeofaccess : www.are-journal.com. 2. Грицаєнко М.І. Соціальний капітал територіальних громад та їх об'єднань [Електронний ресурс] / М.І. Грицаєнко // Електронне наукове видання з економічних наук «Modern Economics». – 2017. – №4. – С. 63-74. – Режим доступу : https://modecon.mnau.edu.ua/social-capital-of-territorial-communities-andtheir-associations/ 3. Грицаєнко М. Трансакційні витрати національної економіки: сутність, класифікація та оцінка [Електронний ресурс] / Микола Грицаєнко // Соціальноекономічні проблеми і держава. – 2017. – Вип. 2 (17). – С. 41-55. – Режим доступу до журн.: http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2017/17hmikto.pdf. 4. Грицаєнко М.І. Трансакційні витрати на макро-, мезо- та мікрорівнях / М.І. Грицаєнко // Економіка та управління АПК. – 2018. – №1. – С. 124-133 5. Грицаєнко М.І. Соціальний капітал підприємницької діяльності. / М.І. Грицаєнко // Сучасні наукові дослідження на шляху до євроінтеграції: матеріали Міжнародного науково-практичного форуму, (Мелітополь, 21-22 червня 2019 р.)
--	--	--	--	--	--	--	--

– Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – С. 168-172

6. Бромірський Б.О., Грицаєнко М.І. Моніторинг фінансового стану підприємства в системі його економічного управління Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науково-практичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020. С. 28-32

7. Златьєв А.С., Грицаєнко М.І. Підходи до обґрунтування підприємницької ідеї. Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науковопрактичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020. С. 80-85

8. Карюк А.М., Грицаєнко М.І. Фінансовий аналіз у визначенні інвестиційної привабливості підприємства. Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науково-практичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020. С. 88-92

9. Чалов С., Грицаєнко М.І. Основи підприємництва у створенні власної справи. Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науковопрактичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного,

						2020. С. 149-153 10. Грицаєнко Г.І., Грицаєнко М.І. Інвестиційні ризики в туризмі. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Туризм у ххІ столітті: виклики та реагування» – К., 2020.–214 с. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка «Інвестиційний розвиток АПК» Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України Свідоцтво СС 00493706/002274-17 №2274 від 24.03.17 р. 2. Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору (Рига, Латвія) Свідоцтво С 20200710 (з 20 липня 2020 року по 07 серпня 2020 року) 3. Державна наукова установа «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації» онлайн-семинар «Весь спектр інвестиційних можливостей» сертифікат
43781	Горбова Наталя Аркадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Запорізький інститут державного та муніципального управління, рік закінчення: 1997, спеціальність: правознавство, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки	18	Правове забезпечення готельно-ресторанної справи Основне місце роботи: кафедра публічного управління, адміністрування та права Кваліфікація: Кандидат педагогічних наук, ДК №022585 від 26.06.2014 доцент кафедри суспільно-гуманітарних наук, 12/ДЦ № 046275 від 25.02.2016 1. Публікації 1. Горбова Н. А. Правова культура: поняття та сутність. /Н. А. Горбова// Актуальні проблеми вітчизняної юриспруденції Науковий збірник Дніпропетровського національного університету ім. О. Гончара – Дніпро, 2017. - С. 8-10 2. Горбова Н. А.

							Правова культура та культура прав людини: співвідношення понять та шляхи імплементації. /Н. А. Горбова// Електронне наукове фахове видання «Порівняльно-аналітичне право». №1, 2017, с.16-18. 3. Горбова Н.А. Формування правової культури: антропологічний підхід /Н. А. Горбова// Електронне наукове фахове видання ДВНЗ «Ужгородський національний університет» - 2017, № 5. – С. 24-27 4. Горбова Н.А. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю»: аналіз нововведень та регуляторного впливу. / Н.А Горбова// «Держава та регіони. Серія: Право», № 1, 2018. – С. 48-53 5. Горбова Н.А. Природа державного контролю (нагляду) та генезис його законодавчого визначення. / Н.А.Горбова // «Право та державне управління» № 1, 2019. - С. 37 – 43 6. Горбова Н.А., О.М.Нестеренко Теоретико-методологічні механізми впливу державної політики на процес формування свідомої особистості. / Прикарпатський юридичний вісник 1 (4 (29)), 2020, 33-37. 2. Патенти та авторські свідоцтва: 1. Горбова Н.А. «Тестовий комплекс з дисципліни «Господарське право»»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 85245 від 1.02.2019/ Н.А.Горбова, О.М.Нестеренко/ (50%) 2. Горбова Н.А. «Методичні рекомендації для проведення тренінгу «Розвиток міста»»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 85145 від 31.01.2019/ Г.В.Ортіна,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Л.М.Єфіменко, Н.А.Горбова, О.М.Нестеренко/ (25%) 3. Горбова Н.А. «Правовий довідник у сфері децентралізації»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 89962 від 19.06.2019/ Н.А.Горбова, Вороніна Ю.Є., Г.В.Ортіна, Р.І. Олексенко (25%). 4. Горбова Н.А. Науковий твір «Тестовий комплекс з дисципліни «Захист прав споживачів»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 85137 від 31.01.2019. Н.А.Горбова, О.М.Нестеренко/ (50%) 5. Горбова Н.А. Науковий твір «Тестовий комплекс з дисципліни «Природоохоронне законодавство та екологічне право»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 85138 від 31.01.2019. Н.А.Горбова, О.М.Нестеренко/ (50%) 6. Горбова Н.А. Науковий твір «Тестовий комплекс з дисципліни «Правознавство»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 85139 від 31.01.2019. Н.А.Горбова, О.М.Нестеренко/ (50%) 7. Горбова Н.А. Науковий твір «Навчальний посібник «Господарське право України»: Свідотство про реєстрацію авторського права на твір № 101884 від 22.01.2021. 3. Підручники, навчальні посібники, монографії 1. Горбова Н.А. Формування та шляхи створення об'єднаних територіальних громад в умовах децентралізації / за заг. Ред. Г.В.Ортіной. – ТДАТУ. – Мелітополь. – 2019. – 346с. 2. Горбова Н.А. Господарське право України / Н.А.Горбова //. – Навчальний посібник, - ТДАТУ. – Мелітополь. – 2019. – 125с.
--	--	--	--	--	--	--	--

							8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми: «Зарубіжний досвід становлення соціально-орієнтованого управління: імплементація європейського досвіду в Україні». Державний реєстраційний номер: 0121U109916 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій Систематично проводить консультування керівного апарату Новобогданівської ОТГ з питань правового забезпечення децентралізаційних процесів 12. Науково-популярні та дискусійні публікації 1. Рибальченко Н. П., Нестеренко О. М., Горбова Н. А., Вороніна Ю. Є, Плотніченко С. Р. Використання сучасних освітніх технологій у підготовці кадрів для туристичної галузі. // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти / Збірник науково-методичних праць / ТДАТУ – Мелітополь, 2020. – Вип.24. – С. 399-403 2. Горбова Н. А., Нестеренко О. М., Вороніна Ю. Є., Застрожнікова І. В, Єфіменко Л. М., Впровадження моделі системи управління правовою освітою учнів у загальноосвітньому навчальному закладі // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти / Збірник науково-методичних праць / ТДАТУ – Мелітополь, 2020. – Вип.24. – С. 253-260 3. Нестеренко О. М., Ортіна Г. В., Горбова Н. А., Олексенко Р. І. Структурно-логічні схеми як метод алгоритмізації теоретичного матеріалу правових дисциплін / Впровадження моделі системи управління
--	--	--	--	--	--	--	---

							правовою освітою учнів у загальноосвітньому навчальному закладі // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти / Збірник науково-методичних праць / ТДАТУ – Мелітополь, 2020. – Вип.24. – С. 291-299 4. Вороніна Ю. Є, Ортіна Г. В., Горбова Н. А., Єфіменко Л. М. Методика вирішення конфліктів навчального процесу у закладах вищої освіти // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: зб. наук.-метод. праць/ ТДАТУ – Мелітополь, 2021. – Вип.23. – С. 305-310 5. Нестеренко О. М., Горбова Н. А., Рибальченко Н. П., Склярів Р. В., Зіненко К. О. Методи формування правового мислення при вивченні правових дисциплін студентами неюридичних спеціальностей / Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: збірник науково-методичних праць; Вип. 24 С. 325-329 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком: Гурток правового дискусійного клубу студентської молоді «Феміда». 15 Участь у журі Національного центру “Мала академія наук України” Участь у журі на Всеукраїнському конкурсі науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України (секція «Правознавство») 19. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: член громадської організації "Асоціація науковців України" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України Свідectво СС
--	--	--	--	--	--	--	--

							00493706/002270-17 24.03.17 р. 2. Запорізька державна інженерна академія, : «Господарське та трудове право», «Правове забезпечення публічного управління», «Законодавство і право в АПК», «Інтелектуальна власність», «Правова регламентація державної служби». Свідоцтво СС 05402565/10-18, 28.11.2018 3. Онлайн-курс "Ефективні презентації" сертифікат 4. Онлайн-курс "Креативність у викладанні" сертифікат 5. Цифрограм,2020 сертифікат 6. Міжнародне онлайн-стажування "Вища освіта 4.0. Цифрова трансформація" (Білорусь, 72 години) 2021
93912	Лисак Оксана Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно- технічна академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит	13	Економіка галузі	Основне місце роботи: кафедра кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Кваліфікація: Кандидат економічних наук 08.00.04 - економіка і управління підприємствами (за видами економічної діяльності), ДК 067481 від 30.03.2011 Доцент кафедри економіки підприємств, 12 ДЦ 037201 від 17.01.2014 1. Публікації 1. Лисак О.І. Problems and prospects for development of family households in Ukraine. // Springer Nature, «Modern Development Paths of Agricultural Production» (Tetiana Yavorska, Prus Urij, Oksana Lysak, Hanna Zavadskykh) – 2019- с. 593-605. (Scopus) 2. Лисак О.І. Перспективи розвитку електронної комерції в Україні / О.І. Лисак / Збірник наукових праць ТДАТУ (економічні науки) – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс». – 2018. – №3 (35). - С.

46.

3. Андреева Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Вибір ідеї та фінансування стартапів. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс». 2021. – № 1 (43) . – С. 5-11.

4. Інноваційні методи інтернет-торгівлі / О.І. Лисак, Л.О. Андреева, В.М. Тебенко// Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс». – 2020. – № 2 (39) . – С. 103-111.

5. Андреева Л. О., Лисак О. І., Тебенко В. М. Вдосконалення управління проектами інноваційного розвитку підприємств торгівлі / Л.О. Андреева, О.І. Лисак, В. М. Тебенко // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс». – 2020. – № 1 (41) . – С. 108-115.

3. Підручники, навчальні посібники або монографії: 1. Від ідеї до власної справи: Навчальний посібник. - Мелітополь.: Видавничополіграфічний центр «Люкс», 2017. - 278 с.

2. Лисак О.І., Андреева Л.О., Болтянська Л.О. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андреева, Л.О.Болтянська .- Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с.

4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси

1. Андреева Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Практикум з економіки підприємства: електр.

							навч. посіб. – 2018. – 244 с. 2. Лисак О.І., Завадських Г.М., Андреева Л.О., Грицаєнко М.І. Курс лекцій з дисципліни «Економіка і організація підприємств малого бізнесу» Мелітополь: ТДАТУ - 187 с. 3. Лисак О.І., Андреева Л.О., Тебенко В.М. Електронна комерція. Курс лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» / О.І. Лисак, Л.О. Андреева., В.М. Тебенко – Мелітополь: Люкс, 2020. – 225 с. 4. Лисак О.І., Тебенко В.М., Грицаєнко Г.І. Курс лекцій з дисципліни: «Економіка та організація інноваційної діяльності» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». – 159 с. 8. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми 1. Наукова програма (номер державної реєстрації 0116U002739) науково-дослідного інституту «Соціально-економічного розвитку АПВ Півдня України». (2016-2020 р.р.) 2. Наукова програма «Оцінка ефективності підприємництва та вдосконалення соціально-економічних умов його розвитку в регіоні (номер державної реєстрації 0121U109822). (2021-2025 р.р.) 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Андреева Л.О., Лисак О.І. Сучасні тенденції розвитку підприємництва в Україні. ADVANCES OF SCIENCE. Proceedings of articles the international scientific conference Czech Republic, Karlovy Vary – Ukraine, Kyiv, 28 September 2018. С. 1357-1366.
--	--	--	--	--	--	--	--

							2. Від ідеї до власної справи: Навчальний посібник. - Мелітополь.: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. - 278 с. (особистий внесок 0,8 друк. арк..) 3. Андреева Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Розвиток підприємницького середовища Запорізького регіону. Modern science: problems and innovations. Abstracts of the 7th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2020. 485 p. Pp. 387-392. 4. Лисак О.І., Лисак Г.Є. Вдосконалення маркетингової діяльності підприємства. / О.І. Лисак, Г.Є. Лисак // Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науково-практичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020. – С. 102-108. 5. Лисак О.І., Шолох Н.О. Визначення можливих напрямів стратегічного розвитку підприємства. / О.І. Лисак, Н.О. Шолох // Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науково-практичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020. – С. 154-160. 6. Лисак О.І., Водяницька Я. Дроппінг як схема роботи інтернетмагазину. / О.І. Лисак, Я. Водяницька // Прагматизм у підготовці майбутніх підприємців: матеріали II науково-практичної конференції, м. Мелітополь, 15 червня 2020 р. Мелітополь: Таврійський
--	--	--	--	--	--	--	--

						державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020. – С. 47-52 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Перспективи розвитку електронної комерції в Україні» Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України Свідоцтво СС 00493706/002249-17 №2249 від 24.03.17 р. 2. Запорізька державна інженерна академія Свідоцтво СС 05402565/113-18 від 28.11.2018. 3. Міжнародне онлайн-стажування “Університет 4.0. Цифрова трансформація університетів” (з 07.04.21 р. по 23.04.21 р.) загальною кількістю 72 години. Свідоцтво № 02436
229831	Кривонос Ірина Анатоліївна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом спеціаліста, Мелітопольський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030502 Мова і література	19	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) Основне місце роботи: кафедра «Іноземні мови» Інформація про кваліфікацію: Мелітопольський державний педагогічний інститут, 2000 р. спеціальність «Мова і література», кваліфікація: вчитель англійської, німецької мов та зарубіжної літератури АР 13571845 від 26.06.2000 1. Публікації: 1. Lemeshchenko-Lagoda V., Kryvonos I., Kolodii O. Integration of information and communication technologies into the process of learning the course of English for specific purposes as one of the requirements for sustainable future development. The International Conference on Sustainable Futures: Environmental, Technological, Social and Economic Matters (ICSF 2020). Kryvyi Rih, Ukraine, May 20-22, 2020. Volume 166 (2020). https://doi.org/10.1051

							/e3sconf/20201661000 5 (Scopus) 2. Ivanova I., Kryvonos I., Shleina L., Taranenko G., Gerasko T. Multicriteria Optimization of Quality Indicators of Sweet Cherry Fruits of Ukrainian Selection During Freezing and Storage. Modern Development Paths of Agricultural Production / ed. V. Nadykto. Springer Nature Switzerland AG. 2019. P.707-717. DOI: 10.1007/978-3-030-14918-5_69 P. 707-717. (Scopus) 3. Кривонос І.А. Використання інтернет-ресурсів в процесі навчання англійської мови на слух студентів технічних спеціальностей немовного ВНЗ / І.А. Кривонос // Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету. Серія: Педагогіка. – Мелітополь: Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, 2018. – С. 173-179 (0,5 д.а.) (друковане, фахове) 4. Іванова І.Є., Сердюк М.Є., Герасько Т.В., Білоус Е.С., Кривонос І.А. Вибір сорту черешні з оптимальним комплексом параметрів за методом багатокритеріальної оптимізації / І.Є. Іванова, М.Є. Сердюк, Т.В. Герасько, Е.С. Білоус, І.А. Кривонос // Науковий вісник ТДАТУ: Електронне наукове фахове видання. – Вип.1. Т.9 . Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 1-10 5. Іванова І.Є., Алексєєва О.М., Кривонос І.А. Порівняння товарних, біохімічних, органолептичних показників якості свіжих і свіжозаморожених плодів персику раннього строку досягання, що вирощені в умовах Південного Степу України // Таврійський науковий
--	--	--	--	--	--	--	--

вісник: науковий журнал. Вип. 108. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019. – 236. С.153-159
 6. Іванова І.Є., Сердюк М.Є., Герасько Т.В., Білоус Е.С., Кривонос І.А. Визначення придатності сортів черешні та вишні до заморожування за критерієм кріорезистентності / І.Є. Іванова, М.Є. Сердюк, Т.В. Герасько, Е.С. Білоус, І.А. Кривонос // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2019 – Вип.8., том 2 10.31388/2220-8674-2018-2-51
 3. Підручник, навчальний посібник, монографії:
 1. Лемещенко-Лагода В.В., Кривонос І.А. Notes on Basic Geodesy and Land Surveying. Навчальний посібник. Мелітополь: ФОП Однорог Т.В., 2020. 168 с., іл.
 2. Лемещенко-Лагода В.В., Кривонос І.А. English for Geodesists and Land Surveyors: Grammar, Vocabulary and Writing. Навчальний посібник. Мелітополь: ФО-П Однорог Т.В., 2020. – 200 с. (11,63 у.д.а.)
 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси
 1. Кривонос І.А. Методичні вказівки для проведення практичних занять з іноземної мови (англійської) для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр». Мелітополь: ФОП Однорог, 2019. 18 с.
 2. Кривонос І.А., Шевченко С.П. Методичні вказівки для проведення практичних занять з іноземної мови (англійської) для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр». Мелітополь: ФОП Однорог, 2019. 90 с.
 3. Кривонос І.А., Шевченко С.П. Методичні вказівки до самостійної роботи з іноземної мови (англійської) для здобувачів ступеня

								вищої освіти «Бакалавр». Мелітополь: ФОП Однорог, 2019. 22 с. 4. Лемещенко-Лагода В.В., Кривонос І.А. Notes on Basic Geodesy and Land Surveying. Навчально- методичний посібник з розвитку навичок читання, говоріння та письма здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр». Мелітополь: ФО-П Однорог Т.В., 2019. – 63 с. 5. Кривонос І.А., Шевченко С.П. Латинська мова: навчально- методичний посібник / І.А. Кривонос, С.П. Шевченко. – Мелітополь: ФО-П Однорог Т.В., 2021. – 194 с. 12. Науково-популярні та дискусійні публікації: 1. Кривонос І.А. Innovative trends in the teaching of English / І.А. Кривонос // Матеріали IV Міжнародної науково- практичної конференції «Актуальні проблеми функціонування мови і літератури в сучасному поліетнічному суспільстві». – Мелітополь: Видавництво МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2018. - С. 302-305 2. Кривонос І.А., Єременко О.А. The importance of practical training in specialist formation in agronomy / І.А. Кривонос, О.А.Єременко // Питання. Відповіді. Гіпотези: наука XXI століття (30.05.2014- 31.05.2014) – Варшава: Sp. z o.o. “Diamond trading tour”, 2014. - С. 112-114. 3. Іванова І.Є. Академічна мобільність студентів- агрономів як невіддільний складник освіти ВНЗ південного регіону України / І.Є. Іванова, О.В. Григоренко, Г.Г. Тараненко, Л.І. Шлеїна, І.А. Кривонос // Удосконалення освітньо-виховного процесу в вищому навчальному закладі. / Збірник науково- методичних праць /
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							ТДАТУ – Мелітополь, 2018. – Вип.20. – С. 32-45. 4. Іванова І.Є., Кривонос І.А., Шлеїна Л.І., Тараненко Г.Г. Multicriteria optimization of quality indicators of sweet cherry fruits of Ukrainian selection during freezing and storage / І.Є. Іванова, І.А. Кривонос, Л.І. Шлеїна, Г.Г. Тараненко // International Research and Practice Conference «Modern development paths of agricultural production: trends and innovations» (23-24 жовтня 2018 року). – Мелітополь, ТДАТУ, 2018. 5. Лемещенко-Лагода В.В., Кривонос І.А. (2021). Специфіка використання інтерактивних методів навчання під час вивчення іноземної мови у немовному ЗВО. Проблеми викладання іноземних мов у закладах вищої освіти: матер. І Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції, м. Мелітополь, 20 травня 2021 р. Мелітополь. 2021. С.114-118 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Наукові здобутки сучасної молоді в поліетнічному суспільстві» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях: Член IATEFL (International Association of Teachers of English as a Foreign Language), Міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної. Посвідчення ІМ0021 (11.12.2020-11.12.2021) Свідоцтва: 1. Свідоцтво №101893 про реєстрацію авторського права на науковий твір (автори: Лемещенко-Лагода В.В., Кривонос І.А.) 2. Свідоцтво №102061 про реєстрацію авторського права на науковий твір (автори: Лемещенко-Лагода В.В., Кривонос І.А.) Підвищення
--	--	--	--	--	--	--	---

						кваліфікації, стажування 1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України “Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності” свідоцтво № СС00493706/008490-19 13.03.19 р 2. Дистанційний курс «Nutrition and wellbeing» від University of Aberdeen (Шотландія). Сертифікат виданий 31.01.2020 р. 3. Дистанційний курс «Earth Day at 50 Teach-out» від University of Michigan (США) на освітній платформі FutureLearn. Сертифікат виданий 29.04.2020 р. 4. Дистанційний курс «How to teach online: providing continuity for students» на освітній платформі FutureLearn. Сертифікат виданий 26.04.2020 р.
265671	Білоус Наталя Володимирівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки		24	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) Основне місце роботи: кафедра «Іноземні мови» Інформація про кваліфікацію: Мелітопольський державний педагогічний інститут, 1996 р., спеціальність: «Німецька мова та біологія», кваліфікація: вчитель біології та німецької мови, ЛД 009965 від 28.06.1996 1. Публікації: 1. Білоус, Н. В.(2018). Проза поета: звукова організація роману «Ледвіна» А. фон Дросте-Гюльсхоф. Від бароко до постмодернізму, 22, 105 – 111. 2. Білоус, Н. В.(2018). Риси літературної течії бідермейєр в поезії А. фон Дросте-Гюльсхоф. Література в контексті культури, 29, 36 – 41. 3. Білоус, Н. В.(2019). Двоїстість світу почуттів у поезії А. фон Дросте-Гюльсхоф. Львівський філологічний часопис, 5, 7-11. DOI: 10.32447/2663-340X-

2019-5-1.

4. Білоус, Н. В.(2019). Елементи автобіографічності у творчості А. фон Дросте-Гюльсхоф. Закарпатські філологічні студії, 10(2), 112 – 118.

5. Білоус, Н. В.(2020). Мотиви самотності в поезії Аннетте фон Дросте-Гюльсхоф. Актуальні питання гуманітарних наук, 30(2), 50 – 54.

6. Білоус, Н. В.(2020). Концепція гармонії у пейзажній ліриці Аннетти фон Дросте-Гюльсхоф (цикл віршів «Die Heidebilder»). Наукові записки Харківського національного педагогічного університету імені Г.С. Сковороди. Серія: Літературознавство, 2(96), 25 – 42.

7. Білоус, Н. В.(2021). Засоби вербалізації концепту «кохання» у поетичній та прозовій творчості Аннетте фон Дросте-Гюльсхоф. Південний архів (філологічні науки) (прийнято до друку)

3. Підручник, навчальний посібник, монографії: Зайцева Н.В., Білоус. Kommunikation im Alltag und im Beruf: навч. посіб. Мелітополь : ФОП Однорог Т.В., 2020. 273 с.

11. Наукове консультування підприємств Консультування підприємства <http://www.tsatu.edu.ua/im/wp-content/uploads/sites/24/dohovir-2018-bilous.pdf>

12. Наявність апробаційних та науково-популярних публікацій:

1. Білоус, Н. В. (2016). Емоційно-філософські домінанти у житті та творчості А. фон Дросте-Гюльсхоф. Cambridge Journal of Education and Sciens, 1(15), 631 – 637.

2. Білоус, Н. В. (2018). Біблейські мотиви у циклі «Das geistliche Jahr» А. фон Дросте-Гюльсхоф. Language and Literature, 4(27), 722 – 729.

3. Білоус, Н. В. (2021). Автобіографічні риси у романі «Bei uns zu

									Landе auf dem Lande» А. фон Дросте-Гюльсхоф. Актуальні питання розвитку філологічних наук у ХХІ столітті : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 26-27 березня 2021 р. Одеса, 2021. С. 37-41. 4. Білоус, Н. В. (2021). Пошук кохання у прозовій творчості Аннетте фон Дросте-Гюльсхоф. Філологія початку ХХІ сторіччя: традиції та новаторство : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 2-3 квітня 2021 р. Київ, 2021. С. 114-118. 5. Білоус, Н. В. (2021). Морально-естетичні цінності епохи змін у циклі «Zeitbilder» А. фон Дросте-Гюльсхоф. Філологічні науки, міжкультурна комунікація та перекладознавство: досвід і виклики : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Ченстохова, Республіка Польща, 23-24 квітня 2021 р. Ченстохова, 2021. 6. Білоус, Н. В. (2021). Поетичні засоби створення внутрішнього конфлікту у вірші «Am Neujahrstage» А. фон Дросте-Гюльсхоф. The world during a pandemic: new challenges for science : збірн. наук. матер. XVIII Міжнародної інтернет-конференції, м. Оттава, Канада, 19-20 квітня 2021 р. Оттава, 2021. С. 114-119. 7. Білоус, Н. В. (2021). Міфотектоника у творчості А. фон Дросте-Гюльсхоф. Проблеми викладання іноземних мов у закладах вищої освіти : матер. І Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції, м. Мелітополь, 20 травня 2021 р. Мелітополь, 2021. 19. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Асоціація українських германістів. Львівський національний університет імені Івана Франка. Підвищення
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						кваліфікації, стажування 1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України "Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності" свідоцтво № СС00493706/008481-19 13.03.19 р 2. Полонійна академія в Ченстохові. Республіка Польща, сертифікат - квітень, 2021.
214961	Данченко Олена Олександрівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом доктора наук ДД 008753, виданий 10.11.2010, Атестат професора 12ПР 007460, виданий 23.12.2011	36	Харчова хімія Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Інформація про кваліфікацію: Дніпропетровський державний університет, 1976 р., спеціальність: хімія, кваліфікація: хімік, викладач хімії, А-І 939250 від 30.06.1976 доктор сільськогосподарських наук, 03.00.04. – біохімія, ДД № 008753 від 10.09.2010 професор кафедри органічної і біологічної хімії, 12 ПР № 007460 від 23.12.2011 1. Публікації 1. Serdyuk M. Substantiation of the choice of optimal concentrations of active ingredients of the antioxidant composition for treatment before storage / Serdyuk M., Velichko I., Priss O., Danchenko O., Kurcheva L., Baiberova S. // Technology audit and production reserves. – 2017. – Vol. 3/3 (35). – С. 44-49. 2. Priss O. The influence of antioxidant heat treatment on utilization of active oxygen forms during storage of cucumbers/ Priss, O., Danchenko, O., Yevlash, V., Zhukova, V., Verkholtantseva, V., & Stepanenko, D // Technology audit and production reserves. – 2017. – Vol. 4/3 (36). – P. 35–41. 3. Dzyuba N. DETERMINING BIOLOGICAL VALUE AND QUALITY

							INDICATORS OF BEVERAGES OF THE DRINK-BREAKFAST TYPE N./ N. Dzyuba, L. Telezhenko, I. Kalugina, Y. Kozonova, M. Serdyuk, O. Danchenko, O. Sukharenko, L. Zdorovtseva, V. Hidzhelitsky i// Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій, 2018, № 6/11 (96).– 6-15. 4. Ontogenetic features of redox reactions in the myocardium of geese/ [O.Yakoviichuk, O. Danchenko, B. Kurtyak et al.] // BIOLOGIJA. – 2018. – Vol. 64, №4. – P. 259-266. 5. Danchenko O. INFLUENCE of OAT SEED EXTRACT BIOFLAVONOIDS on the ANTIOXIDANT STATUS of GEESE / L. Zdorovtseva, M. Danchenko, O. Yakoviichuk, T. Halko, E. Sukharenko // Modern Development Paths of Agricultural Production- Trends and Innovations SPRINGER.- 2019.- Series Title: N/A.-750 P. 633-640. 6. Gryshchenko V.Modification of modeling method... / V. Gryshchenko, O. Danchenko, V. Muciychuk // Modern Development Paths of Agricultural Production- Trends and Innovations SPRINGER.- 2019.- Series Title: N/A.- 689-699. 7. The effect of vitamin E on the quality of geese meat / M. Danchenko, H. Ruban, O. Danchenko, O. Yakoviichuk, V. Klimashevskiy, T. Konovalenko, O. Sukharenko, T. Haponenko // BIOLOGIJA. 2019. Vol. 65. No. 4. P. 236–242. 8. Extract of oats as a modulator of fatty acid composition of geese tissues in the conditions of physiological stress / O. Danchenko, L. Zdorovtseva, O. Vishchur, O. Koshelev, T. Halko1, M. Danchenko, Y. Nikolayeva, D. Mayboroda // BIOLOGIJA. 2020. Vol. 66. No. 1. P. 27–34. 7. Участь в атестації наукових кадрів як
--	--	--	--	--	--	--	--

							офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради 1. Опонування дис. Кирилів Б.Я. «Видові, онтогенетичні та орг. специф...» на здоб. докт.с.-г. н. за спец. 03.00.04 – біохімія, Львів, 2019. 2. Опонування дис. Коберської В.А. «Біохімічне обґрунтування застосування L-карнітину для корекції...», на здоб. наукового ступеня к. с.-г. н. за спец. 03.00.04 – біохімія, Львів, 2016 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Керівництво гуртком «Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових технологіях» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях 1. Член Мелітопольської спілки Українського біохімічного товариства з 2010 року. 2. Член громадської організація «Інтеркультурне гастрономічне коло» Підвищення кваліфікації Запорізький національний університет, грудень 2017, Свідоцтво №09-2159
104433	Іщенко Ольга Анатоліївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет енергетики і комп'ютерних технологій	Диплом спеціаліста, Запорізький державний університет, рік закінчення: 1990, спеціальність: математика, Диплом кандидата наук ДК 057164, виданий 02.07.2020	30	Вища та прикладна математика	Основне місце роботи: кафедра вищої математики та фізики Кваліфікація: Запорізький державний університет, 1990, спеціальність: «Математика», кваліфікація: математик, викладач математики, диплом УВ 868495 від 30.06.1990 Кандидат технічних

наук, ДК №057164 від 02.07.2020

1. Публікації

1. Іщенко О.А. Аналіз показників освітлення при організації освітнього процесу / О. Сокот, Н.Л. Сосницька, О.А. Іщенко // Фізика. Технології. Навчання. – Збірник наукових праць студентів і молодих науковців. – Випуск 16. – Кропивницький: ПП «Центр оперативної поліграфії «Авангард», 2018. – С.48-58. – ISSN 2522-1884. Index Copernicus.

