НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Львівський національний університет імені Івана Франка**
Освітня програма	**69127 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Спеціальність	**G13 Харчові технології**

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	**282**
Повна назва ЗВО	**Львівський національний університет імені Івана Франка**
Ідентифікаційний код ЗВО	**02070987**
ПІБ керівника ЗВО	**Гладишевський Роман Євгенович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**https://lnu.edu.ua/**

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**69127**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**G Інженерія, виробництво та будівництво**
Спеціальність	**G13 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Магістр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Кафедра інтелектуальної власності, інформаційного та корпоративного права; кафедра іноземних мов для природничих факультетів; кафедра кібербезпеки**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська, Англійська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**452866**
ПІБ гаранта ОП	**Ощипок Ігор Миколайович**
Посада гаранта ОП	**Професор**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**ihor.oshchypok@lnu.edu.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(068)-570-41-88**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(097)-474-75-78**

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

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

Освітню діяльність за спеціальністю «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти розпочато у Львівському національному університеті імені Івана Франка (правонаступник реорганізації і приєднання ЛІЕТ) у 2022 р. на створеній кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій географічного факультету.
ОПП розроблена відповідно до Закону України "Про вищу освіту" від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 25.06.2020р. "Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341" до Національної рамки кваліфікацій від 30.12.2015 р. № 1187, "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти" від 20.12.2015 р., Наказу МОН України від 22.10.2020 р. № 1295 "Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" для другого (магістерського) рівня вищої освіти", а також із врахуванням зауважень та пропозицій стейкхолдерів: роботодавців, здобувачів вищої освіти, академічної спільноти та ін.
Навчальний план розробляється за погодженням з гарантом освітньої програми і затверджується Вченою радою Університету.
У ході навчання на програмі здобувач вищої освіти набуває усіх компетентностей та результатів навчання, визначених в ОПП. Здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги ОПП та успішно пройшли атестацію, по завершенню отримують освітню кваліфікацію «Магістр з харчових технологій» за спеціальністю G 13 Харчові технології.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	*ОД*
1 курс	2026 - 2027	25	9	0
2 курс	2025 - 2026	24	8	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	*програми відсутні*
другий (магістерський) рівень	**69127 Харчові технології**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	*програми відсутні*

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	177379	74067
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	177379	74067
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	698	435
Приміщення, здані в оренду	1879	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	*OPP_G13_master_2026.pdf*	tiAuvY7JhEmBX14z6ZhVU4c1uNoCrJ9rmaPMlcgFMu8=
Освітня програма	*OPP_G13_master_2025.pdf*	SDoFrXrycQKl/mOD1j5/JV3jbXKnzydspv6xjRTPROA=
Навчальний план за ОП	*NP_G13_Kharchovi-tekhnolohii_M_2026.pdf*	CToXa2T2ootbeUx+qOV8IhC+VgEX9TLDeVeghahfPrw=
Навчальний план за ОП	*NP_G13_Kharchovi-tekhnolohii_M_2025.pdf*	4NMsMbWn3tunIWldsD5GcXaK+bVgJCTqT+9CF71I5Fo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_Boyko_KHLIBPROM_OPP_G13_M.pdf*	MqsCPXXoN8d+/mSt25QYDTM5yHw+xqtUnjaUtD9tPZo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_Prykhidko_OPP_G13_M.pdf*	bZeq3fPUkiR7nW8twhI2EJEtA9aYEp9/bRqtb52JoqQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_Simakhina_H_O_OPP_G13_M.pdf*	BEaLkDOQj9hIHhO9zR1kwrbu8HuHA2E9YEAtz2NMeyo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Retsenziia_Dziniak_B_OPP_G13_M.pdf*	EWoKKS4IZYACigDzQWfHT63Mg5eAVSyDgETd6adzUPc=

1. Проєктування освітньої програми

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

ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» розроблена з урахуванням вимог чинного Стандарту вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 № 1295, із змінами, внесеними наказом МОН України від 15.11.2021 № 1223.
Зміст і структура ОПП забезпечують досягнення визначених Стандартом загальних і спеціальних компетентностей та результатів навчання. Формування інтегральної компетентності — здатності розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій — забезпечується комплексом обов'язкових і вибіркових освітніх компонентів, практичною підготовкою та виконанням кваліфікаційної роботи.
Досягнення результатів навчання забезпечується поєднанням теоретичної, практичної, дослідницької та самостійної роботи здобувачів. Зазначені в ОПП загальні (ЗК1-ЗК5) та спеціальні (СК1-СК6) компетентності, а також програмні результати навчання (ПРН1-ПРН11) цілком відображають вимоги Стандарту вищої освіти.
Наприклад, досягнення ПРН 5 відбувається за рахунок викладання таких ОК: ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-8-12, ОК-15-17 і передбачає досягнення таких ЗК: ЗК-1-3, 5; СК 1, 2, 4-6. ОПП передбачає набуття додаткових СК7-9 та ПРН12-14. Окрім цього, освітня програма підсилює результати навчання за допомогою вибіркових дисциплін.

Важливим інструментом перевірки досягнення результатів навчання є практична підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи, яка відповідно до Стандарту має передбачати розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій із проведенням досліджень та/або впровадженням інновацій. Досягнення результатів ОПП забезпечується академічною активністю науково-педагогічних працівників, а також здобувачів кафедри у науковій і практичній складових освітнього процесу. Важливу роль у забезпеченні якості підготовки здобувачів відіграє співпраця кафедри зі стейкхолдерами та роботодавцями, що сприяє врахуванню сучасних вимог галузі, практичній орієнтованості освітнього процесу та формуванню затребуваних професійних компетентностей відповідно до регіональних особливостей харчової та ресторанної галузей https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master.

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

Професійний стандарт відсутній.

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

При оновленні ОПП робоча група враховує пропозиції здобувачів освіти та випускників. Щосеместру в системі «Деканат» здобувачі оцінюють якість викладання ОК, надають зауваження та пропозиції щодо вдосконалення освітнього процесу (https://surl.li/hunymc). Центр моніторингу та відділ менеджменту якості освітнього процесу спільно з ЦЗЯО щорічно проводять анкетування щодо якості ОПП. Отримані результати використовуються робочою групою для визначення напрямів її вдосконалення та оновлення. Результати опитувань засвідчують високий рівень задоволеності здобувачів якістю освітнього процесу (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf). Здобувачі освіти мають можливість надавати свої пропозиції та зауваження під час зустрічей із гарантом ОП, а також у процесі обговорення проєкту ОП на розширених засіданнях кафедри. Зокрема, здобувачка Беднарчук О.М. запропонувала перевести ОК «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях» до переліку вибіркових (Протокол №1 від 21.03.2025 р.), Долішній Т.В. запропонував вилучити ОК «Smart-продукти та сучасні технології у харчуванні» та ввести ОК «Кваліметрія харчових виробництв» (Протокол №1 від 10.03.2026 р.). Випускник, керівник асоціації кулінарів «Західна шеф група» Андрій Валовий наголосив на необхідності посилення практичної підготовки фахівців (https://surl.li/oukfmw).

- роботодавці

Регулярна співпраця з роботодавцями здійснюється у напрямах: залучення до робочої групи для розробки/оновлення ОП (https://surli.cc/ldfvmt), написання рецензій-відгуків на ОП, обговорення проєкту ОП, залучення до роботи в ЕК, форумах кар'єри (https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-forum-kar-iery-2), організацію науково-практичних заходів (https://surl.li/zcjhpb), опитуваннях (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_robotodavtsiv_G13_M_KHarchovi-tekhnol_2026.pdf), організації баз практик, стажування (https://surl.li/wonuku), участі у розширених засіданнях кафедри (https://geography.lnu.edu.ua/news/zustrich-hrupy-zabezpechennia-opp-kharchovi-tekhnolohii-zi-steykkholderamy-g13-kharchovi-tekhnolohii-2025). Основи співпраці закладено в угодах про співпрацю (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master). З ініціативи Голови правління ГО «Національна асоціація громадського харчування» Степаняка О.Б. оновлено та розширено блоки дисциплін вільного вибору студента, Генерального директора СП «Галка ЛТД Дубового Ю.Б. введено додаткові СК9 і ПРН13. Також Положенням про Ради роботодавців Львівського національного університету імені Івана Франка (https://financial.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/09/Polozhennia-pro-Rady_Robotodavtsiv-1.pdf) затверджено склад роботодавців від кафедри, які активно долучаються до зазначених заходів з метою удосконалення змістового наповнення ОП (https://surl.li/uzezwj).

- академічна спільнота

Упродовж 2022-2026 рр. на спільних зустрічах (https://geography.lnu.edu.ua/news/vidbulos-obhovorennia-opp-zi-spetsialnosti-g13-kharchovi-tekhnolohii-bakalavrskoho-ta-mahisterskoho-rivniv-pidhotovky-2026), наукових стажуваннях (https://surl.li/wwrfbe), конференціях, гостьових лекціях (https://geography.lnu.edu.ua/news/hostoviy-lektsii-sydorenko), рецензуваннях ОП https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Retsenziia_Simakhina_H_O_G13_M.pdf та інших формах співпраці з академічною спільнотою відбулось окреслення цілей та мети, виокремлення та уточнення освітніх компонент, компетентностей і результатів навчання ОП. Суттєвий вплив на оновлення ОП, удосконалення її змісту мали результати обговорення актуальних питань харчових технологій організованих кафедрою 1-3 всеукраїнських конференціях «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації» з резолюціями (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master), семінарів, вебінарів. Важливим етапом розвитку ОП стало всеукраїнське обговорення академічною спільнотою проєкту Стандарту вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vytiah_13_obhov_proektu_Stand_28-kvitnia-2026.pdf; https://surl.li/gzhszk).

- інші стейкхолдери

У формулюванні цілей ОП та визначенні результатів навчання враховано побажання представників професійних

організацій, підприємств харчової промисловості, закладів харчування, науково-дослідних установ, обласної та міської адміністрації та ін. На оновлення змісту ОП має вплив участь викладачів у ГО «Національна асоціація громадського харчування», ГО «Інститут доброї їжі» та ГО «Західна шеф-група», співпраця з якими дає змогу враховувати тенденції розвитку харчової галузі під час формування змісту ОП (https://surli.cc/nklgid; https://surl.li/zgwktd). Враховано пропозиції підприємств харчової галузі: ПрАТ «Концерн Хлібпром», «Львівська пивоварня» (Carlsberg Ukraine), ПрАТ «Львівський лікеро-горілчаний завод», Кавова фабрика «Галка Лтд», ТОВ фірми «Світоч ЛТД» (Nestlé), ТзОВ «Львівхолод», Kramar Ltd та ін. (https://surl.li/mvrytb); Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів https://surli.cc/kubfcf, ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок, Львівського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру МВС України https://surl.li/nvdaby; видання колективних монографій https://surl.li/jhaisu; проходження практик студентами, стажування викладачів, співпраця з Львівською МР, Львівська ОВА https://surl.li/ckomzu. Співпраця з компаніями ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Bucharest, Romania) та «Тера Тур Сервіз» (м. Софія, Болгарія) з міжнародного стажування https://surl.li/yvravn.

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

Мету та цілі ОП сформульовано відповідно до Стратегії розвитку Львівського університету https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/01/Strategy_2026-2030.pdf та Статуту https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/Statut_2026.pdf. Цілі ОП оновлено згідно візії Університету: утверджує принципи самоорганізації, університетської автономії, студентоцентризму; гарантує якість навчання та підготовку висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для ринку праці; реалізовує наукові дослідження світового рівня; розвиває партнерство з провідними закладами вищої освіти та науковими установами; забезпечує безперервне професійне вдосконалення. Мета ОП узгоджується з ключовими пріоритетами Університету, визначеними у Стратегічному плані розвитку Львівського університету на 2026–2030 роки (https://lnu.edu.ua/about/documents/stratehiia-rozvytku/stratehichnyy_plan_rozvytku-1/). Її реалізація спрямована на забезпечення високої якості освіти, підвищення наукового потенціалу, розширення міжнародного співробітництва, формування безпечного та творчого освітнього середовища, удосконалення інфраструктури закладу, досягнення фінансової стабільності, а також забезпечення прозорості й відкритості діяльності.

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

Публікаційна та патентна активність НПП, участь у конференціях, щорічна організація студентської наукової конференції, міжнародне стажування викладачів та студентів, участь здобувачів та викладачів у грантових проєктах https://surl.li/jjofkh, міжнародних та всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт засвідчує узгодженість мети та ПРН ОП з тенденціями розвитку науки і спеціальності. Кафедра щорічно організовує Всеукраїнську студентську науково-практичну інтернет-конференцію: Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації https://surl.li/opefpg. Здобувачі стали переможцями грантового проєкту «Молофактури» https://geography.lnu.edu.ua/news/proiekt-molofaktury-2024, міжнародних https://surli.cc/aswwyg та всеукраїнських https://surl.li/iygprv конкурсів студентських наукових робіт, приймають участь в академічній мобільності https://surl.li/qicjlj, освітніх програмах та проєктах https://surl.li/anoidy. Щоб цілі та ПРН ОПП відповідали тенденціям розвитку спеціальності, постійно здійснюється моніторинг ринку праці щодо попиту на фахівців з харчових технологій, а саме: проводяться форуми кар'єри в університеті https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-forum-kar-iery-2; моніторинг вакансій відділом працевлаштування, спільні заходи з роботодавцями https://surl.li/quandt, https://geography.lnu.edu.ua/news/svitoch.

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

При формуванні мети ОП та ПРН враховано тенденції розвитку харчової промисловості та ринку праці. Харчова промисловість належить до стратегічної, експортноорієнтованої і вагомої галузі в державі (майже 20 % усього виробництва). Внаслідок війни, релокації підприємств на захід країни, збільшилась частка підприємств у Львівській області, де галузь у 2024 р. становила близько 27% у структурі промислового виробництва http://www.lv.ukrstat.gov.ua. Водночас, згідно моніторингу, роботодавці все частіше повідомляють про гострий дефіцит висококваліфікованих фахівців, здатних працювати з інноваційними технологіями, системами контролю якості, автоматизованим виробництвом та міжнародними стандартами. З урахуванням галузевого контексту в ОП включено ОК3,6,7,10, спрямованих на формування компетентностей щодо впровадження інновацій у харчовій та ресторанній сферах, якість і безпеку харчової продукції згідно відповідних стандартів, сучасних систем менеджменту, (забезпечують досягнення ПРН1,2,7,10).
Особливість Львівщини у функціонуванні міні-підприємств з виробництва крафтової харчової продукції з місцевої сировини, на основі традиційних рецептів і сучасних технологій, що дозволяє створювати унікальні харчові продукти з високою доданою вартістю. Регіональний контекст з урахуванням інтересів стейкхолдерів, можливості вибору здобувачами ОК, формування власної траєкторії навчання, в ОП включено ОК9-12,14-17, що забезпечують ПРН1,2,5,6,7,10,12, введено додаткову СК7,8,9 та ПРН12,13,14.

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

Групою забезпечення при формулюванні мети ОП та ПРН враховано досвід провідних вітчизняних ЗВО з харчових технологій. Зокрема, проводились консультації з кафедрами спорідненої спеціальності Національного університету харчових технологій https://surl.li/bihlpm, НУ «Львівська політехніка» http://surl.li/xbnxqi; https://surl.li/ouftvd,

Ужгородського торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету https://surl.li/owhgvy, на всеукраїнському обговорення ОП спеціальності G13 Харчові технології між ЗВО https://geography.lnu.edu.ua/news/obhovorennia-osvitnikh-prohram-2026.
За структурно-логічною побудовою ОП відповідає подібним ОП вітчизняним ЗВО, що забезпечує близькість мети та ПРН. Було опрацьовано ОП G 13 «Харчові технології» НУХТ https://surl.li/kkqydp і враховуючи досвід цього університету, нами введено ОК «Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі», «Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій», «Біологічно активні та дієтичні харчові добавки». У Львівському торговельно-економічному університеті розглянуто ОП G 13 «Харчові технології» https://surl.li/njwthi, що орієнтується на харчові ресторанні технології, нами було введено в ОК загального циклу підготовки ОК «Інноваційні ресторанні технології» та «Інноваційні технології харчових продуктів». Опрацьовуючи ОП G13 «Харчові технології» у Полтавському державному аграрному університеті https://surl.li/ymsxhk, ми взяли до уваги специфіку цільового спрямування ОП, орієнтованої на підготовку кваліфікованого фахівця у сфері міні-виробництва екологічно чистих, безпечних та органічних харчових продуктів із місцевої сировини, який володіє необхідними компетентностями для ефективної діяльності в динамічному бізнес-середовищі як на національному, так і на міжнародному рівнях. З метою підготовки такого фахівця, в нашій ОП було введено в ОК загального циклу підготовки - ОК «Крафтові технології».
Ґрунтовне вивчення досвіду ОП зазначених університетів суттєво вплинуло на формування ПРН, визначення відповідних компетентностей і змістове наповнення ОК, що забезпечують їх реалізацію. Вибір цих закладів вищої освіти обумовлений їх провідними позиціями у національних рейтингах за відповідною спеціальністю, а також наявністю налагоджених професійних контактів професорсько-викладацького складу, які беруть участь у спільних наукових заходах, підвищенні кваліфікації, а здобувачі у конкурсах студентських наукових робіт, академічній мобільність https://surl.li/qwkzji.
За результатами аналізу були скореговані цілі ОП, що дозволяє її вирізнити серед інших ОП, оскільки акцент зроблено на підготовку магістра, який володіє фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з технології харчової продукції, зокрема ресторанних закладів, оздоровчими та профілактичними інноваціями у сфері харчових технологій, розробки крафтової продукції з урахуванням регіональних особливостей.