2. Іщенко О.А. Дослідження штучного освітлення на основі зв'язку спеціальних та статистичних методів. / Сокот О.Є., Сосницька Н.Л. Збірник наукових праць ЦДПУ ім. В. Винниченка «Наукові записки. Серія: Педагогічні науки». – Кропивницький: РВВ ЦДПУ ім. В. Винниченка, 2018. Випуск 6. С.68-74. Index Copernicus.

3. Іщенко О.А., Назарова О.П. Деякі аспекти формування компетенцій при викладанні дисциплін математичного профіля / ОА Іщенко, О.П. Назарова Переяслав: ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди, 2020. Вип. 67. С. 323-329.

4. Іщенко О.А. Розв'язання ізопериметричної задачі для замкненої ломаної за допомогою теореми про три сили. І.Г Величко, ОА Іщенко. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. т.2, 2017. С.130-135.

5. Іщенко О.А. Роль вищої математики у формуванні загальних компетентностей здобувачів вищої освіти. Проблеми вищої математичної освіти: виклики сучасності. Збірник наукових праць. Вінниця: ВНТУ, 2020

- С.81-85.

3. Підручник, навчальний посібник, монографії

1. Tkachuk N. A., Ischenko O. A. Contact interaction of structural elements by conformed surfaces models, algorithms, results of research. / Mathematical and computer modelling of engineering systems : Collective monograph / In edition by Corresponding Member of the National Academy of Sciences of Ukraine V. S. Hudramovich . Riga, Latvia: "Baltija Publishing", 2020. P. 126-142.
DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-019-3>. ISBN 978-9934-26-019-3

2. Навч. посібник під грифом Міністерства освіти і науки України (лист №1/11-1719-від 02.03.2011 р.)
«Індивідуальні завдання з вищої математики» – 238 с.

3. Прикладна математика: навч. посібн. / Н.Л. Сосницька, В.М. Малкіна, О.А. Іщенко, Л.В. Халанчук, О.Г. Зінов'єва – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2019. – 100с. – ISBN 978-966-2489-79-8

4. Сосницька Н.Л. Теорія ймовірностей: навч.-метод. посібн. / Н.Л. Сосницька, О.А. Іщенко, Л.В. Халанчук – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2020. – 116 с.

4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси

1. Іщенко О. А., Халанчук Л. В. Вища математика: методичні вказівки до самостійної роботи. Мелітополь : ТОВ «Колор Принт», 2020. – 80 с.

2. Іщенко О. А., Халанчук Л. В. Вища математика: методичні вказівки до практичних робіт. Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2020. – 84 с.

3. Іщенко О.А., Халанчук Л.В., Назарова О.П. Вища математика: Конспект лекцій (частина 1).

							Мелітополь: ФОП Кузьмін В.А., 2021. 124 с 4. Сосницька Н.Л., Іщенко О.А., Халанчук Л.В. Теорія ймовірностей та математична статистика: конспект лекцій. Мелітополь: ФОП Силаєва О. В., 2021. – 84 с. 5. Захист дисертації Спеціалізована вчена рада Д 12.105.01 Донбаської державної машинобудівної академії. Захист 11.12.2019 (диплом ДК № 057164). Кандидат технічних наук. 8. Виконання функцій виконавця наукової теми «Інноваційні технології та методики професійної підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої аграрної освіти» (державний реєстраційний номер 0118U002303). http://surl.li/akeso 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Іщенко О.А., Сидоренко Л.Д.. Кількісна оцінка параметрів ферментації твердих сирів статистичними методами // Збірник наукових праць «Наукові відкриття та фундаментальні наукові дослідження. Світовий дослід». т.5. – Полтава, 2019. – С.9-13. 2. Іщенко О.А., Островський М.М. Оцінка точності вимірювань параметрів пакувального матеріалу сирів. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених, студентів та аспірантів «Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних проблем». 5 грудня 2019 р. м. Луцьк. С.112-114. 3. Іщенко О.А. Дослідження та оцінка якості освітлення методом кореляційно-регресійного аналізу / Іщенко О.А., Д.С. Головін // Теоретико-практичні проблеми використання
--	--	--	--	--	--	--	--

математичних методів та комп'ютерно-орієнтованих технологій в освіті та науці: зб. матеріалів II Всеукраїнської конференції, 28 березня 2018 р. м. Київ. – К.: Київ, ун-т ім. Б. Гринчака – С. 184-188.

4. Іщенко О.А., Островський М.М. Визначення оптимальної кількості компонентів для нормалізації молока. Actual aspects of development in the context of globalization. Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference. Florence, Italy 2020. Pp.209-212/- ISBN 978-1-64826-024-7. URL:

5. Іщенко О.А., Островський М.М. Кореляційний аналіз багатокomпонентного процесу знежиреного молока. Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації: збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 31 березня 2020 р. Переяслав: ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди, 2020. Вип. 57. С. 323-327.

6. Іщенко О.А., Рубцов М.О. Деякі аспекти організації самостійної з вищої математики в системі вищої освіти. Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації: матер. Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. (Мелітополь, 27-29 трав. 2020 р.) Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.123-128

Підвищення кваліфікації, стажування

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. «Роль вищої математики в світлі реалізації ідей Болонського процесу». Свідоцтво СС 00493706/002249-17 №2249 від 24.03.17 р.

						2. Стажування на базі кафедри математики і фізики МДПУ імені Богдана Хмельницького з 04.05.2021 р. по 28.06.2021 р. Свідцтво СС 00493706/002249-17 №2249 від 24.06.21 р 3. Вебінари компанії Clarivate Analytics: Можливості та аналітичний інструмент платформи Web of Science. Сертифікати: червень 2020 р. 4. Курс «STEM-школа – 2020» «Університет менеджменту освіти», ГС «Всеукраїнська академія інноваційного розвитку освіти», Державною науковою установою «Інститут модернізації змісту освіти», ТОВ «Видавничий дім «Освіта». Сертифікати, серпень 2020 р.
31557	Демко Валентина Сергіївна	Викладач, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050104 Фінанси	1	Вступ до фаху та основи гостинності Основне місце роботи: кафедра бізнес-консалтингу та міжнародного туризму Кваліфікація: Таврійський державний агротехнологічний університет, 2010 р., спеціальність: фінанси, кваліфікація: «магістр з фінансів», APN№39734932 Аспірант спеціальності 051 – «Економіка». Дисертація на тему: «Зелений туризм в системі економічного розвитку сільських територій» 1. Публікації 1. Natalia V. TRUSOVA, Nataliya S. TANKLEVSKA, Tetiana A. CHERNIAVSKA, Oleksandr S. PRYSTEMSKYI, Denys V. YEREMENKO, Valentina S. DEMKO. Financial Provision of Investment Activities of the Subjects of the World Industry of Tourist Services // Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 4, p. 890-902, June 2020. ISSN 2068-7729 Scopus 2. Trusova, N.V., Cherniavska, T.A., Pasieka, S.R.,

Hranovska, V.Hr., Prystemskyi, O.S., & Demko, V.S. (2020). INNOVATIVE CLUSTERING OF THE REGION IN THE CONTEXT OF INCREASING COMPETITIVE POSITIONS OF THE ENTERPRISES OF THE TOURIST-RECREATIONAL DESTINATION. GeoJournal of Tourism and Geosites, 31(3), 1126–1134

3. Демко В.С., Трусова Н.В. Світова практика оцінювання мультиплікативного ефекту від інвестицій в індустрію туристичних послуг. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої. – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська друкарня «Люкс», 2020. - № 1(41). С. 99-107

4. Демко В.С. Місце зеленого туризму в розвитку економіки сільських територій. Вісник Хмельницького національного університету Випуск 4 (284). С. 7-11. Секція: економіка, 2020 рік

5. Демко, В. С. Вплив мультиплікативного ефекту інвестиційних витрат індустрії туристичних послуг на економіку України / В. С. Демко // Науковий вісник Полісся. - 2020. - № 2 (21). - С. 145-154.

6. Демко В.С. Особливості мотивації створення екскурсійного продукту в сфері екологічного туризму. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої. – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська друкарня «Люкс», 2021. - № 1(43). С. 121-127.

3. Підручник, навчальний посібник, монографії
Кальченко С.В.
Рекреалогія та

							рекреаційні комплекси світу / С. В. Кальченко, Н.В.Трусова, В.С. Демко, Т.В. Попова, Г.Г Тараненко [монографія].– 2021. 264с. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець науково-дослідної теми Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного на замовлення МОН України – «Розробка методики оцінки експортного потенціалу АПК регіону» (номер державної реєстрації 0111U002737, 2016-2020 рр.). 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій 1. Наукове консультування туристичної агенції "Браво тур" 2. Наукове консультування туристичної агенції "Мир путешествий" 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Пасєка С. Р., Демко В. С. Сільський зелений туризм як запорука розвитку сільських територій. Вісник Черкаського університету, № 4. (Частина 1) Серія: економічні науки, 2017 р. 2. Демко В. С. Умови розвитку сільського зеленого туризму в південному регіоні. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей V Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 26–27 квіт., 2018 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури України ; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 325 с 3. Демко В.С. Законодавче регулювання діяльності підприємств
--	--	--	--	--	--	--	---

							сільського зеленого туризму. Тези міжнародної науково-практичної конференції «Соціально-економічні проблеми розвитку бізнесу та місцевого самоврядування»: зб. матер. конфер. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2018. – 455с. 4. Демко В.С. Бізнес-потенціал екологічного туризму: перспективи розвитку для України та Європейського Союзу. Том I збірника доповідей у вигляді статей XIV Міжнародної конференції «Стратегія якості у промисловості і освіті». Упорядники: Хохлова Т.С., Ступак Ю.О. – Дніпро-Варна, 218. – 396 с. 5. Демко В.С. Перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи: матер. IV Міжнар. наук.-практич. конференції (18-19 жовтня 2018 року, м. Черкаси). - Черкаси: Видавець О.М.Третьяков, 2018. - 304 с. 6. Демко В.С. Сільський зелений туризм як перспектива розвитку домогосподарств. Міжнародна науково-практична конференція Пріоритети розвитку підприємств у XXI столітті // Матеріали. Міжнародної науково-практичної конференції 22 листопада 2018 р. – Кропивницький : РВЛ ЦНТУ, 2018. – 284 с. 7. Демко В.С. Овесков О.В. Туризм у Запорізькій області: можливості і загрози. Всеукраїнської науково-технічної конференції студентів та магістрантів за підсумками досліджень 2018 року, Секції «Економіка та туризм» 8. Демко В.С. Передумови розвитку зеленого туризму: глобальний, національний і
--	--	--	--	--	--	--	---

							регіональний виміри/ Науково-практичний журнал "Регіональна економіка" 2019, №2, 1-110 9. Пасєка С.Р., Демко В.С. Інноваційні проекти як результат наукової діяльності вищої школи сучасні наукові дослідження на шляху до євроінтеграції: матеріали міжнародного науково-практичного форуму (21-22 червня 2019р.) Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного; за загальною редакцією д.т.н. професора Надикто В.Т. – Мелітополь: ФОП Однорог Т.В. 2019. – Частина 2. – 420 с. ISBN 978-617-7566-86- 0 10. Пасєка С.Р., Демко В.С. Тенденції розвитку ринку праці в умовах глобалізації. Тенденції розвитку ринку праці в умовах глобалізації / Збірник матеріалів III Міжнародної наукової конференції. 2-4 жовтня 2019 року «Соціально- економічні наслідки участі постсоціалістичних країн у процесах європейської інтеграції». – Черкаси: Вид. від. ЧНУ імені Богдана Хмельницького, 2019 , т 1. – С.120-126 . 11. Кальченко С.В., Грибова Д.В. Демко В.С. Рекреаційні аспекти організації анаматичної діяльності в сільському туризмі. Вісник Одеського національного університету Том 24. Випуск 4 (77) Секція: економіка, 2019 рік 12. Кальченко С.В., Демко В.С. Стратегічні напрямки розвитку туристичної галузі в Запорізькій області. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої. – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2019. - № 1(39). – 304
--	--	--	--	--	--	--	---

							с. (121-128 с) 13. Демко В.С. Значення кадрового забезпечення розвитку сільського туризму на базі функціонування малих форм господарювання. Підприємництво у сфері послуг: реалії сьогодення і перспективи : матер. II Всеукр. Інтернет-конф. (15 листопада 2019 р., м. Черкаси). – Черкаси : Ю.А. Чабаненко, 2019. – 75 с. 14. Демко В.С., Трусова Н.В. Світова практика оцінювання мультиплікативного ефекту від інвестицій в індустрію туристичних послуг. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої. – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2020. - № 1(41). 15. Демко В.С. Куліш Т.В. Мітков В.Б. Маркетингове дослідження ринку плодів та ягід України. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) №1-2 (33-34), 2017 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Соціально-економічні аспекти розвитку туристичної діяльності» на 2021-2022 н.р. 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Член громадської організації "Запорізька обласна туристична асоціація" Підвищення кваліфікації, стажування 1. НУБіП ННІ післядипломної освіти Свідоцтво СС 00493706/006751-18 від 3 липня 2018 року, 2. Запорізький національний університет «Диверсифікація сільського туризму через збалансованість
--	--	--	--	--	--	--	--

							та креативність: поширення європейського досвіду в Україні», за підтримки Програми Erasmus+ Європейського Союзу, напрям Жан Моне. 01 березня – 21 червня 2021 року. 108 годин Свідцтво № 02125243-1828/2021. 3. Стажування у Школі сталого зеленого туризму за темою: «Сталий зелений туризм» у рамках проекту «Забезпечення сталого розвитку туризму в українських Карпатах». Сертифікат від 20.12.2020 року, термін навчання: з 5.12.2020 р. до 20.12.2020 р., Агенція регіонального розвитку Закарпатської області. 4. Міжнародне стажування в туристичній компанії «Турал-С», м. Варна, Болгарія сертифікат про виробниче стажування з 12.09.2019 по 27.10.2019.
154328	Бочарова Наталія Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, Економіко-гуманітарний факультет Державного вищого навчального закладу "Запорізький національний університет" Міністерства освіти і науки України у м. Мелітополі Запорізької області, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.03060104 менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	21	Готельна справа	Основне місце роботи: кафедра «Менеджмент» Кваліфікація: кандидат економічних наук, 2006 р., спеціальність 08.09.01 – демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика, ДК № 035756 від 04.07.2006 доцент кафедри організації виробництва та агробізнесу, 2008р., 12/ДЦ № 019366 1. Публікації Бочарова Н.О.Сучасні аспекти менеджменту й адміністрування в готельно-ресторанному бізнесі./Нестеренко С.А., Бочарова Н.О., Ярчук А.В.// Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного (економічні науки); 2021 - № 1 (43) - С. 172-181. 2. Бочарова Н.О. Мотиваційна складова в системі адміністративного управління персоналом підприємств// Збірник наукових

							праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / за ред. Л. В. Синяєвої. Мелітополь: "Люкс", 2020. № 1 (41) С. 158-165 3. Nataliya Bocharova. Managing of the Living Quality of Population in the Social Sphere// Lyudmyla Synyayeva, Nataliya Bocharova, Iryna Ahieieva and Anhelina Yarchuk/ Міжнародна науково-практична конференція "Modern development paths of agricultural production", м. Мелітополь, 24 жовтня, 2018 р. Tavria State Agrotechnological University, Department Higher Mathematics and Physics, Department of Management, B. Khmelnistkiy ave 18, Melitopol, Ukraine, 72312 Managing of the Living Quality of Population in the Social Sphere July 2019, DOI: 10.1007/978-3-030-14918-5_56. In book: Modern Development Paths of Agricultural Production (pp.571-581) 4. Бочарова Н.О. Сучасні новації в системі мотиваційного менеджменту персоналу в контексті управління та адміністрування підприємств// Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / за ред. Л. В. Синяєвої. Мелітополь: "Люкс", 2019. № 2 (40). С. 10-16 5. Бочарова Н.О. Відбір персоналу як базис ділового адміністрування та елемент мотиваційного менеджменту// Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / за ред. Л. В. Синяєвої. Мелітополь: "Люкс", 2018. № 3 (38). С.12-18. 5. Бочарова Н.О. Synergetic effect as a
--	--	--	--	--	--	--	--

							key element of business administration and the result of the effective personnel management in the management of organizations. Синергетичний ефект як ключовий елемент управління бізнесом та результат ефективного управління персоналом в управлінні організаціями / Н.О. Бочарова, В.А. Іванова // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / за ред. Л. В. Синяєвої. Мелітополь: “Люкс”, 2017. № 3 (35). С.99-105 6. Сучасна новація в системі мотиваційного менеджменту персоналу в контексті управління та адміністрування підприємств / Бочарова Н.О. // Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного №2 (40), 2019, с.45-54 7. Бочарова Н.О. Елементи застосування аутстафінгу як мотивуючого фактору в системі менеджменту персоналу. / Н.О. Бочарова, Л.І. Редько // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / за ред. Л. В. Синяєвої. – Мелітополь: “Люкс”, 2016. - № 3 (32) – С.178-185. 3. Підручник, навчальний посібник, монографії: 1. Економіка сучасних соціально-трудових відносин: навч. посіб. / Л.В. Синяєва, С.А. Нестеренко, Н.О. Бочарова, С.Р. Плотніченко, О.М. Нестеренко. – Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2018. – 169 с. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Бочарова Н.О... Конспект лекцій з «Управління персоналом» для здобувачів ОР «Бакалавр», 493 стор.
--	--	--	--	--	--	--	--

– 20,53 у.д.а.
Затверджено на засіданні кафедри "Менеджмент" 23.05.2017 Протокол № 10; Протокол № 8 від 25.05.2017

2. Бочарова Н.О...
Методичні вказівки для практичних та семінарських занять з «Управління персоналом» для здобувачів ОР «Бакалавр», 223 стор.

– 9,29 у.д.а.
Затверджено на засіданні кафедри "Менеджмент" 23.05.2017 Протокол № 10; Протокол № 8 від 25.05.2017

3. Бочарова Н.О.
Методичні вказівки для самостійної роботи з «Управління персоналом» для здобувачів ОР «Бакалавр», 77 стор. – 3,21 у.д.а.

Затверджено на засіданні кафедри "Менеджмент" 23.05.2017 Протокол № 10; Протокол № 8 від 25.05.2017

4. Електронні курси з дисципліни «Готельна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» <http://surl.li/aknme>

8. Науковий керівник, виконавець наукової теми
Наукова програма "Науково-методологічне забезпечення соціально-економічного розвитку АПВ Півдня України" (Програма 3; Підпрограма 3.2 «Формування ефективної системи менеджменту в умовах транзитивної економіки регіону» (держ. рег. №0111U 02535) (Підтема 3.2. «Система менеджменту персоналу підприємств та організацій»)

11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій:
Договір №145 від 20.01.2017 року з підприємством ПРАТ «Комбінат Придніпровський».

12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій

1. Бочарова Н.О.,

							Вікторова В.С. Особливості нетрадиційних методів відбору персоналу. XI Міжнародна Науково- практична інтернет- конференція учнів, студентів, аспірантів і молодих вчених, “Управління проектами: проектний підхід сучасному менеджменті” 13-14 листопада 2020 року, м. Одеса 2. Бочарова Н.О. Інновації в рекрутинзі та їх значення в управлінні персоналом, кадровій політиці та стратегії розвитку організації // Соціально- економічний розвиток аграрної сфери: інженерно – економічне забезпечення: матер. Міжнародної наук.- практ. конф., (Бережани, 19-20 квітня 2018 р.) / – Бережани, 2018.- С.146-150 3. Бочарова Н.О. Сучасний стан молодіжного сегменту ринку праці в Україні/ Materialy IX miedzynarodowej naukowi-praktycznej konferencji «Conduct of modern science – 2016».: Vol.3 Ekonomiczne nauki.:Zarząd pracowniczymi zasobami// Додаток до журналу «Економіка, проблеми теорії та практики». - Дніпропетровськ. – 2016, С.83-86 4. Бочарова Н.О. Сучасний стан та перспективи розвитку ринку праці в Україні/ Materialy IX miedzynarodowej naukowi-praktycznej konferencji «Conduct of modern science – 2016».: Vol.3 Ekonomiczne nauki.:Zarząd pracowniczymi zasobami// Додаток до журналу «Економіка, проблеми теорії та практики». - Дніпропетровськ. – 2016, С.86-89 5. Бочарова Н.О. Матеріальна мотивація як основний засіб управління персоналом підприємства/ Materialy IX
--	--	--	--	--	--	--	--

							мiedzynarodowej naukowii-praktycznej konferencji «Conduct of modern science – 2016».: Vol.1 Ekonomiczne nauki.:Zarząd pracowniczymi zasobami// Додаток до журналу «Економіка, проблеми теорії та практики». - Дніпропетровськ. – 2016, С.106- 109 6. Бочарова Н.О. Впровадження інноваційних методів управління персоналом на підприємстві/ Матеріали міжнародної наукової конференції «Новината за напреднали наука-2018». -м. Софія.- 15.05-22.05.2018 с. 71-74 7. Бочарова Н.О. Управління розвитком корпоративної культури як механізму вдосконалення соціально-трудових відносин / Materials of the XIV INTERNETIONAL scientific and practical conference «Fundamental and applied science-2017» .- Шеффілд. -2018.-V.4- С.38-41 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Управління механізмом відтворення персоналу» Підвищення кваліфікації, стажування 1. Таврійський державний агротехнологічний університет в особі ІКЦ «АГРОТАВРІЯ» сумісно з українсько-канадським проектом бізнес-розвитку плодоовочівництва «UHBDP MASHAV» за науково-теоретичним напрямом «Networking (Нетворкінг) – мистецтво створення зв'язків» (квітень 2017 р.); 2. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. «Інноваційна спрямованість педагогічної
--	--	--	--	--	--	--	---

							діяльності при викладанні дисципліни «Економіка праці та управління персоналом, адміністративний та мотиваційний менеджмент в публічних установах та організаціях, ділове адміністрування» Свідоцтво СС 00493706/002234-17 27.03.17 р. 3. Запорізька державна інженерна академія МОН України з галузі знань «Управління та адміністрування», за напрямком: менеджмент зовнішньоекономічної діяльності; управління конкурентоспроможністю підприємства; управління економічною безпекою підприємства; ризик-менеджмент та корпоративне управління; менеджмент та організація готельно-ресторанної та туристичної справи. свідоцтво №СС 05402565/65-18. 28.11.2018 4. Міжнародне онлайн-стажування "вища освіта 4.0. цифрова трансформація", 2021 (білорусь, 72 години)
56482	Григоренко Олена Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 030773, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12/ДЦ 028432, виданий 10.11.2011	19	Науково-дослідна робота студентів	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014 р., спеціальність: технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог, 12/ДСК 281531 від 01.11.2014 1. Публікації 1. Osokina N., Liubych V., Novak L., Pushkarova-Bezdim T., Priss O., Verkholtantseva V., Hryhorenko O., Pusik V., Pusik L. Elucidation of the mechanism that forms breadbaking properties of the spelt grain Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 2/11(92). P. 39-47. 2. Olena Yermeeva,

							Yevgen Kharchenko, Hennadii Tkachenko, Iryna Shapoval, Olena Hryhorenko. Investigation of the Grinding Mode of Enriched Wheat Products to the Rolling Mill 1-Grinding System of the Milling Mill of Wheat Grinding. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019. P. 807-814. 3. Nina Osokina, Hennadii Tkachenko, Yana Yevchuk, Olena Hryhorenko. Use of Alternative Types of Fuel for Grain Drying. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019. P. 763-768. 4. Sylwester Tabor, Aleksandr Lezhenkin, Serhii Halko, Aleksandr Miroshnyk, Stepan Kovalyshyn, Aleksandr Vershkov, Olena Hryhorenko. Mathematical simulation of separating work tool technological process. E3S Web of Conferences, EDP Sciences, XXII International Scientific Conference POLSITA 2019 "Progress of mechanical engineering supported by information technology", V.132. 01025 (2019). 10 p. 5. Igor Palamarchuk, Sergey Kiurchev, Valentyna Verkholtantseva, Nadiia Palianychka, Olena Hryhorenko. Optimization of the Parameters for the Process of Grain Cooling. Renewable Energy Sources: Engineering, Technology, Innovation. Springer, Cham. 2020. P. 981-988. 6. Григоренко О.В. Інноваційні технології у викладанні дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» для спеціальностей «Готельно-ресторанна справа» та «Харчові технології». Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації / ред. кол. : В. М. Кюрчев, Н. Л. Сосницька, М. І. Шут
--	--	--	--	--	--	--	--

							та ін. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. – С. 315-320. 3. Підручник, навчальний посібник, монографії: Ялпачик. В.Ф. Оптимізація технології заморожування плодовоовочевої продукції. Монографія. / В.Ф. Ялпачик , Н.П. Загорко, С.В. Кюрчев , В.Г. Тарасенко, Л.М. Кюрчева, С.Ф. Буденко, О.В. Григоренко, М.І. Стручасєв, В.О. Верхованцева– Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2018. - 214 с. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Григоренко О.В. Удосконалення технології виробництва соку яблучного натурального прямого віджиму: Праці. Таврійський державний агротехнологічний університет / Григоренко О.В., Мовчан Є.І. – Вип. 17. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2017.– С. 172-178. 2. Бондаренко Д.О., Григоренко О.В. Історія виникнення коктейлів сімейства сауер і їх місце у сучасній барній справі. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 244-246. 3. Мелкумова Д.С., Григоренко О.В.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Етнічна вірменська кухня в умовах карантину. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 277-280. 4. Григоренко О.В., Сердюк М.Є. Реалізація вільного вибору дисциплін студентами як один з ключових моментів модернізації освітньо-професійної програми 241 «Готельно-ресторанна справа». 36. наук.-метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 152-161. 5. Прісс О.П., Сердюк М.Є., Григоренко О.В., Жукова В.Ф., Сухаренко О.І. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». 36. наук.-метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 97-103. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. «Підвищення якості та безпечності харчових продуктів» 2. «Етнічні кухні» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло». Підвищення кваліфікації, стажування 1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. «Інноваційна спрямованість
--	--	--	--	--	--	--	--