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

При формулюванні мети ОП та програмних результатів навчання враховано досвід закордонних ЗВО з профільних ОП. Вивчення досвіду відбувалось внаслідок участі НПП кафедри у спільних наукових та освітніх програмах, участі в розробці проєктів (HORIZON; Еразмус+), редколегіях наукових журналів, стажуванні https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master, а також аналізувались подібні програми у відкритому доступі.
Кафедрою налагоджено зв'язки з Kapadokya Üniversitesi (Університет Кападокії, Туреччина), де вивчалась ОП «Гастрономія та кулінарне мистецтво»; Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi (Університет Конья, Туреччина), де вивчались ОП «Харчування та дієтологія» та «Гастрономія та кулінарне мистецтво», а також доц. Пандяк І.Г. та доц. Кушнірук Г.В. були членами редакційної колегії журналу «Gastro Media Journal»; Uniwersytet Rzeszowski (Ряшівський Університет, Польща) - стажування проф. Ощипка І.М.; ОП «Технологія харчових продуктів та харчування людини», Державний техніко-економічний інститут ім. о. Броніслава Маркевича в м. Ярославі (Польща). Окрім того, вивчались подібні програми закордонних університетів, що у відкритому доступі. Зокрема, ОП «Харчова наука та технології» https://www.dtu.dk/english/education/graduate/msc-programmes/food-technology Technical University of Denmark (Технічний університет Данії, Данія), ОП «Харчова наука та технології» https://scienzealimentari-lm.cdl.unimi.it/it/ugovcdl/of/cdsi20260000g60of1 в Università degli Studi di Milano (Міланський університет, Італія), ОП «Харчова наука та харчування» https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/oferta-dydaktyczna-wydzia%C5%82u Poznan University of Life Sciences (Познаньский університет, Польща) та ін.
Згідно аналізу встановлено, що в освітніх програмах значна увага приділена інноваційним технологіям, зв'язку виробництва харчових продуктів з агросектором, якості і безпечності виробництва продуктів харчування, обладнанню, зберіганню сировини і готової продукції, менеджменту, маркетингу продуктів. Робоча група зосередилась на змісті та обсязі ОК, формах атестації, акцентовано увагу на значний обсяг у структурі ОП практик https://www.unimi.it/en/education/master-programme/food-science-and-technology-master. Досвід іноземних університетів враховано у введенні в ОП таких ОК: ОК6 «Інноваційні технології харчових продуктів», ОК7 «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі», ОК8 «Технології переробки харчових сировинних відходів», ВК2 «Технології зберігання та консервування у харчових виробництвах», ВК4 «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства».

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

67

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

23

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

Зміст ОПП відповідає предметній області спеціальності G 13 «Харчові технології» та орієнтований на формування компетентностей у здобувачів освіти для практичної, дослідницької та інноваційної діяльності у сфері харчових технологій. Зокрема, ОП зорієнтована на опанування технологій харчового виробництва, методів організації та управління в харчовому та ресторанному бізнесі, методик забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, проведення експериментальних досліджень і аналізу їхніх результатів, інформаційних та комп'ютерних технологій. Значна увага зосереджена на формуванні практичних навичок використання професійних інструментів та обладнання — спеціалізованих лабораторних і технологічних приладів, комп'ютерної техніки та програмного забезпечення відповідно до вимог Стандарту вищої освіти України.
ОП спрямована на формування у здобувачів освіти компетентностей, необхідних для ефективної професійної діяльності як у сфері харчової промисловості, так і в ресторанному бізнесі. Перелік обов'язкових компонентів ОП сформовано з орієнтацією на необхідність формування у студентів інтегральних, загальних та спеціальних компетентностей, зазначених у Стандарті. Обов'язкові компоненти ОП технологічного спрямування (ОК3,6,8,13) дозволяють досягти спеціальних результатів навчання з урахуванням сучасних теоретичних доробок та актуальної практики у сфері інновацій у харчовій, ресторанній сферах, переробки харчових сировинних відходів, біологічних речовин. З метою формування здатності розробляти й упроваджувати технічні рішення у харчових виробництвах, крафтові технології, технології харчових продуктів з нетрадиційною сировиною, в ОП передбачено ОК9,10,12. Організаційно-економічну складову забезпечують ОК1,7. В умовах глобалізації та технологічного прогресу характер харчової індустрії передбачає формування компетентностей із захисту інтелектуальної власності (ОК5) та володіння іноземною мовою у професійному організаційному контексті (ОК1). Готовність майбутнього фахівця до наукової діяльності формується за допомогою ОК2,14,17. Для формування компетентності щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів у процесі впровадження технологічних інновацій, вагома ОК4. Сформувати комплексне уявлення про динамічний розвиток ресторанного бізнесу, культуру харчування, впровадження інновацій, технологічний прогрес дозволяє ОК11. Практична підготовка (ОК15,16) забезпечує сучасні знання й уміння, засвоєння методів і засобів практичної діяльності у сфері харчових технологій, поєднує практичну складову з теоретичним навчанням.
Для комплексного досягнення цілей, крім вищезазначених ОК, вагоме значення мають вибіркові освітні компоненти. Блок вибіркових з 18 ОК професійної та практичної підготовки та 1 ОК із загальноуніверситетського переліку в ОП спрямований на засвоєння додаткових фахових компетентностей і посилює вивчення предметної складової спеціальності.

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

Процедура і механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти в ЛНУ регламентується:
– Положенням про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/Polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-zdobuvachamy-prava-na-vilnyy-vybir-navch.-dysts.pdf. Розяснення https://lnu.edu.ua/rozpochavsia-vybir-zahalnouniversytetskykh-dystsyplin/;
– Порядком визнання у ЛНУ результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf
– Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ЛНУ;
– Положення про порядок реалізації права здобувачів вищої освіти на внутрішню академічну мобільність у ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/02/Polozhennia-pro-vnutrishniu-akademichnu-mobilnist.pdf https://international.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/09/ifnul_academic_mobility_students_2025.pdf;
– Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у ЛНУ (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf).
Відповідно до них здобувач має право на: вибір форми навчання, вибіркових ОК, узгодження Індивідуального навчального плану академічної мобільності, навчання у системі неформальної, обрання баз практики, вибору теми курсової та кваліфікаційної роботи тощо.

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

В ОП магістерського рівня вибіркові компоненти складають 23 кредити (25,6%). Процедура вибору здобувачами дисциплін з переліку вільного вибору у ЛНУ ім. Івана Франка регламентована «Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf.
Попередньо здобувачі можуть ознайомитись з силабусами ОК, що пропонуються їм для вибору у відкритому доступі на сайті географічного факультету ЛНУ ім. Івана Франка https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii. Здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін наступним чином: здобувачам пропонується 6 блоків з 3 навчальних дисциплін із циклу професійної та практичної підготовки. Також пропонується вибір ОК з циклу загальної підготовки з переліку міжфакультетських дисциплін.
Процедуру вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами вищої освіти проаналізовано у

«Положенні про порядок забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у Львівському національному університеті імені Івана Франка» https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/Polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-zdobuvachamy-prava-na-vilnyy-vybir-navch.-dysts.pdf. Пункт 2.6. цього Положення передбачає, що здобувачі здійснюють запис на вибіркові дисципліни впродовж 8 днів першого семестру після зарахування. Заява на обрання конкретної дисципліни подається в деканат. Якщо не набралася група із 12-ти осіб, тоді студентам пропонують повторно обрати вибіркову дисципліну впродовж трьох днів. Деканат факультету разом з гарантом ОП інформують здобувачів про терміни вибору ОК, при потребі організовується зустріч з викладачами, які забезпечують викладання вибіркових ОК. В кінці кожного семестру навчального року відбувається опитування здобувачів щодо реалізації права вибору ОК та можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії.
Перелік вибіркових дисциплін для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» доступний в освітній програмі на сайті географічного факультету ЛНУ ім. Івана Франка https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/vybir-navchalnykh-dystsyplin. Результати опитування здобувачів вищої освіти щодо участі у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії за відповідною ОП https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf.
Вибір загальноуніверситетських вибіркових дисциплін відбувається через систему Деканат https://lnu.edu.ua/selection-of-general-university-disciplines-in-2025-26/

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

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

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

Усі освітні компоненти ОП забезпечують формування соціальних навичок: комунікативних (ОК 1,2,4-7), уміння вирішувати конфлікти (ОК 1,5,7,11,15,17), діяти відповідально (ОК 1-17), працювати в команді (ОК 1-4,6-16), критично мислити (ОК 1-17), виявляти креативність (ОК 1-3,5-12,14-17).
Розвитку soft skills сприяють форми організації навчальних занять, методи викладання (метод проблемного викладу (ОК 2,3,5-7), групові проєкти, спільні розробки (ОК 2,3,6,10,12), метод кейсів (ОК 1,3, 5-13), навчання на основі реальних виробничих ситуацій (ОК 9-11,15,16), мозкового штурму (ОК 3,6,10-12), що відповідає цілям ОП та майбутньої професійної діяльності випускника. Соціальні навички також забезпечує участь у науково-практичних конференціях, воркшопах https://surl.li/czpwuz, вебінарах https://surli.cc/qshxib, конкурсах наукових робіт https://surl.li/gcljcn, стартапах https://surl.li/rudslc; https://surl.li/lndkna, майстер-класах, гостьових лекціях https://surl.li/njjhoj і зустрічах з професіоналами-практиками у сфері харчових технологій, про які регулярно висвітлюється на веб-сайті у новинах Університету, факультету, кафедри, соціальних мережах https://surl.li/uxyiim; виконання програми практики та кваліфікаційної роботи, де здобувачі проявляють соціальну комунікацію; участі у соціальних, волонтерських, університетських наукових та культурно-масових заходах https://surli.cc/vxvkzh; проведення курсів «Soft Skills» Психологічною службою ЛНУ https://surl.li/vhswwy.

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

ОП, перелік ОК має чітку структурно-логічну послідовність, що відображає її профіль: послідовно представлено ОК, обґрунтовано форми атестації, а також наведено матриці відповідності між компетентностями та забезпеченням ПРН ОК. Згідно з навчальним планом, нормативна складова містить цикл загальної підготовки (6 кредитів ЄКТС), цикл професійної та практичної підготовки (61 кредитів ЄКТС) та цикл вибіркових дисциплін (23 кредити ЄКТС). Структурно-логічна схема взаємопов'язана, у викладанні ОК дотримано послідовності, вони охоплюють всі ПРН. У семестрі 1 викладається ОК загальної підготовки (ОК1 «HR - менеджмент (англ. мова)»), ОК3-5 професійно-практичної підготовки, блоки 1-3 ОК вільного вибору та ОК «Курсова робота». У семестрі 2 здобувачі вивчають дисципліну загальної підготовки «Науково-дослідницький практикум», нормативні ОК6-10, дисципліни вільного

вибору загальної підготовки та виробничу практику. У семестрі 3 викладаються нормативні дисципліни професійної та практичної підготовки, ОК11-13, вибіркові ОК з циклу професійної та практичної підготовки блоку 4-6 і завершується навчання практикою, підготовкою і захистом кваліфікаційної роботи. Матриця забезпечення ПРН відповідними ОК, відображає, що вивчення одного ОК забезпечує досягнення значної кількості ПРН, наприклад, ОК6 «Інноваційні технології харчових продуктів» передбачає набуття ПРН1-3,5,7,10,11. При цьому, ПРН12 забезпечується ОК 10,12,13,16,17.

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

Співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно з самостійною роботою) регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf. ОП передбачено рівномірне співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів, рівномірний розподіл навантаження у навчальний період –29, 31 і 30 кредитів ЄКТС відповідно по семестрах. У навчальному плані ОП аудиторне навантаження здобувачів складає 720 год., на самостійну роботу відведено 1980 год. Кількість кредитів, відведених на конкретну ОК, визначено переліком компонентів ОП і змістом конкретних дисциплін. Нормативні ОК переважно – 3 або 4 кредити, вибіркові дисципліни – 3 кредити. Навантаження на день навчання здобувача включає не більше 6 академічних годин аудиторної роботи, тижневе аудиторне навантаження здобувачів становить 18 год., що унеможливлює їх перевантаження. Обсяг самостійної роботи здобувачів з кожної навчальної дисципліни регламентує навчальний план, а її зміст визначається силабусом. Дотримання цих вимог при складанні навчальних планів контролюється Центром забезпечення якості освіти Університету, навчально-методичним відділом Університету, деканатом, завідувачем кафедри.

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

В ОП практична підготовка сформована з виробничої у 2 семестрі та виробничої (переддипломної) у 3 семестрі практик обсягом 12 кредитів ЄКТС. Місцями проходження виробничої практики є провідні підприємства харчової та переробної промисловості, ресторанні заклади, а також лабораторії (Львівська регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів; ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок), з якими укладено угоди про співпрацю https://surl.li/czhrjs. Це сприяє формуванню високого рівня професійних навичок у реальних виробничих умовах. Окрім практик, у навчальному плані передбачено практичні або лабораторні заняття з усіх ОК. Регулярно організовуються гостьові лекції, наприклад О. Сидоренко https://surl.lu/fbftpl, О. Холодової https://surl.li/wdegxl, П. Добровольського https://surl.lu/pkktts, майстер-класи https://surli.cc/tawsep, https://surl.lu/edmhlq, воркшопи https://surl.li/zotfzi, екскурсії на виробництво https://surli.cc/oultkh, практичні заняття на виробництві https://surl.li/ukzrbe, участь у науковому гуртку https://surl.lu/agxybh, стартапі https://surli.cc/wvakne та інші форми для набуття практичних навичок. Підготовка здобувачів вищої освіти за ОП “Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за дуальною формою освіти не здійснювалась.

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

Політика сталого розвитку ЛНУ закладена у Статуті, інших документах. Відповідно до пріоритетів ЛНУ, реалізація принципів освіти сталого розвитку відображена в освітньому процесі, у формуванні компетентностей щодо раціонального та відповідального ставлення до природи, а також гармонійного розвитку економічної та соціальної сфер. Зокрема, набуття відповідних компетентностей здобувачами закладено в нормативних ОК «Технології переробки харчових сировинних відходів», вибіркових - «Технології харчових продуктів оздоровчого призначення», «Екотехнології в харчовій індустрії», «Інноваційні та екобезпечні пакувальні матеріали для харчових продуктів», науково-дослідницькій роботі – участь здобувачів та перемога у стартапі «Молофактури» (крафтового виробництва, де ключові складові – безвідходне виробництво, екопакування і соціальна підтримка https://surl.li/vczgue); науковій роботі переможця міжнародного конкурсу О. Стручка https://surli.cc/qtrboz. Соціальна підтримка – допомога військовим на війні https://surl.li/mqsoca, участь викладачів у проєктах (доц. Кушнірук Г. у проєкті «Європейські цінності: сталий розвиток, економічна безпека та цивілізаційні імперативи» https://surl.li/chdprc; https://surli.cc/fxjguy. Загалом, ОП орієнтована на розвиток у здобувачів компетентностей, необхідних для вирішення складних професійних завдань, забезпечення сталого розвитку підприємств і територій, відповідно до пунктів 1, 2, 3, 4, 6, 11, 17 Указу Президента України.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

https://geography.lnu.edu.ua/admission/program-entry-in-the-master

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

Зарахування вступників відбувається згідно із «Правилами прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка - 2026» https://admission.lnu.edu.ua/guidelines-for-admission/. Вступ на освітню програму G 13 «Харчові технології» другого магістерського рівня вищої освіти здійснюється на основі диплома бакалавра, єдиного вступного іспиту (ЄВІ) 2024-2026 років та фахового іспиту в Університеті. Програма фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності G 13 «Харчові технології» https://admission.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/05/G13_2026_prohrama.pdf. База тестів фахового вступного випробування складається з 2000 тестів з ключових дисциплін. Алгоритм вступної кампанії для здобуття ОС «магістр» за ОП G 13 «Харчові технології» також розміщено на сторінці географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/admission/program-entry-in-the-master).

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

Визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших ОП, ЗВО, зокрема під час академічної мобільності в ЛНУ регламентується:
- Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті імені Івана Франка» https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf;
- Положенням про визнання та перезарахування результатів навчання учасників академічної мобільності у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf);
- Порядком визнання у Львівському національному університеті імені Івана Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf).

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

На підставі Угоди про співпрацю між Львівським національним університетом імені Івана Франка та Національним університетом харчових технологій (https://geography.lnu.edu.ua/news/ukladeno-uhodu-pro-spivpratsiu-mizh-lvivskym-natsionalnym-universytetom-imeni-ivana-franka-ta-natsionalnym-universytetom-kharchovykh-tekhnolohiy) у 2 семестрі 2023–2024 н. р. та 2 семестрі 2025–2026 н. р. реалізовано програму національної академічної мобільності між закладами вищої освіти на ОП зі спеціальності «Харчові технології». Учасниками програми від ЛНУ імені Івана Франка стали здобувачі другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» Аркадій Бондаревський, Максим Вічистий та Юрій Сабадаш. Вони вивчали вибіркову ОК «Дієтичні добавки: інновації в технологіях виробництва та споживання» (150 годин, 5 кредитів ECTS) ОП «Харчові технології та інженерія» (https://geography.lnu.edu.ua/news/realizovano-prohramu-natsionalnoi-akademichnoi-mobilnosti-2024).
У 2025–2026 н. р. до академічної мобільності від ЛНУ долучилися магістранти Тарас Долішній та Олеся Пригода, які обрали ОК «Технології натуральних дієтичних добавок: вектори розвитку» цієї ж ОП https://geography.lnu.edu.ua/news/zdobuvachi-kaf-hotelno-restorannoi-spravy-kharch-tekhn-uspishno-zavershyly-prohramu-nats-akademmobiln-2026.
Результати навчання за програмою академічної мобільності взаємно визнані закладами вищої освіти та перезараховані.

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

У ЛНУ визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті, регулюється «Порядком визнання у ЛНУ результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті» https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-ta-informalnu-osvitu.pdf.
Результати навчання визнаються в обсязі не більше 10% від загального обсягу ОП і не більше 4,5 кредитів ЄКТС на магістерському рівні впродовж навчального року. Перезарахування можливе виключно для обов'язкових ОК.
Для визнання результатів здобувач подає декану заяву та підтвердні документи. На їх підставі створюється предметна комісія у складі декана, гаранта ОП та науково-педагогічного працівника, який викладає відповідну ОК.
Заяву необхідно подати не пізніше, ніж за 30 днів до завершення семестру, що передує вивченню дисципліни.
Комісія ознайомлює здобувача із силабусом та формою підсумкового контролю, забезпечує підготовку й проводить атестацію, після чого ухвалює рішення про визнання результатів.
Здобувачі можуть самостійно опановувати окремі теми й модулі на відкритих освітніх платформах (Coursera, Prometheus тощо) за наявності сертифіката або за участю НПП. На першому занятті здобувачам надається інформація про можливості та процедуру неформальної та/або інформальної освіти і визнання її результатів.

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

Науково-педагогічні працівники кафедри популяризують неформальну та інформальну освіту, зокрема через проєкти, сертифіковані курси, вебінари, майстер-класи, стажування та ін.
У межах ОП реалізовано низку заходів. Здобувачі ОП Р. Додик, А. Бондаревський та Р. Іванішин брали участь у вебінарі «Вплив харчування на красу шкіри» (06.04.2024), результати якого зараховано як тему «Конструювання харчової продукції: розробка продуктової стратегії» ОК «Технологія конструювання харчової продукції» (https://surl.li/xitmyp). Здобувачі також долучилися до практичного майстер-класу «Харчові волокна. Практичний досвід використання в м'ясній промисловості» (03.04.2024), результати якого зараховано як відповідну тему цієї ОК (https://surl.lt/bmralw).
У 2026 р. Т. Долішній завершив стажування в ГО «Інститут Доброї Їжі» у межах ОК «Крафтові технології» (30 год, 1 кредит ЄКТС), а також програму «Ефективна організація харчування у закладі освіти» проєкту DECIDE, і працевлаштований на посаді кухара (довідка від ФОП Власенко Юрій Олегович, ІПН 2913308372). Олеся Пригода завершила освітній проєкт «Біотехнологічні студії: разом до розвитку інновацій». Результати підтверджено сертифікатами https://surl.li/buaknd. За рішенням предметної комісії результати неформальної освіти Т. Долішнього та О. Пригоди заплановано перезарахувати як ОК «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі» у ІІІ семестрі 2026 р. (витяг з протоколу № 16 кафедри https://surl.li/hhczrw).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Досягненню визначених в ОПП цілей і програмних результатів навчання сприяють студентоцентрований підхід до організації освітнього процесу та реалізація принципу академічної свободи згідно Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ https://surl.li/uyjurs.
Освітній процес за ОП здійснюється у формах навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні (у Лабораторії харчових технологій та ресторанного обслуговування), індивідуальні заняття, консультації), самостійної роботи, курсових робіт, контрольних заходів, практичної підготовки та виконання кваліфікаційної роботи. У силабусах ОК визначено методи й засоби навчання, спрямовані на досягнення програмних результатів. Використовуються традиційні (словесні, наочні, практичні) та інноваційно-інтерактивні методи: дискусії, ситуаційні завдання, робота в команді, майстер-класи, вебінари, кейс-метод, навчальні екскурсії на профільні підприємства. У лабораторії забезпечується проведення науково-дослідної роботи за актуальними напрямами харчових технологій, здійснюються експериментальні дослідження, апробація технологічних рішень https://geography.lnu.edu.ua/news/laboratorni-doslidzhennia-innovatsiynykh-tekhnolohiy; https://surli.cc/lrojwc.
Для здобувачів усіх форм навчання доступні елементи дистанційного навчання із використанням Moodle, Microsoft Teams, ZOOM, електронної системи «Деканат» та інших програмних продуктів, визначених ЛНУ https://surl.li/frgfxc.

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

Студентоцентроване навчання забезпечується залученням здобувачів освіти та роботодавців до формування та удосконалення ОПП. Студентоцентрований підхід передбачений Статутом ЛНУ https://surl.li/mtloso. Відповідно до «Положення про Студентське самоврядування» https://surl.li/kgcfqa здобувачі вищої освіти мають право брати участь у проєктуванні освітньої діяльності на географічному факультеті https://geography.lnu.edu.ua/life/government та в ЛНУ загалом. ЛНУ також забезпечує функціонування Центру підтримки студентських сервісів ЛНУ https://surl.li/ycltbm. Представники студентства у Вченій раді факультету беруть участь в обговоренні питань освітньої та наукової діяльності. Важливим інструментом врахування думки здобувачів є систематичні опитування щодо якості освітнього процесу, які проводяться відповідно до Положення https://surl.li/sahuof. Опитування охоплюють питання задоволеності якістю навчання, професійною компетентністю викладачів та ресурсним забезпеченням ОП і здійснюються відділом менеджменту якості освітнього процесу спільно з Центром моніторингу ЛНУ https://education-quality.lnu.edu.ua/monitoring/results/. Результати опитувань засвідчують загалом позитивну оцінку студентами змістової складової ОП https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf. Отримані пропозиції та результати моніторингу враховуються під час удосконалення змісту освітніх компонентів і коригування силабусів навчальних дисциплін.

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

Методи навчання та викладання на ОП ґрунтуються на принципах академічної свободи і творчого підходу, що прописані в Статуті ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/Statut_2026.pdf та в Положенні про організацію освітнього процесу ЛНУ https://surl.li/tfyxkb і виражені через самостійність, незалежність учасників освітнього процесу під час педагогічної, наукової, інноваційної діяльності. Здобувачам освіти надається можливість брати участь у визначенні формату семінарських і практичних занять за погодженням із викладачем, а також використовувати індивідуальні інформаційно-комунікаційні технології. Здобувачі залучаються до проєктної діяльності, пов'язаної з організацією освітнього процесу за ОПП. Для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачам надається право вільного вибору навчальних дисциплін

https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/vybir-navchalnykh-dystsyplin, тем магістерських робіт https://geography.lnu.edu.ua/students/rozklad-ispytiv-2 та участі в програмах академічної мобільності https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master. Студенти активно долучаються до семінарів і вебінарів, що розширює можливості професійного та особистісного розвитку.
В освітньому процесі враховуються потреби здобувачів з особливими освітніми потребами. Для забезпечення доступності освіти та створення інклюзивного середовища в Університеті функціонує ресурсний центр з інклюзивної освіти http://centres.lnu.edu.ua/inclusive-education/.

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

Інформація щодо цілей, змісту, очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання надається здобувачам впродовж всього періоду навчання на сайті географічного факультету https://geography.lnu.edu.ua/, сторінці кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies, сторінці ОП https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master. Уся необхідна інформація за кожною дисципліною знаходиться у силабусах, які також розміщені на веб-сайті https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master/sylabusy-za-opp-2026-r-mahistry-g13-kharchovi-tekhnolohii. Зі змістом ОП та її особливостями, навчальним планом, графіком освітнього процесу здобувачі ознайомлюються на зустрічі з гарантом на початку навчання, а зі змістом силабусів ОК на перших заняттях, що дає можливість заздалегідь бути проінформованими з очікуваними результатами навчання та критеріями оцінювання в межах окремих компетентностей. У ЛНУ успішно працює електронна система «Деканат», у її рамках функціонують індивідуальні робочі кабінети здобувачів освіти, де вони можуть ознайомитися з результатами поточної успішності з ОК. Електронне листування між викладачами та здобувачами освіти сприяє ефективній комунікації та забезпечує оперативний зворотний зв'язок.
Упродовж реалізації ОПП від здобувачів освіти не надходило повідомлень щодо невідповідності, недостатньої доступності чи непрозорості надання інформації.

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

ОПП зорієнтована на науково-теоретичні та практично орієнтовані види освітньої і науково-дослідницької діяльності. Вони реалізуються через відповідні ОК (Науково-дослідницький практикум, Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі, Інноваційні технології харчових продуктів) та дослідження під час виконання курсової та кваліфікаційної роботи. Тематика курсових і магістерських робіт визначається та пропонується здобувачам заздалегідь, при цьому їм надається можливість обрати тему з переліку запропонованих. Тема курсової роботи може бути пов'язана з подальшим магістерським дослідженням, зокрема її уточненням, поглибленням або розширенням. Під час проходження виробничої (переддипломної) практики магістранти здійснюють різноманітні науково-дослідницькі та практично орієнтовані дослідження, збирають і аналізують отримані дані. Результати досліджень використовуються під час підготовки магістерської роботи.
Виконання науково-дослідницьких завдань також відбувається у «Лабораторії харчових технологій та ресторанного обслуговування», де студенти проводять експерименти спрямовані на вивчення технологічних процесів, визначення якості та безпечності харчової продукції, а також аналіз і обробку отриманих результатів (https://surl.li/mvicrs). Вагому роль у дослідженнях здобувачів відіграє науковий гурток «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», що діє при кафедрі (https://surl.li/wqmess). Здобувачі під керівництвом НПП долучені до виконанні кафедральної науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (2025-2027 рр.), беруть участь у конкурсах студентських наукових робіт, стартапах, наукових конференціях та інших формах наукової роботи.
Кафедра щорічно організовує Всеукраїнську студентську науково-практичну Інтернет-конференцію: «Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації», до якої долучаються здобувачі ОП (https://surl.li/cbxxdc). Здобувачі беруть участь у міжнародних конкурсах студентських наукових робіт (Стручок О. здобув І місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2025» за напрямом «Food Science and Technologies» https://geography.lnu.edu.ua/news/oleh-struchok-peremozhets-black-sea-science-za-napriamom-kharchova-nauka-tekhnolohii-2025, у 2024 р. на цьому конкурсі І місце здобув Мотичак М. https://surl.li/moslxd; всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт (Корнійчук Д. переможець ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» https://surl.li/pgebrv (2024)), наукових проєктах, програмах (https://surl.li/kqgetb). За погодженням із кафедрою та науковим керівником здобувач може самостійно визначити тематику дослідження в межах наукової проблематики кафедри. Наявність наукових публікацій є однією з вимог до кваліфікаційної роботи магістра і враховується під час її оцінювання.

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

Науково-педагогічні працівники щорічно оновлюють зміст ОК з урахуванням змін у нормативно-правових документах, документів ЛНУ, що визначають вимоги до професійної підготовки здобувачів освіти. В Університеті внесення змін та оцінка якості оновлення змісту ОК здійснюється відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ https://surl.li/vtvsdx. Оновлення змісту робочих програм ініціюється викладачем, враховуються пропозиції гаранта ОП, відгуки здобувачів, випускників, за результатами опитувань http://surl.li/gjtdcc, побажання роботодавців. Ключову роль відіграє обговорення робочою групою ОП, зустрічі зі здобувачами, академічною спільнотою https://surl.li/xmaygv, https://surl.li/blvzlm; https://surl.li/yajacr.
З метою обміну досвідом і впровадження кращих практик, а також з урахуванням змін у харчовій сфері, на

засіданнях кафедри обговорюються результати стажувань, участі у наукових конференціях та семінарах. Зокрема, доц. Кректун Б.В. використовує досвід участі у міжнародному проєкті Erasmus+ КА2 «Підвищення спроможності університетів у створені та розвитку кластерів на принципах інновацій та сталого розвитку» UniClaD https://surl.li/lkamqg, досвід зустрічей доц. Кректуна Б.В. та доц. Кушнірук Г.В. з партнерами українських і закордонних університетів та обговорення освітніх проєктів у воєнний та поствоєнний періоди https://surl.li/kzexoz у викладанні ОК «HR - менеджмент (англ. мова)», «Біохімічні технології виробництва харчових продуктів». Доц. Пандяк І.Г. використовує набутий досвід у викладанні ОК «Сучасні концепції у ресторанному бізнесі» Міжнародного науково-педагогічного стажування у Пряшівському університеті в Пряшеві (Словаччина) https://surl.li/dsgfcr. Вдосконалення методів наукової діяльності відбулось в результаті стажування усіх НПП у лабораторіях Державного науково-дослідного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок та Львівського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру МВС України https://surl.li/nfejdp, інших стажувань відображених на сайті кафедри (https://surl.li/jgxnrq). Гарант ОП проф. Ощипок І. М. та доц. Пандяк І.Г. у 2024-2025 рр. отримали патент (№157446) та зареєстрували 2 (u 2024 05662; u 202502166). Викладачі при укладанні ОК активно використовують результати наукових досліджень, оприлюднені у виданнях, що індексуються Scopus/Web of Science (Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Федина Л.Я., Пандяк І.Г., Маслійчук О.Б., Кректун Б.В. та ін.), монографіях, зокрема колективних НПП кафедри (https://surl.li/ifjqad; https://surl.lu/hgjnea), підручниках, навчальних посібниках, фахових статтях тощо. В рамках вивчення ОК «Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі» відбулась гостьова лекція д.т.н, професорки, зав. кафедри товарознавства та фармації Державного торговельно-економічного університету Олени Сидоренко https://surl.lu/idclvh, судової експертки, к.т.н., доцентки Ольги Холодової https://surl.li/duceob.

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

Інтернаціоналізація діяльності ЛНУ відбувається згідно Положення про порядок реалізації міжнародних проєктів, грантів і договорів у ЛНУ (https://surl.li/bjziam), Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти у ЛНУ https://surl.li/ytfdfu.
Здобувачі долучаються до міжнародних конкурсів (Стручок О. (2025), Мотичак М. (2024) здобули І м-це у Міжнародному конкурсі студ. наукових робіт «Black Sea Science» (Food Science and Technologies) https://surl.li/ytwxpe; https://surl.li/yzwnxl, стартапів («Молофактури», USAID https://surl.li/lohebp), практик, конференцій https://surl.li/rqpugw, навчання за програмою Erasmus+ https://surl.li/ubzxxm. НПП беруть участь у розробці міжнародних проєктів HORIZON-INFRA-2026-01, Erasmus+ NewISE (2026) https://surl.li/lkamqg, співпрацюють з іноземними ЗВО, є членами міжнародних наукових комітетів, редколегій іноземних журналів, стажуванні, конференціях та ін. https://surl.li/ktskzf. ЛНУ реалізує угоди академічної мобільності Еразмус +, Horizon Europe, Erasmus Mundus, Tempus (https://surli.cc/kdhrkl).
Кафедра співпрацює з ун-тами Польщі, Австрії, Туреччини, Данії, Словаччини. Закордонні стажування пройшли (доц. О. Маслійчук, С. Майкова (Чехія), доц. І. Пандяк (Словаччина), доц. Х. Ковальчук (Словаччина), доц. Г. Кушнірук (Латвія), проф. І. Ощипок (Польща)). Здобувачі стажуються за кордоном згідно угод з ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.R.L. (Румінія) та «Тера Тур Сервіз» (Болгарія) https://surl.li/uroshu.

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

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

Контрольні заходи та критерії оцінювання здобувачів у ЛНУ регулюються Положенням про контроль та оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка https://surl.li/mrbpna, Положенням про проведення практик здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка https://surl.li/ofozgk.
Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється шляхом проведення поточного та підсумкового (семестрового) контролю. Форми й терміни проведення підсумкових контрольних заходів визначені у навчальних планах і силабусах ОП. Семестровий контроль проводиться у формі екзамену (усне опитування, комп'ютерне тестування або змішаний формат) чи заліку за накопичувальною системою оцінювання за 100-бальною шкалою. Контрольні заходи проводяться відповідно до затвердженого розкладу.
У силабусах ОК визначено види поточного контролю, навчальні завдання, методи перевірки досягнення програмних результатів навчання (ПРН), а також критерії оцінювання. Здобувачів освіти ознайомлюють із відповідними критеріями на початку вивчення кожного ОК. Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до встановлених критеріїв і шкали, прийнятих у ЛНУ та за ECTS. Мінімальний рівень оцінки з ОК є єдиним в Університеті, не залежить від форм підсумкового контролю та методів оцінювання і становить 51 бал. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач під час підсумкового семестрового контролю, — 100. Якщо передбачено складання семестрового екзамену, максимальна сума балів, які здобувач вищої освіти може набрати впродовж семестру, – 50, а максимальна сума балів з екзамену – 50. Залік і диференційований залік не передбачають написання підсумкової роботи, а оцінюються за результатами поточної успішності в межах 100 балів. Завдання, які виносяться на екзамен (екзаменаційні білети), затверджуються на засіданні кафедри, за якою закріплена ОК.
Критерії написання та захисту курсової роботи наведено в методичних рекомендаціях. Атестація здобувачів на ОП здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та оцінюється екзаменаційною комісією, діяльність якої регулюється Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ https://surl.li/gghztm. Усі роботи перевіряються на плагіат і на попередньому захисті. У методичних рекомендаціях визначено вимоги до виконання та оцінювання

кваліфікаційної роботи. Середовище е-навчання представлено електронними навчальними курсами на платформі MOODLE (https://e-learning.lnu.edu.ua/course/view.php?id=7773).

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

Зрозумілість і прозорість форм контрольних заходів забезпечуються оприлюдненням критеріїв оцінювання результатів навчання здобувачів освіти та розподілу балів за змістовими модулями у силабусах кожної ОК. Силабуси є у відкритому доступі для всіх учасників освітнього процесу. Форми підсумкового контролю відображені у навчальному плані і враховують результати практичних та лабораторних занять, самостійної роботи, модульних контрольних робіт. Інформація про форми контрольних заходів, критерії оцінювання знань, умінь і навичок доводиться до відома здобувачів на початку семестру, до початку вивчення відповідної ОК. Для кожного виду навчальної роботи визначено чіткий порядок та критерії нарахування балів.
Навчально-методичні матеріали розміщуються також на платформі Moodle, а результати поточного оцінювання вносяться до електронного журналу системи «Деканат». Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за шкалою ЄКТС, національною шкалою та 100-бальною шкалою Університету.
Після завершення вивчення ОК викладач проводить анонімне опитування здобувачів щодо зрозумілості та прозорості політики оцінювання. Система оцінювання, види і форми контролю виконання завдань самостійної роботи, а також відповідні зміни та доповнення були предметом обговорення на засіданні кафедри (витяг з протоколу № 16 від 11.06.2026 р. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vyt_z-PR_16-zasid_kaf-vid-11.06.26__Onovlennia-sylabusiv-za-OPP_2026.pdf).