							педагогічної діяльності” Свідоцтво ССоо493706/002271-17 27.03.17 р 2. Стажування у Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University (м. Новий Сонч, Польща), 2017, The program of scientific and pedagogical internship: “Organization of Didactic Process, Educational Programs, Innovative Technologies and Scientific Work in Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University” Certificate № WK41642016/1 3. Участь у циклі тренінгів з розвитку освітніх компетенцій за темами: “Презентаційна грамотність” та “Сучасні методики освіти дорослих”, травень 2021р. 4. II International Scientific and Practical Internet Conference “THE DEVELOPMENT OF MODERN SCIENCE AND EDUCATION: REALITIES, PROBLEMS OF QUALITY, INNOVATIONS”, May 25-27, 2021 5. Участь у Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Іновації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», 24 листопада 2020р. 6. Участь у тренінгу “Створення конкурентоспроможного культурного туристичного продукту”, 25-29 серпня 2020 7. International scientific and practical conference “Scientific Research Priorities – 2017: theoretical and practical value” 22th-23th of June 2017, Nowy Sacz, Poland
207932	Нестеренко Світлана Анатоліївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет, рік закінчення: 2018, спеціальність: 072 Фінанси, банківська	20	Ресторанна справа	Основне місце роботи: зав. кафедрою менеджменту Кваліфікація: Доктор економічних наук, 2014, диплом ДД № 003432 Професор кафедри організації та управління соціально-економічними системами 12ПР

				справа та страхування		010371, 2015 р. 1. Публікації 1. Нестеренко С.А. Сучасні аспекти менеджменту й адміністрування в готельно-ресторанному бізнесі./Нестеренко С.А., Бочарова Н.О., Ярчук А.В.// Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного (економічні науки); 2021 - № 1 (43) С. 172-181. 2. Нестеренко С.А. Основні концептуальні підходи до організацій проведення маркетингового аудиту підприємства. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнічного університету (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої. Мелітополь : Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2018. №2. С. 56-63 3. Нестеренко С.А. Формування системи управління маркетинговою діяльністю підприємств/ Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнічного університету (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2017 - №1 (32). С. 66-77 4. Нестеренко С.А. Теоретико-методологічні підходи щодо визначення сутності «стратегічний потенціал» в економічній літературі. Збірник наукових праць Харківського національного аграрного університету. Вісник ХНАУ : Серія «Економічні науки», 2017. №2. С. 50-61 5. Нестеренко С.А. Конкурентостійкість підприємства як атрибут його конкурентоспроможності. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнічного університету (економічні науки) /
--	--	--	--	--------------------------	--	---

							За ред. Л.В. Синяєвої – Мелітополь : Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2017. №1-2 (33- 34). С. 90-96 3. Підручник, навчальний посібник, монографії 1. Агєєва І.В., Нестеренко С.А., Сурженко Н.В. Організація виробництва [навч.посібн.]. Мелітополь : «Люкс», 2016. 304с 2. Методичні та практичні аспекти організації та управління соціально-економічними системами: Монографія / за редакцією Нестеренко С.А., Бочарової Н.О. Мелітополь : Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2016. 300 с. 3. О.Д. Гудзинський, С.А. Нестеренко. Формування результативної системи управління конкурентоспроможністю підприємств: методологічний аспект. Монографія / О.Д. Гудзинський, С.А. Нестеренко. Львів : Ліга – Прес, 2014. 420 с. 4. Гудзинський О. Д., Судомир С. М., Нестеренко С. А., Гуренко Т. О., Колос З. В. 5. Організаційно-економічний механізм розвитку підприємств АПК: управлінський аспект: [монографія]. К. : ЦП «Компринт», 2019. 352 с. 5. Економіка сучасних соціально-трудових відносин: навч. посіб. / Л.В. Синяєва, С.А. Нестеренко, Н.О. Бочарова, С.Р. Плотніченко, О.М. Нестеренко. – Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2018. – 169 с. 7. Участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента та члена постійної спеціалізованої вченої ради: 1. Член спеціалізованої вченої ради К 18.819.03 у Таврійському державному агротехнологічному університеті; 2. Офіційний
--	--	--	--	--	--	--	--

							опонентом по захисту кандидатської дисертації Забарної Ю. В. «Організаційно-економічні засади забезпечення якості харчових продуктів в системі національної продовольчої безпеки», 2017 р. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми, члена редакційної колегії 1. «Формування ефективної системи менеджменту підприємств регіону» 0121U109915 2. Виконання функцій члена редакційної колегії фахового наукового видання «Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). Виконання функцій члена редакційної колегії фахового наукового видання «Вісник наукових праць ХНАУ (економічні науки). Виконання функцій члена редакційної колегії фахового наукового видання «Аграрний вісник Причорномор'я» (економічні науки). 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Нестеренко С.А. Продовольча безпека як основа забезпечення й підвищення якості життя населення / Міжнародна науково-практична конференція «Соціально-економічний розвиток аграрної сфери: інженерно – економічне забезпечення» м. Березани, Тернопільська обл., Україна 19-20 квітня 2018р 2. Нестеренко С.А. Управління розвитком корпоративної культури як механізму вдосконалення соціально-трудових відносин / Міжнародна науково-практична конференція «Direction of Scientific Thought» м. Шеффилд, Англія 30.12.2018-3.01.2019.
--	--	--	--	--	--	--	--

							5. Нестеренко С.А. / Міжнародна науково-практична конференція «Соціально-економічні проблеми розвитку бізнесу та місцевого самоврядування», Мелітополь-Кирилівка, 14-15 червня 2018 року 3. Svitlana Nesterenko Managing Competitiveness of the Enterprise: Theoretical methodological Aspect // Svitlana Nesterenko, Svitlana Rozumenko, Oleg Kravets and Lyudmila Redko / Міжнародна науково-практична конференція "Modern development paths of agricultural production", м. Мелітополь, 24 жовтня, 2018 р. 4. Svitlana Nesterenko International Ranking and Clustering Systems in Complex Evaluation of Demographic and Migration Processes // Svitlana Nesterenko, Dmitrii, Raisa Kvasnytska and Igor Lapshyn / Міжнародна науковопрактична конференція "Modern development paths of agricultural production", м. Мелітополь, 24 жовтня, 2018 р. 5. Нестеренко С.А. Управління розвитком корпоративної культури як механізму вдосконалення соціально-трудових відносин / Central European Journal for Science and Research, 2018 - №8. С. 10-12 6. Нестеренко С.А. Управління конкурентоспроможністю підприємств/ Матеріали Міжнародна науково-практична конференція . Наука ,освіта, суспільство: реалії, виклики, перспективи (16-17 травня 2019 р.): зб. Матеріалів конференції. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ». 2019. Т1.224 с. С.0116- 118 7. Нестеренко С.А. Економічна безпека як основа національної безпеки України / XV Міжнародний науково-практичний конференції «Сучасні проблеми та
--	--	--	--	--	--	--	---

								перспективи розвитку міжнародних економічних відносин і світового господарства», що проходила у Хмельницькому (Сатанів) 19-20 квітня 2019 року. 8. Нестеренко С.А. Організація самостійної роботи студентів при викладанні дисципліни «Менеджмент, управління конкурентоспроможністю, витратами та проектами»/ Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти. Випуск 22. Збірник науково-методичних праць/ Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного – Мелітополь, 2019.-228 с. С. 184-191 9. Нестеренко С.А. Інноваційний менеджмент як один із факторів підвищення конкурентоспроможності підприємств/ Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агро- та електроінженерії», ВП НУБіП України «Бережанський агротехнічний інститут». Бережани – 2020. – с. 116-118 10. Нестеренко С.А. Фактори формування та розвитку потенціалу підприємства/ Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Сталий розвиток аграрної сфери: інженерно-економічне забезпечення», м. Бережани, 5 листопада 2020 р. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Управління конкурентоспроможністю підприємств» Підвищення кваліфікації, стажування 1. ННІ післядипломної освіти Національного університету
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							біоресурсів і природокористування України за напрямком «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» (березень 2017 р.). Свідоцтво СС00493706/002372-17 2. Certificate for participation in the international on-line coference entitled: "Internationalization of Higher Education: International Projects and the Researchers Career". Reg.No.KSE/43/2021 3. Сертифікат про проходження післядипломного міжнародного стажування № 2021.02.0074.21 на тема "Інтернаціоналізація закладів освіти: міжнародні проекти та партнерства організоване UNS у м. Лодзь у співпраці з Фундацією CEASC 4. Certificat nr 12/2021 Університет Третього Покоління в м. Громадка 01.10.2020-15.03.2021 (Польща, 180 години) 5. Міжнародне онлайн-стажування "Вища освіта 4.0. Цифрова трансформація" (Білорусь, 72 години)
334964	Карман Тетяна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит	13	Технологія продукції ресторанного господарства	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: кандидат економічних наук 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), ДК № 063841 від 22.12.2010 доцент кафедри обліку і аудиту 12ДЦ № 032998 від 30.11.2012 1. Публікації 1. Priss O., Zhukova V., Holiachuk S., Karman T. Effect of heat treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage // Technology audit and production reserves. 2021. – № 3/3(59). – PP. 40-45. 2. Карман Т.В. Історичні передумови формування регіональної

							південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 271-280 3. Карман Т.В. Особливості організації роботи кав'ярень / Гапріндашвілі Н.А., Карман Т.В.. Прошин А. С. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 229-236 4. Карман Т.В. Функціональна організація приміщень на підприємствах готельного господарства / Карман Т.В., Шостака В.С.// VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 50 5. Карман Т.В. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 280-282 6. Карман Т.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Карман Т.В., Нестерчук АМ. //
--	--	--	--	--	--	--	--

							European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. Pp. 600-603. URL: http://surl.li/akbwv 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікєро-горілочаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях: Громадська організація "Інтеркультурне гастрономічне коло" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ післядипломної освіти. «Упровадження сучасних новітніх технологій навчання при викладанні дисципліни «Технологія готельно-ресторанного господарства». Свідоцтво СС 00493706/012490-20 24.03 2017 2. Виробниче стажування у ФОП Верескун Віталій Анатолійович (готельно-ресторанний комплекс «Трио»), 2021 р., довідка
--	--	--	--	--	--	--	---

							3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (3 кредити), 2021 зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та фахівців у сфері обслуговування
387107	Землянська Аліна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом спеціаліста, Мелітопольський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література та мова і література (англійська), Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 033 Філософія, Диплом кандидата наук ДК 057700, виданий 10.02.2010, Атестат доцента 12ДЦ 040555, виданий 22.12.2014	13	Філософія	Основне місце роботи: кафедра суспільно-гуманітарних наук 1. Публікації: 1. Sharov S., Vorovka M., Sharova T., Zemlianska A. The Impact of Social Networks on the Development of Students' Social Competence. International Journal of Engineering Pedagogy. 2021. Vol. 11. №3. P. 84–98. (Scopus, eISSN: 2192-4880) 2. Sharova T., Sharov S., Ohulchanska O., Zemlianska A. The Key Features and Periodization of Socialist Realism in the Literary Context. Journal of History Culture and Art Research. 2020. Vol. 9. №4. P. 247–261 (Web of Science, ISSN 2147-0626) http://kutaksam.karabuk.edu.tr/index.php/ilk/article/download/2797/1869 3. Землянська А.В., Шаров С.В. Гендерні аспекти роману Л. Костенко «Записки українського самашедшого». Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія. 2020. Вип. 1 (43). С. 348–354. http://visnyk-philology.uzhnu.edu.ua/article/view/223383 4. Sharova T., Zotova V., Kopeitseva L., Zemlianska A. Modern technologies of teaching philological disciplines in higher education institutions. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. Суми: СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2020. №1 (95). С. 323–334 http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/2-3.pdf 5. Землянська А., Землянський А. Екзистенційні пошуки «втраченого покоління» в романі

						С. Жадана «Ворошиловград». Наукові записки Харківського національного педагогічного університету імені Г.С. Сковороди. Літературознавство. Вип. 1(95) / Харків. нац. пед. ун-т імені Г.С. Сковороди; [редкол.: Л.В. Гармаш та ін.]. Київ: Вид. дім Д. Бураго, 2020. С. 47– 69. http://journals.hnpu.edu.ua/index.php/literature/article/view/3150 6. Шарова Т.М., Землянська А.В., Шаров С.В. Аналіз навчального плану бакалавра спеціальності 014.01 Середня освіта. Українська мова і література. Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог: Видво НаУОА, 2019. Вип. 8(76), грудень. С. 119–122. https://journals.oa.edu.ua/Philology/article/view/2690 7. Землянська А.В., Землянський А.М. Образ шпигуна в романі С. Постоловського «Ворог, або гнів Божий» – герой чи злочинець? Прикарпатський вісник НТШ. Слово. 2019. №3 (55). С. 266– 274. http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=AS_P_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=Pvntsh_sl_2019_3_34 2. Патенти, свідоцтва: 1. Шарова Т.М., Землянська А.В., Шаров С.В. Наукова стаття «Аналіз навчального плану бакалавра спеціальності 014.01 Середня освіта. Українська мова і література». Свідоцтво про авторське право №106721 від 28.07.2021 р. 2. Шарова Т.М., Землянська А.В., Копейцева Л.П.,
--	--	--	--	--	--	---

							Шаров С.В. Науковий твір «Використання інтерактивних методик та інформаційно-комунікаційних технологій на уроках літератури». Свідоцтво про авторське право №106351 від 16.07.2021 р. 3. Землянська А.В., Шарова Т.М. Навчальний посібник «Світова література в умовах глобалізаційних процесів». Свідоцтво про авторське право №82764 від 12.11.2018 р. 4. Землянська А.В., Землянський А.М. Наукова стаття «Діалектика душі й тіла в жіночих образах постмодерністського роману (на матеріалі творів М. Кундери «Нестерпна легкість буття» та Н. Зборовської «Українська Реконкіста»)). Свідоцтво про авторське право №82759 від 12.11.2018 р. 5. Землянська А.В., Землянський А.М. Наукова стаття «Досвід сакрального французьких письменників-католиків та Микола Хвильовий: точки дотику». Свідоцтво про авторське право №82760 від 12.11.2018 р. http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ 3. Підручник, навчальний посібник, монографії: 1. Шарова Т.М., Землянська А.В. Життя як політ: художні домінанти творчості Володимира Родіонова: монографія. Х. : Федорко, 2017. 196 с. http://www.tsatu.edu.ua/shn/naukova-dijalnist/monohrafijita-pidruchnyku/ 2. Землянська А.В., Шарова Т.М. Світова література в умовах глобалізаційних процесів: навчальний посібник. Мелітополь, 2018. 156 с. http://www.tsatu.edu.ua/shn/navchannja/posibnyku/ 4. Друковані навчально-методичні
--	--	--	--	--	--	--	--

							праці, електронні курси: 1. Методичні рекомендації до курсу «Інтермедіальні студії» / Укл.: А.В. Землянська. Мелітополь, 2019. 36 с. 2. Методичні рекомендації до семінарських занять і самостійної роботи з курсу «Історія зарубіжної літератури (XIX–XXI ст.)» / Укл.: А.В. Землянська. Мелітополь, 2020. 42 с. 3. Методичні рекомендації з курсу «Історія світової літератури (Відродження, бароко, класицизм, Просвітництво)» / Укл. А.В. Землянська, Т.М. Шарова. Мелітополь, 2019. 40 с. 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради: 24.05.2017 р. виступила офіційним опонентом на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 64.053.03 в Харківському національному педагогічному університеті імені Г.С. Сковороди на захисті дисертації Бондаревої Т.П. на тему: «Структура художнього світу Миколи Хвильового: інтертекстуальний аспект». http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми, члена редакційної колегії 1. Українська література в західноєвропейському контексті / Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, кафедра української і зарубіжної; керівник Землянська Аліна Вікторівна; викон. : Шарова Т.М., Копейцева Л.П, Зотова В.Г. [та ін.]. Мелітополь, 2017–2020. ДР №0117U006708
--	--	--	--	--	--	--	--

							2. Художні проєкції соціокультурних феноменів у літературному тексті Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, кафедра української і зарубіжної; керівник Землянська Аліна Вікторівна; викон. : Шарова Т.М., Копейцева Л.П., Зотова В.Г. [та ін.]. Мелітополь, 2020–2022. ДР № 0120U101418 http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ 10. Участь у міжнародних наукових та освітніх проєктах: Участь у проєкті «Вивчай та розрізняй: інфо-медійна грамотність» Ради міжнародних наукових досліджень та обмінів (IREX) за підтримки Посольства Сполучених Штатів Америки та Посольства Великої Британії в Україні, в партнерстві з Міністерством освіти і науки України та Академією української преси (7-9.10.2019 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце, керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Студентка IV курсу Скиданенко А. посіла II місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (м. Умань, 2018 р.). http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ Керівник студентського наукового гуртка кафедри української і зарубіжної літератури «Літературознавчі студії». 15. Участь у журі: 2019-2020 р. – член журі із захисту наукових робіт МАН наукового відділення літературознавства, мовознавства, мистецтвознавства. Секція: зарубіжна література (Запорізька державна обласна
--	--	--	--	--	--	--	--

							адміністрація Наказ №97 від 14 лютого 2020 р. «Про проведення II та підготовки до III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України у 2019/2020 н.р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/ndon-97.pdf 2020-2021 р. – член журі із захисту наукових робіт МАН наукового відділення літературознавства, мовознавства, мистецтвознавства. Секція: українська література (Запорізька державна обласна адміністрація Наказ №34 від 27 січня 2021 р. «Про проведення II та підготовки до III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України у 2020/2021 н.р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях: Член Громадської організації «Інноваційні обрії України» (посвідчення №000003 від.01.01.2020 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/zemljanska-alina-viktorivna/ Підвищення кваліфікації, стажування 1. Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького; диплом магістра М19 №040020 від 31.01.2019 р.; спеціальність «Філософія» за освітньою програмою «Філософія. Аналітика соціально-політичних, культурно-освітніх і релігійних процесів», 2018 р. 2. ДВНЗ «Донбаський державний педагогічний університет», кафедра української мови та літератури; довідка №02/18 від 15.02.2018
--	--	--	--	--	--	--	--

							р. (180 год.); “Інноваційні підходи до викладання філологічних дисциплін»; 15.01–15.02.2018 р. 3. Гомельський державний університет імені Франциска Скорини (Республіка Білорусь), кафедра білоруської мови; свідоцтво №00000017 від 23.03.2019 р. (18 год.); «Сучасні тренди в освіті»; 21.03.-23.03.2019 р.
215826	Даценко Людмила Миколаївна	професор, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом доктора наук ДД 007235, виданий 28.04.2009, Атестат професора 12ІР 007462, виданий 23.12.2011	29	Основи курортології та рекреації	Основне місце роботи: кафедра геоєкології і землетрупу 1. Публікації 1. Бейдик О.О., Даценко Л.М., Топалова О.І. (2020) Передумови становлення агротуризму в Запорізькій області. Географія та туризм. Випуск 55. ст. 22-27 https://doi.org/10.17721/2308-135X.2020.55.22-27 2. Datsenko, L.; Movchan, S.; Maliuta, S.; Chebanova, Y.; Hanchuk, M. (2020) Volodarsk apatite deposit in the East Pryazovia region. 20th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2020. Geology. (18 - 24 August, 2020). P. 373-386 DOI: 10.5593/sgem2020/1.1/s01.047 3. Даценко Л. М. Accumulative types of coasts of the North-Western coast of the Azov sea/ L. Datsenko, A. Nepsha// Socio Brains. International scientific refereed online journal with impact factor. – Issue 42. – February 2018. – pp. 143-149. 3. Підручник, навчальний посібник, монографії Північно-Західне Приазов'я: геологія, геоморфологія, геолого-геоморфологічні процеси, геоєкологічний стан: монографія / Л.М. Даценко, В.В. Молодиченко, О.В. Непша та ін.; відп. ред. Л.М. Даценко. – Мелітополь: Видавництво МДПУ ім. Б. Хмельницького,

							2014. – 308 с. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Даценко Л.М., Ганчук М.М. (2021) Основи курортології та рекреації: курс лекцій. 2. Даценко Л.М., Ганчук М.М. (2021) Основи курортології та рекреації: практикум. 3. Даценко Л.М., Ганчук М.М. (2021) Основи курортології та рекреації: посібник для самостійної роботи. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми «Сучасний стан геоекологічних умов та біорізноманіття північно-західного Приазов'я» 0121U110190 9. Робота у складі експертних рад, акредитаційної комісії або їх експертних рад Експерт секції «Науки про Землю» у Директораті науки МОН. 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій 1. Договір про співпрацю між факультетом агротехнологій і екології ТДАТУ та Азово-Сиваським національним природним парком від 2018 року 2. Договір про співпрацю між факультетом агротехнологій і екології ТДАТУ та ТОВ «Еколог» від 2018 року 3. Договір між Таврійським державним агротехнологічним університетом та Приазовським національним природним парком від 2018 року 4. Договір про співробітництво між факультетом агротехнологій і екології ТДАТУ та науково-виробничим підприємством «Екоресурс і моніторинг» 5. Договір про співробітництво з Національним природним парком «Великий Луг» від
--	--	--	--	--	--	--	--

							2020 року 15. Участь у журі “Мала академія наук України” Робота у складі журі науково-дослідних робіт учнів – МАН (голова; член журі) 19. Участь у професійних, громадських об’єднаннях 1. "Член-кореспондент УНГА" 2. Член Палеонтологічного товариства України 3. Член Географічного товариства України Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Свідоцтво СС00493706/002277-17 № 2277 від 24.03.2017 р. (інноваційна спрямованість педагогічної діяльності у вищій школі). 2. Запорізький національний університет, Свідоцтво СС 02125243/0062-21 Тема: «Теоретико-методологічні основи, прикладний інструментарій та елементи дуального інноваційного викладання дисциплін спеціальності 242 «Туризм» та 241 «Готельно-ресторанна справа»» 3. Міжнародне стажування в Індії: Has participated in the five days Faculty Development Programme on 'Achieving Excellence In Teaching, Research and Commercialization' during 19th July-23rd July, 2021 organized by Amity Institute of Information Technoioogy, AmityUniversityKolkata.
138877	Краснодєд Тетяна Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0501 Економіка підприємства	13	Кон'юнктура галузевого ринку	Основне місце роботи: кафедра «Бізнес-консалтингу та міжнародного туризму» Кваліфікація: кандидат економічних наук,. 2010 р. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), ДК №

057745 від 10.02.2010
 Доцент кафедри
 економічної теорії
 12/ДЦ 035360 від
 31.05.2013
 Стаж науково-
 педагогічної роботи 15
 років

- Публікації
- Krasnoded T., Popova T., Bakina T., Vasylenko O. (2019) Prospects of Ukraine on the World Market of Dairy Desserts. In: Nadykto V. (eds) Modern Development Paths of Agricultural Production. Trends and Innovations. Springer, Cham (Princeton University, Princeton NJ 08544, USA. Springer Heidelberg, Tiergartenstr. 17, 69121 Heidelberg, Germany. Springer Nature Switzerland AG 2019). Part III. Pages 463-471. DOI: 10.1007/978-3-030-14918-5_47
- Краснодєд Т.Л. Аналіз експортно-імпортних операцій України на сучасному етапі // Науковий вісник Ужгородського національного університету. – 2018. – Випуск 22, Ч.2. – С. 32-35
- Краснодєд Т.Л., Бакіна Т.В. Зовнішня торгівля України товарами і послугами та перспективи її розвитку // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) / За ред. Л.В. Синяєвої. – Мелітопольська типографія «Люкс», 2018. - № 2(37). – 284с. (С. 19-26)
- Краснодєд Т.Л., Попова Т.В. Перспективи розвитку зовнішньої торгівлі України // Вісник Одеського національного університету імені І. І. Мечникова (серія «Економіка»). Том 23. Випуск 6 (71). 2018. - С. 8-12
- Наталія Почерніна, Тетяна Краснодєд. Оцінка ефективності механізму мобілізації заощаджень домогосподарств на макрорівні [Evaluating the Efficiency of the Mechanism for Mobilizing Household Savings]

gsattheMacrolevel]]/
«Traektorianauki=Path
ofscience»
(SlovakRepublic). 2019.
Vol.5. No 3. Pp. 5001-
5010. DOI:
10.22178/pos. 44-7
6. BakinaT.,
KrasnodedT. Features
of motivation of the
tourist enterprise staff
in the information
economy. Management
and administration in
the field of services:
selected examples.
Monograph. Opole: The
Academy of
Management and
Administration in
Opole, 2020; ISBN 978-
83-66567-14-6; p. 9-19
7. Краснодєд Т.Л.,
Попова Т.В. Основні
показники розвитку
туристичної індустрії
України.
Електронний науково-
практичний журнал.
Східна Європа:
економіка, бізнес та
управління /
Придніпровська
державна академія
будівництва та
архітектури. 2021. №
4(31).
URL:[https://www.easteurope-
ebm.in.ua/index.php/vi
pusk-31-2021](https://www.easteurope-ebm.in.ua/index.php/vipusk-31-2021)
8. Краснодєд Т.Л.,
Попова Т.В.
Потенціал України у
контексті
міжнародного
туризму. Електронний
журнал. Економіка та
суспільство /
Видавничий дім
"Гельветика". 2021. №
28.
URL:[https://economya
ndsociety.in.ua/index.p
hp/journal/article/view
/483](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/483)
DOI: 10.32782/2524-
0072/2021-28-8
2. Наявність свідоцтв
про
реєстраціюавторськог
о права на твір
1. Авторське свідоцтво
на науковий твір
«Сучасне
підприємство на
аграрному ринку
Запорізької області:
економічний аналіз
діяльності та
діагностика розвитку»
№ 102378 від 8
лютого 2021р.
(Краснодєд Т.Л.,
Бакіна Т.В.)
2. Авторське свідоцтво
на науковий твір
«Зовнішня торгівля
України товарами і
послугами та
перспективи її

								розвитку» № 102628 від 16 лютого 2021р. (Краснодєд Т.Л.)
								3. Авторське свідоцтво на науковий твір «Місце України на світовому ринку послуг» № 103829 від 8 квітня 2021р. (Краснодєд Т.Л., Попова Т.В.)
								4. Авторське свідоцтво на науковий твір «Features of Motivation of the Tourist Enterprise Staff in the Information Economy» № 103232 від 18 березня 2021р. (Бакіна Т.В., Краснодєд Т.Л.)
								5. Авторське свідоцтво на науковий твір «Modern development trends of Ukrainian foreign trade» № 104996 від 31 травня 2021р. (Краснодєд Т.Л., Бакіна Т.В.)
								6. Авторське свідоцтво на науковий твір «Економічний механізм розрахунку вартості та просування туру в контексті турсервісної діяльності підприємства» № 104997 від 31 травня 2021р. (Краснодєд Т.Л., Бакіна Т.В., Попова Т.В., Захарченко О.Г.)
								7. Авторське свідоцтво на науковий твір «Соціально-економічний розвиток туризму в Україні» № 105939 від 02 липня 2021р. (Краснодєд Т.Л., Попова Т.В., Захарченко О.Г., Почерніна Н.В.)
								3. Монографія Краснодєд Т.Л. Зовнішня торгівля України товарами і послугами та перспективи її розвитку// Економічна безпека національного енергетичного сектору в умовах глобалізації : колективна монографія / За заг. ред. О. Л. Гальцової. – Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – 280 с. (С.205-220)
								7. Участь в атестації наукових працівників Офіційний опонент на захисті дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук, 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за