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

Інформація щодо розкладу навчальних занять, форм і термінів проведення контрольних заходів оприлюднюється на офіційному вебсайті факультету (https://geography.lnu.edu.ua/students/rozklad-ispytiv-2) у строки, відповідно з Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ https://surl.li/bawlvr. Розклади заліків, іспитів оприлюднюється на сайті факультету не пізніше, як за місяць до початку сесії, проведення проміжного контролю (модулю) не пізніше 10 днів до його проведення, захист звітів з практики (графік розробляється зав.кафедри) – не пізніше, ніж у двохтижневий термін.
Форми, методи та види поточного контролю результатів навчання визначаються та відображаються у силабусах навчальних дисциплін. На початку вивчення кожної дисципліни викладач ознайомлює здобувачів освіти з організацією освітнього процесу, зокрема, з кількістю та видами контрольних заходів (залік, екзамен, диференційований залік), формами їх проведення (усна, письмова) та методами оцінювання.
Вимоги та критерії оцінювання результатів проходження практик визначаються програмами практик і відповідними силабусами. Ця інформація доводиться до відома здобувачів освіти під час настановчої конференції, що проводиться перед початком практики. Вимоги до підготовки, оформлення та критерії оцінювання окремих видів завдань, курсових і кваліфікаційних робіт висвітлено у методичних вказівках, які представлені на сайті, і доводяться до здобувача на консультаціях.

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

Згідно Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології», затвердженого наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295 атестація проводиться екзаменаційною комісією у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері харчових технологій, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Теми кваліфікаційних робіт обговорюються на засіданнях кафедри і затверджуються Вченою радою географічного факультету. Кваліфікаційна робота перевіряється на відсутність академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, відбувається попередній захист. Програма перевірки на предмет співпадінь в тексті в Університеті – ліцензована StrikePlagiarism. Атестація передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи магістра. Рекомендації до її написання, оформлення, захисту та оцінювання викладені у відповідних методичних рекомендаціях. Кваліфікаційні роботи оприлюднюється у репозитарії на сайті географічного факультету (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master).

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

- Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf;
- Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/about/documents/education-process/nakaz_o-95-vid-09-06-2026_polozhennia-pro-kontrol-ta-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-1/);
- Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/about/documents/reg_exam-comission/);
- Положенням про проведення практик здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/reg_practice.pdf);
- Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/09/reg-academic-mobility.pdf);

- Положення про апеляцію результатів контрольних заходів здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/reg_appeal.pdf).
Про нормативні документи та можливість ознайомлення з ними здобувачів інформує гарант ОПП, НПП кафедри, працівники деканату.

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується ознайомленням здобувачів із формами контролю та критеріями оцінювання ОК, відображених у силабусі, проведенням консультації до іспиту, використанням Moodle, комбінованою формою проведення іспиту, можливістю оскарження результатів оцінювання. Екзамени проводяться письмово (допускається використання комп'ютерів, інформаційно-комунікативних технологій). Викладач забезпечує своєчасне та належне заповнення журналу академічної групи в системі «Деканат», доступ до якого мають усі учасники освітнього процесу. На засіданнях кафедри розглядаються питання дотримання принципів академічної доброчесності, недопущення проявів дискримінації та забезпечення об'єктивності й неупередженості під час оцінювання здобувачів освіти. У разі виникнення конфлікту інтересів він врегульовується відповідно до Положенням про контроль та оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.li/shagfq), Положенням про екзаменаційну комісію у ЛНУ імені Івана Франка (https://surl.lt/tdstak). Процедура запобігання та врегулювання проявів необ'єктивності оцінювання, недоброчесності забезпечується «Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ імені Івана Франка» https://surl.li/dhfduz. Для врегулювання конфліктних ситуацій в Університеті створена Комісія Вченої ради ЛНУ з питань етики та професійної діяльності https://surl.li/wbasld.
За час дії ОП конфліктів щодо необ'єктивності екзаменаторів не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів та основні процедури регулюються Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУ імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf.
Повторне проходження контрольних заходів можливе за кількох умов: за результатами поточного контролю, здобувач не з'явився на попереднє складання семестрового контролю з поважних причин (наприклад, наявність довідки про тимчасову непрацездатність); здобувач отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби складання. Повторне проходження контрольних заходів проводиться відповідно до встановленого терміну ліквідації академічної заборгованості. Студентам, які отримали під час семестрового контролю не більше трьох незадовільних оцінок, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості здійснюється повторно складанням екзаменів і заліків не більше двох разів з кожної дисципліни. У разі, коли у визначений термін академічна заборгованість не ліквідована, студент відраховується, крім випадків, передбачених «Порядком повторного вивчення окремих дисциплін» https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/02/reg_repeated_cources.pdf. Здобувачам, які не склали залік або іспит з ОК дозволено повторне вивчення і повторна атестація.

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

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

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

Дотримання академічної доброчесності в ЛНУ всіма учасниками освітнього процесу регулюється системою таких документів: Положення про систему забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-zabezpechennia-akademichnoi-dobrochesnosti_compressed.pdf;
Положення про комісію із системи забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-Komisiiu-iz-zabezpechennia-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf;
Декларація про дотримання академічної доброчесності працівником у Львівському національному університеті

імені Івана Франка;
Декларація про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка;
Типовий перелік санкцій за порушення академічної доброчесності https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Typovyy-perelik-sanktsiy-za-porushennia-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf;
Порядок розгляду повідомлення про ознаки наявності академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації в академічному творі (академічних творах) на підставі чи з урахуванням якого (яких) особі було присуджено науковий ступінь, ступінь доктора мистецтва, ступінь вищої освіти або присвоєно вчене звання у Львівському національному університеті імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Poriadok-rozghliadu-povidomlen-pro-oznaky-naiavnosti-akademichnoho-plahiatu.pdf

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

Інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є:
– встановлена відповідальність за порушення академічної доброчесності відповідно до чинного законодавства України та нормативних документів ЛНУ;
– оприлюднення навчальних видань НПП в електронній бібліотеці ЛНУ (https://surl.li/iagrzp), а праць здобувачів — у репозитарії Університету (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master);
– перевірка науково-методичних праць і кваліфікаційних робіт на наявність текстових збігів та запозичень із використанням програмного забезпечення Strike Plagiarism (Положення про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ (https://surl.li/lmjobn);
– системна організаційно-просвітницька робота гаранта ОП та НПП зі здобувачами щодо недопущення списування, фальсифікації та фабрикації;
– діяльність Комісії з питань етики та професійної діяльності ЛНУ щодо розгляду випадків порушення академічної доброчесності (https://surl.li/bawqpe);
– підвищення кваліфікації НПП кафедри з питань академічної доброчесності, зокрема участь у відповідних курсах та освітніх проєктах https://surl.li/potlmo;
– підписання всіма учасниками освітнього процесу кафедри — здобувачами освіти та викладачами — Декларації про дотримання академічної доброчесності, яка зберігається на кафедрі впродовж усього періоду навчання здобувачів за ОП та роботи викладачів на кафедрі.

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

Популяризація академічної доброчесності здійснюється на рівні ЛНУ, факультету, гаранта ОПП, завідувача кафедри https://surl.lt/naveok та викладачів ОП. На початку року завідувач кафедри проводить зустрічі з НПП і обговорення Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ https://surl.li/gsgtds, підписують Декларацію НПП https://surl.li/bnyrkc та здобувачі https://surl.li/wikymg, акцентується під час вивчення ОК «Науково-дослідницький практикум».
Принципи доброчесності відображено в ОПП, силабусах і методичних матеріалах. Під час практики та підготовки кваліфікаційних робіт наукові керівники наголошують на правилах використання інформації та недопущенні запозичень. Додатковим інструментом є опитування здобувачів.
ЛНУ регулярно проводить семінари, вебінари та тренінги для здобувачів і НПП. Зокрема, відбулась зустріч із членом НАЗЯВО А. Артюховим https://surl.li/dqniwd, https://surl.li/dqniwd, серед НПП курси завершили Маслійчук О., Майкова С., Дорош Ю. «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» та ін. https://surli.cc/aosgav; https://surl.li/cimwdf; https://surl.li/mtknwg. Відбулись вебінар «Академічна доброчесність і підготовка навчально-методичних матеріалів» https://surli.cc/afaufh, круглий стіл «Особливості імплементації Закону України «Про академічну доброчесність» в освітньому процесі» https://surl.li/hbqjmt та тренінг «Академічна доброчесність – від здобувача до викладача. Чи готові ми до змін?» https://surl.lt/rvctvj.

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

Університет реагує на виявлені випадки порушення академічної доброчесності відповідно до Положенням про систему забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ (нова редакція) https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-zabezpechennia-akademichnoi-dobrochesnosti_compressed.pdf, Закону України «Про академічну доброчесність» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20#Text.
У п. 6. Положення визначено види порушень академічної доброчесності та заходи реагування. Зокрема у п.п. 6.2 зазначено, що «заходами реагування на порушення академічної доброчесності є виховні заходи, притягнення до академічної та/або дисциплінарної відповідальності».
Відповідальність здобувачів вищої освіти: попередження, повторне виконання завдання або проходження відповідного виду контролю, повторне проходження ОК, відрахування з Університету, повідомлення батьків чи інших осіб. Для НПП передбачена відповідальність: дисциплінарна, адміністративна, кримінальна, відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання, позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання, інші форми відповідно до вимог чинного законодавства України. Порушення норм цього Положення може передбачати накладання санкцій, зокрема за поданням Комісії з питань етики та професійної діяльності ЛНУ, звільнення з Університету.
Зазначених випадків порушень академічної доброчесності на ОПП, що акредитується, не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Усі викладачі, залучені до реалізації ОПП, відповідають забезпеченню навчальних дисциплін згідно кваліфікації, наукового доробку та професійного досвіду. ОПП у частині циклу обов'язкових освітніх компонентів забезпечують 11 викладачів, серед яких 2 доктори наук, професори та 9 кандидатів наук, доцентів, які мають відповідну академічну і професійну кваліфікацію, досвід роботи. Усі НПП вільно володіють державною мовою, 4 - мають сертифікат В2 з іноземної мови, забезпечують викладання англійською мовою (доц. Кушнірук Г.В.), наукові публікації за змістом, кількістю відповідають їх ОК ОПП.
Викладання навчальних дисциплін здійснюють НПП Університету, які відповідають установленим ліцензійним вимогам та мають не менше шести досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років згідно пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів). Зокрема, Ощипок І.М.: 1,2,3,4,9,12,19; Бомба М.Я.: 1,2,3,4,8,12,19; Пандяк І.Г.: 1,2,3,4,8,9,10,12,14,19; Кушнірук Г.В.: 1,2,3,4,7,8,10,12,13,14,19; Ковальчук Х.І.: 1,2,3,10,12,19; Маслійчук О.Б.:1,2,3,4,7,8,12,14,19; Майкова С.В.: 1,2,3,4,8,9,12,14,19; Петрина А.Б.: 1,3,4,11,12,19,20; Федина Л.О.: 1,2,3,4,12,14,19; Петлін І.В.: 1,2,3,4,8,9,11,12,14,19; Суханов М.О.:1,3,4,5,10,12,14,19,20.
Професійний досвід упродовж останніх п'яти років засвідчується участю в експертизі з акредитації кваліфікаційних центрів Національного агентства кваліфікацій (Петлін І.В.), рецензування наукових проєктів Фонду національних досліджень (Пандяк І.Г.), участь у розробці міжнародних грантових проєктів (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В.), закордонним стажуванням (доц. О. Маслійчук, доц. С. Майкова (Чехія, 2026), доц. І. Пандяк (Словаччина, 2025), доц. Х. Ковальчук (Словаччина, 2024), доц. Г. Кушнірук (Латвія,2023), проф. І. Ощипок (Польща, 2022)), стажуванням у закладах вищої освіти України згідно профільного фаху, редколегіях іноземних фахових видань (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В.), члени міжнародних наукових комітетів у межах програми Erasmus+ (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В.), є власниками патентів на винахід у харчових технологіях (Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Федина Л.О., Ковальчук Х.І., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В.), керівниками студентських наукових робіт, які здобули призові місця на міжнародних і всеукраїнських конкурсах (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О., Майкова С.В., Суханов М.О.), досвід практичної діяльності (Петрина А.Б., Суханов М.О.), опонували дисертації (Кушнірук Г.В., Маслійчук О.Б.), кожен з НПП має публікації у наукометричних базах даних, є авторами та співавторами монографій, підручників та посібників.
https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies;
https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master.

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

Згідно з Колективним договором (https://surl.li/lrchkm) та Порядком проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад НПП ЛНУ (https://surl.li/vtcbuj), основним критерієм відбору є професійна кваліфікація, що забезпечує досягнення цілей ОПП та ПРН. Конкурсний відбір здійснюється відповідно до порядку проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад НПП ЛНУ (https://surl.li/vtcbuj) та з урахуванням вимог п. 38 Ліцензійних умов.
Конкурс оголошується у медіа та на сайті ЛНУ не пізніше ніж за два місяці до заміщення посад. Кандидатури попередньо обговорюються на засіданні кафедри за участю претендентів. Оцінювання передбачає відкриту лекцію, обговорення професійної та педагогічної підготовки й аналіз показників професійної компетентності. Висновки подаються конкурсній комісії факультету, а остаточний вибір НПП здійснює Вчена рада ф-ту таємним голосуванням.
Під час формування навантаження враховується відповідність академічного та професійного рівня НПП дисциплінам ОПП, зокрема науковий ступінь і вчене звання, публікації та навчально-методичний доробок, стажування, підвищення кваліфікації, практичний досвід, результати опитувань здобувачів освіти. Процедура сприяє залученню кваліфікованих викладачів із високим рейтингом відповідно до Положення про оцінювання роботи та визначення рейтингів наукових, науково-педагогічних та педагогічних працівників (https://surl.li/mvpmia).

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

Роботодавці залучаються до реалізації освітнього процесу через громадське обговорення, рецензування ОПП, навчання здобувачів. Роботодавці у складі робочої групи ОП (Дубовий Ю.Б., генеральний директор Спільного Українсько-Англійського підприємства ГАЛКА ЛТД; Прихідько М.В., кулінарний експерт, шеф-кухар ресторану МАММА, засновник і шеф-кухар Experimental restaurant та гастрономічного простору Pro100 HUB, член Асоціації шеф-кухарів України, Асоціації «Західна Шеф Група», Клубу Галицької Кухні, співзасновник кулінарної школи «Шлях до майстерності»), читання лекцій - роботодавці А. Магалецький, керуючий партнер ресторанної компанії Restetika, президент Асоціації кулінарів України з ОК «Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі» (https://surl.li/celppw); П. Добровольський, сомельє Grand Hotel Lviv з ОК «Мистецтво сомельє» (https://surl.li/blnbvy); О. Холодова, експертка продовольчих товарів та сировини (https://surli.cc/ybwtwm); О.

Сидоренко, експертка з якості та безпечності харчових продуктів, директорка НДІ «Держводекологія», учасниця відомих телевізійних проєктів «Знак якості», «Запитай у експерта» та ін. (https://surl.li/vddvxf). Здобувачі брали участь у воркшопі компанії ПрАТ «МХП» (https://surl.li/woxhxq), професійних майстер-класах від шеф-кухаря С. Щьокіна (https://surl.li/obfqvc), екскурсіях, тренінгах, та ін. (https://surl.li/hhhpjj). В ЛНУ діє Рада роботодавців (https://surl.li/ijeeuw), Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом (https://surl.li/rkmdwb).