							видами економічної діяльності» 11.12.20 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 18.819.03. Пункт 8. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми 1. Науково-технічна підпрограма «Соціально-економічні засади забезпечення сталого розвитку регіону»; період 01.2021-12.2025; реєстраційний номер 0121U109917 2. Науково-технічна підпрограма «Консалтинг та діджиталізація інноваційно-інвестиційного розвитку бізнес-структур регіону»; період 01.2021-12.2025; реєстраційний номер 0121U110238 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій 1. ПрАТ Санаторій «Приазовкурорт» (2018-2021 р.р.) 2. ПП «ТРГ-ВАРТО» (структурний підрозділ турагенції «Браво-тур»), м. Мелітополь (2019-2024р.р.). 12. Наявність апробаційних, науково-популярних, консультаційних публікацій: 1. Краснодєд Т.Л. Результати експортно-імпоротної діяльності України та стратегії підвищення її конкурентоспроможності на світовому ринку продукції АПК// Економічні студії: науково-практичний економічний журнал/ ГО «Львівська економічна фундація». – Львів: ЛЕФ, № 5 (18), грудень 2017. - С.60-65 2. Краснодєд Т.Л., Бакіна Т.В.Сучасний стан та товарна структура зовнішньої торгівлі України товарами// Науково-практичний журнал (Електронне наукове фахове видання) «Східна Європа: економіка, бізнес та управління». – 2018. - № 6 (17). – С.38-43 3. Краснодєд Т.Л.
--	--	--	--	--	--	--	--

							MODERN DEVELOPMENT TRENDS OF UKRAINIAN FOREIGN TRADE/ Т.Л. Краснодєд, Т.В. Бакїна// Електронний науково-практичний фаховий журнал «Інфраструктура ринку». – 2019. - Випуск 27. – 388 с. (С. 17-23): [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: http://www.market-infr. od.ua/uk/27-2019 4. Краснодєд Т.Л. Місце України на світовому ринку послуг/ Т.Л. Краснодєд, Т.В. Попова// Електронний науково-практичний журнал «Східна Європа: економіка, бізнес та управління». – 2019. - № 4 (21). – 619с. (С. 30-36):[Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://www.ea.sterneurope-ebm.in.ua/21-2019-ukr 5. Bakina T., Krasnoded T., Zakharchenko O. Motivational mechanism of human capital reproduction in tourism enterprises/ Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління». – 2021 - № 2 (32). - С.38-43 6. Krasnoded Tetiana, Bakina Tetiana, Zakharchenko Olena. METHODOLOGY FOR FORMING AND IMPLEMENTING A TOUR AND DETERMINING ITS ECONOMIC EFFICIENCY [Методика формування і реалізації туру та визначення його економічної ефективності]// Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку»/ Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. – Випуск 55, 2021. - 207с. (С.109-113) 7. Bakina Tetiana, Krasnoded Tetiana, Zakharchenko Olena. REPRODUCTION OF HUMAN CAPITAL IN TOURIST ENTERPRISES [Відтворення людського капіталу на туристичних
--	--	--	--	--	--	--	--

							підприємствах]// Науковий журнал «Причорноморські економічні студії» / Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. – Випуск 65, 2021. - 122с. (С.47-51) 8. Краснодєд Т., Захарченко О., Попова Т., Почерніна Н. Соціально-економічний розвиток туризму в Україні/ Socio-economic and management concepts: collective monograph / Krupelnyska I., – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 660 p. Available at : DOI-10.46299/ISG.2021.MO NO.ECON.IURL (C. 128-132) 10. Краснодєд Т., Бакіна Т., Попова Т., Захарченко О. Економічний механізм розрахунку вартості та просування туру в контексті турсервісної діяльності підприємства/ Socio-economic and management concepts: collective monograph / Krupelnyska I., – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 660 p. Available at : DOI-10.46299/ISG.2021.MO NO.ECON.IURL (C. 297-301) 11. Краснодєд Т.Л. Перспективи України на світовому ринку молочних десертів// Соціально-економічні проблеми розвитку бізнесу та місцевого самоврядування (сміт Кирилівка, 14-15 червня 2018 р.): збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції. - м. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2018. – 455 с. (С. 268-271) 12. Краснодєд Т.Л., Попова Т. В. Зовнішня торгівля як основна форма міжнародного співробітництва України на сучасному етапі// Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Світові тенденції, проблеми
--	--	--	--	--	--	--	--

							та перспективи розвитку фінансової системи» (м. Дніпро, 20 квітня 2019 р.). – Дніпро: НО «Перспектива», 2019. – 100 с. (С. 6-9) 13. Краснодєд Т.Л., Карман С.В. Зовнішня торгівля України послугами/ Т.Л. Краснодєд// Сучасні наукові дослідження на шляху до Євроінтеграції: матеріали міжнародного науково-практичного форуму (21-22 червня 2019р.). Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного; за загальною редакцією д.т.н. професора Надикто В.Т. – Мелітополь: ФОП Однорог Т.В. 2019. – Частина 2. – 420 с. (С.196-199) 14. Краснодєд Т.Л. Особливості економічного аналізу сучасної фірми у контексті розвитку малого бізнесу// Проблеми формування та реалізації регіональної економіки: збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 26 вересня 2020 року) / Східноукраїнський інститут економіки та управління. – Запоріжжя: ГО «СІЕУ», 2020. – 96 с. (С.77-81) 15. Бакіна Т.В., Краснодєд Т.Л. Особливості маркетингової діяльності санаторно-курортного підприємства/ Актуальні проблеми розвитку галузевої економіки та логістики: матер. VIII міжнарод. наук.-практ. internet-конференції з міжнар. участю. – Харків: НФаУ, 2020. – 314с. (с. 24-27) 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях ГО «Інновації та соціально-економічні ініціативи» ГО «ЗОТА» Підвищення кваліфікації,
--	--	--	--	--	--	--	---

							стажування 1. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СС00493706/002327-17 від 24.03.2017, Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності при викладанні дисциплін: «Міжнародна економіка», «Митна справа» з 13 березня по 24 березня 2017року (108 годин). 2. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 05402565/111-18 від 28.11.2018, Запорізька державна інженерна академія з галузі знань «Соціальні та поведінкові науки» за темами: «Міжнародна економіка», «Міжнародна економічна діяльність України», «Аналіз галузевих ринків», «Кон'юнктура світових ринків» з 18 жовтня по 28 листопада 2018 року (180 годин). 3. Стажування Державний вищий навчальний заклад «Запорізький національний університет» Міністерства освіти і науки України з 20.09.2019р. по 21.02.2020р. Напрямок: Міжнародна економіка. 5. Виробниче стажування на базі туристичної агенції «ANGEL TUR» (м. Мелітополь, Запорізька область) в обсязі 20 годин без відриву від виробництва в період з 10.06.2021 р. по 18.06.2021 р. (довідка № 1/06-21 від 18.06.2021 року). Напрямок: підвищення професійного досвіду в умовах практичної спрямованості в контексті туристичної діяльності суб'єктів господарювання на ринку міжнародного та внутрішнього туризму. 6. Свідоцтво про підвищення
--	--	--	--	--	--	--	--

							кваліфікації № СС 00493020/000039-21 від 24 червня 2021 року (реєстраційний номер № 39/21), Херсонський державний аграрно-економічний університет. Навчально-науковий центр «Інститут післядипломної освіти та дорадництва». Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов. Тема: «Механізми туроператорської діяльності в міжнародному туризмі». Період стажування: з 09 червня 2021 року по 24 червня 2021 року, обсяг - 72 години (2,4 кредити ЄКТС).
49079	Олексієнко Вадим Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Механіко-технологічний факультет		22	Проектування готелів та ресторанів+курсовий проект	Основне місце роботи: кафедра «Обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика» Кваліфікація: Мелітопольський інститут механізації сільського господарства, 1989 р., спеціальність: «Механізація сільського господарства», кваліфікація інженер-механік, МВ-I №037179 від 22.06.1989 Кандидат технічних наук, ДК 39622 від 15.2.2007 доцент кафедри «Обладнання переробних і харчових виробництв» 12 ДЦ 022870 від 22.12.2009 1. Публікації 1. Петриченко С. В., Олексієнко В. О., Ломейко О. П. Аналіз дозаторів пакувальних машин для сипучих матеріалів//Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ, гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 1. с. 35-42. 2. С.В Петриченко, В.О. Олексієнко. Способи пакування продуктів у термозбіжну плівку. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя

							міжнародна науково-практична конференція, 4–6 вересня 2019 р. / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : ХДУХТ, 2019. 150-151 с. 3. Олексієнко В. О. Перспективні технології в промисловому будівництві // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 1. С. 27–31. 4. Петриченко С. В., Олексієнко В. О. Визначення тривалості підсушування ковбасних виробів // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / ТДАТУ імені Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ імені Дмитра Моторного, 2019. Вип. 19, т. 2. С. 18–24. 5. Стручаєв М. І., Олексієнко В. О., Петриченко С. В., Верхованцева В. О. Каскадний морозильний пристрій // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / ТДАТУ імені Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ імені Дмитра Моторного, 2019. Вип. 19, т. 2. С. 94–102. 6. Петриченко С.В., Олексієнко В.О. Визначення тривалості обсмажування ковбасних виробів / Новачі в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 140-144. 3. Підручник, навчальний посібник, монографії в т.ч. on-line Петриченко С.В., Олексієнко В.О., Ломейко О.П., Тарасенко В.Г.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Організація монтажних робіт, 2021 р. [електронне видання] http://surl.li/alcmt Петриченко С.В., Олексієнко В.О., Ломейко О.П., Тарасенко В.Г. Підготовка ділянки та обладнання, 2021 р. [електронне видання] http://surl.li/alcmt 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Олексієнко В.О. Практикум з дисципліни «Проектування готелів та ресторанів»: Мелітополь: ТДАТУ, 2021 - 90 с 2. Олексієнко В.О. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування готелів та ресторанів»: Мелітополь: ТДАТУ, 2021 - 102 с 3. Олексієнко В.О. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Проектування готелів та ресторанів»: Мелітополь: ТДАТУ, 2021 - 50 с 4. Електронний курс з дисципліни «Проектування готелів та ресторанів» 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Виконавець теми «Підвищення ефективності технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції» №0121U110201 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Ломейко О.П., Олексієнко В.О., Петриченко С.В. Механізм реалізації вибіркової складової в освітньому процесі університету. Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: зб. Наук.-метод. Праць ТДАТУ. Мелітополь, 2021. Вип. 24. С. 35-39. 2. Ломейко О.П., Олексієнко В.О., Петриченко С.В. Система забезпечення академічної доброчесності у таврійському
--	--	--	--	--	--	--	---

							державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного. Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: зб. Наук.-метод. Праць ТДАТУ. Мелітополь, 2021. Вип. 24. С. 54-58. 3. Ломейко О.П., Самойчук К.О., Олексієнко В.О. Розвиток дуальної форми освіти, як дієвого механізму підвищення якості підготовки фахівців // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти. Випуск 24 / Збірник науково-методичних праць / ТДАТУ: ред. кол. В.М. Кюрчев, О.П. Ломейко, В.Т. Надикто [та ін.]. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 13 – 17. 4. Олексієнко В.О., Ломейко О.П., Петриченко С.В. Професійно-технічне навчання в ТДАТУ // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти. Випуск 24 / Збірник науково-методичних праць / ТДАТУ: ред. кол. В.М. Кюрчев, О.П. Ломейко, В.Т. Надикто [та ін.]. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 32 -42 5. Ломейко О.П., Самойчук К.О., Олексієнко В.О. Аналіз якості підготовки студентів до участі у всеукраїнських студентських олімпіадах // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти. Випуск 24 / Збірник науково-методичних праць / ТДАТУ: ред. кол. В.М. Кюрчев, О.П. Ломейко, В.Т. Надикто [та ін.]. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 348-352 6. О.П Ломейко, К.О. Самойчук, В.О. Олексієнко. Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в Таврійському державному агротехнологічному університеті. Тези Міжнародної науково-методичної
--	--	--	--	--	--	--	---

							конференції «Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення» до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва. – Харків, ХДУХТ. – 2019. С 140–142. 14. Робота у складі організаційного комітету/журі 1. Заступник голови журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з обладнання переробних і харчових виробництв 2017 - 2019 р. 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло». Підвищення кваліфікації, стажування 1. НУБіП ННІ післядипломної освіти «Інноваційно-технологічні процеси при вивченні дисципліни «Основи проєктування, промислового будівництва та санітарії переробних підприємств» Свідоцтво СС 00493706/002376-17 реєстраційний номер 2376 від 24.03.17. 2. Виробниче стажування у ТОВ "Компанія Система", м. Запоріжжя, 2018 р. 3. Підвищення кваліфікації «Проектування підприємств харчової промисловості з основами промбудівництва», 2021 р. 4. Гарант освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» СВО «Бакалавр» зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування»
57807	Яцух Олег Васильович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом кандидата наук ДК 035371, виданий 04.07.2006, Атестат	17	Охорона праці та безпека життєдіяльності і	Основне місце роботи: кафедра цивільної безпеки Кваліфікація: Національний університет

доцента 12ДЦ
029858,
виданий
19.01.2012

цивільного захисту
України, 2015 р.
спеціальність:
цивільна безпека,
кваліфікація:
«Інженер з охорони
праці», НУЦЗУ
000081 від 29.05.2015
1. Публікації
1. Яцух О.В.
Актуальність
запровадження
ризик-орієнтованого
підходу для
потенційно-
небезпечних об'єктів
Запорізької області /
О.В. Яцух //
Забезпечення
цивільної безпеки в
сучасних умовах :
матеріали міжнар.
наук.-практ. інтернет-
конф. (26-30 квітня
2021 р., м. Мелітополь,
Україна) / за заг. ред.
О.В. Яцух. –
Мелітополь: ТДАТУ,
2021. – С. 44-49.
2. Yatsukh O. Modern
approaches to labor
protection management
in the enterprise / O.
Yatsukh, M. Zoria, I.
Mokhnatko // International Electronic
Scientific and Practical
Journal «WayScience».
– №2 (6). – Ukraine
(Dnipro), 2020. – P.
172-181. ISSN 2664-
4819 (Online)
3. Яцух О.В. Заходи
цивільного захисту
для студентів
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету / О.В.
Яцух // Проблеми та
перспективи розвитку
системи безпеки
життєдіяльності: Зб.
наук. праць XIV
Міжнародної науково-
практичної
конференції молодих
вчених, курсантів та
студентів. - Львів:
ЛДУ БЖД, 2019. - С.
452-453.
4. Мазілін С.Д.
Моделювання процесу
руху пилоповітряного
потoku в проточній
частині ротаційного
пиловідокремлювача
/ С.Д. Мазілін та ін. // Геотехнічна механіка:
Міжвід. зб. наук.
праць. - Дніпро:
ІГТМ НАНУ, 2018. -
Вип. 139. - С. 116-123.
5. Мазілін С.Д., Яцух
О.В., Мохнатко І.М.
Моделювання процесу
виділення частинок
пилу з повітря і
визначення
ефективності
ротаційного

							пиловідокремлювача. Будівництво, матеріалознавство, машинобудування: зб. наук. праць. Вип. 105 / ДВНЗ «Придніпр. держ. академія буд-ва і архітектури», під заг. редакцією В.І. Большакова. – Дніпро, 2018. – С. 213-220. – Серія : Безпека життєдіяльності. – ISSN 2415-7031. 6. Практичні аспекти запобігання надзвичайним ситуаціям в ТДАТУ імені Дмитра Моторного / Ю.П. Рогач, О.В. Яцук, І.М. Мохнатко [та ін.] // Суб'єкти забезпечення цивільного захисту (регіонального та місцевого рівня) в реалізації завдань із запобігання та ліквідації наслідків НС: матеріали круглого столу (м. Харків, 26 лютого 2021 р.). – Харків: НУЦЗУ, 2021. – С. 121-122. 2. Наявність авторських свідоцтв та/або патентів 1. Яцук О.В. «Захисні рукавички» Патент на корисну модель №0130043 від 26.11.2018 / Малюта С.І., Рогач Ю.П., Яцук О.В., Гранкіна О.В., Мохнатко І.М. // Бюл. № 11/2018. 2. Яцук О.В. «Захисні рукавиці» Патент на корисну модель №0130343 від 10.12.2018 / Малюта С.І., Яцук О.В., Гранкіна О.В., Мохнатко І.М. // Бюл. № 12/2018. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Виконавець теми "Дослідження ризиків з питань цивільної безпеки, розробка рекомендацій по їх зниженню в Запорізькій області" 0121U110250 11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій 1. Договір про співробітництво в сфері наукової та виробничої діяльності з ТОВ «Агро-Давидівка» від 2019 року, договір дійсний до 31 грудня 2022 р. 2. Договір про співпрацю між ТДАТУ
--	--	--	--	--	--	--	---

							та Дніпропетровським державним аграрно-економічним університетом від 2019 року, договір дійсний до 31 грудня 2022 р 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Яцух О.В. Сучасні підходи до системи управління охороною праці / О.В. Яцух, М.В. Зоря, І.М. Мохнатко // Розвиток освіти, науки та бізнесу: результати 2020: тези доп. міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 3-4 грудня 2020 р. – Україна, Дніпро, 2020. – Т.2. – С. 584-586. 2. Рогач Ю.П. Проблематика реформування СУОП в Україні / Ю.П. Рогач, О.В. Яцух, І.М. Мохнатко, Д. Мясніченко // Безпека життєдіяльності в ХХІ столітті : тез. допов. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (19-20 листопада 2020 р.) / відп. ред. А.С. Беліков. – Дніпро: ПДАБА, 2020. – С. 70-72. 3. Яцух О.В., Зоря М.В., Мохнатко І.М. Сучасні напрями реалізації дистанційного навчання для здобувачів вищої освіти / «Молодь у світі сучасних технологій» за тематикою : Використання інформаційних та комунікаційних технологій в сучасному цифровому суспільстві : Матеріали IX Міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих вчених (4-5 червня 2020 року) / за заг. ред. Г.О. Райко. – Херсон: Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2020. – С. 249-252. – ISBN 978-617-7783-84-7 (електронне видання). 4. Яцух О.В. Щодо оцінки ризиків в цивільній безпеці / Сучасні проблеми професійної та цивільної безпеки: Зб. тез доповідей I Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції (28 квітня 2020 р., м.
--	--	--	--	--	--	--	--

						Дніпро, Україна). – Дніпро: Редакційно-видавничий комплекс ДВНЗ УДХТУ, 2020. – С. 112-116. 5. Кіосов, С. О., Яцук, О. В., & Яцук, О. В. (2020). Особливості методу визначення усередненої оцінки експертів при визначенні професійного ризику. Матеріали XV Міжнародної науковопрактичної конференції молодих вчених, курсантів та студентів «Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності» Львів – 2020 – С 273-274 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади. Диплом другого ступеня, Всеукраїнська студентська олімпіада з дисципліни «Безпека життєдіяльності», м. Львів, ЛДУ БЖ, 23-26 квітня 2018 р. Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ неперервної освіти і туризму. «Самостійна робота здобувачів вищої освіти під час вивчення дисциплін «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» і «Виробнича санітарія» як ефективна форма підготовки фахівців з цивільної безпеки». Свідоцтво СС00493706/011433-20, 2020 р.
334964	Карман Тетяна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит	13	Спеціальні форми обслуговування Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: кандидат економічних наук 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), ДК № 063841 від 22.12.2010 доцент кафедри обліку і аудиту 12ДЦ

№ 032998 від 30.11.2012

1. Публікації
1. Priss O., Zhukova V., Holiachuk S., Karman T. Effect of heat treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage // Technology audit and production reserves. 2021. – № 3/3(59). – РР. 40-45.
2. Карман Т.В. Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 271-280
3. Карман Т.В. Особливості організації роботи кав'ярень / Гапріндашвілі Н.А., Карман Т.В.. Прошин А. С. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 229-236
4. Карман Т.В. Функціональна організація приміщень на підприємствах готельного господарства / Карман Т.В., Шостака В.С.// VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 50
5. Карман Т.В. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Новації в технології та обладнанні готельно-

							ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 280-282 6. Карман Т.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Карман Т.В, Нестерчук АМ. // European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. Pp. 600-603. URL: http://surl.li/akbwv 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікеро-горілчаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях: Громадська організація "Інтеркультурне гастрономічне коло" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ післядипломної освіти. «Упровадження
--	--	--	--	--	--	--	---

							сучасних новітніх технологій навчання при викладанні дисципліни «Технологія готельно-ресторанного господарства». Свідоцтво СС 00493706/012490-20 24.03 2017 2. Виробниче стажування у ФОП Верескун Віталій Анатолійович (готельно-ресторанний комплекс «Трио»), 2021 р., довідка 3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Технологія продукції ресторанного господарства", довідка 29/21 від 30.09.2021
99686	Холодник Юлія Володимирівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Механіко-технологічний факультет	Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 080402 Інформаційні технології проектування, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 037464, виданий 01.07.2016, Аттестат доцента АД 006482, виданий 09.02.2021	8	Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	Основне місце роботи: кафедра технічна механіка та комп'ютерне проектування імені професора В. І. Найдюша Стаж науково-педагогічної роботи: 10 років 1. Публікації 1. Havrylenko Ye., Kholodniak Yu., Halko S., Vershkov O., Miroshnyk O., Suprun O., Dereza O., Shchur T. and Šrutek M. Representation of a Monotone Curve by a Contour with Regular Change in Curvature. Entropy (Basel). 2021; 23 (7):923. DOI: 10.3390/e23070923 2. Havrylenko Ye., Kholodniak Yu., Halko S., Vershkov O., Bondarenko L., Suprun O., Miroshnyk O., Shchur T., Šrutek M., Gackowska M. Interpolation with Specified Error of a Point Series Belonging to a Monotone Curve. Entropy (Basel). 2021; 23(5):493. DOI: 10.3390/e23050493. 3. Havrylenko Y., Cortez J.I., Kholodniak Y., Aliksieieva H., Garcia G.T. Modelling of surfaces of engineering products on the basis of array of points. TehnickiVjesnik. 2020. Vol. 27(6). P. 2034–2043. DOI: 10.17559/tv-

20190720081227

4. Havrylenko Y.
Development of the
method for the
formation of one-
dimensional contours
by the assigned
interpolation accuracy
Y. Havrylenko, Y.
Kholodniak, O.
Vershkov, A. Naidysh // Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies. – 2018. –
Vol. 1, Iss. 4(91). – P.
76-82.

5. Kholodniak Yu.
Design of Functional
Surfaces in CAD System
of SolidWorks via
Specialized Software /
Yu. Kholodniak, Ye.
Havrylenko, I.
Pykhtieieva, V.
Shcherbyna // Modern
Development Paths of
Agricultural
Production. – Cham:
Springer International
Publishing, 2019. – P.
63-74.
<https://www.springer.com/gp/book/9783030149178>

6. Гавриленко Е.А.,
Холодняк Ю.В.,
Найдыш А.В., Лебедев
В.А. Создание CAD-
моделей поверхностей
с использованием
специализированного
программного
обеспечения.
Прикладні питання
математичного
моделювання. Херсон:
ХНТУ, 2020. Т. 3, №
2.2. С. 66-75.

7. Гавриленко Е.А.,
Холодняк Ю.В.,
Антонова Г.В.,
Чаплинский
А.П. Разработка
алгоритма
программного
обеспечения для
формирования
обводов по заданным
геометрическим
условиям. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету.
Мелітополь: ТДАТУ
ім. Д. Моторного,
2020. Вип. 20, т. 3. С.
293-303.

8. Гавриленко Е.А.
Моделирование
элементов каркаса
поверхностей,
заданных массивом
точек / Е.А.
Гавриленко, Ю.В.
Холодняк, В.О.
Пахаренко, А.М.
Подкоритов // Сучасні проблеми
моделювання: наук.
фах. видання / МДПУ

							ім. Б. Хмельницького. – Мелітополь, 2019. – Вип. 13. – С. 37-41. 9. Холодняк Ю.В., Гавриленко Е.А., Івженко А.В., Чаплинський А.П. Формирование области расположения кривой с монотонным изменением кривизны. Сучасні проблеми модельовання. Мелітополь: МДПУ, 2020. Вип. 20. С. 194- 201. 3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника 1. Інженерна та комп'ютерна графіка: навчальний посібник / Рекомендовано Вченою радою ТДАТУ (протокол № 11 від «30» червня 2020р.). – Мелітополь: Люкс, 2020.-Частина 1.- 238с. / В.М. Щербина, О.Є. Мацулевич, Є.А. Гавриленко, Ю.В.Холодняк, О.В. Івженко, І.В. Пихтєєва, О.О. Вершков, С.В. Галько, А.П. Чаплінський 8. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового фахового видання: 1. «Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронний ресурс]. – Мелітополь: ТДАТУ, Режим доступу: http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik 2. «Праці Таврійського державного агротехнологічного університету Мелітополь: ТДАТУ» 11. Наукове консультування установ, підприємств, організацій. Угода про співпрацю з ТОВ «Гідравліка- Трейд» № 05/12-01 від 05.11.2017 р. 12. Наявність науково- популярних дискусійних публікацій 1. Пихтєєва І.В., Холодняк Ю.В., Михайленко Е.Ю. Адміністрування дистанційних комп'ютерів. Збірник науково-методичних праць «Удосконалення освітньо-виховного
--	--	--	--	--	--	--	--

							процесу в закладі вищої освіти». Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 24. С. 116-120. 2. Бондаренко Л.Ю., Вершков О.О., Холодняк Ю.В., Гавриленко Є.А. Використання технологій візуалізації навчального матеріалу в інтелектуальних освітніх системах. Збірник науково-методичних праць «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 24. С. 236-242. 3. Бондаренко Л.Ю., Вершков О.О., Холодняк Ю.В., Гавриленко Є.А. Удосконалення процесу підготовки здобувачів вищої освіти за показником толерантності. Збірник науково-методичних праць «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 24. С.308-313. 4. Гавриленко Є.А., Холодняк Ю.В., Гоєнко Д.С., Чернобильський Д.Ю. Розробка бібліотеки функцій та САПР на основі CAD-системи POWERSHAPE. Сучасні комп'ютерні та інформаційні системи і технології: матеріали і всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, Мелітополь 7-25 грудня 2020р. С. 93-97. 5. Гавриленко Є.А., Холодняк Ю.В., Гоєнко Д.С., Чернобильський Д.Ю. Використання бібліотеки функцій CAD-системи POWERSHAPE для побудови складальної одиниці. Сучасні комп'ютерні та інформаційні системи і технології: матеріали і всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, Мелітополь 7-25 грудня 2020р. С. 98-102. 6. Щербина В.М. Впровадження
--	--	--	--	--	--	--	---

							комп'ютерної графіки в навчальний процес при підготовці фахівців інженерних спеціальностей / В.М. Щербина, Ю.В. Холодняк, О.В. Івженко //Збірник науково-методичних праць «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 24. - С. 554-558. 7. Мацулевич О.Є. Щербина В.М., Холодняк Ю.В. Використання у навчальному процесі системи КОМПАС-3D під час комп'ютерного проектування валів / О.Є. Мацулевич, В.М. Щербина, Ю.В. Холодняк // Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації». Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 247-251. 8. Спірінцев В.В. Застосування графічного редактора ARCHICAD при вивченні дисципліни «Комп'ютерне проектування простору інженерних споруд» / В.В. Спірінцев, О.Є. Мацулевич, Ю.В. Холодняк, А.П. Чаплінський// Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації».- Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 257-261. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Побудова CAD-моделей технічний виробів» Пункт 19. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. Член Мелітопольського осередку Української асоціації з прикладної геометрії. Підвищення кваліфікації, стажування 1. НУБіП ННІ
--	--	--	--	--	--	--	--

							післядипломної освіти «Педагогічна майстерність викладача вищої школи в процесі викладання дисципліни «Проектування сучасних інформаційних систем». Свідоцтво СС 00493706/002242-17 березень 2017 2. Стажування «Нові та інноваційні методи викладання» у Краківському економічному університеті (Польща) з 14.09.2020 по 09.10.2020 року
53671	Строкань Оксана Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет енергетики і комп'ютерних технологій	Диплом магістра, Харківський національний університет радіоелектроні ки, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.05010302 інженерія програмного забезпечення, Диплом кандидата наук ДК 066716, виданий 26.01.2011, Атестат доцента 12ДЦ 040559, виданий 22.12.2014	11	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Основне місце роботи: кафедра «Комп'ютерні науки» Стаж науково- педагогічної роботи 13 років. 1. Публікації 1. Pryima S.M., Rogushina J.V., Strokan O.V. Use of semantic technologies in the process of recognizing the outcomes of non- formal and informal learning Proceedings of the 11th International Conferenc eof Programming (UkrPROG 2018), Kyiv, Ukraine, May 22-24, 2018./ 2018, P. 226– 235. 2. Rogushina, J., Gladun, A., Pryima, S., Strokan, O. Ontology- Based Approach to Validation of Learning Outcomes for Information Security Domain. 19th International Scientific and Practical Conference ""Information Technologies and Security"" , ITS 2019; Institute for Information Recording of National Academy of Sciences of Ukraine. CEUR Workshop Proceedings Volume 2577, 2019. Pages 21- 36. 3. Lubko, D., Sharov, S., Strokan, O. Software development for the security of TCP- connections. Modern Development Paths of Agricultural Production: Trends and Innovations. Tavria State Agrotechnological University, 2019. p. 99- 109. 4. Malkina, V., Kiurchev, S., Osadchyi, V., Strokan,

O. The formation of orthogonal balanced experiment designs based on special block matrix operations on the example of the mathematical modeling of the pneumatic gravity seed separator. Modern Development Paths of Agricultural Production: Trends and Innovations. Tavria State Agrotechnological University, 2019. p. 111-119.)