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

Професійний розвиток викладачів у ЛНУ регулюється Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та НПП у ЛНУ https://surl.li/xsxhsv, для його сприяння в ЛНУ функціонує Школа вдосконалення викладацької майстерності https://surl.li/fuibhp, пройшли Кушнірук Г., Маслійчук О., Майкова С. https://surl.li/ykzlgi. Програму підвищення кваліфікації «Гарант освітньої програми: траєкторія професійного зростання» пройшли Ощипок І., Кушнірук Г., Майкова С., Маслійчук О. https://surl.lt/lzkwuy. Викладачі також підвищують кваліфікацію, стажуючись в іноземних ЗВО: (О. Маслійчук (Чехія, 2026) https://surl.li/tsbyzr, І. Пандяк (Словаччина, 2025) https://surl.li/tnradm, Х. Ковальчук (Словаччина, 2024) https://surl.li/bcpwmr, Г. Кушнірук (Латвія,2023) https://surl.li/fxbrva, І. Ощипок (Польща, 2022), беруть участь у розробці міжнародних проєктів HORIZON-INFRA-2026-01 (Пандяк І.), Erasmus+ NewISE (2026, Кушнірук Г.) https://surl.li/iifasf, рецензували наукові проєкти (Пандяк І.Г.) https://surli.cc/bphzwt, отримали патенти на винахід (Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Федина Л.О., Ковальчук Х.І., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В.), досвід практичної діяльності та консультування харчових підприємств (Петрина А.), участь в одноразових спец. радах (Кушнірук Г., Маслійчук О.) у конференціях, майстер-класах та ін. https://surli.cc/sshjba.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В ЛНУ створена система матеріального та нематеріального заохочення НПП за їхні досягнення у викладацькій та науковій діяльності відповідно Положення про преміювання працівників, аспірантів і студентів ЛНУ за наукові здобутки https://surl.lt/zjdtyi; Положення про мотиваційний фонд ЛНУ https://surl.li/xwjbbu; Положення про преміювання НПП за використання інноваційних технологій в навчальному процесі https://surl.li/mfaenu). Викладачі нагороджуються почесними грамотами та подяками, преміюються до Дня Незалежності України, Дня Університету, інших подій та досягнень згідно з Положеннями про нагороди, звання та преміювання (https://surl.li/fnixwn). Зокрема, гарант ОП Ощипок І. відзначений Грамотою ректора ЛНУ (2025); Подякою ректора ЛНУ відзначено Бомбу М. (27.03.2025), Пандяка І. (2026; 2024; 2022), Кушнірук Г. (2024; 2023); Грамотою Департаменту освіти і науки ЛОДА Кушнірук Г. (2023), Маслійчук О. (2023) та ін. Викладачі мають можливість отримати стипендію по програмі Еразмус+ (https://surl.li/pwmraz), вдосконалюють викладацьку майстерність на курсах: «Вдосконалення викладацької майстерності», «Імплементація системи забезпечення якості вищої освіти» тощо. Окрім цього, в Університеті запроваджені процедури моніторингу рівня професіоналізму викладача (Щосеместровий моніторинг якості навчальних дисциплін (https://surl.li/ycdzmj). В Університеті впроваджено систему звітності та рейтингування НПП (https://lnu.edu.ua/teachers-ratings/).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

ЛНУ має достатнє навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси для якісного освітнього процесу. Наукова бібліотека забезпечує інформаційну та навчально-методичну підтримку https://www.lnulibrary.lviv.ua/. Здобувачам доступні матеріали через сайт факультету, персональні сторінки викладачів і систему е-навчання https://surl.lt/abvvbj, а також бази Scopus і Web of Science https://surl.li/fbngqy, бібліотечні фонди, електронний каталог та Wi-Fi. НПП забезпечують навчально-методичними матеріалами власної розробки. Навчально-спортивний комплекс має різні секції https://surl.li/roddpl, 11 гуртожитків забезпечують належні побутові умови https://surl.li/cguixn.
Навчальні приміщення кафедри https://youtu.be/gIEGrjQ2tJo, лабораторії та актова зала на 100 місць (вул. Лесі Українки, 39) оснащені 9 мультимедійними системами. На географічному факультеті функціонують 3 комп'ютерні кабінети на 64 місця. Для безпеки учасників освітнього процесу передбачені укриття.
Кафедра має спеціалізовані лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування» (128,8 м²), «Мікробіології» (17,5 м²), навчально-виробниче кафе «Мандрівник» (164,5 м²) та «Готельно-ресторанний комплекс» (2442,7 м²), оснащені сучасним немеханічним, механічним, холодильним та тепловим устаткуванням для моделювання виробничих процесів у харчовій і ресторанній сферах https://youtu.be/nfDxYdEcks8; https://youtu.be/13zp8finZGI.

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

Університет забезпечує учасникам освітнього процесу безоплатний доступ до бібліотечних фондів, програмного забезпечення та мережі Інтернет. Основним інформаційним ресурсом є офіційний сайт Університету

https://lnu.edu.ua/, де інформація структурована за розділами «Вступнику», «Студенту», «Працівнику», «Випускнику», а також «Загальна інформація», «Інформація для…», «Швидкі посилання».
Упродовж першого тижня навчання здобувачам створюють корпоративну електронну пошту, яка забезпечує дистанційний доступ до інформаційних систем та ресурсів освітнього процесу. Наукова бібліотека Університету https://www.lnulibrary.lviv.ua/ надає вільний доступ до Е-репозитарію https://www.lnulibrary.lviv.ua/resources/dspace-ua/ та електронних бібліотек https://www.lnulibrary.lviv.ua/resources/electronic-libraries/. Викладачі та здобувачі мають вільний доступ до спортивного комплексу, культурно-мистецьких гуртків, колективів, шахового клубу, ботанічного саду, що також сприяє реалізації їх інтересів та уподобань.
В ЛНУ здійснюється моніторинг якості освіти https://education-quality.lnu.edu.ua/monitoring/results/ з метою виявлення та врахування потреб і інтересів здобувачів освіти. Результати моніторингу розглядаються на засіданнях ректорату, Центру забезпечення якості освіти, вчених радах факультетів, засіданнях кафедр. За їх підсумками ухвалюються рішення щодо врахування пропозицій і побажань здобувачів освіти та викладачів.

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

В ЛНУ функціонує система забезпечення безпечного та сприятливого освітнього середовища. Її складовими є Психологічна служба https://surl.li/ywomgu, відділ охорони праці, відділ з питань пожежної безпеки та цивільного захисту, організовуються тематичні вебінари та інформаційно-просвітницькі заходи. Щорічно, перед початком навчального року, в ЛНУ проводяться оцінка технічного стану навчальних приміщень, обладнання, перевіряються інженерно-технічні комунікації, поновлюються правила та норми з охорони праці. Безпечне освітнє середовище забезпечується організацією навчання та перевірки знань здобувачів та працівників ЛНУ з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності. Проходження відповідних інструктажів є обов'язковою умовою для здобувачів освіти перед усіма видами практики. Для медичного обслуговування осіб, що навчаються та працюють в ЛНУ функціонує поліклініка. Розроблено документи про гендерну рівність https://surl.li/zdvvvk, Положення про запобігання та протидію булінгу (цькуванню) у ЛНУ https://surl.lt/cvsrsw та ін. У коридорах наявні вогнегасники та плани евакуації. Належним чином облаштовані й оснащені безпечні укриття, які містять вогнегасники, схеми евакуації, системи вентиляції. Викладачі кафедри взяли участь у циклі семінарів-тренінгів «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану» https://geography.lnu.edu.ua/news/seminaru. Доцентка Майкова С. брала участь у програмі «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» https://surl.li/ymeglw.

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

Освітня, організаційна, інформаційна, консультативна й соціальна підтримка здобувачів вищої освіти в ЛНУ регулюється нормативними документами: Положенням про Центр підтримки студентських сервісів https://surl.li/xutzsc, Правила призначення академічних стипендій та Порядок призначення соціальних стипендій в ЛНУ https://surl.li/bfebvc. Освітній механізм підтримки здобувачів здійснюється через комунікацію з НПП на заняттях, також НПП забезпечує консультативну й психологічну підтримку та надає допомогу в проблемних ситуаціях. Організаційна підтримка здобувачів ОП забезпечується деканатом, випусковою кафедрою, студентським самоврядуванням факультету, порадником групи, ментором, її забезпечує Сектор студентської підтримки https://surl.li/ddaatj. Спілкування порадника зі студентами здійснюється не лише в аудиторії, а також поза навчальним процесом, у гуртожитках, під час соціальних, культурно-масових заходів та ін. Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється через офіційний сайт ЛНУ https://lnu.edu.ua/, факультету https://geography.lnu.edu.ua/, кафедри https://surl.lt/gptdli, дистанційне навчання ЛНУ (платформа Moodle), Наукову бібліотеку ЛНУ https://www.lnulibrary.lviv.ua/katalog/, соціальні мережі. Успішно функціонує система «Деканат» https://dekanat.lnu.edu.ua/ через яку забезпечуються зворотні зв'язки між учасниками освітнього процесу (студентський моніторинг якості освіти, систематичні опитування). Консультативно-інформаційну підтримку надає Відділ кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом https://work.lnu.edu.ua/, який забезпечує широкі можливості комунікації здобувачів і роботодавців, Відділ міжнародних зв'язків інформує студентів і НПП про програми академічної мобільності, (на ОП успішно реалізується академічна мобільність з іншими ЗВО https://surl.li/xivkhk). Соціальна підтримка в ЛНУ надається через телефон та скриньку довіри https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/, Профком студентів ЛНУ https://t.me/profkom_lnu, підтримка фізичного та ментального здоров'я через різноманітні секції спорткомплексу, гуртки культурно-масової роботи, Психологічну службу ЛНУ https://surl.li/kewgms. В ЛНУ діють громадські організації https://surl.li/dhowku, студентське самоврядування, Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених https://surl.li/hskkqe, - складова громадського самоврядування. Підтримку здобувачів, захист їхніх прав та інтересів здійснює Первинна профспілкова організація студентів https://surl.li/srfvwa, яка контактує зі здобувачами через особисте спілкування й соціальні мережі https://t.me/profkomlnu, http://facebook.com/pposlnu. Певні категорії здобувачів отримують соціальну стипендію, пільгове проживання в гуртожитку й інші види соціальної підтримки. Зокрема, сироти, діти, позбавлені батьківського піклування; особи з інвалідністю; діти, один з батьків яких загинув під час бойових дій, та деякі інші групи осіб отримують соціальну стипендію і звільняються від оплати за проживання в гуртожитку http://studviddil.lnu.edu.ua/.

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

Реалізація права на освіту осіб з особливими освітніми потребами регламентується Статутом ЛНУ

https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/Statut_2026.pdf, Порядком супроводу (надання допомоги) особам з інвалідністю та іншим маломобільним групам населення у ЛНУ https://surl.li/dwntpj. Функціонує Ресурсний центр з підтримки інклюзивної освіти ЛНУ для поширення принципів інклюзивної освіти в академічному середовищі, координації зусиль адміністрації ЛНУ, факультетів, органів студентського самоврядування щодо задоволення освітніх потреб здобувачів з особливими освітніми потребами https://surl.li/vkhihx. Для психолого-педагогічного супроводу в інклюзивному навчанні у ЛНУ діє Психологічна служба ЛНУ https://surl.li/kewgms, проведено низку заходів в межах тижня безбар'єрності https://surl.li/uquyxh. Для забезпечення супроводу здобувачів з особливими потребами входи у навчальні корпуси, гуртожитки обладнані пандусами з відповідним ухилом, на перших поверхах є мобільні сходові підіймачі та ін. Особам з інвалідністю I-III групи та особам з інвалідність внаслідок війни, виплачується соціальна стипендія https://surl.li/pqrmuv. Особи з інвалідністю I-II групи безкоштовно проживають у гуртожитку https://surl.li/cqtgot. Доцентка кафедри Майкова С. була учасницею програми «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» (https://geography.lnu.edu.ua/news/yak-tvoryty-inkliuzyvne-osvitnie-seredovyshche). На ОП «Харчові технології» не навчались особи з особливими освітніми потребами.

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

Освітній процес у ЛНУ, побудований на принципах дотримання цінностей свободи, справедливості, рівності прав і можливостей, толерантності, недискримінації, відкритості та прозорості, що регламентовано Статутом ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/Statut_2026.pdf, а також Положенням про запобігання та протидію булінгу (цькуванню) у ЛНУ https://surli.cc/zlyzjq, Положенням про запобігання та протидію мобінгу (цькуванню) у ЛНУ https://surl.li/dwoopz. Заходи з протидії корупції, боротьба, регулюються Законами України та нормативними документами ЛНУ які є у відкритому доступі на веб-сайті ЛНУ https://lnu.edu.ua/about/documents/fighting-corruption/; https://lnu.edu.ua/en/about/documents/fight-against-corruption/. В Університеті призначена уповноважена особа з питань запобігання корупції – Іваночко І.Б. В ЛНУ системно здійснюються заходи, щодо запобігання порушенням принципів академічної доброчесності, відповідно до вимог чинних нормативних документів України та Університету, зокрема Положення про забезпечення академічної доброчесності у ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/reg_academic_virtue.pdf, Правил внутрішнього розпорядку ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/pravyla-vn-korystuvannia.pdf.
Врегулювання конфліктів, що можуть виникати під час реалізації ОПП, передбачено здійснювати на рівні кафедри, а за потреби — у деканаті із залученням декана або на засіданні Вченої ради географічного факультету, також їх вирішує Комісія з етики та професійної діяльності https://council.lnu.edu.ua/committees/ethics_commitee/, керуючись Положенням про Комісію з питань етики та професійної діяльності ЛНУ імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/07/Polozhennia_pro_Komisiiu_z_pytan_etyky.pdf, Вчена рада Університету, ректор.
Для упередження їх проявів проводиться постійна робота щодо інформування здобувачів та працівників, про діяльність структурних підрозділів, які сприяють вирішенню конфліктних ситуацій.
Для виявлення незадоволення викладанням або поведінкою викладачів в ЛНУ запроваджена щосеместрова процедура опитувань через систему «Деканат», де є можливість залишити відгук про викладача. Для того, щоб повідомити про конфліктні ситуації, здобувачі можуть анонімно звернутись на телефон довіри у Центр підтримки студентів, подати звернення в Електронну приймальню http://helpdesk.lnu.edu.ua/. Інформація про Телефон довіри й електронну скриньку є на сайті Університету https://lnu.edu.ua/telefon-doviry/. Викладачі кафедри регулярно долучаються до воркшопів, семінарів та інших форм навчання щодо академічної доброчесності https://geography.lnu.edu.ua/news/predstavnyky-kaf-hotelno-restoran-spravy-ta-kharch-tekhnolohiy-forum-akademichnoi-dobrochesnosti-2026; https://geography.lnu.edu.ua/news/uchast-v-onlayn-vorkshopi-z-akademichnoi-dobrochesnosti. Жодних випадків дискримінації за будь-якою ознакою або проявів сексуального домагання на ОП не зафіксовано.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичності перегляду ОП в ЛНУ регулюються Методичними рекомендаціями щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у Львівському національному університеті імені Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Metodychni-rekomendatsii-.pdf, Положенням про Центр забезпечення якості освіти Львівського національного університету імені Івана Франка https://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/03/reg-education-quality.pdf, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia_compressed-1.pdf, Положенням про організацію опитувань студентів, викладачів, випускників та роботодавців стосовно якості освітнього процесу https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/01/reg_survey_quality.pdf.

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

Перегляд і коригування ОП здійснюється щорічно відповідно до змін у нормативно-правовому регулюванні МОН України (стандарту вищої освіти зі спеціальності Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ МОН від 22.10.2020 року № 1295), а також з урахуванням рекомендацій і пропозицій науково-педагогічних працівників, випускників, роботодавців та здобувачів вищої освіти. З ініціативи гаранта ОП, опрацювання поданих пропозицій здійснюється на засіданні робочої групи, після чого вони виносяться на обговорення кафедри. Проєкт ОП «Харчові технології» 2026 р. обговорювався на засіданні робочої групи (Протокол №1 від 10.03.2026 р.) https://geography.lnu.edu.ua/news/vidbulasia-robocha-zustrich-rozrobnykiv-opp-1-2-vyshchoi-osvity-spetsialnosti-kharchovi-tekhnolohii-2026. Після схвального рішення кафедри проєкт розглядається на засідання Вченої ради географічного факультету. Рішення Вченої ради скеровується до методичної комісії при Вченій раді Університету. Остаточне ухвалення і затвердження оновленої редакції ОПП здійснюється рішенням Вченої ради Університету. Проєкт ОП та затверджена ОП оприлюднюються на офіційному сайті ЛНУ (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/OPP-mahistr-G-13-KHT-LNU-2026_PROYEKT-1.pdf).
ОП «Харчові технології» 2026 р. пройшла попередньо наведені етапи, були внесені зміни за рекомендаціями зацікавлених сторін. Уточнено і змінено назви нормативних та вибіркових ОК. Проф. Бомба М.Я. запропонував уточнити назву ОК з циклу загальної підготовки «Науково-дослідницький практикум та комунікації у харчових технологіях» на «Науково-дослідницький практикум», оскільки нова назва є універсальнішою і не обмежує розвиток змісту дисципліни; гарант ОП проф. Ощипок І.М. ініціював замінити ОК «Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення» на «Інжиніринг харчових виробництв», щоб посилити інженерно-технологічну складову ОП, інтегрувати знання з технології, обладнання, автоматизації та організації виробництва; доц. Пандяк І.Г. запропонував уточнити назву ОК «Біологічно активні та дієтичні харчові добавки» на «Біологічно активні речовини у харчових технологіях». Враховано також пропозицію здобувачів освіти щодо вибіркових дисциплін, спрямованих на посилення прикладної складової ОП та формування компетентності використання сучасних підходів до оцінювання якості. Здобувач Долішній Т.В. запропонував вивести ОК «Smart-продукти та сучасні технології у харчуванні», а ввести ОК «Кваліметрія харчових виробництв», що також зумовлено наявністю ОК з інноваційних технологій у нормативній складовій НП. Роботодавець Дубовий Ю.Б. запропонував ввести додаткові СК9 і ПРН13, доц. Маслійчук О.Б. – СК8 і ПРН14. Вагому роль у перегляді відіграли кадрові зміни у забезпеченні ОП та модернізація та збільшення інноваційного обладнання у лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування».

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

Здобувачі вищої освіти залучені до перегляду ОП та можуть вносити пропозиції щодо змісту ОК, структури ОП, роботи НПП відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та закриття освітніх програм у ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Metodychni-rekomendatsii-.pdf та Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ https://surl.li/fhaoru. Здобувачі входять до Вченої ради, робочої групи, щосеместра беруть участь в опитуваннях щодо якості ОП та освітнього процесу https://surl.li/qxugpz, громадському обговоренні. До обговорення ОП долучаються випускники (Журавель Ю.В.). У засіданнях робочої групи з розробки та оновлення ОП брали участь здобувачі Беднарчук О. і Стручок О. (2025), Долішній Т. (2026). Беднарчук О.М. запропонувала перевести ОК «Іноземна мова. Науково-практичні комунікації у харчових технологіях» із нормативної у вибіркову, оскільки іноземною мовою викладається ОК «HR-менеджмент» (Протокол №1 від 21.03.2025 р.). Долішній Т.В. запропонував вилучити ОК «Smart-продукти та сучасні технології у харчуванні» та ввести ОК «Кваліметрія харчових виробництв» (Протокол №1 від 10.03.2026 р.).
Щосеместра здійснюється моніторинг якості навчальних дисциплін через систему «Деканат». Відповідно до Положення про опитування https://surl.li/sajphh Центр моніторингу спільно з відділом менеджменту якості освітнього процесу щорічно проводить опитування щодо якості ОП через Microsoft Forms https://surl.li/vdlbof. https://surl.li/yvznsj.

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування Львівського національного університету імені Івана Франка https://studentgovernment.lnu.edu.ua/pdf/su_lnu.pdf, студентська рада факультету бере активну участь у розгляді питань, пов'язаних із вдосконаленням освітнього процесу. Одним із основних завдань Студентського уряду є налагодження ефективної взаємодії між здобувачами освіти та науково-педагогічними працівниками, а також представлення й захист інтересів студентів у Вченій раді факультету та Університету.
Здобувачі вищої освіти мають можливість через своїх представників брати участь у засіданнях Вченої ради географічного факультету та вносити пропозиції щодо вдосконалення освітніх програм, навчальних планів, програм навчальних дисциплін і їх змістового наповнення. Студентська рада факультету https://geography.lnu.edu.ua/life/government опрацьовує та узагальнює отримані пропозиції, після чого порушує відповідні питання перед адміністрацією факультету з метою їх розгляду та вирішення.

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

Співпраця з роботодавцями регулюється Положенням про Ради роботодавців у ЛНУ https://surl.li/ahhzhh і реалізується Відділом кар'єрного розвитку та співпраці з бізнесом ЛНУ. Роботодавці кафедри Валовий А.А., Арутюнян М.В., Ковалишин О.В., Наконечний В.В. входять до Ради роботодавців ЛНУ https://surl.li/qvgklk. Гарант і члени робочої групи беруть участь у зустрічах, засіданнях з роботодавцями щодо оновлення ОП https://surl.li/iyjubg та інших процедур забезпечення її якості на всіх етапах реалізації: стажування НПП, практики здобувачів, спільних

досліджень, долученні фахівців до гостьових лекцій, організація та проведення спільних науково-практичних конференцій, тощо https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master. Пропозиції роботодавців були враховані на етапі розробки ОП та у процесі її оновлення, що зафіксовано у рецензіях (Прихідько М.), які додаються до ОП, у протоколах засідання робочої групи ОП (https://surl.li/tigphr) та кафедри. Під час перегляду ОП у 2024 р. враховано пропозиції роботодавців: ГО «Національна асоціація громадського харчування» (Степаняк О.), ГО «Західна шеф група» (Валовий А.), директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Комар В.), засновник професійних кулінарних курсів «Шлях до майстерності» (Базюк Б-М.), шеф-сомельє Grand Hotel Lviv Casino & Spa (Добровольський П.), 2025 р. – Магалецького А., 2026 р. Дубового Ю.Б.

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

Центр забезпечення якості освіти і Центр моніторингу розробили анкетування випускників https://surl.li/ukfvms для моніторингу їх працевлаштування, тенденцій розвитку ринку праці, якості освіти, прогнозовані потреби у фахівцях. Кафедра постійно здійснює моніторинг стажування та працевлаштування випускників, долучає здобувачів до Форуму кар'єри https://surl.li/cvathe. Здобувачі окрім практики, стажуються у підприємства харчової та ресторанної галузей https://surl.li/wbfgmo. Для підтримки контактів з випускниками в Університеті функціонує Ради роботодавців ЛНУ https://surl.li/zwyist.
З метою траєкторій працевлаштування здобувачі беруть участь у гостьових лекціях, майстер-класах, вебінарах, проєктах https://surl.li/cyvxwu, екскурсіях на підприємства харчового та ресторанного бізнесу, кафедра брала участь у форумі крафтовиків https://surli.cc/dcopvb, стала переможцем стартапу «Молофактури» спрямованого на популяризацію та підтримку підприємництва серед молоді в Україні https://surl.li/ycaazc, https://surl.li/nkyjja, представляла власну крафтову продукцію https://surli.cc/oonyqg. Для міжнародного стажування, працевлаштування випускників кафедра співпрацює з міжнародною рекрутинговими компаніями Algoos Study, Work & Travel та Тера Тур Сервіз. Кафедра володіє інформацією про працевлаштування випускників та підтримує з ними постійні контакти https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/06/Vypusknyky-KAF_HRS_TA_KHT_.pdf.

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти ЛНУ ім. І. Франка функціонує на рівні факультету та університету і передбачає участь відповідальних структурних підрозділів, діяльність яких регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка» https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia_compressed-1.pdf.
Деканат, завідувач кафедри, гарант ОП регулярно аналізують результати моніторингу ОП і вживають відповідних заходів для усунення виявлених недоліків та подальшого вдосконалення ОП. Вчена рада географічного факультету та кафедра регулярно розглядаються питання, пов'язані із забезпеченням якості ОП, зокрема результати успішності здобувачів і якості їхніх знань за підсумками заліково-екзаменаційних сесій https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vyt_z-PR_16-zasid_kaf-vid-11.06.26__Onovlennia-sylabusiv-za-OPP_2026.pdf, готовність та змістове наповнення силабусів ОК https://surl.li/xslboz, рекомендації щодо визнання результатів неформальної та інформальної освіти https://surl.li/wurwcy, використання штучного інтелекту, підвищення кваліфікації НПП, а також формування переліку вибіркових дисциплін циклу загальної підготовки для забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.
Центр забезпечення якості освіти систематично проводить моніторинг ОП із залученням студентів до опитувань щодо якості навчальних дисциплін https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/Zvit_opytuvannia_zovnish_G13_M_KHarch_tekhnol_2026.pdf. Виявлені за результатами анкетування недоліки переважно стосувалися недостатньої поінформованості про критерії оцінювання, методи навчання, орієнтація на потреби виробництва. Отримані результати аналізуються викладачами та враховуються в уточненні змісту силабусів, урізноманітненні форм освіти.
Періодично проводиться внутрішній моніторинг ОП із залученням роботодавців, випускників і здобувачів освіти. На підставі їхніх зауважень і пропозицій удосконалено реалізацію ОП: внесено зміни у групу забезпечення; адаптовано ОП до потреб здобувачів, стейкхолдерів; удосконалено можливості та збільшено перелік вибіркових дисциплін; змінено та уточнено назви ОК; збалансовано публікаційну активність НПП профілю ОК; залучення в освітній процес експертів галузі, представників роботодавців, практиків-професіоналів https://surl.li/kxnvmu; https://surl.li/yzfgjv активізовано науково-дослідницьку роботу зі здобувачами і досягнуто вагомих результатів на міжнародному рівні https://surl.li/yeridc; реалізовано академічну мобільність серед здобувачів вищої освіти https://surl.li/yrhtdx; популяризовано академічну доброчесність серед здобувачів освіти. Більш детально інформація відображена на сторінці ОП https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master.

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

Зауваження та пропозиції акредитаційної експертизи 2024 р. щодо людських ресурсів враховано в оновленій ОП. На основі рекомендацій ГЕР в ОП 2025–2026 рр. переглянуто перелік нормативних ОК та узгоджено його із цілями, програмними результатами навчання і кадровим забезпеченням. Запроваджено постійний внутрішній аудит ОК із щорічним оновленням силабусів відповідно до ОП, здобутків НПП та сучасних тенденцій освіти й практики. Посилено кадровий потенціал кафедри: до забезпечення ОП залучено доц. Ковальчук Х.І. та доц. Петрину А.Б., яка

має значний практичний досвід у харчовій галузі. Покращено публікаційну активність НПП та суттєво оновлено лабораторне обладнання для навчальної і наукової діяльності.
Професійний досвід упродовж останніх п'яти років засвідчується участю в експертизі з акредитації кваліфікаційних центрів Національного агентства кваліфікацій (Петлін І.В.), закордонним стажуванням (О. Маслійчук, І. Пандяк, Х. Ковальчук, Г. Кушнірук, І. Ощипок, С. Майкова), стажуванням у закладах вищої освіти України згідно профільного фаху, усі НПП пройшли підвищення кваліфікації у науково-дослідних установах https://surl.li/anzynj; https://surl.li/ugyfkl; участь у розробці міжнародних проєктів (HORIZON-INFRA-2026-DEV-01-05; Erasmus+ NewISE (2026), Пандяк І.Г., Кректун Б.В., Кушнірук Г.В., Маслійчук О.Б., редколегіях іноземних фахових виданнях (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В.), 82 % з групи забезпечення мають патенти на винахід у харчових технологіях (Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Федина Л.О., Ковальчук Х.І., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В.), рецензентами наукових проєктів (Пандяк І.Г.), дисертацій, керівниками студентських наукових робіт, які здобули призові місця на міжнародних і всеукраїнських конкурсах (Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О., Майкова С.В.), досвід практичної діяльності та консультування харчових підприємств (Петрина А.Б.), електронні курси в Moodle (Ощипок І.М., Майкова С.В.). Кафедра щорічно проводить Всеукраїнську студентську науково-практичну конференцію та видає збірники матеріалів https://surl.li/xncckt; наукова робота НПП зі здобувачами відображена у здобутках на міжнародних конкурсах – магістранти Мотичак М. (2024), Стручок О. (2025) здобули перше місце на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» з харчової науки і технологій (https://surl.li/mafteb), Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт – Корнійчук Д. https://surl.li/lynmnd; академічна мобільність https://surl.li/tbpouk; участь в освітніх програмах, стартапах https://surl.li/eftzsq, проєктах https://surl.li/nlvkoa, неформальній освіті https://surl.li/lyenga, гостьових лекціях, майстер-класах, вебінарах, студентському науковому гуртку та ін. https://surl.li/skvufw; https://surl.li/vcnten.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедури внутрішнього забезпечення якості ОП згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia_compressed-1.pdf. Процедура забезпечення якості ОП передбачає її систематичний моніторинг, періодичний перегляд і громадське обговорення із залученням адміністрації, науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти, випускників та роботодавців. Удосконалення ОП здійснюється з урахуванням результатів опитувань усіх учасників академічної спільноти відповідно до Положення https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/08/Vyt_z-PR_16-zasid_kaf-vid-11.06.26__Onovlennia-sylabusiv-za-OPP_2026.pdf. На засіданнях кафедри та Вченої ради факультету аналізуються питання професійного розвитку НПП, результати наукової діяльності та стажувань, а також визначаються напрями вдосконалення змісту окремих освітніх компонентів. Опитування здобувачів щодо якості викладання кожного ОК проводиться двічі на рік через систему «Деканат». Підвищенню якості освітнього процесу також сприяє активна участь викладачів у науково-практичних конференціях, науково-методичних семінарах і вебінарах.

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

Діяльність ЛНУ здійснюється під гаслом : «Patriae decori civibus educandis» («Освічені громадяни – окраса Батьківщини»). Перетворення ЛНУ в сучасний європейський навчальний заклад зі збереженням здобутків і утвердженням найкращих національних академічних традицій – головна мета університетської спільноти https://lnu.edu.ua/en/about/history/. Основа якості надання освітніх послуг ЛНУ є імідж - відображений в його історії розвитку, провідному значенні у сучасному освітньому і науковому просторі України (входить у рейтингу до найкращих ЗВО https://lnu.edu.ua/lvivskyy-universytet-u-reytynhu-naykrashchykh-universytetiv-svitu-qs-world-university-rankings-2026/, наявність відомих наукових шкіл та лабораторій, під впливом яких були виховані відомі вчені та фахівці; наявність корпоративної культури, демократичні засади як на рівні менеджменту, так і на рівні навчального процесу тощо. Культура якості освіти забезпечується її відповідності міжнародним стандартам, насамперед Європейського простору вищої освіти (ESG), угодами, науковими обмінами та співпрацею https://international.lnu.edu.ua/swps-university-exchange-program/, дотриманням національних стандартів освітньої діяльності, розроблення та впровадження в освітній процес нормативних документів з питань якості освіти, систематичне оцінювання здобувачів вищої освіти, напрацювань НПП; здійснення моніторингу ресурсів забезпечення освітнього процесу; підрозділами із забезпечення якості освіти (Центр забезпечення якості освіти).

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу у ЛНУ регулюються:
Статутом https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/Statut_2026.pdf;
Правилами внутрішнього розпорядку ЛНУ ім. Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/pravyla-vn-korystuvannia.pdf);
Документами про організацію та забезпечення якості навчального процесу https://lnu.edu.ua/about/documents/education-process/;
Положенням про організацію освітнього процесу у ЛНУ ім. Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu_2026_compressed.pdf;

Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ЛНУ ім. Івана Франка https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/NakazPolozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia_compressed-1.pdf; Положенням про порядок забезпечення вільного вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у Львівському національному університеті імені Івана Франка (https://lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/Polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-zdobuvachamy-prava-na-vilnyy-vybir-navch.-dysts.pdf); іншими документами, розміщеними на сайті Університету https://lnu.edu.ua/about/documents/ та на сайті географічного факультету https://geography.lnu.edu.ua/about/administration/dokumenty.

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

Проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» на 2027 рік розміщено на веб-сайті для публічного обговорення з метою отримання зауважень та пропозицій стейкхолдерів (https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/OPP-mahistr-G-13-KHT-LNU-2027_PROEKT.pdf).

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

ОП «Харчові технології» оприлюднена у відкритому доступі на веб-сайті географічного факультету ЛНУ ім. Івана Франка (https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОПП:
- орієнтація ОП на підготовку фахівців-практиків із врахуванням регіональних особливостей харчової галузі, зокрема потреб місцевого ринку у фахівцях для розвитку крафтового харчового виробництва, що є перспективним напрямом локального підприємництва та виробництва автентичної й конкурентоспроможної харчової продукції;
- практики залучення здобувачів ОПП до національних та міжнародних програм академічної мобільності, міжнародних грантів, стартапів, інших освітніх і наукових проєктів;
- залучення до освітнього процесу високопрофесійних викладачів та професіоналів-практиків;
- викладання дисциплін іноземною (англійською) мовою;
- поєднання навчання та наукових досліджень з впровадженням результатів науково-дослідної роботи здобувачів в освітній процес;
- сучасна лабораторна база з інноваційним лабораторним та технологічним обладнанням для науково-дослідної і практичної підготовки здобувачів (в межах профільної та суміжних кафедр ЛНУ);
- набуття здобувачами ОПП соціальних навичок як через освітні компоненти, так і участь у соціальних і волонтерських програмах (допомога ЗСУ продуктами, виготовленими здобувачами і викладачами у лабораторії кафедри (випічка, в'ялене м'ясо);
- ефективна співпраця з роботодавцями, зокрема їх залучення до розробки та обговорення ОП.

Слабкі сторони ОП:
- недостатнє залучення до освітнього процесу викладачів із закордонних університетів;
- відсутність програм подвійних дипломів із ЗВО країн ЄС.

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

Перспективи розвитку ОП:
- розширення можливостей дуальної, неформальної освіти за рахунок організації професійних тренінгів та залучення нових стейкхолдерів з числа працюючих за фахом випускників та роботодавців;
- налагодження співпраці з закордонними університетами, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спорідненими програмами;
- активний пошук та залучення науково-педагогічного персоналу і здобувачів до участі у ґрантах, проєктах як в Україні, так і за кордоном.

Заходи реалізації перспектив:
- впровадження дуальної освіти;
- налагодити міжнародну академічну мобільність серед здобувачів ОП;
- брати участь у грантах, проєктах.

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: Гладишевський Роман Євгенович

Дата: 28.09.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	**Вид освітнього компонента**	**Силабус або інші навчально-методичні матеріали**		**Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього***
		Назва файла	**Хеш файла**	
Виробнича (переддипломна) практика	практика	*ОК16_Sylabus_Vyrobnycha-pereddyplomna-praktyka_2026_G13_M.pdf*	3FDAB8IXkUEfUR+odzu/IGKhlqxN40XDRuoMkwwA5Tg=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», кафе «Мандрівник», «Лабораторія товарознавчих досліджень»; бази практики – заклади готельно-ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Виробнича практика	практика	*ОК15_Sylabus_Vyrobnycha-praktyka_2026_G13_M.pdf*	CFiiHubm+L262JdVZaPanF4ZKA////fekDgf+SJEKR4=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс», кафе «Мандрівник»; бази практики – заклади готельно-ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Курсова робота	курсова робота (проект)	*ОК14_Sylabus_Kurs.-robota_2026_G13_M.pdf*	4+UldMTYtpYXKtL2DFLvBYaheOxTKAMsiZSTvDakv54=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365, ліцензовані платформи Strike Plagiarism. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень». Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Біологічно активні речовини у харчових технологіях	навчальна дисципліна	*ОК13_Sylabus_Biol.aktyvni-rech.-u-kharch.tekh._2026_G13_M.pdf*	ciR758yyIJxBBVcrwlGqw387WyR6Usxh/g/vSaX89QM=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», «Лабораторія товарознавчих досліджень». В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною	навчальна дисципліна	*ОК12_Sylabus_Tekh.konst.kharch.prod.-z-netr.syr._2026_G13_M.pdf*	jUqJuttHnXEYyTKGKl1xM+ri9QxXvs6OJdoD44jrB5c=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та*

				ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень». *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	*OK11_Sylabus_Such.konts.-u-rest.biz._2026_G13_M.pdf*	1fvql8XXXPeQ7HdEi5D6OrVQu1jr4wq79fzHonN/a0o=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальна лабораторія «Готельно-ресторанний комплекс».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Крафтові технології	навчальна дисципліна	*OK10_Sylabus_Kraftovi-tekhnolohii_2026_G13_M.pdf*	0Hc361rU2qRtGw21rkqKKTSPv8GPyALD5quf/wqoxI4=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», кафе «Мандрівник», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Кваліфікаційна (магістерська) робота	підсумкова атестація	*OK17_Sylabus_Kvalifikatsiyna-robota_2026_G13_M.pdf*	Rx5QqFCE56fNeHgjBWdWK8dpCOwxhtY/Tjm4OaQCjaA=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365, ліцензовані платформи Strike Plagiarism.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інжиніринг харчових виробництв	навчальна дисципліна	*OK9_Sylabus-Inzhynirynh_kharch_vyrobn_2026_G13_M.pdf*	knk96ZQs0U/x40YV3ZcAz/SNlj/Fv5YPlehpvVneIkM=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	навчальна дисципліна	*OK7_Sylabus_Menedzh.-u-rest.-ta-kharch.biz._2026_G13_M.pdf*	G1oq5pQgyZe+imSHtn/QX2zg3zCtUx1Cwzl6fOZWboU=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних*