5. Pryima S. M., Strokhan O. V., Rogushina J. V., Gladun A. Y., Lubko D. V., Malkina V. M. Ontological Analysis of Outcomes of Non-formal and Informal Learning for Agro-Advisory System AdvisOnt. In: Valencia-García R., Alcaraz-Marmol G., Del Cioppo-Morstadt J., Vera-Lucio N., Bucaram-Leverone M. (eds). Technologies and Innovation. CITI 2020. Communications in Computer and Information Science. Vol. 1309. Springer, Cham. PP. 3–17. URL: https://doi.org/10.1007/978-3-030-62015-8_1, URL: https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-62015-8_1 (Scopus)

6. Строкань О.В., Прийма С.М., Рогущина Ю.В., Гладун А.Я., Лубко Д.В., Мозговенко А.А. AdvisOnt: семантизація сервісів агродорадництва для валідації результатів неформального та інформального навчання. Control Systems and Computers. 2021. № 1. С. 60-69.

7. Лубко Д. В., Строкань О. В., Мірошніченко М. Ю. Дослідження та аналіз інформаційно-пошукового Web-ресурсу EURES. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету :наукове фахове видання. Гол.ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Мелітополь: ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 250–261.

8. Прийма С. М., Строкань О. В., Лубко Д. В., Мозговенко А. А.

							Інформаційна система семантичного опрацювання результатів неформального й інформального навчання. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету :наукове фахове видання. Гол.ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Мелітополь: ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 3. С. 282–292. 9. Pryima, S., Strokan, O., Rogushina, J., Gladun, A., Mozgovenko, A. Ontology-based methods and tools for validation of non-formal learning outcomes. CEUR Workshop Proceedings, 2021. 2866, с. 50-59. (Scopus) 10. Pryima, S., Strokan, O., Lubko, D., Lytvyn, Y., Bilyk, N. Development of the information system for semantic identification and documentation of the results of non-formal and informal education. CEUR Workshop Proceedings, 2021. 2866, с. 11-19. (Scopus) 2. Наявність свідоцтва про реєстрацію авторського права на твір 1. Літературний письмовий твір «Комп'ютерна схемотехніка та архітектура комп'ютерів». №95551. Автори: Строкань О.В., Прийма С.М., Литвин Ю.О., дата реєстрації: 22.01.2020. Заявлено: 11.12.2019. №96470. http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/9-3.pdf 2. Літературно-письмовий твір «Комп'ютерна електроніка та електротехніка: лабораторний практикум». Автор: Строкань О. В., Мірошніченко М. Ю. (свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 101319 від 21.12.2020 р.). http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/1-001-1-1.pdf 3. Авторське право на
--	--	--	--	--	--	--	--

								твір «Ontology-Based Approach to Validation of Learning Outcomes for Information Security Domain»: № 104949. Дата реєстрації 28 травня 2021 р. Автори: Рогушина Ю.В., Гладун А.Я., Прийма С.М., Строкань О.В. http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/photo_2021-06-20_22-06-35.jpg 4. Авторське право на твір «Інформаційна система семантичної ідентифікації і документування результатів неформального й інформального навчання: методи й інструменти розробки»: № 105394. Дата реєстрації 9 червня 2021 р. Автори: Прийма С.М., Строкань О.В., Рогушина Ю.В., А.Я. Гладун, А.А. Мозговенко. 5. Авторське право на твір «Ontological Analysis of Outcomes of Non-formal and Informal Learning for Agro-Advisory System AdvisOnt»: № 105395. Дата реєстрації 9 червня 2021 р. Автори: Pryima S. M., Strokan O. V., Rogushina J. V., Gladun A. Y., Lubko D. V., Malkina V. M. 6. Авторське право на твір «Навчальне видання «Управління IT-проєктами: лабораторний практикум»: № 105640. Дата реєстрації 18 червня 2021 р. Автори: Строкань О.В., Мірошниченко М.Ю. 7. Авторське право на твір «Конспект лекцій «Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності»: № 107342. Дата реєстрації 16 серпня 2021 р. Автори: Строкань О.В., Мірошниченко М.Ю. 3. Наявність виданого навчального посібника або монографії: 1. Рогушина Ю.В., Прийма С.М., Строкань О. В. Створення та використання семантичних Wiki-ресурсів [Текст]:
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							навчальний довідник. Мелітополь: Видавництво ТДАТУ, 2017. 169 с. 2. Аніщенко О. В., Гладун А. Я., Ісмаїлова Л. Л., Лубко Д. В., Прийма С. М., Рогущина Ю. В., Строкань О. В. Інтелектуальна підтримка валідації результатів неформального та інформального навчання з використанням відкритих енциклопедичних ресурсів. Енциклопедії як глокальні медії: колективна монографія. За ред. д. і. н., проф. А. М. Киридон. Київ : Державна наукова установа, «Енциклопедичне видавництво». 2020. С. 157–174. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Строкань, О.В., Прийма С.М., Литвин Ю.О. Комп'ютерна схемотехніка та архітектура комп'ютерів: лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничо- поліграфічний центр «Люкс», 2019. 186 с. 2. Литвин, Ю.О., Строкань О.В., Сіциліцин Ю.О. Крос- платформне програмування: лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничо- поліграфічний центр «Люкс», 2019. 220 с. 3. Строкань О.В., Мірошниченко М.Ю. Комп'ютерна електроніка та електротехніка: лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничо- поліграфічний центр «Люкс», 2020. 111 с. 4. Строкань О.В., Мірошниченко М.Ю. Управління ІТ- проєктами: лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничо- поліграфічний центр «Люкс», 2020. 134 с. 5. Строкань О. В.,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Мірошниченко М. Ю. Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності: конспект лекцій. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2021. 152с. 8. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми Керівник наукової теми: «Теоретичне обґрунтування та розроблення інформаційної системи семантичної ідентифікації, документування та обробки результатів неформального та інформального навчання», № держреєстрації 0119U000272. 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій 1. ТОВ «Лайт-ІТ» (м. Запоріжжя) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/001-1.pdf 2. ОСББ «Дружба - 220» (договір про співробітництво) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/001-2.pdf 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Прийма С.М., Рогушина Ю.В., Строкань О.В. Використання семантичних технологій для встановлення діалогу між суб'єктами ринку праці. Матеріали одинадцятої міжнародної науково-практичної конференції з програмування, Київ 22-24 травня 2018 року. Київ: ВД "Академперіодика", 2018. №2-3. с.226-235. 2. Строкань О.В., Мірошниченко М.Ю. Інформаційна система забезпечення оптимального аероіонного режиму у приміщенні. „Автоматизація та інформаційні технології: стан, досягнення, перспективи розвитку”:
--	--	--	--	--	--	--	---

							матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів і молодих учених. Бердянський університет менеджменту і бізнесу, 2018. с. 63-65. 3. Строкань О.В. Програмний засіб семантичної ідентифікації і документування результатів неформального й інформального навчання. «Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації»: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. ТДАТУ, 27-29 травня 2020. С. 203-207. 3. Строкань О. В. Сучасні підходи до створення інформаційних систем із застосуванням технології опрацювання знань на основі концепції SemanticWeb. Сучасні комп'ютерні та інформаційні системи і технології: матеріали I Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Ред. кол. : В. М. Кюрчев, В. Т. Надикто, О. В. Строкань та ін. Мелітополь: ТДАТУ. 2020. С. 122-127. 4. Строкань О.В., Мірошніченко М.Ю. Автоматизована система управління мікрокліматом інкубаційної станції. Сучасні комп'ютерні та інформаційні системи і технології: матеріали I Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Ред. кол. : В. М. Кюрчев, В. Т. Надикто, О. В. Строкань та ін. Мелітополь: ТДАТУ. 2020. С. 57-60. 5. Строкань О.В. Інформаційна система ADVISONT. Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», (м.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.) / Луган. нац. аграр. ун-т. Слов'янськ, 2021. С.135-139. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Методи оптимізації розміщення джерел аероіонізації у заданому приміщенні» http://www.tsatu.edu.ua/nauka/wp-content/uploads/sites/49/nakaz-1422-n-pro-zatverdzhennja-pereliku-hurtktiv-2020-2021-n.r..pdf Робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт 1. Незалежна міжвузівська експертна комісія Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інформаційні системи і технології (Хмельницький національний університет наказ №23 від 26.02.2021р.) 2. Апеляційна комісія II етапу II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інформаційні системи і технології (Хмельницький національний університет наказ №42 від 21.04.2021р.) http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/robochi-komisiyi-ist.docx.pdf 15. Участь у журі: Департамент освіти і науки України, наказ №90 від 23 лютого 2021 р. Наукове відділення комп'ютерних наук. https://drive.google.com/file/d/1ZyhhZa2JBIg8wwaHi7aK4yoYv_CsP-zA/view 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях: Член Мелітопольського осередку Української асоціації з прикладної геометрії http://www.tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/ukrayinska-asociacija-z-prikladnoyi-heometriyi.pdf Підвищення
--	--	--	--	--	--	--	--

							кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ післядипломної освіти «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності». «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Комп'ютерна схемотехніка та архітектура комп'ютерів» Свідоцтво СС00493706/002419-17№2419 від 24.03.2017 р. 2. Міжнародне онлайн-стажування «Модели и технологии воспитания в международных образовательных практиках университетов» на базі Республіканського інституту вищої школи, 13-25 травня 2021 року. 72 години. Сертифікат № 00158 3. Виробниче стажування у ТОВ Квазар-Лінк (04.11.19 р. – 06.12.19 р.)
283678	Нехай Вікторія Василівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський орден Трудового Червоного Прапора металургічний інститут імені Л.І. Брежньова, рік закінчення: 1985, спеціальність: Організація механізованої обробки економічної інформації, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 075 Маркетинг, Диплом доктора наук ДД 009598,	25	Стратегічне управління підприємством	Основне місце роботи: кафедра менеджменту 1. Публікації 1. Нехай В.В. Маркетингове планування діяльності підприємств та логістики на ринку товарів виробничого призначення. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2020. № 2 (98). С. 58-65 (Index Copernicus). 2. Михайлова Л. І., Нехай В. В. Маркетинг збуту промислових підприємств. Вісник СумДУ. Сер. «Економіка» (Google Scholar, РИНЦ). 2017. № 1. С. 46–51 3. Нехай В.В. Синергія складових логістичної системи та маркетингу. Вісник СНАУ. Суми, 2018. №8(77). С. 51-55 4. Нехай В. В. Инновации создания маркетинговых организаций. Theory and practice: problems

				виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 038181, виданий 09.11.2006, Атестат доцента 12ДЦ 026981, виданий 20.01.2011		and prospects book of abstracts 21st–22nd of May, 2020. Marijampole and Kaunas, Lithuania, C. 64-65. 5. Нехай В.В. Маркетингове планування діяльності підприємств та логістики на ринку товарів виробничого призначення. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2020. № 2 (98). С. 58- 65 (Index Copernicus) 5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) 18.12.2019 року 8. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми. Відповідальний виконавець наукової теми: «Формування ефективної системи менеджменту підприємств регіону». Державний реєстраційний номер: 0121U109915. 10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах. Участь у міжнародному науковому проєкті «Український проєкт бізнесрозвитку плодоовочівництва (UHBDR)» (Міністерство міжнародних справ Канади, MEDA). 12. Наявність науково- популярних та дискусійних публікацій 1. Нехай В. В. Теоретичні та практичні аспекти організації маркетингового управління підприємством. Актуальні проблеми соціально-економічних систем в умовах трансформаційної економіки : матеріали наук.- практ. конф. Дніпропетровськ, 2016. С. 296–304; 2. Нехай В. В. Стратегические
--	--	--	--	---	--	---

							направлення розвитку маркетингової політики розподілення на бізнес-ринку. Приоритетні задачі і стратегії розвитку економіки, менеджмента і маркетинга : матеріали Міжнарод. науч.-практ. конф., 19 жовтня 2018 г. Казахстан, 2018. С. 474–479. 3. Нехай В. В. Дослідницька аналітика збуту підприємств сільськогосподарського машинобудування. Економічна аналітика: сучасні реалії та прогностичні можливості : матеріали наук.-практ. конф. 19 квітня 2019 р. Київ : КНЕУ, 2019. С. 216–218. 4. Нехай В. В. Инновации создания маркетинговых организаций. Theory and practice: problems and prospects book of abstracts 21st–22nd of May, 2020. Marijampole and Kaunas, Lithuania, С. 64-65 5. Нехай В.В., Коровніченко А.В. Формування механізмів розвитку збуту підприємств / X Міжнародна науково-практична Інтернет – конференція «Економіка сьогодні: проблеми моделювання та управління (19 - 20 листопада 2020 року, м. Полтава). 6. Михайленко В. А., Нехай В. В. Фінансування інновацій в управлінні персоналом / Формування новітньої парадигми управління публічними та приватними фінансами в Україні : зб. матеріалів I Всеукраїнської науковопрактичної конференції «Формування новітньої парадигми управління публічними та приватними фінансами в Україні» (м. Херсон, 10 грудня 2020 р.) Херсон : ХНТУ, 2020. С. 330-333 7. Торопов Є. П., Нехай В. В. Проблеми фінансування
--	--	--	--	--	--	--	---

							учасників ринку сільськогосподарської техніки / Формування новітньої парадигми управління публічними та приватними фінансами в Україні : зб. матеріалів I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Формування новітньої парадигми управління публічними та приватними фінансами в Україні» (м. Херсон, 10 грудня 2020 р.) Херсон : ХНТУ, 2020. С. 378-381 8. Нехай В. В., Михайленко В. А. Фінансування інновацій в управлінні персоналом / Формування новітньої парадигми управління публічними та приватними фінансами в Україні : зб. матеріалів I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Формування новітньої парадигми управління публічними та приватними фінансами в Україні» (м. Херсон, 10 грудня 2020 р.) Херсон : ХНТУ, 2020. С. 330-333 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Удосконалення менеджменту, маркетингу та логістики на підприємствах»; Робота у складі журі I туру всеукраїнського конкурсу на кращу студентську наукову роботу з технічних, гуманітарних, економічних і природничих наук 25 жовтня 2018 року (ТДАТУ). 20. Досвід практичної роботи за спеціальністю У 1994-2000 роках - оперуповноважена Державної Служби з боротьби з економічними злочинами ЛВ Мелітополя Управління Міністерства Внутрішніх Справ
--	--	--	--	--	--	--	---

							України. Підвищення кваліфікації, стажування 1. Запорізька державна інженерна академія МОН України з галузі знань «Управління та адміністрування» з 18.10.2018 по 28.11.2018, свідоцтво про підвищення кваліфікації №СС05402565/116-18 від 28.11.18р.. Опрацьовано теми: «Маркетингова політика розподілу», «Інфраструктура товарного ринку», «Логістичний менеджмент», «Маркетинг та логістика»; 2.Університет ISMA (Riga, Latvia), свідоцтво № 01-18/161-21 від 29.04.2021 р. Тема: «Theory and practice of scientific and pedagogical approaches in education» (Теорія і практика науково-педагогічних підходів в освіті) Сертифікат № 01-18/161-21 від 29.04.2021 р. Опрацьовано теми: 1) Strategic approach to the remote learning - an application of the EU experience (60 годин) 2) Interdisciplinary approach to the construction of educational programs (60 годин) 3) Educational projects and European experience (60 годин) Термін стажування: 29.03.2021 р. – 29.04.2021 р.
159037	Прісс Олеся Петрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Запорізький машинобудівний інститут ім. В.Я. Чубаря, рік закінчення: 1993, спеціальність: металорізальні верстати та інструменти, Диплом доктора наук ДД 006526, виданий 27.04.2017, Атестат професора АП 000353, виданий 16.05.2018	20	Теоретичні основи харчових виробництв	Основне місце роботи: зав. кафедрою «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014 р. спеціальність: технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог, 12ДСК 281546 від 21.09.2014 1. Публікації 1. Osokina N. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N.Osokina, K.Kostetska,

								H.Gerasymchuk, V. Voziian, L. Telezhenko, O. Priss, V. Zhukova, V. Verkholtantseva, N. Palyanichka, D. Stepanenko // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 4/11 (88). – P. 16–22. (Scopus).
								2. Dzyuba N. Development of recipes and estimation of the nutrient composition of cardio-protective fresh-mixes / N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, S. Vikul, O. Priss, V. Zhukova, L. Kiurcheva, N. Gaprindashvili // EUREKA: Life Sciences. – 2018. - №1. –P. 46–53.
								3. Dzyuba N. Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced potassium-protein composition. / N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, S. Vikul, O. Priss, V. Zhukova, L. Kiurcheva, N. Gaprindashvili // Technology and equipment of food production.- Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2018. – С 33–38.
								4. Прісс О.П., Жукова В.Ф. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. – Вип. 20. Т.2. – 2020. – С. 220-230.
								5. Priss O., Zhukova V., Holiachuk S., Karman T. Effect of heat treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage // Technology audit and production reserves. 2021. – № 3/3(59). – PP. 40-45.
								6. Bandura I., Kulik A., Bisko N., Serdyuk M., Khareba V., Khareba O., Ivanova I., Priss O., Tsyg O., Makohon S., Chausov S. Biology and Nutritional Contents in the Culinary-Medicinal Milky White Mushroom, Calocybe indica

(Agaricomycetes), During Cultivation Involving Casing and Scratching Treatments. International Journal of Medicinal Mushrooms, 2021
DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.2021040535

3. Підручник, навчальний посібник, монографії

1. Євлаш В.В. Гігієна та санітарія ресторанного господарства./ В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П.Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Л.В. Газзаві-Рогожина. Харків: Світ Книг, 2019 - 245с.

2. Дослідницький практикум частина 1.Методи дослідження плодовоовочевої та ягідної продукції. М.Є. Сердюк. О.П. Прісс. Н.А. Гапріндашвілі. Л.М Здоровцева. О.І. Сухаренко. І.Є. Іванова. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр “Люкс”, 2020. – 370с

4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси

1. Електронні курси з дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» <http://surl.li/akbgh>

2. Електронні курси з дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» <http://surl.li/akbgn>

7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради

1. Член спеціалізованої ради Д 26.058.07 Національного університету харчових технологій

2. Опонування дисертаційних робіт Заморської І.Л. (2018р.), Бендерської О.В., Писарева М.Г (2019 р.), за спеціальністю 05.18.13

8. Науковий керівник, виконавець наукової теми

1. Відповідальний

								виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 2. Член редколегії «Праці Таврійського державного агротехнологічного університету» http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/about/editorialTeam 10. Участь у міжнародних наукових та освітніх проектах Міжнародний експерт по акредитації Казахстанської Асоціації Інженерної Освіти Сертифікат №21/20 KE 0112 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій: ПП Рудченко (ресторан «Пан і пані» згідно з укладеним договором 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Прісс О.П., Сердюк М.Є., Григоренко О.В., Жукова В.Ф., Сухаренко О.І. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності готельно-ресторанна справа. Зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 97-103. 2. Прісс О.П. Страви з черешень як головний гастрономічний спеціалітет Мелітопольського регіону / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова, П. Ротань // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу», Львів. – 2020. – С. 103-105. 3. Прісс О.П. Формування здорового харчового середовища через вплив підприємств HoReCa / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова // Збірник тез доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів. – 2021. – С 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікєро- горілочаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Засновник Громадської організації "Інтеркультурне гастрономічне коло". (43190010) Підвищення кваліфікації, стажування 1. Навчально- науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. "Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності" Свідоцтво СС 00493706/002392-17 24.03.17 р. 2. Виробниче стажування у ФОП Рудченко Олександр Григорович (ресторан «Пан і пані») (08.06.21 р. – 21.06.21 р.) 3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Сучасні напрями розвитку інноваційних технологій в закладах індустрії гостинності", довідка 32/21 від 30.09.2021 4. Стажування у Казахському національному
--	--	--	--	--	--	--	---

							аграрному дослідницькому університеті квітень 2021 р. 5. Науково-практичний семінар-тренінг «Проблемні питання призначення судових товарознавчих експертиз лікарських засобів та дієтичних добавок», сертифікат №03/21-07 6. Участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського, 2020 р., сертифікат 7. Участь у Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Новачі в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», 2020 р., сертифікат 8. Участь у тренінгу з неформальної освіти «Інноваційні методики у викладацькій діяльності», 2020 р., сертифікат 9. Проходження курсу «Академічна доброчесність в університеті», 2020 р., сертифікат 10. Участь у тренінгу за програмою «Практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на принципах HACCP», 2020 р., сертифікат 11. Участь у Всеукраїнському науково-практичному семінарі «Повноцінне харчування» у рамках програми «Наука для Армії», 2019 р. сертифікат 12. Участь у науково-практичному семінарі «Безпечність харчових продуктів: законодавство, контроль, стандарти», 2019 р., сертифікат 13. Участь у тренінгу «Introduction of HACCP certification for berries processing», Мронгово, Польща, 2018 р., сертифікат 14. Сертифікат з мовної освіти з англійської мови Upper-
--	--	--	--	--	--	--	--

							Intermediate/B2, 2017 р. 15. Advanced training “Innovative Aspects in Food and Hospitality Industry Equipment Development under Present Conditions”, 2020 р., сертифікат
19754	Гапріндашвілі Нона Арчилівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 002220, виданий 22.12.2011, Атестат доцента 12ДЦ 037200, виданий 17.01.2014	18	Готельна справа	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014, Спеціальність: технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог, 12ДСК 281530 від 21.09.2014 1. Публікації 1. Карман Т.В. Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 271-280 2. Карман Т.В. Особливості організації роботи кав'ярень / Гапріндашвілі Н.А., Карман Т.В., Прошин А. С. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 229-236 3. Гапріндашвілі Н.А., Топорков Д. Організація харчування в ресторанах стек-хаус / Н.А. Гапріндашвілі, Д. Топорков / Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 254-261. 4. Serdyuk M. Development of fruit diseases of microbial origin during storage at treatment with

							antioxidant compositions / M. Serdyuk, D. Stepanenko, O. Priss, T. Kopylova, N. Gaprindashvili, A. Kulik, ... & J. Kozonova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Т. 3. – №. 11 (87). – С. 45-51. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Конспект лекцій з курсу «Готельна справа» » для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Мелітополь, 2018. 31 с. 2. Методичні рекомендації до практичної роботи студентів з курсу «Готельна справа». » для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Мелітополь, 2020. 59 с. 3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу «Готельна справа». » для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Мелітополь, 2020. 66 с. 4. Електронні курси з дисципліни «Готельна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» http://surl.li/aknme 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій ФОП Полупан Ю. В. (ГРК «Башня» згідно з укладеним договором 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Угріна П. Основні фактори, що впливають на прийняття рішення про вибір готелю / П. Угріна, Н.А.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Гапріндашвілі: матеріали доповідей VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ ім. Д. Моторного. Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 01-18 листопада 2020 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 51-52. 2. Карман Т.В. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 280-282 3. Гапріндашвілі Н.А., Бандура І.І. Перспективи впровадження інноваційних методів управління в індустрії гостинності/ Н.А. Гапріндашвілі, І.І. Бандура: матеріали науково-практичної інтернет конференції Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв (м. Мелітополь, 24 листопада 2020 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 71-72. 4. Гапріндашвілі Н.А. Методи готелів щодо забезпечення санітарно-гігієнічної безпеки підприємств готельного-бізнесу./ Н.А. Гапріндашвілі: матеріали науково-практичної інтернет конференції II Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності" 07 жовтня 2021року м. Львів 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Керівництво науковим гуртком
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Інноваційні послуги ресторанного господарства» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло». Підвищення кваліфікації, стажування 1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» Свідоцтво СС 00493706/002336-17 27.03.17 р. 2. Виробниче стажування у ФОП Полупан Юліана Віталіївна (готельно-ресторанний комплекс «Башня»), 2021 3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів", довідка 31/21 від 30.09.2021 4. Участь у II Міжнародній науково-практичній конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності", 2021 року 5. Участь у II Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності" 07 жовтня 2021 року м. Львів
19754	Гапріндашвілі Нона Арчилівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом	18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014, Спеціальність: технологія харчування,

				кандидата наук ДК 002220, виданий 22.12.2011, Атестат доцента 12ДЦ 037200, виданий 17.01.2014		кваліфікація: інженер-технолог, 12ДСК 281530 від 21.09.2014 1. Публікації 1. Карман Т.В. Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 271-280 2. Карман Т.В. Особливості організації роботи кав'ярень / Гапріндашвілі Н.А., Карман Т.В.. Прошин А. С. // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 229-236 3. Гапріндашвілі Н.А., Топорков Д. Організація харчування в ресторанах стек-хаус / Н.А. Гапріндашвілі, Д. Топорков / Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 254-261. 4. Загорко Н.П., Кулик А. С., Гапріндашвили Н.А., Кюрчева Л.Н. Исследование динамики эпифитной микрофлоры замороженной и дефростированной овощной продукции. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронне видання].-2019.- Вип. 9, том 1. - DOI: 10.31388/2220-8674- 2019-1-58. 5. Кулик А. С., Бандура І.І., Сердюк М.Є., ... Гапріндашвілі Н.А. Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами. Науковий вісник Таврійського державного
--	--	--	--	---	--	--

							агротехнологічного університету [Електронне видання].–2019.– Вип. 9, том 1. - DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-60 6. Bandura I. Effect of perforation size and substrate bag fruiting position on the morphology of fruiting bodies and clusters in <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) P. Kumm / I. Bandura, O.S. Isikhuemhen, A. Kulik, M. Serduk, O. Sucharenko, V. Jukova, V. Koliadenko, N. Gaprindashvili // J App Biol Biotech. – 2021. – №9 (3). – PP. 35-40. 3. Підручник, навчальний посібник, монографії Дослідницький практикум частина 1.Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції. М.Є. Сердюк. О.П. Прісс. Н.А. Гапріндашвілі. Л.М Здоровцева. О.І. Сухаренко. І.Є Іванова. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр “Люкс”, 2020. – 370с 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Конспект лекцій з курсу «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» електронне видання для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», [електронне видання] http://surl.li/akpsg 2. Методичні рекомендації до практичної роботи студентів з курсу «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві». » для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Мелітополь, 2021. 36 с. 3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» для студентів
--	--	--	--	--	--	--	--

							спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Мелітополь, 2021. 18 с. 4. Електронні курси з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій ФОП Полупан Ю. В. (ГРК «Башня» згідно з укладеним договором 12. Наявність науково- популярних та дискусійних публікацій 1. Угріна П. Основні фактори, що впливають на прийняття рішення про вибір готелю / П. Угріна, Н.А. Гапріндашвілі: матеріали доповідей VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ ім. Д. Моторного. Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 01-18 листопада 2020 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 51-52. 2. Гапріндашвілі Н.А., Бандура І.І. Перспективи впровадження інноваційних методів управління в індустрії гостинності/ Н.А. Гапріндашвілі, І.І. Бандура: матеріали науково-практичної інтернет конференції Новації в технології та обладнанні готельно- ресторанних, харчових і переробних виробництв (м. Мелітополь, 24 листопада 2020 року).
--	--	--	--	--	--	--	---

– Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 71-72.