				он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інноваційні технології харчових продуктів	навчальна дисципліна	*OK6_Sylabus_Innov.tekh.kharch.prod._2026_G13_M.pdf*	t1zcXMaZ3MuaYzKcHXfAMKhyHxlEtfUPKT5wAHRGjIY=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій	навчальна дисципліна	*OK5_Sylabus_Intel_vlasnist_u-sferi_kharch_tekhnol_2026_G13_M.pdf*	RWGahfvyZgUCPEwUBLUZeuRibHuPILJoMGLLPo9jA3E=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі	навчальна дисципліна	*OK4_Sylabus_Monit.-syst.-iakosti_2026_G13_M.pdf*	qlTE91AvMqPOGSLhILd+OSeghcXf+M/3OyFjs/v6YrQ=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Мікробіології», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Інноваційні ресторанні технології	навчальна дисципліна	*OK3_Sylabus_Innovats.restor.tekh._2026_G13_M.pdf*	lI6M72rdRMRHDqjTyiFnC2csYicwvf3dZWFAMeMSGoY=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Готельно-ресторанний комплекс», кафе «Мандрівник», «Лабораторія товарознавчих досліджень».* *В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom.* *Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Науково-дослідницький практикум	навчальна дисципліна	*OK2_Sylabus_Nauk-dosl.-prakt._2026_G13_M.pdf*	hYsMm5DX499fgzKgcEPFr32IIneL+YFtUt7ddY1XiMU=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365.* *Навчальні лабораторії «Харчових технологій та*

				ресторанного обслуговування», «Мікробіології», кафе «Мандрівник», «Лабораторія товарознавчих досліджень». В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.
HR-менеджмент (англ. мова)	навчальна дисципліна	*OK1_Sylabus_HRM_2026_G13_M.pdf*	qbzYyWddQXvNQoANeR8QnY4PnQtrCnZD1xVje8CmbuI=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*
Технології переробки харчових сировинних відходів	навчальна дисципліна	*OK8_Sylabus_Tekh.per.kharch.syr.vidkh._2026_G13_M.pdf*	WK2jQ3dUNVuqPOYVN5swRu5909Y2rfbJiTse9HPrbFY=	*Аудиторія, проектор, ноутбук, екран, доступ до інтернету, Microsoft 365. Навчальні лабораторії «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», «Лабораторія товарознавчих досліджень». В умовах дистанційного навчання в період воєнного стану навчання відбувається з використанням корпоративних он-лайн ресурсів Microsoft 365 та Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.*

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
450792	Федина Лариса Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський державний університет ім. І. Франка, рік закінчення: 1989, спеціальність: хімія, Диплом кандидата наук ДК 035819, виданий 04.07.2006, Атестат	27	Біологічно активні речовини у харчових технологіях	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: 1) 1. Тимофій В. Пасічник, Лариса О. Федина, Мирослав Я. Бомба, Ігор Г. Пандяк Використання комп'ютерних технологій в обчисленні оптимального раціону

				доцента 12ДЦ 031278, виданий 29.03.2012			харчування для різних категорій населення. Journal of Chemistry and Technologies. 2023. Том. 31(1). С. 114-119. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i1.272815 (Scopus) 2. Fedyna, L.O., Fedorchuk, A.O. & Fedyna, M.F. Interaction of Components and Crystal Structure of Compounds in the Pr–Cu–Ge System. Materials Science. 2023. Vol. 58(5). P. 657–663. DOI:https://doi.org/10.1007/s11003-023-00713-2 (Scopus) 3. Бомба М. Я., Федина Л. О., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Харчові технології. 2023. Т.25. С.74–79. DOI: https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10012 4. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., Майкова, С. В. Нетрадиційна рослинна сировина карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2023. Вип.6. С. 42-51. DOI:Https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6 5. Світлана Тимошук, Святослав Попович, Лариса Федина. Роль освіти у формуванні безпечного професійного середовища. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. Вип.3(9). С. 496-510. doi:https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-3(9) 6. Fedyna, L. O., Fedorchuk, A. O. & Fedyna, M. F. Crystal structure of new ternary antimonide Ce6Cu43Sb24. Journal of Alloys and Compounds. 2024. Vol. 982. 173724. .https://doi.org/10.1016/j.jallcom.2024.17374 (Scopus) 7. Bomba Myroslav

							Zazulyak Tetyana, Zhytnetskyi Ihor, Fedyna Larysa Вміст есенціальних та токсичних мікроелементів у кропиві дводомній в аспекті використання рослини як харчова сировина. Journal of chemistry and technologies. 2024. Том. 32(2). С. 417-422 https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2.299017 (Scopus) 8. Федина Л., Федорчук А., Федина М. Кристалічна структура тернарного антимоніду La6Cu43Sb24. Вісник Львівського університету. Серія хімічна. 2024. Випуск 65. С. 70–80. DOI: https://doi.org/10.30970/vch.6501.070 9. Михалічко В. М., Федина Л. О., Федорчук А. О., Федина М. Ф. Взаємодія компонентів та кристалічна структура сполук у системах {Gd, Er}-Re-Ge та споріднених при 1070 K. Фізико-хімічна механіка матеріалів. 2025. Т. 61. №. 3. С.14-21 https://doi.org/10.15407/pcmm2025.03.014 10. Бомба М. Я, Федина Л. О., Лотоцька-Дудик У. Б., Максимець О. Б. Еколого-гігієнічна оцінка стану питної води окремих територіальних громад Львівщини. Актуальні проблеми профілактичної медицини. 2025. Вип. 29. С.28-34. DOI https://doi.org/10.32782/2786-9067-2025-29-4 11. Бомба М. Я., Федина Л. О., Кректун Б. В., Пандяк І. Г. Використання інгредієнтів підвищеної харчової цінності у технології виготовлення житнього хліба. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.1. С. 284-293 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.28 12. Bomba M. Ya., Pandiak I. H., Fedyna L. O., Krektun B. V. Application of functional ingredients in confectionery

							manufacturing technology. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnol ogies. Series: Food Technologies. 2025. 27(103), P. 10–14. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10302 13. Федина Л. О., Пандяк І. Г., Кректун Б. В., Вівчарук О. М., Житнецький І. В. Удосконалення технології приготування шоколадних трюфелів шляхом інкапсуляції горіхової олії. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5. С. 197-203. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.20 14. Krektun B. V., Zhylishchych Yu.V., Antoniak H. L., Bomba M. Ya., Fedyna L. O., Pandiak I. H., Maksymets O. B. Enhancing the content of natural sweeten ers and antioxidants in dietary flourbased confectionery products. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnol ogies. Series: Food Technologies, 2025. 27(104), P. 81–88. https://doi: 10.32718/nvlvet-f10413 15. Вівчарук, О. М., Федина, Л. О. Сучасні технології зберігання томатних овочів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2025. Вип.6. С. 321-328. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.6.31 16. Майкова С. В., Бомба М. Я., Федина Л. О. Охорона здорв'я населення за умов дотримання техніки безпеки на підприємствах харчової промисловості (огляд літератури). Гігієна населених місць. 2025 Т. 75. С. 75-85. https://doi.org/10.32402/hygiene2025.75.075б 17. Михалічко В. М., Федина Л. О., Федорчук А. О., Федина М. Ф. Кристалічна структура нового тернарного силіциду ErRe2Si4. Питання хімії та хімічної технології. 2025. Вип. 3. С. 28-35.

							https://doi.org/10.32434/0321-4095-2025-160-3-28-35. (Scopus) 18. Mykhalichko V. M., Fedyna L. O., Fedorchuk A. O., and Fedyna M. F. Interaction of the components and crystal structure of compounds in (Gd, Er)–Re–Ge and related systems at 1070 K. Physicochemical Mechanics of Materials. 2025. 61(3), 014-021. https://doi.org/10.15407/pcmm2025.03.014 (Scopus). 19. Bomba M., Fedyna L., Zazulyak T., Pandiak I., Bomba M. I. Snudy of the nutrient composition of Amelanchier alnifolia frutts. Food Science and Technology. 2025;19(4):4-10. https:// doi.org/ 10.15673/fst.v19i4.3295 https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/archives (Web of Science). 20. Bohdan Krektun, Yustyna Zhylishchych, Halyna Antonyak, Myroslav Bomba, Larysa Fedyna, Ihor Pandyak, Nazar Zhygal. Content of biologically active compounds and antioxidant capacity of berry fruits from aronia melanocarpa, prunus spinosa, sambucus nigra and rubus fruticosus. Біологічні Студії / Studia Biologica. 2026. Vol 20. №1. P.65-82. http://dx.doi.org/10.30970/sbi.2001.869 (Scopus). 21. Мирослав Бомба, Лариса Федина, Олександра Максимець, Юрій Максимець. Закваска як біотехнологічний інструмент молекулярної гастрономії. Технічні науки та технології. 2026. № 2(44). С. 324-334. DOI: https://doi.org/10.25140/2411-5363-2026-2(44)-324-334 22. Федина Л., Федорчук А., Федина М. Взаємодія компонентів у потрійній системі Dy-Cu-Ge при 870 K. Вісник Львів. ун-ту. Серія хім. 2026. Вип. 67. С. 22-32 DOI: ttp://dx.doi.org/10.30970/vch.6701.022 2) Оздоровлювальний та загальнозміцнювальн

							ий фіточай : патент на винахід 130877 Україна : МПК A23F3/34, A61K36/53 Бомба Мирослав Ярославович, Федина Лариса Олександрівна, Кіт Любов Ярославівна ; заявник і власник Львівський національний університет імені Івана Франка. № a202301206 ; заявл. 23.03.2023 ; опубл. 03.06.2026, Бюл. № 22/2026. 6 с. 3) 1. Федина Л. О. Сучасні тенденції виготовлення страв із гідробіонтів та нерибних продуктів моря. Технології продуктів оздоровчого харчування : колективна монографія / М. Я. Бомба, О. М. Вівчарук, Ю. В. Жиліщич, Б. В. Кректун, У. Б. Лотоцька – Дудик, С. В. Майкова, Г.В. Макогін, О. Б. Максимець, О.Б. Маслійчук, І. Г. Пандяк, І. В. Петлін, Н.Б. Сливка, Н. Я. Сусол, Л. О. Федина ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Львів, 2023. С. 106–157. 2. Федина Л. О. Нетрадиційна рослинна сировина та її використання у харчових технологіях. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв : монографія / за заг. ред. д-с.-г. наук, проф. М. Я. Бомби. Львів, 2025. С.57-90. 4) 1. Пандяк І. Г., Бомба М. Я., Кушнірук Г. В., Майкова С. В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2023. 38с. 2. Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Методичні вказівки

							для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2023. 64 с. 3. Бомба М. Я., Майкова С. В., Максимець О. Б., Федина Л. О., Маслійчук О. Б., Методичні вказівки для написання та оформлення курсових робіт (проектів) студентів ІІІ курсу денної та заочної форми навчання бакалаврського рівня підготовки спеціальності 181 «Харчові технології». Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2023. 22 с. 4. Бомба М. Я., Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Федина Л. О. Методичні вказівки до виконання курсової роботи другого (магістерського) рівня для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 21 с. 5. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт (проєктів) здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна форма навчання). Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О., Вівчарук О.М. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 40 с. 6. Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. – 39 с. 7. Федина Л. О.,

							Кректун Б. В., Бомба М. Я. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Біологічно активні та дієтичні харчові добавки». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 30 с. 8. Федина Л. О., Пандяк І. Г. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 47 с. 9. Кректун Б.В., Максимець О.Б., Федина Л.О. Основи нутриціології та фізіології харчування методичні рекомендації з виконання лабораторно-практичних робіт здобувачами вищої освіти першого освітнього рівня «бакалавр» спеціальності G13 «Харчові технології». 2025, 55 с. 10. Пандяк І. Г., Федина Л. О. Сучасні концепції у ресторанному бізнесі: Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Львів, ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. 47 с. 11. Федина Л. О., Кректун Б. В., Бомба М. Я. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Біологічно активні речовини у харчових технологіях». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2026. 30 с. 12. В онлайн середовищі Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Харчова

							хімія», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 15/24 від 29.01.2024 р.,). 13. В онлайн середовищі Електронного навчання, розробленого на платформі Moodle створено Електронний курс з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції», який був зарахований атестаційною комісією Університету (протокол № 216/24 від 21.06.2024 р.,). 12) 1. Мирослав Бомба, Лариса Федина, Ірина Панькевич. Удосконалення технології та розширення асортименту хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини. Географічна освіта і наука: виклики і поступ : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті, м. Львів, 18–20 травня 2023 р. Львів, 2023. С. 223–226. 2. Світлана Майкова, Мирослав Бомба, Ольга Маслійчук, Лариса Федина. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта і наука: виклики і поступ : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті, м. Львів, 18–20 травня 2023 р. Львів, 2023. С. 231–233. 3. Бомба М. Я., Федина Л. О. Використання осоту жовтого (sonchus arvensis) в харчуванні людини. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали X міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023, С. 49-50. DOI:10.46489/FAHM-

							23-25. ISBN 978-966-385-391-8. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2818/1/zbirnyk_materialiv_khd_2023.pdf 4. М. Я. Бомба, Л. О. Федина, О. В. Домарецька. Використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняних кондитерських виробів. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 19 грудня 2023 р. Полтава, 2023. С. 95-98. 5. Кашалупа Ю., Федина Л. Покращення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства через логістику постачання продукції та мотивацію працівників. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 12 жовтня 2023 р. Львів, 2023. С. 65-68. 6. L. Fedyna, A. Fedorchuk, M. Fedyna. Investigation of the la–cu–si system (0-33.3 at.% la) at 870 K. XV International Conference on Crystal Chemistry of Intermetallic Compounds (IMC-XV) : col. abstr. conference, Lviv on September 25-27, 2023. P 53. 7. Гордієнко Микола, Федина Лариса. Ризики одночасного використання кількох харчових добавок при виробництві продуктів харчування. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : матеріали І-ої ІІІ Всеукр. студентської наук.-практ. інтернет-конф., м. Львів, 15 травня 2024 р. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 220-221. 8. Лукомська Софія, Федина Лариса. Використання «харчової золи» як нетрадиційної сировини у технологіях

							приготування їжі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : матеріали І-ої ІІІ Всеукр. студентської наук.-практ. інтернет-конф., м. Львів, 15 травня 2024 р. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 200-201. 9. Бомба М.Я., Федина Л.О. Брусниця і журавлина як джерело поживних речовин у харчуванні людини. Тернопільські біологічні читання – Ternopil bioscience – 2024 : матеріали VIII міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 95-річчю від дня народження відомого вченого-мікробіолога, фізіолога рослин та популяризатора науки, професора Кузьми Миколайовича Векірчика, м. Тернопіль, 18–19 квітня 2024 р. Тернопіль, 2024. С. 129-132. 10. Федина Л.О., Федина М.Ф. Вивчення структурних параметрів тернарного Германіду DyCu1,25 Ge0,75. Modern Perspectives on Global Scientific Solutions : proceedings of the 5th International Scientific and Practical Conference, October 13-15, 2025. Bergen, Norway. European Open Science Space, 2025. P. 40 – 44. DOI 10.70286/EOSS-13.10.2025. ISBN 979-8-89704-959-2 (series) 11. Бомба М. Я., Федина Л. О. Перспективи та ризики використання дикоростучих рослин у харчуванні людини. Інноваційні технології у рослинництві : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., присвяченої 115-ій річниці з Дня народження доктора с.-г. наук, професора, член-кореспондента НАН України, заслуженого діяча науки України Кияка Григорія Степановича, м. Дубляни, 30 квітня 2025 р. Дубляни : Львівський НУВМБ ім. С. З. Ґжицького, 2025. С. 50-51.

							12. Михалічко В. М., Федина Л. О., Федорчук А. О., Федина М. Ф. Кристалічна структура сполуки HoRe0,25(3)Ge2. Актуальні задачі хімії: дослідження та перспективи : матеріали IX Всеукраїнської наук. конф., м. Житомир, 9 квітня 2025 р. Житомир : ЖДУ ім. Івана Франка, 2025. С.108-110. 13. Стручок Олег, Федина Лариса. Нутрієнтні переваги та токсикологічні ризики застосування кропиви дводомної як нетрадиційної харчової сировини. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, географічної освіти, екології, туризму та сфери гостинності в Україні : матеріали XXVI Всеукраїнської студентсько-аспірантської наук. конф., м. Львів, 24 квітня 2025 р. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 146-148. 14. Тарас Долішній, Лариса Федина, Мирослав Бомба. Перспективи використання маринаду з обліпихи та технології sous-vide у виробництві м'ясних виробів Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : тези доповідей XII Міжнар. наук.-техн. конф., м. Київ, 12 листопада 2025 р. Київ : НУХТ, 2025. С. 79-80. 15. Стрілецький Н., Бомба М. Я., Федина Л. О. Хрін (Armoracia rusticana) як біоактивний інгредієнт у рецептурі піци. Modern scientific inventions: current problems, theories and challenges : матеріали XIV міжнар. наук.-практ. конф. Болгарія : Софія. 06-08 квітня 2026 р. С. 83-86. 16. Федина М. Ф., Федина Л. О. Кристалічна структура тернарного германіду TmNi5 Ge3 . Актуальні задачі хімії: дослідження та перспективи : матеріали X Всеукр. наук. конф., м.