3. Гапріндашвілі Н.А. Методи готелів щодо забезпечення санітарно-гігієнічної безпеки підприємств готельного-бізнесу./ Н.А. Гапріндашвілі: матеріали науково-практичної інтернет конференції ІІ Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності" 07 жовтня 2021року м. Львів

4. Карман Т.В. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 280-282

5. Сердюк М.Є. Вплив обробки антиоксидантними композиціями на вихід стандартної плодової продукції після холодильного зберігання / М.Є. Сердюк, Н.А. Гапріндашвілі, О.І. Сухаренко: Збірник наукових праць ХІІІ. – Харків. – 2017. – №23(1245). – С. 176-181.

6. Івашина Т. Інновації у виробництві смузі / Т. Івашина, Н.А. Гапріндашвілі: матеріали доповідей Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ(присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року). – Мелітополь:ТДАТУ,2018. – С. 16-17.

7. Мезенцева В. Інноваційні технології

							у виробництві зефіру / В. Мезенцева, Н.А. Гапріндашвілі: матеріали доповідей VII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ ім. Д. Моторного. Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 13-20 листопада 2019 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2019. – С. 16-17. 8. Бандура І.І. Міждисциплінарний підхід у викладанні дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості» / І.І. Бандура, А.С. Кулик, В.Ф. Жукова, Н.А. Гапріндашвілі ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, Зб. наук.-метод. праць; Вип. 23, 2020. – С. 353-361. 9. Тарасюк В. Інновації у виробництві цукатів / В. Тарасюк, Н.А. Гапріндашвілі: матеріали доповідей VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ ім. Д. Моторного. Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 01-18 листопада 2020 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 46-47. 10. Сухаренко А. Особливості зберігання харчових продуктів / А. Сухаренко, Н.А. Гапріндашвілі: матеріали доповідей VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ ім. Д. Моторного. Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 01-18 листопада 2020 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 71-72.
--	--	--	--	--	--	--	---

							11. Хмура Ю. Екологічно безпечна упаковка м'яса та м'ясопродуктів / Ю. Хмура, Н.А. Гапріндашвілі: матеріали доповідей VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ ім. Д. Моторного. Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. (м. Мелітополь, 01-18 листопада 2020 року). – Мелітополь:ТДАТУ, 2020. – С. 54-55. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Керівництво науковим гуртком «Інноваційні послуги ресторанного господарства» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло». Підвищення кваліфікації, стажування 1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. "Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності" Свідоцтво СС 00493706/002336-17 27.03.17 р. 2. Виробниче стажування у ФОП Полупан Юліана Віталіївна (готельно-ресторанний комплекс «Башня»), 2021 3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів", довідка 31/21 від 30.09.2021 4. Участь у II
--	--	--	--	--	--	--	--

						Міжнародній науково-практичній конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності", 2021 року 5. Участь у II Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності" 07 жовтня 2021 року м. Львів
64698	Бандура Ірина Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: біологія, Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, рік закінчення: 2020, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 026569, виданий 26.02.2015, Атестат доцента АД 003479, виданий 16.12.2019	14	Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» 1. Публікації 1. Бандура, І. І., Кулик, А. С., Бісько, Н. А., Хареба, О. В., Цизь, О. М., & Хареба, В. В. (2020). Analysis of the biological efficiency and quality factors of mushrooms of the genus Pleurotus (Fr.) P.Kumm as a model of effective cultivation of lignicolous fungi with high functional value. Plant Varieties Studying and Protection, 16(4). http://surl.li/akdae 2. Кулик А. С., Бандура І.І., Булгаков І.В., Макогон С.В. та ін. Розробка рецептури пресервів на основі бичка азовського та гливи звичайної. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Моторного / ТДАТУ. – Мелітополь: ТДАТУ ім. Д. Моторного, 2019. – Вип. 19, т. 3. – С. 257-267. 3. Бандура І. І., Кулик А. С., Коляденко В. В. Ксилотрофні гриби як джерело біоактивних речовин для функціонального харчування. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 2. - 273 с. 4. Загорко Н.П., Кулик А. С., Гаприндашвили Н.А., Кюрчева Л.Н. Исследование динамики эпифитной микрофлоры замороженной и дефростированной овощной продукции. Науковий вісник Таврійського

							державного агротехнологічного університету [Електронне видання]. – 2019. – Вип. 9, том 1. - DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-58. 5. Бандура І.І., Кулик А. С., Гапріндашвілі Н.А., Макогон С.В. Аналіз морфологічних характеристик гливи легеневої штаму <i>pleurotus pulmonarius</i> (fr.) quél. 2314 ІВК як складових якості грибною сировини. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Моторного / ТДАТУ. – Мелітополь: ТДАТУ ім. Д. Моторного, 2019. – Вип. 19, т. 3. – С. 247-256. 6. Кулик А. С., Бандура І.І., Сердюк М.Є., ... Гапріндашвілі Н.А. Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронне видання]. – 2019. – Вип. 9, том 1. - DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-60 7. Bandura I., Kulik A., Bisko N., Serdyuk M., Khareba V., Khareba O., Ivanova I., Priss O., Tsyg O., Makohon S., Chausov S. Biology and Nutritional Contents in the Culinary-Medicinal Milky White Mushroom, <i>Calocybe indica</i> (Agaricomycetes), During Cultivation Involving Casing and Scratching Treatments. International Journal of Medicinal Mushrooms, 2021 DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.2021040535 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій Наукове консультування згідно
--	--	--	--	--	--	--	--

							укладеного договору ТОВ НВП «Грибний лікар», ТОВ «ДАМАТО» 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Сокот О. Є., Бандура І. І., Кулик А. С. Зміна вмісту ендополісахаридів в плодових тілах грибів роду глива під час зберігання та після термічної обробки. / Матеріали І Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі». Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 83-84. http://surl.li/akddz 2. Вакасова К.А., Бандура І.І., Кулик А.С. Оцінка впливу температури та активної кислотності розчину на відновлення сухого порошку з плодових тіл <i>Pleurotus Ostreatus</i>(Jacq) P. Kumm. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 55-56. 3. Рудакова Г.А., Бандура І.І., Кулик А.С. Оцінка органолептичних показників смажених грибів залежно від тривалості температурного впливу. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 56-57. 4. Бандура І.І., Кулик А.С. Севастьянович М. В. Удосконалення технології виробництва м'ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.62-63. 5. Бандура І. І., Сокот О. Є., Кулик А. С. Перспективи використання грибних полісахаридів у виготовленні страв функціонального призначення. Матеріали VI
--	--	--	--	--	--	--	--

							Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих учених магістрантів та студентів за підсумками наукових досліджень 2018 року «Інноваційні агротехнології»: Мелітополь, ТДАТУ, 2018. Випуск VI. с. 24 6. Кулик А. С., Загорко Н. П., Бандура І. І., Булгаков І. В. Сучасні продукти функціонального призначення з додаванням рослинної сировини. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя Міжнародна науково-практична конференція (Харків, Мелітополь, Кирилівка, 4–6 вересня 2019 р.): тези доповідей; С. 207-209. http://surl.li/akdfv 7. Бандура І. І., Прісс О. П., Кулик А. С., Макогон С. В. Інноваційні технології переробки екзотичних грибів для отримання продуктів функціонального призначення. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя Міжнародна науково-практична конференція (Харків, Мелітополь, Кирилівка, 4–6 вересня 2019 р.): тези доповідей; С. 10-12. http://surl.li/akdfy 8. Бандура І. І., Макогон С. В., Сокот О. Є., Кулик А. С. Перспективи використання грибної сировини для підвищення біологічної цінності продуктів харчування. Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності, 14-15 березня 2019 р., м. Херсон». Херсон: Видавничий дім
--	--	--	--	--	--	--	--

								«Гельветика», 2019. С. 14-17.
								9. Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В., Орлова Т. Ю., Севастьянович О. С. Перспективи розширення асортименту продуктів переробки грибів із підвищеною біологічною цінністю. Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції, 28-29 травня 2019 року, м. Мелітополь». Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019. С. 51-57.
								10. Бандура І. І. Сокот О.Є., Кулик А.С. Використання грибних полісахаридів у технології страв функціонального призначення. Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції, 28-29 травня 2019 року, м. Мелітополь». Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019. С. 51-57.
								14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком
								1. Науковий гурток «Крафтові технології виготовлення функціональних продуктів з екзотичними грибами»
								2. Науковий гурток «Мікологія харчової галузі»
								19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях
								Громадська організація "Інтеркультурне гастрономічне коло"
								20. Досвід практичної роботи
								Головний технолог ТОВ НВП «Грибний лікар» за сумісництвом з

							лютого 2017 р. по теперішній час Підвищення кваліфікації, стажування 1. НУБіП ННІ післядипломної освіти «Роль навчальної дисципліни «Мікробіологія» у формуванні професійних компетенцій майбутнього фахівця аграрної сфери» Свідоцтво СС 00493706/002241-17 13-24 березня 2017. 2. Стажування у Польщі на базі університету Collegium Civitas у Варшаві з 20.06.2018 по 11.07.2018 року з проектом Інтернаціоналізація вищої освіти під впливом Болонської системи. (subject of the internship: «Internationalization of higher education», final project «Influence of the Bologna model on the internationalization of higher education, scientific research in the field of food technologies and industrial engineering in the Tavria State Agrotechnological University»).
91884	Жукова Валентина Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 006514, виданий 17.05.2012	10	Основи фізіології та гігієни харчування	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014 р., спеціальність: технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог, 12/ДСК 281532 від 01.11.2014 р. Доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, АД 001515 від 18.12.2018 1. Публікації 1. Osokina N. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N.Osokina, K.Kostetska, H.Gerasymchuk, V. Voziiian, L. Telezhenko, O. Priss, V. Zhukova, V. Verkholtantseva, N. Palyanichka, D. Stepanenko // Eastern European Journal of

							Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 4/11 (88). – P. 16–22. Наукове фахове видання (наукометрична база: Scopus).
							2. Dzyuba N. Development of recipes and estimation of the nutrient composition of cardio-protective fresh-mixes / N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, S. Vikul, O. Priss, V. Zhukova, L. Kiurcheva, N. Gaprindashvili // EUREKA: Life Sciences. – 2018. - №1. –P. 46-53.
							3. Прісс О.П., Жукова В.Ф. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Вип. 20. Т.2. 2020. С. 220-230.
							4. Telezhenko L., Diduch G., Kolesnichenko S., Zhukova V. Development of Emulsion Sauce Technology for Preventive Nutrition. In: Nadykto V. (eds) Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019. P. 785-792. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_77 .
							5. Dzyuba N. Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced potassium-protein composition. / N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, S. Vikul, O. Priss, V. Zhukova, L. Kiurcheva, N. Gaprindashvili // Technology and equipment of food production.- Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2018. – С 33–38.
							6. Priss O., Zhukova V., Holiachuk S., Karman T. Effect of heat treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage // Technology audit and production reserves.

							2021. – № 3/3(59). – РР. 40-45. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Жукова В. Ф. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» // ТДАТУ. Мелітополь, 2021. Схвалено і рекомендовано до видання методичною комісією факультету АТЕ, пр. №1 від 31.08.21 р. 2. Жукова В. Ф. Методичні вказівки до самостійних робіт з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» // ТДАТУ. Мелітополь, 2021. Схвалено і рекомендовано до видання методичною комісією факультету АТЕ, пр. №1 від 31.08.21 р. 3. Жукова В. Ф. Лекції з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» // ТДАТУ. Мелітополь, 2021. Схвалено і рекомендовано до видання методичною комісією факультету АТЕ, пр. №1 від 31.08.21 р. 4. Електронний курс з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції»
--	--	--	--	--	--	--	---

								11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій ПП Рудченко (ресторан «Пан і пані» згідно з укладеним договором 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Жукова В.Ф. Роль аліментарного фактора в профілактиці та лікуванні коронавірусу COVID–19 / В.Ф. Жукова, Д.О. Майборода, А.І. Ганчева // Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», 24 листопада 2020 року, ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, Мелітополь. – 2020. – С. 209-211. 2. Прісс О.П. Страви з черешень як головний гастрономічний спеціалітет Мелітопольського регіону / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова, П. Ротань // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу», Львів. – 2020. – С. 103-105. 3. Жукова В.Ф. Використання нетрадиційної сировини в рецептурах кондитерських виробів / В.Ф. Жукова, Я.В. Коробова // Тези доповідей Всеукраїнської наукової інтернет-конференції «Інноваційні зернопродукти і технології», 19 лютого 2021 р., Умань, УНУС. – 2021. – С. 40. 4. Жукова В.Ф. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини / В.Ф. Жукова, С.М. Морозова // Матеріали Міжнародної науково-
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								практичної конференції, 18 листопада 2020 р., м. Миколаїв. – Миколаїв: МНАУ, 2020. – С. 160-161. 5. Прісс О.П. Формування здорового харчового середовища через вплив підприємств HoReCa / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова // Збірник тез доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів. – 2021. – С 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікєро-горілочаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Засновник Громадської організації "Інтеркультурне гастрономічне коло" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ післядипломної освіти. Свідоцтво СС00493706/002290-17 24.03.2017 2. Науково-педагогічне стажування у Польщі на тему «Інтернаціоналізація вищої освіти» – університет Collegium Civitas, м. Варшава, 2018 р., сертифікат № NR1/2018/. 3. Виробниче стажування у ФОП Рудченко Олександр Григорович (ресторан «Пан і пані»), 2021 р. 4. Стажування у
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Здорове харчування в закладах ресторанного господарства", довідка 30/21 від 30.09.2021 5. Мовна освіта з англійської мови Upper-intermediate/B2. Сертифікат №2018-43 від 14.05.2018. 6. Участь у Міжнародній науково-практичній конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності" 26-27 листопада 2020 року 7. Участь у тренінгу "Створення конкурентоспроможного культурного туристичного продукту", 2020 р., сертифікат 8. Участь у тренінгу з неформальної освіти "Інноваційні методики у викладацькій діяльності", 2020 р., сертифікат 9. Участь у тренінгу «Впровадження системи НАССР на підприємствах харчової галузі України – забезпечення безпечності харчових продуктів», 2018 р., сертифікат
41736	Кюрчева Людмила Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 043219, виданий 08.11.2007, Аттестат доцента 12/ДЦ 022860, виданий 22.12.2009	17	Технологічні властивості сировини	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» 1. Публікації 1. N. Dzyuba. Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced potassium-protein composition. / N . Dzyuba., L ., ... L . Kiurcheva. // Technology and equipment of food production.- Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774 1/11 (91) – 2018. - С 33-38. 2. N. Dzyuba. Development of recipes and estimation of the nutrient composition of cardio-protective fresh-mixes. / N .Dzyuba., L .,

... L. Kiurcheva. // Food Science and Technology. (2018), «EUREKA: Life Sciences». - Number 1. C. 46-53.

3. I.Bilenka. Y.Golinskaya. I.Kalugina. L.Kiurcheva. Comprehensive Assessment of the White Roots Aroma. Modern Development Parts of Agricultural Production. Springer Nature Switzerland AG – 3.06.2019. P.605-615.

4. Л.Н. Кюрчева. Исследование динамики эпифитной микрофлоры замороженной и дефростированной овощной продукции / Н.П. Загорко, Н.А. Гаприндашвили, Л.Н. Кюрчева, А.С. Кулик // Науковий вісник ТДАТУ, 2019. Т. 9. В. 1. DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-58

5. Кюрчев С. В., Верхованцева В. О., Кюрчева Л. М., Самойчук К.О. Використання технології заморожування ягід// Праці ТДАТУ ім. Дмитра Моторного : науково фахове видання // – Вип. 20, том 2. – Мелітополь. – 2020., – С. 115 – 123.

3. Підручник, навчальний посібник, монографії

1. Калайда К. В. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: Підручник /К. В. Калайда, Л. Ю. Матенчук, В. М. Найченко, А. Ю. Токар, З. М. Харченко, Н. П. Загорко, М. Є. Сердюк, О. П. Прісс, Л. М. Кюрчева, О. І. Сухаренко. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017 –291с.

2. В.Ф. Ялпачик. Оптимізація технології заморожування плодоовочевої продукції. Монографія. / В.Ф. Ялпачик , Н.П. Загорко , С.В. Кюрчев , В.Г. Тарасенко, Л.М. Кюрчева, С.Ф. Буденко, О.В. Григоренко, М.І. Стручаєв, В.О.

							Верхоланцева– Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2018. -214 с 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 12. Наявність науково- популярних та дискусійних публікацій: 1. Іваненко В.О. Удосконалення технології ферментованих плодоовочевих продуктів. Іваненко В.О., Кюрчева Л.М. Матер. науково- практич. Інтернет- конф. за підсумками наукових досліджень. Випуск 4 – ,ТДАТУ,- 2016 2. Бодня А.М., Кюрчева Л.М. Споживчі та лікувальні властивості ягід. Збірник наукових праць магістрантів та студентів ТДАТУ, Мелітополь. – 2019., – С. 125 – 127. 3. Коляденко В.В. Лікувально- профілактичні та споживчі властивості ягід полуниці. / В.В. Коляденко, Л.М. Кюрчева, Н.П. Загорко // Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доброби плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності: матеріали Міжнародної науково- практичної конференції, м.Херсон, 14-15 березня 2019 р. – Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019. – с.487- 490 4. Шац О.Ю. Кюрчева Л.М. Харчові продукти з функціональними властивостями. Збірник наукових праць магістрантів та студентів ТДАТУ, Мелітополь. – 2019., – С. 116 – 118.
--	--	--	--	--	--	--	---

							5. Кюрчева Л.М., Кюрчева Ю.С. Якісна послуга – основний фактор конкурентоспроможності готельного підприємства. / Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 250-251. 6. Кюрчева Л.М., Верхованцева В.О. Якість готельно-ресторанних послуг. / Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 242-243. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Керівництво науковим гуртком «Інноваційні послуги ресторанного господарства» 2. Керівництво науковим гуртком «Вдосконалення технології виготовлення плодово-ягідної снекової продукції» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло». Підвищення кваліфікації, стажування 1. НУБіП ННІ післядипломної освіти Свідоцтво СС 00493706/002336-17 березень 2017. 2. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6
--	--	--	--	--	--	--	--

						кредитів), тема стажування: "Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві", довідка 28/21 від 30.09.2021
9184	Верхоланцев а Валентина Олександрів на	Доцент, Основне місце роботи	Механіко-технологічний факультет	Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв	9	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Основне місце роботи: кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю.Ялпачика Кваліфікація: Кандидат технічних наук 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, ДК №037762 від 29.02.2016 доцент кафедри обладнання переробних і харчових виробництв, АД 001251 від 26.06.2018 Стаж науково-педагогічної роботи: 11 років 1. Публікації 1. Serhii Kiurchev, ValentynaVerkholantseva, Oksana Yeremenko, Faten Al-Nadzhar. Research and changes in berries using technology of freezing during storage / Latvia University of Sciences and Technologies Faculty of Engineering // Jelgava, May 2020. P. 997 -1002 SCOPUS. 2. Tokar A. Combination of vegetable-fruit formulation composition for obtaining high qualityproducts / A. Tokar, L. Matenchuk, Z. Kharchenko, I. Haidai, N. Zahorko, V. Tarasenko, V.Verkholantseva, N. Palianychka, I. Povorozniuk, L. Kravchenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - Vol. 4/11 (94) 2018. - P. 55-60.SCOPUS 3. Osokina K., Kostetska O., Gerasymchuk V., Voziiian L., Telezhenko O., Priss L.,Zhukova V., Verkholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread// East Europe Journal 4/11 (88). – Kharkiv: PC «TECHNOLOGY CENTER» – 2017. – P. 16-22 SCOPUS

							4. Samoichuk. K. Experimental investigations of sugar concentration for counterflow jet mixing of drinks/ K. Samoichuk, O.Poludnenko, N.Palyanichka, V. Verkholtantseva, S. Petrychenko // Technology audit and production reserves, Poltava State Agrarian Academy: Poltava. – 2017. №2/3 (34). – P. 41–59. 5. Кюрчев С. В., Верхованцева В. О., Кюрчева Л. М., Самойчук К. О. Використання технології заморожування ягід // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – Вип. 20, т. 2. с. 115-123 6. Кюрчев С. В., Паламарчук І.П., Верхованцева В. О., Паляничка Н.О., Кюрчева Л. М. Обґрунтування розробленого обладнання для швидкосторостного заморожування сільськогосподарської продукції // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – Вип. 21, т. 1. с. 11-19. 2. Патенти, свідоцтва: 1. Патент на корисну модель № 126181 Україна, A23L 2/12 (2006.01). Спосіб приготування яблучного соку. Заявл. 21.12.2017, Опубл. 11.06.2018, Бюл. № 11/2018. 2. Патент на корисну модель № 126223 Україна, A23L 2/12 (2006.01). Спосіб отримання замороженого фасованого соку "Мелітопольський морквяно-гарбузовий з грушею та цукатами". Заявл. 02.01.2018, Опубл. 11.06.2018, Бюл. № 11/2018. 3. Патент на корисну
--	--	--	--	--	--	--	--

							модель № 129352 Україна, G01N 33/02 (2006.01). Пристрій для визначення кріоскопічної температури харчових продуктів. Заявл. 08.05.2018, Опубл. 25.10.2018, Бюл. №20/2018. 4. Патент на корисну модель № 129465 Україна, A47J 31/50 (2006.01). Охолоджувач напоїв. Заявл. 01.06.2018, Опубл. 25.10.2018, Бюл. №20/2018. 5. Патент на корисну модель № 130454 Україна, B01F7/26 (2006.01). Мішалки для рідких компонентів. Заявл. 01.06.2018, Опубл. 10.12.2018, Бюл. №23/2018. 6. Патент на корисну модель № 131546 Україна, F25D13/06 (2006.01). Флюїдизаційний пристрій. Заявл. 01.06.2018, Опубл. 25.01.2019, Бюл. №2/2019. 7. Патент на корисну модель № 134348 Україна, B07B1/28(2006.01). Семіфлюїдизаційний пристрій для швидкого заморожування харчових продуктів. Заявл. 04.01.2019, Опубл. 25.05.2019, Бюл. №12/2019. 8. Патент на корисну модель № 135242 Україна, F25D17/06(2006.01) Потоковий семіфлюїдизаційний морозильний пристрій. Заявл. 04.01.2018, Опубл. 25.06.2019, Бюл. №12/2019. 9. Патент на корисну модель № 137137 Україна, F25D17/06(2006.01). Каскадний морозильний присьрій. Заявл. 01.03.2019, Опубл. 10.10.2019, Бюл. №19/2019. 13. Патент на корисну модель 141441. Україна, F25D 17/06 (2006.01). Вібраційний швидкоморозильний пристрій. ТДАТУ. № u201909618; заяв. 03.09.2019; опубл. 10.04.2020; Бюл.№ 7/2020. 10. Патент на корисну
--	--	--	--	--	--	--	---

							модель 146083України, МПК F25D 13/06 F25D 17/06 (2006.01) Пристрій вібро- шугового підморожування / Стручаєв М.І, Паламарчук І.П., Самойчук К.О., Кюрчев С.В., Верхоланцева В.О., Кюрчева Л.М. Заявник і патентовласник Таврійський державний агротехнологічний університет. – Номер заявки u202004962;заявл.03. 08.2020; опубл. 20.01.2021; Бюл. №3 3. Підручник, навчальний посібник, монографії 1. Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв: підручник / ТДАТУ; К. О. Самойчук, В. С. Бойко, В. О. Олексієнко та ін. - Мелітополь: Видавничий будинок "ММД", 2020. - 428с 2. Zbaravska Lesya, Chaikovska Olha, Ovcharuk Oleg, Kiurchev Serhii Scientific achievements in enviromental and life science Polish Ukrainian cooperation. Scientific monograph: collective monograph. Kraków, 2018. Vol. II. 141 p 3. Оптимізація технології заморожування плодоовочевої продукції: Монографія / В.Ф.Ялпачик, Н.П. Загорко, С.В. Кюрчев, В.Г. Тарасенко, Л.М. Кюрчева, С.Ф. Буденко, О.В.,Григоренко, М.І. Стручаєв, В.О. Верхоланцева. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2018. – 198 с. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції рослинництва: посібник-практикум. / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, В. Ф.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Ялпачик, Н. О. Паляничка, В. О. Верхоланцева, О. П. Ломейко. ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо- поліграфічний центр «Lux», 2020. – 312 с. 2. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка, В. О. Верхоланцева, С. В. Петриченко, О. О. Ковальов: ТДАТУ. –К. ПрофКнига, 2020. – 252 с. 3. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій / К. О. Самойчук, Н. О. Паляничка, В. О. Верхоланцева: ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо- поліграфічний центр «Forward press», 2020. – Ч. 1. – 255 с. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Виконавець теми «Підвищення ефективності технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції» №0121U110201 2. Рецензент наукового видання включеного до наукометричної бази SCOPUS https://drive.google.com/file/d/1ZZ-VHoOi2PnF1dACjLzE_RyoxMnUARfh/view 12. Наявність науково- популярних та дискусійних публікацій 1. Леженкін О. М. Визначення шляху змішування та дотичних напружень в струминному гомогенізаторі молока/ О.М. Леженкін, К.О. Самойчук., О.О. Ковальов, Н.О. Паляничка, В.О. Верхоланцева // Вісник Українського відділення Міжнародної академії аграрної освіти – Вип. 5.–Херсон: ОЛДІ- ПЛЮС, 2017. – С. 129– 142. 2. Osokina K. Development of recipes and estimation of raw
--	--	--	--	--	--	--	---

							material for production of wheat bread / K. Osokina, O. Kostetska, V. Gerasymchuk, L. Voziiian, O. Telezhenko, L. Priss, V. Zhukova , V. Verkhohantseva, N. Palyanichka, D. Stepanenko // EUREKA: Life Sciences, – 2017, Vol. 4, – P. 26–34. 3. Tokar A. Development of recipes of canned smoothies made from zucchini and fruits // A. Tokar, L. Matenchuk, Z. Kharchenko, I. Haidai, N. Zahorko, V. Tarasenko, V. Verkhohantseva, N. Palianychka, I. Povorozniuk, L. Kravchenko // EUREKA: Life Sciences, – 2018, Vol. 4, – P. 56–62. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Секретар журі Всеукраїнської студентської олімпіади з обладнання переробних і харчових виробництв 2017-2018 н.р. наказ №37 –ОД від 13.03.2018 2. Секретар журі Всеукраїнської студентської олімпіади з обладнання переробних і харчових виробництв 2016-2017н.р. 16-19 травня 2017 рр 3. Секретар журі Всеукраїнської студентської олімпіади з обладнання переробних і харчових виробництв 2018-2019 н.р. 16-17 травня 2019 рр. 4. Керівництво постійно діючим науковим гуртком «Дослідження процесів переробки і зберігання зернових культур і плодово-ягідної продукції» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Член громадської організації «Інтеркультурне гастрономічне коло». Підвищення кваліфікації, стажування 1 Національний університет біоресурсів і
--	--	--	--	--	--	--	--

						природокористування України Свідоцтво СС 00493706/002260-17 від 24.03.17. 2. Stażu naukowego na Wydziale Inżynierii Produkcji i Energetyki Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w okresie od 02.04.2018 r. do 04.05.2018 r. (1 miesiąc) 3. Експертка в секції № 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» 4. Стипендія Кабінета Міністрів для молодих вчених від 10 червня 2020 року №4 по теперішній час. 5. Гарант освітньо-професійної програми «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» в галузі знань 13 «Механічна інженерія» за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
159037	Прісс Олеся Петрівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Запорізький машинобудівний інститут ім. В.Я. Чубаря, рік закінчення: 1993, спеціальність: металорізальні верстати та інструменти, Диплом доктора наук ДД 006526, виданий 27.04.2017, Атестат професора АП 000353, виданий 16.05.2018	20	Вступ до фаху та основи гостинності Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014 р. спеціальність: технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог, 12ДСК 281546 від 21.09.2014 Запорізький машинобудівний інститут імені В. Я. Чубаря, 1993 р., спеціальність «Металорізальні верстати та інструменти» кваліфікація інженер-механік. ЦВ 629885 від 29.06.1993 Доктор технічних наук 05.18.13 технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів ДД №006526 від

27.04.2017,
Професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи АП №000353 від 16.05.2018

1. Публікації
1. Osokina N. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N.Osokina, K.Kostetska, H.Gerasymchuk, V. Voziiian, L. Telezhenko, O. Priss, V. Zhukova, V. Verkholtantseva, N. Palyanichka, D. Stepanenko // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 4/11 (88). – P. 16–22. (Scopus).

2. Dzyuba N. Development of recipes and estimation of the nutrient composition of cardio-protective fresh-mixes / N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, S. Vikul, O. Priss, V. Zhukova, L. Kiurcheva, N. Gaprindashvili // EUREKA: Life Sciences. – 2018. - №1. –P. 46-53.

3. Dzyuba N. Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced potassium-protein composition. / N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, S. Vikul, O. Priss, V. Zhukova, L. Kiurcheva, N. Gaprindashvili // Technology and equipment of food production.- Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2018. – С 33–38.

4. Прісс О.П., Жукова В.Ф. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. – Вип. 20. Т.2. – 2020. – С. 220-230.

5. Priss O., Zhukova V., Holiachuk S., Karman T. Effect of heat treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage // Technology audit and

							production reserves. 2021. – № 3/3(59). – PP. 40-45. 6. Bandura I., Kulik A., Bisko N., Serdyuk M., Khareba V., Khareba O., Ivanova I., Priss O., Tsyz O., Makohon S., Chaurov S. Biology and Nutritional Contents in the Culinary-Medicinal Milky White Mushroom, Calocybe indica (Agaricomycetes), During Cultivation Involving Casing and Scratching Treatments. International Journal of Medicinal Mushrooms, 2021 DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.2021040535 3. Підручник, навчальний посібник, монографії 1. Євлаш В.В. Гігієна та санітарія ресторанного господарства./ В.В Євлаш, М.П. Головка, О.П.Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Л.В. Газзаві-Рогожина. Харків: Світ Книг, 2019 - 245с. 2. Дослідницький практикум частина 1.Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції. М.Є. Сердюк. О.П. Прісс. Н.А. Гапріндашвілі. Л.М Здоровцева. О.І. Сухаренко. І.Є Іванова. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр “Люкс”, 2020. – 370с 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Електронні курси з дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» http://surl.li/akbgh 2. Електронні курси з дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» http://surl.li/akbgn 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради 1. Член спеціалізованої ради Д 26.058.07
--	--	--	--	--	--	--	--

							Національного університету харчових технологій 2. Опонування дисертаційних робіт Заморської І.Л. (2018р.), Бендерської О.В., Писарєва М.Г (2019 р.), за спеціальністю 05.18.13 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми 1. Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 2. Член редколегії «Праці Таврійського державного агротехнологічного університету» http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/about/editorialTeam 10. Участь у міжнародних наукових та освітніх проектах Міжнародний експерт по акредитації Казахстанської Асоціації Інженерної Освіти Сертифікат №21/20 KE 0112 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій: ПП Рудченко (ресторан «Пан і пані» згідно з укладеним договором 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Прісс О.П., Сердюк М.Є., Григоренко О.В., Жукова В.Ф., Сухаренко О.І. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності готельно-ресторанна справа. 36. наук.-метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 97-103. 2. Прісс О.П. Страви з черешень як головний гастрономічний спеціалітет Мелітопольського регіону / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова, П. Ротань // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-
--	--	--	--	--	--	--	---

							ресторанного бізнесу», Львів. – 2020. – С. 103-105. 3. Прісс О.П. Формування здорового харчового середовища через вплив підприємств HoReCa / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова // Збірник тез доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів. – 2021. – С 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікєро-горілочаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю ГРС (наявність членського квитка). Засновник Громадської організації "Інтеркультурне гастрономічне коло". (43190010) Підвищення кваліфікації, стажування 1. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України. "Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності" Свідоцтво СС 00493706/002392-17 24.03.17 р. 2. Виробниче стажування у ФОП Рудченко Олександр Григорович (ресторан «Пан і пані») (08.06.21 р. – 21.06.21 р.) 3. Стажування у Львівському державному
--	--	--	--	--	--	--	---

						університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Сучасні напрями розвитку інноваційних технологій в закладах індустрії гостинності", довідка 32/21 від 30.09.2021 4. Стажування у Казахському національному аграрному дослідницькому університеті квітень 2021 р. 5. Науково-практичний семінар-тренінг «Проблемні питання призначення судових товарознавчих експертиз лікарських засобів та дієтичних добавок», сертифікат №03/21-07 6. Участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» у Львівськийому державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського, 2020 р., сертифікат 7. Участь у Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», 2020 р., сертифікат 8. Участь у тренінгу з неформальної освіти "Інноваційні методики у викладацькій діяльності", 2020 р., сертифікат 9. Проходження курсу "Академічна доброчесність в університеті", 2020 р., сертифікат 10. Участь у тренінгу за програмою «Практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР», 2020 р., сертифікат 11. Участь у Всеукраїнському науково-практичному семінарі "Повноцінне харчування" у рамках програми "Наука для Армії", 2019 р. сертифікат 12. Участь у науково-практичному семінарі "Безпечність
--	--	--	--	--	--	--

						харчових продуктів: законодавство, контроль, стандарти”, 2019 р., сертифікат 13. Участь у тренінгу “Introduction of HACCP certification for berries processing”, Мронгово, Польща, 2018 р., сертифікат 14. Сертифікат з мовної освіти з англійської мови Upper-Intermediate/B2, 2017 р. 15. Advanced training “Innovative Aspects in Food and Hospitality Industry Equipment Development under Present Conditions”, 2020 р., сертифікат
49678	Кулик Аліна Степанівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійський державний агротехнологічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом кандидата наук ДК 037531, виданий 01.07.2016, Атестат доцента АД 003480, виданий 16.12.2019	5	Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014 р. спеціальність: технологія харчування кваліфікація: інженер-технолог, 12ДСК 281537 від 01.11.2014 1. Публікації 1. Бандура, І. І., Кулик, А. С., Бісько, Н. А., Хареба, О. В., Цизь, О. М., & Хареба, В. В. (2020). Analysis of the biological efficiency and quality factors of mushrooms of the genus Pleurotus (Fr.) P.Kumm as a model of effective cultivation of lignicolous fungi with high functional value. Plant Varieties Studying and Protection, 16(4). http://surl.li/akdae 2. Загорко Н.П., Кулик А. С., Гаприндашвили Н.А., Кюрчева Л.Н. Исследование динамики эпифитной микрофлоры замороженной и дефростированной овощной продукции. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронне видання].–2019.– Вип. 9, том 1. - DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-58. 3. Бандура І.І., Кулик А. С., Гаприндашвілі Н.А., Макогон С.В. Аналіз морфологічних характеристик гливи

легеневої штаму
pleurotus pulmonarius
(fr.) quél. 2314 IBK як
складових якості
грибної сировини.
Праці Таврійського
державного
агротехнологічного
університету ім. Д.
Моторного / ТДАТУ. –
Мелітополь: ТДАТУ
ім. Д. Моторного,
2019. – Вип. 19, т. 3. –
С. 247-256.

4. Serdyuk M.
Development of fruit
diseases of microbial
origin during storage at
treatment with
antioxidant
compositions / M.
Serdyuk, D.
Stepanenko, O. Priss, T.
Kopylova, N.
Gaprindashvili, A.
Kulik, ... & J. Kozonova
// Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies. – 2017. –
Т. 3. – №. 11 (87). – С.
45-51.

5. Serdyuk M.
Investigation of the
influence of antioxidant
compositions on
development of
microbiological spoilage
in storage of fruits / M.
Serdyuk, D.
Stepanenko, O. Priss, T.
Kopylova, N.
Gaprindashvili, A. Kulik
... & J. Kozonova //
EUREKA: Life Sciences.
– 2017. – №. 3. – С. 24-
29.

6. Кулик А. С.,
Бандура І.І., Булгаков
І.В., Макогон С.В. та
ін. Розробка
рецептури пресервів
на основі бичка
азовського та гливи
звичайної. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету ім. Д.
Моторного / ТДАТУ. –
Мелітополь: ТДАТУ
ім. Д. Моторного,
2019. – Вип. 19, т. 3. –
С. 257-267.

7. Бандура І. І., Кулик
А. С., Коляденко В. В.
Ксилотрофні гриби як
джерело біоактивних
речовин для
функціонального
харчування. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету : наукове
фахове видання /
Мелітополь: ТДАТУ,
2020. - Вип. 20, т. 2. -
273 с.

8. Кулик А. С.,
Бандура І.І., Сердюк
М.Є., ... Гапріндашвілі

Н.А. Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронне видання]. – 2019. – Вип. 9, том 1. – DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-60

9. Bandura I., Kulik A., Bisko N., Serdyuk M., Khareba V., Khareba O., Ivanova I., Priss O., Tsyz O., Makohon S., Chausov S. Biology and Nutritional Contents in the Culinary-Medicinal Milky White Mushroom, *Calocybe indica* (Agaricomycetes), During Cultivation Involving Casing and Scratching Treatments. International Journal of Medicinal Mushrooms, 2021 DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.2021040535

4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси

1. Кулик А. С. Методичні вказівки з дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», факультет агротехнологій та екології / А. С. Кулик. – Мелітополь, ТДАТУ ім. Д. Моторного, 2019. – 93 с. (6 у.д.а.) Схвалені мет. комісією фак.-ту АТЕ згідно протоколу №1, від 30.08. 2019.

2. Кулик А. С. Конспект лекцій з дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» факультет агротехнологій та екології / А. С. Кулик. – Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 127 с. (6 у.д.а.) Схвалені мет. комісією фак.-ту АТЕ згідно протоколу №1, від 30.08. 2019.

3. Кулик А. С. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з

							дисципліни «Прогнозування збереження якості сировини та консервованих продуктів» [Текст] / А. С. Кулик. – Мелітополь: ТДАТУ. – 2018. – 138 с. Схвалені мет. комісією фак.-ту АТЕ згідно протоколу №10, від 30.05. 2019. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій Наукове консультування згідно укладеного договору ТОВ НВП «Грибний лікар» 12. Наявність науково- популярних та дискусійних публікацій 1. Сокот О. Є., Бандура І. І., Кулик А. С. Зміна вмісту ендополісахаридів в плодових тілах грибів роду глива під час зберігання та після термічної обробки. / Матеріали І Міжнар. наук.-практ. Інтернет- конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі». Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 83-84. http://surl.li/akddz 2. Вакасова К.А., Бандура І.І., Кулик А.С. Оцінка впливу температури та активної кислотності розчину на відновлення сухого порошку з плодових тіл <i>Pleurotus</i> <i>Ostreatus</i>(Jacq) P. Kumm. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 55-56. 3. Рудакова Г.А., Бандура І.І., Кулик А.С. Оцінка органолептичних показників смажених грибів залежно від тривалості температурного
--	--	--	--	--	--	--	--

							впливу. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 56-57. 4. Бандура І.І., Кулик А.С. Севастьянович М. В. Удосконалення технології виробництва м'ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.62-63. 5. Бандура І. І., Сокот О. Є., Кулик А. С. Перспективи використання грибних полісахаридів у виготовленні страв функціонального призначення. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих учених магістрантів та студентів за підсумками наукових досліджень 2018 року «Інноваційні агротехнології»: Мелітополь, ТДАТУ, 2018. Випуск VI. с. 24 6. Кулик А. С., Загорко Н. П., Бандура І. І., Булгаков І. В. Сучасні продукти функціонального призначення з додаванням рослинної сировини. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя Міжнародна науково-практична конференція (Харків, Мелітополь, Кирилівка, 4–6 вересня 2019 р.): тези доповідей;С. 207-209. http://surl.li/akdfv 7. Бандура І. І., Прісс О. П., Кулик А. С., Макогон С. В. Інноваційні технології переробки екзотичних грибів для отримання продуктів функціонального призначення. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя Міжнародна науково-практична конференція (Харків, Мелітополь, Кирилівка, 4–6
--	--	--	--	--	--	--	--

							вересня 2019 р.): тези доповідей; С. 10-12. http://surl.li/akdfy 8. Бандура І. І., Макогон С. В., Сокот О. Є., Кулик А. С. Перспективи використання грибної сировини для підвищення біологічної цінності продуктів харчування. Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності, 14-15 березня 2019 р., м. Херсон». Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019. С. 14-17. 9. Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В., Орлова Т. Ю., Севастьянович О. С. Перспективи розширення асортименту продуктів переробки грибів із підвищеною біологічною цінністю. Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції, 28-29 травня 2019 року, м. Мелітополь». Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019. С. 51-57. 10. Бандура І. І. Сокот О.Є., Кулик А.С. Використання грибних полісахаридів у технології страв функціонального призначення. Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції, 28-29 травня 2019 року, м. Мелітополь». Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019. С. 51-
--	--	--	--	--	--	--	---

							57. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Крафтові технології виготовлення функціональних продуктів з екзотичними грибами» 2. Науковий гурток «Мікологія харчової галузі» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Громадська організація "Інтеркультурне гастрономічне коло" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України Свідцтво СС 00493706/002330-17 №2249 від 24.03.17 р. 2. Стажування у Польщі на базі університету Collegium Civitas у Варшаві з 20.06.2018 по 11.07.2018 року з проектом Інтернаціоналізація вищої освіти під впливом Болонської системи. (subject of the internship: «Internationalization of higher education», final project «Influence of the Bologna model on the internationalization of higher education, scientific research in the field of food technologies and industrial engineering in the Tavría State Agrotechnological University»). 3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Мікробіологія, санітарія та гігієна в крафтових технологіях", довідка 27/21 від 30.09.2021
18948	Шевчук Олена Юрївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення:	33	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Основне місце роботи: кафедра менеджменту Кваліфікація: Кандидат економічних наук, ДК № 038439, від 14.12.2006 р.

2001,
спеціальність:
0501
Економіка
підприємства,
Диплом
спеціаліста,
МІПК ВНЗ
Укоопспілки
«Полтавський
університет
економіки і
торгівлі», рік
закінчення:
2014,
спеціальність:
маркетинг

доцент кафедри
менеджменту і
маркетингу, 12 ДЦ
022731 від 12.05.2009
1. Публікації
1. Olena Shevchuk.
Cognitive modeling in
the regional strategic
management// Olga
Nazarova, Olena
Shevchuk, Svitlana
Plotnichenko and
Nonna Surzhenko /
Міжнародна науково-
практична
конференція "Modern
development paths of
agricultural
production", м.
Мелітополь, 24
жовтня, 2018 р. Tavria
State Agrotechnological
University, Department
Higher Mathematics
and Physics,
Department of
Management, B.
Khmelnistskiy ave 18,
Melitopol, Ukraine,
72312
<https://www.springer.com/gp/economics>
2. O.Yu. Shevchuk.
Determinants of the
sales market of
products of meat
processing complex in
the innovation and
investment system of
regional polarized space
//S.A. Nesterenko, I.V.
Ahieieva, N.V.,
Surzhenko, O.Yu.
Shevchuk, A.V.
Yarchuk. / 2021.
3. Шевчук О.Ю.
Комплексний аудит
інструментів
маркетингу
підприємства. Збірник
наукових праць
ТДАТУ, 2017 - №1 (33),
С.61-69.
4. Шевчук О.Ю.
Стратегічне
управління соціально-
економічного
розвитку малих та
середніх міст:
тенденції та
проблеми. Збірник
наукових праць
ТДАТУ, 2017 - №3
(35), С.168-174.
5. Шевчук О.Ю.
Стратегічні
організаційні зміни як
елемент менеджменту
організації /
О.Ю.Шевчук //
Збірник наукових
праць Таврійського
державного
агротехнологічного
університету / за ред.
Л. В. Синяєвої. –
Мелітополь: «Люкс»,
2018. - № 3 (38) –
С.158-164. (Index
Copernicus)
<http://feb.tsatu.edu.ua/>

							science/scientific-publications/3-38-2018/ 6. Шевчук О.Ю. Причини та проблеми проведення організаційних змін /О.Ю.Шевчук// Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного; 2020 - № 2 (42) (С. 158-163) 7. Шевчук О.Ю., Агеєва І.В. Актуальність soft skills в процесі професійного розвитку співробітників та управління змінами компанії/ О.Ю. Шевчук, І.В. Агеєва // Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного; 2021 - № 1 (43) (С. 158-163) 8. Шевчук О.Ю., Плотніченко С.Р. Особливості корпоративного іміджу та його використання у public relations/ О.Ю. Шевчук, С.Р. Плотніченко// Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного; 2021 - № 1 (43) (С. 147-157) 3. Підручники, навчальні посібники або монографії: 1. Менеджмент: курс лекцій / за заг. ред. доц. Шевчук О. Ю. – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2021. – 180 с. – ISBN 978-617-7882-07-6. 2. Менеджмент: практикум / за заг. ред. доц. Шевчук О. Ю. – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2021. – 176 с. – ISBN 978-617-7882-07-6. 3. Шевчук О.Ю. Методичні і практичні питання викладання дисциплін з менеджменту: колективна монографія / за ред.: Л.В.Синяєвої, С.А.Нестеренко; ТДАТУ. – Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2019. – 233 с. Колективна монографія. 233 с. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми «Формування ефективної системи менеджменту підприємств регіону» 0121U109915
--	--	--	--	--	--	--	---

						11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій: Договір №145 від 20.01.2017 року з підприємством ПРАТ «Комбінат Придніпровський» 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Шевчук О.Ю. Формування стратегій соціально-економічного розвитку малих і середніх міст. Міжнародна науково-практична конференція «Сектори економіки в процесі реалізації державної регіональної політики», частина 1, Тернопіль-Збараж, 26-27 жовтня 2017 року, С.324. 2. Шевчук О.Ю. Обґрунтування стратегії розвитку Мелітопольського району з використанням принципів маркетингового менеджменту. Міжнародній науково-практичній конференції «Соціально-економічний розвиток аграрної сфери: інженерно-економічне забезпечення», м. Бережани, Тернопільська обл., 2018 рік, С.257 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Менеджмент і сьогодення» Підвищення кваліфікації, стажування 1. Запорізька державна інженерна академія (ЗДІА) 2018 р. «Управління та адміністрування» Свідоцтво СС05402565/132-18 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, 2017р. «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», СС00493706/002450-17
--	--	--	--	--	--	---

334964	Карман Тетяна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит	13	Ресторанна справа	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: кандидат економічних наук 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), ДК № 063841 від 22.12.2010 доцент кафедри обліку і аудиту 12ДЦ № 032998 від 30.11.2012 1. Публікації 1. Priss O., Zhukova V., Holiachuk S., Karman T. Effect of heat treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage // <i>Technology audit and production reserves.</i> 2021. – № 3/3(59). – РР. 40-45. 2. Карман Т.В. Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // <i>Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 271-280</i> 3. Карман Т.В. Особливості організації роботи кав'ярень / Гапріндашвілі Н.А., Карман Т.В.. Прошин А. С. // <i>Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 229-236</i> 4. Карман Т.В. Функціональна організація приміщень на підприємствах готельного господарства / Карман Т.В., Шостака В.С.// VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ.
--------	--------------------------------	---------------------------------------	--	---	----	----------------------	--

							Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 50 5. Карман Т.В. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 280-282 6. Карман Т.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Карман Т.В., Нестерчук АМ. // European scientific discussions. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. Potere della ragione Editore. Rome, Italy. 2020. Pp. 600-603. URL: http://surl.li/akbwv 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікєро-горілочаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських
--	--	--	--	--	--	--	--

							об'єднаннях: Громадська організація "Інтеркультурне гастрономічне коло" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ післядипломної освіти. «Упровадження сучасних новітніх технологій навчання при викладанні дисципліни «Технологія готельно-ресторанного господарства». Свідоцтво СС 00493706/012490-20 24.03 2017 2. Виробниче стажування у ФОП Верескун Віталій Анатолійович (готельно-ресторанний комплекс «Трио»), 2021 р., довідка 3. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Технологія продукції ресторанного господарства", довідка 29/21 від 30.09.2021
18948	Шевчук Олена Юріївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом спеціаліста, МППК ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», рік закінчення: 2014, спеціальність: маркетинг	33	Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг	Основне місце роботи: кафедра менеджменту Кваліфікація: Кандидат економічних наук, ДК № 038439, від 14.12.2006 р. доцент кафедри менеджменту і маркетингу, 12 ДЦ 022731 від 12.05.2009 1. Публікації 1. Olena Shevchuk. Cognitive modeling in the regional strategic management// Olga Nazarova, Olena Shevchuk, Svitlana Plotnichenko and Nonna Surzhenko / Міжнародна науково-практична конференція "Modern development paths of agricultural production", м. Мелітополь, 24 жовтня, 2018 р. Tavria State Agrotechnological University, Department Higher Mathematics and Physics, Department of Management 2. O.Yu. Shevchuk.

							Determinants of the sales market of products of meat processing complex in the innovation and investment system of regional polarized space //S.A. Nesterenko, I.V. Ahieieva, N.V., Surzhenko, O.Yu. Shevchuk, A.V. Yarchuk. / 2021. 3. Шевчук О.Ю. Комплексний аудит інструментів маркетингу підприємства. Збірник наукових праць ТДАТУ, 2017 - №1 (33), С.61-69. 4. Шевчук О.Ю. Стратегічне управління соціально-економічного розвитку малих та середніх міст: тенденції та проблеми. Збірник наукових праць ТДАТУ, 2017 - №3 (35), С.168-174. 5. Шевчук О.Ю. Стратегічні організаційні зміни як елемент менеджменту організації / О.Ю.Шевчук // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету / за ред. Л. В. Синяєвої. – Мелітополь: «Люкс», 2018. - № 3 (38) – С.158-164. (Index Copernicus) http://feb.tsatu.edu.ua/science/scientific-publications/3-38-2018/ 6. Шевчук О.Ю. Причини та проблеми проведення організаційних змін /О.Ю.Шевчук// Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного; 2020 - № 2 (42) (С. 158-163) 7. Шевчук О.Ю., Агєєва І.В. Актуальність soft skills в процесі професійного розвитку співробітників та управління змінами компанії/ О.Ю. Шевчук, І.В. Агєєва // Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного; 2021 - № 1 (43) (С. 158-163) 8. Шевчук О.Ю., Плотніченко С.Р. Особливості корпоративного іміджу та його
--	--	--	--	--	--	--	--

							використання у public relations/ О.Ю. Шевчук, С.Р. Плотніченко// Збірник наукових праць Т/ДАТУ імені Дмитра Моторного; 2021 - № 1 (43) (С. 147-157) 3. Підручники, навчальні посібники або монографії 1. Менеджмент: курс лекцій / за заг. ред. доц. Шевчук О. Ю. – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2021. – 180 с. – ISBN 978-617-7882-07-6. 2. Менеджмент: практикум / за заг. ред. доц. Шевчук О. Ю. – Мелітополь: ТОВ «Колор Принт», 2021. – 176 с. – ISBN 978-617-7882-07-6. 3. Шевчук О.Ю. Методичні і практичні питання викладання дисциплін з менеджменту: колективна монографія / за ред.: Л.В.Синяєвої, С.А.Нестеренко; ТДАТУ. – Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2019. – 233 с. Колективна монографія. 233 с. 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми «Формування ефективної системи менеджменту підприємств регіону» 0121U109915 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій Договір №145 від 20.01.2017 року з підприємством ПРАТ «Комбінат Придніпровський» 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Шевчук О.Ю. Формування стратегій соціально-економічного розвитку малих і середніх міст. Міжнародна науково-практична конференція «Сектори економіки в процесі реалізації державної регіональної політики», частина 1, Тернопіль-Збараж, 26-27 жовтня 2017 року, С.324. 2. Шевчук О.Ю. Обґрунтування стратегії розвитку
--	--	--	--	--	--	--	---

							Мелітопольського району з використанням принципів маркетингового менеджменту. Міжнародній науково-практичній конференції «Соціально-економічний розвиток аграрної сфери: інженерно-економічне забезпечення», м. Бережани, Тернопільська обл., 2018 рік, С.257 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Менеджмент і сьогодні» Підвищення кваліфікації, стажування 1. Запорізька державна інженерна академія (ЗДІА) 2018 р. «Управління та адміністрування» Свідок СС05402565/132-18 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, 2017р. «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», СС00493706/002450-17
91884	Жукова Валентина Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Агротехнологій та екології	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 006514, виданий 17.05.2012	10	Технологія продукції ресторанного господарства	Основне місце роботи: кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014 р., спеціальність: технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог, 12/ДСК 281532 від 01.11.2014 р. Доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, АД 001515 від 18.12.2018 1. Публікації 1. Osokina N. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N.Osokina, K.Kostetska, H.Gerasymchuk, V. Voziiian, L. Telezhenko, O. Priss, V. Zhukova, V.

Verkholantseva, N.
Palyanichka, D.
Stepanenko // Eastern
European Journal of
Enterprise
Technologies. – 2017. –
Vol. 4/11 (88). – P. 16–
22. Наукове фахове
видання
(наукометрична база:
Scopus).

2. Dzyuba N.
Development of recipes
and estimation of the
nutrient composition of
cardio-protective fresh-
mixes / N. Dzyuba, L.
Telezhenko, M.
Kashkano, S. Vikul, O.
Priss, V. Zhukova, L.
Kiurcheva, N.
Gaprindashvili // EUREKA: Life Sciences.
– 2018. - №1. –P. 46-
53.

3. Прісс О.П., Жукова
В.Ф. Розробка
технології та оцінка
якості зефіру
підвищеної харчової
цінності. Науковий
вісник Таврійського
державного
агротехнологічного
університету імені
Дмитра Моторного.
Вип. 20. Т.2. 2020. С.
220-230.

4. Telezhenko L.,
Diduch G.,
Kolesnichenko S.,
Zhukova V.
Development of
Emulsion Sauce
Technology for
Preventive Nutrition.
In: Nadykto V. (eds)
Modern Development
Paths of Agricultural
Production. Springer,
Cham. 2019. P. 785-
792.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_77.

5. Dzyuba N.
Development of the
formulation and quality
assessment of
immunostimulating
fresh-mixes with a
balanced potassium-
protein composition. /
N. Dzyuba, L.
Telezhenko, M.
Kashkano, S. Vikul, O.
Priss, V. Zhukova, L.
Kiurcheva, N.
Gaprindashvili // Technology and
equipment of food
production.- Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. – 2018. –
C 33–38.

6. Priss O., Zhukova V.,
Holiachuk S., Karman
T. Effect of heat
treatment with
biopreparation on the

							quality of tomato fruit during storage // Technology audit and production reserves. 2021. – № 3/3(59). – PP. 40-45. 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Жукова В. Ф. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти) / В.Ф. Жукова // ТДАТУ. Мелітополь, 2020. Схвалено і рекомендовано до видання методичною комісією факультету АТЕ, пр. №11 від 05.05.20 р. – 75 с. 2. Жукова В. Ф. Методичні вказівки до самостійних робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти) / В.Ф. Жукова // ТДАТУ. Мелітополь, 2020. Схвалено і рекомендовано до видання методичною комісією факультету АТЕ, пр. №11 від 05.05.20 р. – 20 с. 3. Жукова В. Ф. Лекції з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти) / В.Ф. Жукова // ТДАТУ. Мелітополь, 2020. Схвалено і рекомендовано до видання методичною комісією факультету АТЕ, пр. №11 від 05.05.20 р. – 90 с. 4. Електронний курс з дисципліни «Технологія продукції ресторанного
--	--	--	--	--	--	--	---

							господарства» для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
							8. Науковий керівник, виконавець наукової теми
							Відповідальний виконавець наукової теми НДІ № НДІ № 0121U110200
							«Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції»
							11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій
							ПП Рудченко (ресторан «Пан і пані» згідно з укладеним договором
							12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій
							1. Жукова В.Ф. Роль аліментарного фактора в профілактиці та лікуванні коронавірусу COVID–19 / В.Ф. Жукова, Д.О. Майборода, А.І. Ганчева // Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Новачії в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», 24 листопада 2020 року, ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, Мелітополь. – 2020. – С. 209-211.
							2. Прісс О.П. Страви з черешень як головний гастрономічний спеціалітет Мелітопольського регіону / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова, П. Ротань // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу», Львів. – 2020. – С. 103-105.
							3. Жукова В.Ф. Використання нетрадиційної сировини в рецептурах кондитерських виробів / В.Ф. Жукова, Я.В. Коробова // Тези доповідей Всеукраїнської наукової інтернет-конференції «Інноваційні зернопродукти і

							технології», 19 лютого 2021 р., Умань, УНУС. – 2021. – С. 40. 4. Жукова В.Ф. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини / В.Ф. Жукова, С.М. Морозова // матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 18 листопада 2020 р., м. Миколаїв. – Миколаїв: МНАУ, 2020. – С. 160-161. 5. Прісс О.П. Формування здорового харчового середовища через вплив підприємств HoReCa / О.П. Прісс, В.Ф. Жукова // Збірник тез доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів. – 2021. – С. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Науковий гурток «Розробка технології продуктів функціонального призначення» 2. Науковий гурток «Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікєро-горілочаних напоїв» 3. Науковий гурток «Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Засновник Громадської організації "Інтеркультурне гастрономічне коло" Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ післядипломної освіти. Свідоцтво СС00493706/002290-17 24.03.2017 2. Науково-
--	--	--	--	--	--	--	---

						педагогічне стажування у Польщі на тему «Інтернаціоналізація вищої освіти» – університет Collegium Civitas, м. Варшава, 2018 р., сертифікат № NR1/2018/. 3. Виробниче стажування у ФОП Рудченко Олександр Григорович (ресторан «Пан і пані»), 2021 р. 4. Стажування у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (6 кредитів), тема стажування: "Здорове харчування в закладах ресторанного господарства", довідка 30/21 від 30.09.2021 5. Мовна освіта з англійської мови Upper-intermediate/B2. Сертифікат №2018-43 від 14.05.2018. 6. Участь у Міжнародній науково-практичній конференції “Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності” 26-27 листопада 2020 року 7. Участь у тренінгу “Створення конкурентоспроможного культурного туристичного продукту”, 2020 р., сертифікат 8. Участь у тренінгу з неформальної освіти “Інноваційні методики у викладацькій діяльності”, 2020 р., сертифікат 9. Участь у тренінгу «Впровадження системи НАССР на підприємствах харчової галузі України – забезпечення безпечності харчових продуктів», 2018 р., сертифікат	
387110	Шарова Тетяна Михайлівна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут загальноуніверситетської підготовки	Диплом бакалавра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2020, спеціальність: 081 Право, Диплом спеціаліста, Мелітопольськ	15	Українська мова за професійним спрямуванням	Основне місце роботи: кафедра суспільно-гуманітарних наук 1. Публікації: 1. Шарова Т.М. Основні етапи модуляцій художнього мислення К. Гордієнка. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 30. Т.3. Видавничий дім «Гельветика». 2020. С. 163-169. http://surl.li/alfzi 2. Sharova T., Zotova

				ий державний педагогічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2018, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 033 Філософія, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2019, спеціальність: 103 Науки про Землю, Диплом кандидата наук ДК 059695, виданий 01.07.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 031019, виданий 29.03.2012		V., Kopeitseva L., Zemlianska A. Modern technologies of teaching philological disciplines in higher education institutions. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології, 1 (95). 2020. С. 323-334. http://surl.li/alfzj 3. Шарова Т.М., Гладких Г.В. Організація самостійної діяльності здобувачів вищої освіти засобами ІКТ. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. пр., 2 (69). 2020. С. 70-74. http://surl.li/alfzn 4. Шаров С.В., Карначова С.М., Шарова Т.М. Developing civic competence through the art of the word (based on K. Gordienko's literary works). International Humanitarian University Herald. Philology. 2020. №1(41). Р. 73-76. http://surl.li/alfzo 5. Шарова Т.М. Основні етапи модуляцій художнього мислення К. Гордієнка. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 30. Т.3. Видавничий дім «Гельветика». 2020. С. 163-169. http://surl.li/alfzi 6. Шарова Т.М. Цифровий формат освіти та комунікація: огляд онлайн курсів. Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Академічна культура дослідника в освітньому просторі: європейський та національний досвід» (м. Суми, 14-15 травня 2020 року) // Суми: Видавництво СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2020. С. 144 – 149. http://surl.li/alfzq 7. Sharova T., Verkhovod I., Hurbyk Yu., Voronina Yu., Izbash S. Problems and principles of optimizing the socio-economic effect of the personal income tax in ukraine. Financial and credit activity: problems of theory and practice. Том 3. № 34. 2020. С.
--	--	--	--	--	--	--

402-412. ISSN 2306-4994 (print); ISSN 2310-8770 WOS

8. Sharov S., Filatova O., Sharova T. The development of an online platform for studying Ukrainian literature. TEM Journal. 2020. Volume 9, Issue 3. C. 1171-1178. ISSN 2217-8309 WOS\SCOPUS

9. Sharova T., Sharov S., Ohulchanska O., Zemlianska A. The key features and periodization of socialist realism in the literary context. Journal of History Culture and Art Research. Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi Vol. 9. No. 4. 2020. P.241-263. ISSN 2147-0626 WOS

10. Sharova T., Sharov S., Chorna O., Pavlenko A. Analysis of developers of online courses on Ukrainian platforms of MOOC. International Journal of Emerging Technologies in Learning/ iJET, Vol. 16. № 05. 2021. P. 201-213. ISSN:1863-0383 (online). SCOPUS

11. Sharova T., Sharov S., Vorovka M., Zemlianska A. The Impact of Social Networks on the Development of Students' Social Competence. International Journal of Engineering Pedagogy. 2021. Vol. 11. №3. P. 84–98. SCOPUS

12. Sharova T., Sharov S., Zemlianskyi A., Hapotii Viktor Ukrainian MOOC: Quantitative and Thematic Analysis of Online Courses. International Journal on Advanced Science Engineering Information Tehnology. Vol. 11 (2021). №. 3. P.1143-1149 ISSN: 2088-5334 DOI:10.18517/ijaseit.11.3.13705SCOPUS

2. Патенти, свідоцтва:

1. Підручник “Історія української літератури 40-60 рр. XX ст.” (свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 76448 від 31.01.2018) <http://surl.li/algae> ;

2. Навчальний посібник «Видатні особистості української

								словесності» (свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 82524 від 20.10.2018 р.) http://surl.li/algag; 3. Навчальний посібник «Світова література в умовах глобалізаційних процесів» (свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 82764 від 12.11.2018 р.) http://surl.li/algaj. 4. Збірка поетичних творів “Білої троянди пелюстки” (свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 77746 від 20.03.2018 р.) http://surl.li/algam ; 5. Комп’ютерна програма “Експертна система для компаративного аналізу художніх творів” (свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №76443 від 31.01.2018 р.) http://surl.li/algap 3. Підручник, навчальний посібник, монографії: 1. Шарова Т.М., Землянська А.В. Життя як політ: художні домінанти творчості Володимира Родіонова: монографія. [передм. проф. І.І.Михайлина]. Харків: Федорко, 2017. 196 с. http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/1_monohraf_rodiono v.pdf 2. Шарова Т.М. Історія української літератури I половини XIX ст. 2-ге видання доп. і перероб. Х.: Майдан, 2017. 272 с. (Гриф Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України Лист (№1/11-9803 від 18.06.12) 3. Історія української літератури 40-60 рр. XIX ст.”: підручник / Т.М. Шарова, С.В. Шаров. Мелітополь: Люкс, 2018. 201 с. (Рекомендовано Вченою радою Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького (протокол № 4 від 10
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							жовтня 2017 р.) 4. Шарова Т.М., Землянська А.В. Світова література в умовах глобалізаційних процесів. Мелітополь: ФОП Однорог Т.В., 2018. 156 с. http://surl.li/algaw 5. Шарова Т.М. Автор і текст у системі соцреалізму: природа естетичного конформізму та поетика компромісу (на матеріалі творчості К. Гордієнка): монографія. Мелітополь: ФОП Однорог, 2019. 400 с. (Рекомендовано Вченою радою Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького (протокол № 6 від 30.10.2019 р.). 4. Друковані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу «Історія образотворчого мистецтва. Відродження». Мелітополь, 2018. 31 с. 2. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу «Історія української літератури 40-60 рр. XIX ст.». Мелітополь, 2020. 59 с. 3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу «Історія української літератури I пол. XIX ст.». Мелітополь, 2020. 66 с. 5. Захист дисертації Спеціалізована вчена рада Д 26.133.03 Київського університету імені Бориса Грінченка МОН України прийняла рішення щодо присудження наукового ступеня доктора філологічних наук Шарової Тетяни Михайлівни на підставі прилюдного захисту дисертації «Автор і текст у системі соцреалізму: природа естетичного конформізму та поетика компромісу
--	--	--	--	--	--	--	---

							зовнішнього незалежного оцінювання, що використовуються під час прийому до закладів освіти при Українському центрі оцінювання якості освіти (м. Київ) (наказ МОН України № 100 від 09.06.2020 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/18.-2020_nakaz_mon.pdf 2021 р. – член експертної комісії з питань визначення результатів зовнішнього незалежного оцінювання, що використовуються під час прийому до закладів освіти при Українському центрі оцінювання якості освіти (м. Київ) (наказ МОН України № 76 від 12.05.2021 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/19.-2021_nakaz_mon.pdf 2021 р. – член предметної (галузевої) експертної групи МОН України (проведення експертизи об'єктів грифування та прийняття рішень щодо рекомендацій для використання їх в освітньому просторі) (Наказ МОН України № 95 від 22 січня 2021 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/12-3.pdf 2021 р. – член робочої групи з розробки та перевірки завдань Всеукраїнського відкритого марафону з української мови імені Петра Яцика (наказ МОН України ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» №96 від 21 грудня 2020 р. «Про утворення робочої групи» з розроблення та перевірки завдань Всеукраїнського відкритого марафону з української мови імені Петра Яцика) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/13-2.pdf 3. Експерт Національного агентства з питань якості вищої освіти
--	--	--	--	--	--	--	--

							з 2019 р. по теперішній час – експерт Національного агентства з питань якості вищої освіти (Засідання НАЗЯВО 23 грудня 2019 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/10-ekspert_nazjavo_2019.pdf 10. Участь у міжнародних наукових та освітніх проектах: Участь у Міжнародному проєкті «Вивчай та розрізняй: інфомедійна грамотність (компонент для закладів вищої освіти та ІППО)», який виконувався Радою міжнародних досліджень та обмінів (IREX) за підтримки посольств США та Великої Британії у партнерстві з Міністерством освіти і науки України та Академією української преси (2019 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/sharova_sertyfykat_vyvchaj_ta_rozryznaj.pdf 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій: Наукове консультування туристичної агенції «Мир путешествий» 14. Робота у складі організаційного комітету/журі, керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Експертна робота в складі галузевої комісії науково-дослідних робіт з предмету «Українська мова, література (з методикою їх викладання)» 2017-2018 н.р. – член журі галузевої комісії науково-дослідних робіт з предмету «Українська мова, література (з методикою їх викладання)» (м. Умань, Уманський державний педагогічний університет імені П.Тичини) (Лист ректора Уманського державного
--	--	--	--	--	--	--	---

							педагогічного університету імені П.Тичини №353/01 від 22 лютого 2018 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/2.-uman__2017-2018_chlen_zhuri.pdf 2018-2019 н.р. – голова галузевої комісії науково-дослідних робіт з предмету «Українська мова, література (з методикою їх викладання)» (м. Умань, Уманський державний педагогічний університет імені П.Тичини) (Лист ректора Уманського державного педагогічного університету імені П.Тичини №2268/01 від 22 листопада 2018 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/3.-uman__2018-2019_chlen_zhuri.pdf 2019-2020 рр. – член журі галузевої комісії науково-дослідних робіт з предмету «Українська мова і література» (м. Умань, Уманський державний педагогічний університет імені П.Тичини) (Лист ректора Уманського державного педагогічного університету імені П.Тичини №2881/07 від 27 грудня 2019 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/4.-uman__2019-2020_chlen_zhuri.pdf 2. Експерт Всеукраїнського конкурсу «Стежками Каменяра» 2018-2021 рр. – експерт Всеукраїнського учнівського літературно-мистецького конкурсу «Стежками Каменяра» (2018 р., 2019 р., 2020 р., 2021 р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/1.-stezhkamy-kamenjara_lyst_podjak_a.pdf 15. Участь у журі: 1. Робота із захисту наукових робіт МАН (Запорізька область) 2019-2020 р. – член журі із захисту
--	--	--	--	--	--	--	--

							наукових робіт МАН наукового відділення літературознавства, мовознавства, мистецтвознавства. Секція: українська література (Запорізька державна обласна адміністрація Наказ №608 від 23 жовтня 2019 р. «Про проведення II та підготовку до III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України у 2019/2020 н.р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/5-chlen_uri_man_2019-2020-1.pdf 2020-2021 р. – член журі із захисту наукових робіт МАН наукового відділення літературознавства, мовознавства, мистецтвознавства. Секція: українська література (Запорізька державна обласна адміністрація Наказ №34 від 27 січня 2021 р. «Про проведення II та підготовку до III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України у 2020/2021 н.р.) http://www.tsatu.edu.ua/shn/wp-content/uploads/sites/59/6-chlen_uri_man_2019-2020-2.pdf 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях: Голова Громадської організації «Інноваційні обрії України» https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/41876505/ Підвищення кваліфікації, стажування 1. ДВНЗ «Донбаський державний педагогічний університет», 2018 р. (180 год.). Тема випускної роботи: «Інноваційні підходи до викладання філологічних дисциплін». 2. Закордонне стажування в Malopolska Szkola Administration
--	--	--	--	--	--	--	--

						University of Economics in Krakow з 14 вересня по 09 жовтня 2020 (120 кредитів) на тему: «New and innovative teaching methods». (сертифікат №2571/MSAP/2020)
29736	Шквиря Наталя Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Економіки та бізнесу	Диплом спеціаліста, МППК ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», рік закінчення: 2014, спеціальність: маркетинг, Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка підприємства	11	Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі Основне місце роботи: кафедра маркетингу Кваліфікація: Кандидат економічних наук, 2010 ДК 062167 від 06.10.2010 Доцент кафедри маркетингу 12/ДЦ 035263 від 31.05.2013 Науково-педагогічний стаж роботи: 13 років 1. Публікації 1. Шквиря Н.О., Арестенко Т.В. Маркетингові дослідження поведінки споживачів готельних послуг. Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). Мелітополь, 2021. № 1(43). С. 169-175. 2. Шквиря Н.О. Теоретичні основи стратегічного маркетингу підприємства. Інфраструктура ринку, 2020.- №40 URL: http://surl.li/algbyq 3. Шквиря Н.О. Створення системи інформаційно-методичного забезпечення стратегічного планування. Збірник наукових праць ТДАТУ (економічні науки). Мелітополь, 2017 №3(35). С. 123 – 130. 4. Шквиря Н.О. Лактінова Є.Є. Теоретичні основи маркетингу підприємств готельного бізнесу/ Н.О. Шквиря// Сучасний стан та перспективи розвитку ринку послуг України: м. Черкаси – 2021. С. 144-145 3. Підручники, навчальні посібники або монографії Шквиря Н.О. Розробка цінової стратегії підприємства / За ред. А С. Коноваленко // Навч посібн. Від ідеї до власної справи. – Мелітополь: Видавництво, 2017.

							4. Друківані навчально-методичні праці, електронні курси 1. Довідник для підприємців. Графічний конспект. Мелітополь.: Видавництво, 2020-60с. 2. Каталог проектів учасників курсів з професійної підготовки за спеціальністю «Організація малого бізнесу». Таврійський державний агротехнологічний університет. м. Мелітополь, 2020. 48. с. 3. Каталог проектів учасників курсів з професійної підготовки за спеціальністю «Організація малого бізнесу» за підтримкою проекту «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» (NUPASS) Таврійський державний агротехнологічний університет. м. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. 18 с 8. Науковий керівник, виконавець наукової теми 1. Відповідальний виконавець програми «Маркетингова стратегія розвитку підприємств агропромислового комплексу» (номер державної реєстрації 0116U002738, 2016-2020 рр.), підпрограми «Маркетингова стратегія розвитку підприємств на ринку продукції овочівництва». 2. Відповідальний виконавець програми «Маркетингова стратегія розвитку підприємств в умовах ринкових трансформацій» (номер державної реєстрації 0121U109914, 2021-2025 рр.), підпрограми «Цінова політика підприємств в трансформаційних умовах економіки (Price)». 10. Участь у міжнародних наукових проектах 1. Участь у міжнародному науковому проекті
--	--	--	--	--	--	--	---

							«Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» (NUPASS) на базі ТДАТУ на кафедрі маркетингу, березень-червень 2020р. 2. Участь у міжнародному науковому проєкті Erasmus+ «Digitalization of economic as an element of sustainable development of Ukraine and Tajikistan (DigEco)». (2020 р. по теперешній час). 11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій: 1. ПП «ЮГ ОЙЛ» (Стратегічний аналіз підприємства. Підстава: договір про співпрацю). 2. ТОВ «Трейд» (Розробка стратегічних напрямів розвитку підприємства. Підстава: договір про співпрацю). 12. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій 1. Шквиря Н.О., Сокіл Я.С. Маркетингові дослідження як інструмент визначення стратегічних напрямків розвитку підприємства. Збірник наукових праць ТДАТУ. Мелітополь: Люкс, 2020. № 1 (41). С. 320-324 2. Шквиря Н.О. Створення системи інформаційно-методичного забезпечення стратегічного планування/ Н.О. Шквиря// Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету; № 3(35) (С. 123 – 130)-2017 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Стратегічний маркетинг підприємства» 19. Участь у професійних, громадських об'єднаннях Член громадської організації - «Об'єднання маркетологів України» (з 2020р.), посвідчення №0133
--	--	--	--	--	--	--	--

							від 01.07.2020р. Підвищення кваліфікації, стажування 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, 2017р. «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», СС00493706/002452-17. 2. Запорізька державна інженерна академія МОН України з галузі знань «Управління та адміністрування» з 10.09.2018 по 19.10.2018, № СС 05402565/91-18. 3. ERASMUS+ project, Mykolas Romeris University, Vilnius, Lithuania. Transformation of higher education in the conditions of digitalization”, 12-13 of February 2021 4. ERASMUS+ project, Mykolas Romeris University, Vilnius, Lithuania. Digitalization of economic as an element of sustainable development of Ukraine and Tajikistan (DigEco), 25th of February – 23rd of March, 2021 5. Digitalization of economic as an element of sustainable development of Ukraine and Tajikistan (DigEco). Agribusiness, 15-27 of February 20215. Диплом про проходження курсів навчання від Маріупольського центру підтримки та розвитку МСБ по темі "Крафтова продукція" за напрямками "Інтернет технології промоції та просування продукції"
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---	---	-----------------	----------------------------

	му стандартом вищої освіти (або охоплює його)			
РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	☒	Теоретичні основи харчових виробництв	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділова-гра	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт; Підсумковий контроль у формі екзамену
		Вступ до фаху та основи гостинності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділові-ігри.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	☒	Вступ до фаху та основи гостинності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділові-ігри.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Технологічні властивості сировини	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Підприємництво в сфері послуг	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.

		Основи курортології та рекреації	Лекції, практичні роботи, самостійна робота, пояснення, розповідь, бесіда, ілюстрації.	Поточний контроль (тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт), підсумковий модульний контроль, диференційований залік.
		Правове забезпечення готельно-ресторанної справи	Лекції, пояснення, консультації; презентації; практичні роботи; нормативні акти.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування. Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i>	☒	Українська мова за професійним спрямуванням	Лекції, практичні заняття (дискусія, ведення діалогу), робота з навчально-методичною літературою, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: письмові роботи; тестування; усне опитування, доповіді; презентації; інтерактивне спілкування; дискусії. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Дискусії, співбесіда, практичні заняття, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (мультимедійні, дистанційні), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування. Підсумковий контроль у формі диференційного заліку.
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
<i>РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Вища та прикладна математика	Лекції, пояснювальна розповідь, бесіда, ілюстрація та демонстрація навчального матеріалу з використанням сучасного обладнання (інтерактивна дошка, мультимедійний прилад); розв'язання практичних задач та задач з професійно-орієнтованим змістом.	Форми поточного контролю: тестування, письмові роботи. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, консультації, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист індивідуальної дослідної робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Аналіз господарської діяльності	Лекції, презентації, дискусія, консультації, практичні роботи, самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у

			методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.	формі диференційованого заліку.
		Спеціальні форми обслуговування	Лекції, презентації, дискусія, консультації, практичні роботи, створення та розв'язання проблемних ситуацій.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Кон'юнктура галузевого ринку	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Основи фізіології та гігієни харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, мультимедійні, дистанційні.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
<i>РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	☒	Технологічні властивості сировини	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Проектування готелів та ресторанів+курсний проект	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань, захист курсового проекту. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	☒	Електронні системи в галузі	Лекції, консультації, презентації, практичні роботи, пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, дискусії, презентації, аналіз та розв'язання проблемних ситуацій, розв'язання практичних завдань.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист практичних робіт; поточний модульний контроль. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
<i>РН 7. Організовувати процес обслуговування</i>	☒	Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, дослідницькі методи, відео	контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист лабораторних робіт; виконання індивідуальних

споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.			метод (мультимедійні, дистанційні).	завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Охорона праці та безпека життєдіяльності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	Лекції, дискусії, презентації, аналіз та розв'язання проблемних ситуацій, розв'язання практичних завдань.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист практичних робіт; поточний модульний контроль. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Електронні системи в галузі	Лекції, консультації, презентації, практичні роботи, пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Правове забезпечення готельно-ресторанної справи	Лекції, пояснення, консультації; презентації; практичні роботи; нормативні акти.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, дослідницькі методи, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист лабораторних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні,	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт.

			дистанційні)	Підсумковий контроль у формі екзамену
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Охорона праці та безпека життєдіяльності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Основи курортології та рекреації	Лекції, практичні роботи, самостійна робота, пояснення, розповідь, бесіда, ілюстрації.	Поточний контроль (тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт), підсумковий модульний контроль, диференційований залік.
РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Економіка галузі	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Теоретичні основи харчових виробництв	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділова-гра.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт; Підсумковий контроль у формі екзамену
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, дослідницькі методи, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист лабораторних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні)	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Харчова хімія	Лекції, лабораторні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Спеціальні форми обслуговування	Лекції, презентації, дискусія, консультації, практичні роботи,	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт.

			створення та розв'язання проблемних ситуацій.	Підсумковий контроль у формі екзамену
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
РН 25. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи організації простору об'єктів сфери гостинності, формувати дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства.	☒	Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Проектування готелів та ресторанів+курсний проєкт	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань, захист курсового проєкту.
РН 24. Вміти моделювати технологічний ланцюг та організовувати процеси виробництва і обслуговування закладами ресторанного господарства, відповідно до харчової цінності, технологічних властивостей і наявності сировини.	☒	Харчова хімія	Лекції, лабораторні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Технологічні властивості сировини	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, консультації, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист індивідуальної дослідної робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого

				заліку.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Теоретичні основи харчових виробництв	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділова-гра.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт; Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Спеціальні форми обслуговування	Лекції, презентації, дискусія, консультації, практичні роботи, створення та розв'язання проблемних ситуацій.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, консультації, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист індивідуальної дослідної робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарств	☒	Основи курортології та рекреації	Лекції, практичні роботи, самостійна робота, пояснення, розповідь, бесіда, ілюстрації.	Поточний контроль (тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт), підсумковий модульний контроль, диференційований залік.
		Кон'юнктура галузевого ринку	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
		Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену
		Вступ до фаху та основи гостинності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділові-ігри.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного	☒	Харчова хімія	Лекції, лабораторні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо),	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.

господарства.			самостійна робота.	
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, дослідницькі методи, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист лабораторних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	☒	Стратегічне управління підприємством	Лекції, консультації, практичні роботи, пояснювально- ілюстративні (презентації); навчальна дискусія; пошуково-дослідницькі методи навчання.	Форми та методи оцінювання: тестування, усне опитування; бальне оцінювання виконання та доповіді до захисту індивідуального завдання Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Готельна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: поточне тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	☒	Українська мова за професійним спрямуванням	Лекції, практичні заняття (дискусія, ведення діалогу), робота з навчально-методичною літературою, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: письмові роботи; тестування; усне опитування, доповіді; презентації; інтерактивне спілкування; дискусії. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Дискусії, співбесіда, практичні заняття, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (мультимедійні, дистанційні), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Поведінка споживачів послуг гостинності	Лекції, консультації, презентації, навчальні відео, практичні роботи, пошуково-дослідницькі завдання, поєднання репродуктивного методу та творчої активності студента.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену.

		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
<i>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i>	☒	Охорона праці та безпека життєдіяльності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>РН 23. Розуміти полікультурні, етнічні цінності, традиції спільнот України та світу і вміти організувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери відповідно до потреб споживачів.</i>	☒	Поведінка споживачів послуг гостинності	Лекції, консультації, презентації, навчальні відео, практичні роботи, пошуково-дослідницькі завдання, поєднання репродуктивного методу та творчої активності студента.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Основи фізіології та гігієни харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, мультимедійні, дистанційні.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Технологічні властивості сировини	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Філософія	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
<i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Вища та прикладна математика	Лекції, пояснювальна розповідь, бесіда, ілюстрація та демонстрація навчального матеріалу з використанням сучасного обладнання (інтерактивна дошка, мультимедійний прилад); розв'язання практичних задач та задач з професійно-орієнтованим змістом.	Форми поточного контролю: тестування, письмові роботи. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Економіка галузі	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Кон'юнктура	Лекції, практичні заняття,	Форми поточного контролю:

		галузевого ринку	ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Стратегічне управління підприємством	Лекції, консультації, практичні роботи, пояснювально- ілюстративні (презентації); навчальна дискусія; пошуково-дослідницькі методи навчання.	Форми та методи оцінювання: тестування, усне опитування; бальне оцінювання виконання та доповіді до захисту індивідуального завдання. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Підприємництво в сфері послуг	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Аналіз господарської діяльності	Лекції, презентації, дискусія, консультації, практичні роботи, самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Ресторанна справа	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Підприємництво в сфері послуг	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Менеджмент готельно-	Лекції, консультації, лабораторні роботи,	Форми поточного контролю: тестування, виконання та

		ресторанного господарства	самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	☒	Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Поведінка споживачів послуг гостинності	Лекції, консультації, презентації, навчальні відео, практичні роботи, пошуково-дослідницькі завдання, поєднання репродуктивного методу та творчої активності студента.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену.
РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	☒	Філософія	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Вступ до фаху та основи гостинності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділові-ігри.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	☒	Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Проектування готелів та ресторанів+курсний проект	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань, захист курсового проекту. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Аналіз господарської діяльності	Лекції, презентації, дискусія, консультації, практичні роботи, самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, консультації, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), пошуково-дослідницькі.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист індивідуальної дослідної робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Економіка галузі	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	☒	Правове забезпечення готельно-ресторанної справи	Лекції, пояснення, консультації; презентації; практичні роботи; нормативні акти.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Вступ до фаху та основи гостинності	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні), ділові-ігри.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Філософія	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	☒	Поведінка споживачів послуг гостинності	Лекції, консультації, презентації, навчальні відео, практичні роботи, пошуково-дослідницькі завдання, поєднання репродуктивного методу та творчої активності студента.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування; виконання та захист практичних робіт; виконання індивідуальних завдань. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Виробнича практика	Консультації з викладачами та керівником практики від бази практики та ЗВО, самонавчання, інструктаж, вирішення практичних завдань, підготовка матеріалу для звіту, пояснення, презентація.	Написання звіту про виконання програми практики та індивідуального завдання. Захист звіту. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Основи фізіології та гігієни харчування	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, мультимедійні, дистанційні.	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Комплексна курсова робота	Практичний, наочний, робота з навчально-методичною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.	Захист курсової роботи. Підсумковий контроль у формі диференційованого заліку.
		Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Лекції, консультації, лабораторні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист лабораторних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі	Лекції, практичні заняття, ілюстрації, демонстрації, робота з навчально-методичною літературою, відео метод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота.	Форми поточного контролю: тестування, усне опитування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.
		Філософія	Лекції, консультації, практичні роботи, самостійна робота, відео метод (мультимедійні, дистанційні).	Форми поточного контролю: тестування, виконання та захист практичних робіт. Підсумковий контроль у формі екзамену.