							Житомир, 15 квітня 2026 р. Житомир : ЖДУ ім. Івана Франка, 2026. С. 117-118. 17. Федина М. Ф., Федина Л.О. Кристалічна структура тернарних германідів Купруму та Диспрозію. Фундаментальні підходи та інновації в хімії, : матеріали II міжнар. наук. інтернет-конф. Черкаси. 4 червня 2026 р.. С. 62-64. 14) Керівництво студентською науковою роботою переможця II етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Food Science and Technologies»: - Стручок Олег, магістр I курсу, тема: «Nutritional benefits and toxicological risks of using stinging nettle as a non-traditional food raw material», диплом I ступеня, 22 квітня 2025 р. 19) З 2021р. – членкиня Львівської обласної організації Добровільного пожежного товариства України (членський квиток № 2034) З 2022р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Національний лісотехнічний університет України, (01.03.2023 р.-14.04.2023 р.). Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 8/23 від 14 квітня 2023 року, видане Національним лісотехнічним університетом України. 180 год / 6 кредитів ECTS. 2) Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в

							підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 29/0623, виданий 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 3) Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок, стажування за темою: ”Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу”, 6 кредитів ЄКТС, 2025 р.
400915	Майкова Світлана Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Технологія основного органічного та нафтохімічного синтезу, Диплом кандидата наук ДК 020508, виданий 08.10.2003, Атестат доцента 12ДЦ 040816, виданий 22.12.2014	19	Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П 1. 1. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Pandyak, I., Khudoba, V., & Maykova, S. (2026). Development of a model for the rational use of raw materials in the technology of meat processing enterprises. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(90), 42–51. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.367939 (Scopus) 2. Майкова С. В., Ромашко І. С., Вівчарук О. М. (2026). Технологічні рішення переробки вторинної м’ясної сировини у виробництві безпечних і якісних харчових продуктів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026-05-28 Херсонський державний аграрно-економічний університет, (Вип.3), 296-302. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.3.31 (Index Copernicus). 3. Maikova, S. V. (2026). Innovative trends in restaurant service and food production. Actual Issues of Modern Science. European Scientific e-Journal, 41, 308–324. Ostrava. DOI: https://doi.org/10.47451/esej-tec-70 (Index Copernicus). 4. Вівчарук О.М., Майкова С.В. (2025). Фуд-дизайн, як один із інноваційних

							шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Вип.5. С.64-72. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 (Index Copernicus). 5. Майкова С.В., Бомба М.Я., Федина Л.О. (2025) Охорона здоров'я населення за умов дотримання техніки безпеки на підприємствах харчової промисловості (огляд літератури). Гігієна населених місць. №75. С.75-85. https://doi.org/10.32402/hygiene2025.75.075 (Index Copernicus). 6. Ромашко, І., Майкова, С. (2025). Національні стандарти харчових добавок у контексті міжнародних орієнтирів якості та безпечності. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, vol. 27, no 104. С.95-100. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10415 (Index Copernicus). 7. С. Майкова, І. Ромашко, О. Маслійчук, О. Вівчарук. (2024). Інноваційні підходи до створення м’ясних напівфабрикатів з додаванням рослинних компонентів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2024, т 26, № 102, С. 60-66. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10209 (Index Copernicus). 8. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В.(2024). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовослужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods. Section 11.food production and technology. https://doi.org/10.36074/logos-14.02.2025.034 (Index Copernicus). 9. A. S. Pavliuk, Tetiana Kharandiuk, S.V. Maykova, Volodymyr Ivasiv, Roman Nebesnyi. (2024).

							Study of Se-based microgel catalyst for heterophase benzaldehyde oxidation. CTAS. Chemistry, Technology and Application of Substances,; Volume 7, Number 1: 66-70. https://doi.org/10.23939/ctas2024.01.066 (Index Copernicus). 10. І. Ромашко, С. Майкова, О. Вівчарук, В. Івасів. (2023). Використання рідких жирових відходів закладів ресторанного господарства як альтернативної сировини для харчової промисловості, біомедичних і фармацевтичних застосувань та виготовлення біопалива. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології т 25, № 100, С.80-87. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4941 (Index Copernicus). 11. Volodymyr V. Ivasiv, Roman. V. Nebesnyi, Svitlana V. Maykova (2022). The kinetic model of the combined heterogeneously catalyzed condensation and esterification of propionic acid and methyl propionate with formaldehyde and methanol. Каталіз та нафтохімія, №33, С.31-36. https://doi.org/10.15407/kataliz2022.33.031 (Index Copernicus). 12. Майкова, С. В., Маслійчук, О. Б., Федина, Л. О., Бомба, М. Я., & Максимець, О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7 (Index Copernicus). 13. БомбаМ.Я., Майкова С.В., Лотоцъка-Дудик У.Б. (2022), Хрін як спеція з унікальними лікувальними властивостями та перспективи його застосування в оздоровчому харчуванні (огляд

							літератури). Гігієна населених місць. №72. С. 117-123. https://doi.org/10.32402/hygiene2022.72.117 (Index Copernicus). 14. С. В. Майкова, І. С. Ромашко, О. М. Вівчарук, Н. П. Шемедюк. (2022). Каротинвмісні біойогурти та їх використання для розроблення біологічно цінних ресторанних страв. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, vol. 24, no 97. p. 27-33. https://doi:10.32718/nvlvet-f9705 https://nvlvet.com.ua/index.php/food (Index Copernicus). 15. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6 (Index Copernicus). П. 2. Ощипок І. М., Кректун Б.В., Майкова С.В., Жиліщич Ю. В., Вівчарук О.М. Спосіб приготування фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів з фукусом. Заявка на патент номер u 2025 06199. Дата з якої є чинними права інтелектуальної власності 13.08. 2026 р. П. 3. 1. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв/ Environmental Sustainability and Safety of Raw Materials for Food P: монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, Л. О. Федина, С.В. Майкова та ін.]; за ред. д-р: проф. М. Я. Бомби. - Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. С. 209-247. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія. Частина монографії «Розділ 4. Сучасні тенденції виготовлення страв із гідробіонтів та нерибних продуктів

							моря»/ за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С.106-157. 3. С.В. Майкова/ Ресторанна справа: навч.посіб./С.В. Майкова,О.М. Вівчарук,, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 424 с. ISBN 978-960-801-896-9 4. 4. Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти: навчальний посібник / О.Б. Маслійчук, С.В. Майкова. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 186 с. ISBN 978-960-801-887-7 5. Крафтові технології: супи та соуси: навчальний посібник / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук. Київ : Вид-во «Каравела», 2025. 183 с. ISBN 978-960-801-951-5. 6. С.В. Майкова. Проектування та дизайн закладів готельно – ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 337 с. 7. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія. Частина монографії «Розділ 4. Сучасні тенденції виготовлення страв із гідробіонтів та нерибних продуктів моря»/ за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С.106-157. 8. С.В. Майкова. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – 164 с. https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=75&product_id=353 9. С.В. Майкова. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б.Маслійчук,

							Н.Я.Сусол. Навчальний посібник.– Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – С.124. ISBN 978-966-96914-9-1 https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=60_75&product_id=268 П. 4. 1. Вівчарук О.М., Майкова С.В. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Технологія зберігання та консервування у харчових виробництвах». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2026. 25 с. 2. Вівчарук О.М., Майкова С.В. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 33 с. 3. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Основи технологій продукції харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що викладається в межах ОПП «Харчові технології». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2026. 50 с. 4. Майкова С.В. Методичні вказівки для самостійної підготовки з дисципліни «Інжиніринг харчових виробництв» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 55 с. 5. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною

							сировиною» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 43 с. 6. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до самостійної підготовки з дисципліни «Технології переробки харчових сировинних відходів» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 30 с. 7. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Безвідходні та ресурсозберігаючі технології» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 40 с. 8. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 42 с. 9. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 45 с. 10. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Вівчарук О.М. Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт та самостійної роботи з

							дисципліни «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 53 с. 11. Пандяк І. Г., Бомба М. Я., Кушнірук Г. В., Майкова С. В., Федина Л. О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с. 12. Методичні вказівки для написання та оформлення курсових робіт (проектів) студентів ІІІ курсу денної та заочної форми навчання бакалаврського рівня підготовки спеціальності 181 «Харчові технології». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 22 с. авторів: Бомби М. Я., Майкової С. В., Федини Л. О., Максимець О.Б., Маслійчук О. Б. 13. Майкова С.В. Методичні рекомендації для підготовки до державної атестації бакалаврів у 2022 році галузь знань 18 «Виробництво та технології» напрям підготовки (спеціальність) 181 «Харчові технології»,форма навчання: денна, заочна. [уклад. Бомба М.Я., Вівчарук О.М, Максимець О.Б., Шах А.Є]. Львів: ЛНУ ім. І.Франка, 2022. 30 с. П.8. 1. Виконавець науково-дослідної теми «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» (реєстраційний номер

							0122U200460), 2022-2024рр. 2. Виконавець науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (реєстраційний номер 0125U001276), 2025-2027рр. П.9. 1. Експерт НАЗЯВО. Протокол НАЗЯВО від 18.11.25 р. П. 12. 1. Роман Гойдик, Світлана Майкова. Використання відходів м'ясного крафтового виробництва шляхом отримання бульйонних концентратів та желатину. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. – С.103-108. 2. Катерина Бегаль, Світлана Майкова. Удосконалення якості та розширення асортименту страв із рибної сировини. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. – С.98-103. 3. Олег Ромаха, Світлана Майкова. Розробка функціональних м'ясних напівфабрикатів полікомпонентного складу. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів II-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім.

							Івана Франка, 2025. – С.200-205. 4. Ярослав Ваш, Світлана Майкова. Розширення асортименту, удосконалення технологій та якість гарячих страв із м'яса. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – С.205-210. 5. Назар Іваніцький, Світлана Майкова. Використання нетрадиційної сировини для приготування страв оздоровчої дії у ресторанному бізнесі та дитячому харчуванні. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – С.230-234. 6. Світлана Майкова. Розроблення полікомпонентних м'ясних напівфабрикатів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. Тез доп. V Міжнар. Наук.-практ. Конф. (24-25 жовтня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – С.191-195. 7. Майкова С., Іваночко А. Особливості застосування технологій для покращення якості хлібобулочних виробів. Наука про харчування та їжу: домінантні напрями здорового способу життя : матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Івано-Франківськ, 21 листопада 2024 року). Івано-Франківськ : Редакційно-видавничий відділ

							Університету Короля Данила, 2024. С. 24 – 29. 8. Софія Їжак, Світлана Майкова. Перспективи використання крохмальної патоки у ресторанних технологіях. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології . Львів, 16–17 травня 2024 р. / [відп. ред. І.І. Сімонова; МОН України, ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького], 2024. С.134-137. 9. Анастасія Косинок, Світлана Майкова. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.46-50. 10. Світлана Ягельська, Світлана Майкова. Інноваційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів шляхом їх збагачення рослинною сировиною. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.202-206. 11. Світлана Майкова, Мирослав Бомба, Ольга Маслійчук,

							Лариса Федина. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-прак тичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 231-233. 12. Світлана Майкова, Ольга Вівчарук. Особливості проектування та дизайну для створення концепції закладів готельно-ресторанного господарства. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-прак тичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 246 – 251. 13. Майкова С. Удосконалення напівфабрикатів з гідробіонтів нетрадиційною сировиною / Світлана Майкова, Ольга Вівчарук // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.- практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 147-149. 14. Бомба М. Я., Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Павлюк Ю. А. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. The 4 th International scientific and practical conference “Modern science: innovations

							and prospects” (January 10-12, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2022. 856 p. P. 266-273. ISBN 978-91-87224-02-7 15. Живка В. Р., Бомба М. Я., Майкова С. В. Удосконалення технології виробництва соусів оздоровчого спрямування. / Актуальні проблеми науки, освіти і технологій: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 8 лютого 2022 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. с. 31-32. П. 14. Керівництво студентською науковою роботою переможця ІІ етапу. Студентка 4 курсу Вдадіслава Болюта освітньо-професійної програми бакалаврату «Харчові технології» Географічного факультету ЛНУ імені Івана Франка переможець Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з харчових технологій у 2026 р. Диплом третього ступеня студентка Університету здобула за роботу на тему «Використання спецій у технології виробництва ароматизованих алкогольних напоїв» у секції «Технології бродильних виробництв і консервування». П. 19. 1. Членкиня Національній асоціації громадського харчування (Орест Степаняк). 2. Членкиня Реформа шкільного харчування за підтримки Олени Зеленської 3. Членкиня ГО Прогресильні, №1410/25 4. Членкиня ГО Спілка науковців України, № СН 000451 Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Стажування за програмою професійного

							розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (27 січня 2022 року - 4 червня 2022 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 13 від 06.07.2022). Тема стажування «Вдосконалення викладацької майстерності». Довідка №1306-І від 03.06.2022 р., Сертифікат СВ N 0558- 2022, виданий 29.06.2022 р., (6 Кредитів ECTS./180 год) 2. Стажування за програмою професійного розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (06 грудня 2022 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 7 від 28.12.2022). Тема стажування «Успішна акредитація освітнього процесу». Сертифікат ПК 02070987/000157-22, виданий 06.12.2022 р., (0,1 Кредитів ECTS./3 год) 3. Стажування за програмою професійного розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (13-17 березня 2023 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 11 від 31.03.2023). Тема стажування «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного стану». Сертифікат ПН 2070987/000089-23, виданий 17.03.2023 р., (1 Кредитів ECTS /30 год) 4. Програма підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності зі спеціальності 241, «Готельно-ресторанна справа» в обсязі 3 кредити ЄКТС (90 годин) з 1 травня по 15 червня 2023 року. 5. Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів, наданий

							викладачами курсу через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Форма навчання - дистанційна. Кількість годин - 60 годин (2 кредити ЄКТС). СЕРТИФІКАТ Виданий 03.09.2023. prometheus.org.ua 6. Сертифікат про участь «Інклюзивність та безбар'єрність в ресторанно-готельному бізнесі» №06183 від 15.09.2023р. «Ресторанна Гільдія» та «Ассоціація рестораторів та готельєрів» (2 год); 7. Сертифікат про участь «Підготовка операторів ринку до державних перевірок системи НАССР» №06667 від 19.12.2023р. «Ресторанна Гільдія» та «Ассоціація рестораторів та готельєрів» (2 год); 8. Сертифікат про участь Програма «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» в рамках спільного проекту «Навчальний міст Хемніц-Львів 2.0» Хемніцького технічного університету та Львівського національного університету імені Івана Франка», яка відбувалася у період з 16 по 21 грудня 2023 року обсягом 30 академічних годин (1 кредит ECTS) сертифікат № ІО 02070987/0042-23. Протокол № від 2023 р. 9. Курси Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг та Як написати якісний звіт про результати акредитаційної експертизи освітньої програми, надані Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Виданий 23.06.2024. prometheus.org.ua 10. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Державний науково-

							дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок стажування за темою: «Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу» з 09 червня по 21липня 2025 р., в обсязі 6 кредитів (ЄКТС) 180 год. 11. Сертифікат участі в онлайн-вебінарі підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та інших працівників Львівського національного університету імені Івана Франка «Штучний інтелект в освіті: практичні приклади та інструменти», 28 лютого 2025 року, 15 академічних годин (0,5 кредиту ЄКТС), № ШІ 02070987/0172-25. 12. Сертифікат участі у програмі підвищення кваліфікації Львівського національного університету імені Івана Франка «Гарант освітньої програми: траєкторія професійного зростання», у період з 06 листопада 2025 року по 23 листопада 2025 року. № ПП 02070987/0078-25, Обсяг 2 кредити ЄКТС. 13. Сертифікат закінчення програми «Викладання без бар'єрів: інноваційна педагогіка для сучасного університету» рамках спільного проекту «Prometheus: Розвиток педагогічної освіти та інноваційної педагогіки для зміцнення спроможностей української вищої освіти у післявоєнній відбудові» Університету м. Турку (Фінляндія) та Львівського національного університету імені Івана Франка, у період з 19 вересня по 10 грудня 2025 року, обсягом 4 кредити ЄКТС № ВБ 02070987/0034-26 14. Certificate of internship completion

							has successfully completed an academic and professional internship. European institute for innovation development. Ostrava, Czech Republic. Internship Period: from January 12, 2026, to February 25, 2026. Internship Volume: 180 hours (6 ECTS). No. tec-2026-04. 15. Сертифікат «Інклюзивний університет: безбар'єрність як стандарт якості освіти», з 25 по 30 травня 2026 року. ТБ 02070987/0047-26.
401076	Бомба Мирослав Ярославович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський сільськогосподарській інститут, рік закінчення: 1981, спеціальність: Агрономія, Диплом доктора наук ДН 003066, виданий 06.12.1996, Атестат доцента ДЦ 004815, виданий 06.10.1994, Атестат професора ПР 000921, виданий 21.12.2001	38	Науково-дослідницький практикум	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 19. п. 38 ЛУ: П.1. 1. Бомба М.Я., Майкова С.В., Лотоцька-Дудик У Б. Хрін як спеція з унікальними лікувальними властивостями та перспективи його застосування в оздоровчому харчуванні (огляд літератури). Гігієна населених місць. 2022. № 72. С.117-124. (Index Copernicus). 2. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., Максимець О. Б. Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. №5. С. 56-64. (Index Copernicus). 3. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., Майкова, С. В. Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 6. С. 42-51. (Index Copernicus). 4.Тимофій В. Пасічник, Лариса О. Федина, Мирослав Я. Бомба, Ігор Г. Пандяк Використання комп'ютерних технологій в обчисленні

							оптимального раціону харчування для різних категорій населення. Journal of Chemistry and Technologies. 2023. 31(1). P.114-119 (Scopus). 5. Myroslav Y. Bomba, Tetyana S. Zazulyak, Ihor V. Zhytnetskyi, Larysa O. Fedyna The content of essential and toxic microelements in nettle dioecious in the aspect of using the plant as a food raw. Journal of Chemistry and Technologies, 2024. 32(2). P.417-422. (Scopus). 6. Бомба М.Я., Федина Л.О., Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2023. Т.25. С.74–79. (Index Copernicus). 7. Бомба М. Я., Федина Л. О., Зозуляк Т.С., Житнецький І.В. Поживна цінність і безпечність плодово-ягідної дикорослої сировини у харчуванні людини. Продовольчі ресурси. 2024. Т.12, №22. С.37-43. (Index Copernicus). 8. Бомба М.Я, Федина Л.О., Кректун Б.В., Пандяк І.Г. Використання інгредієнтів підвищеної харчової цінності у технології виготовлення житнього хліба. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. №1. С. 284-293. (Index Copernicus). 9. Бомба М.Я, Федина Л.О., Лотоцька-Дудик У.Б., Максимець О.Б. Еколого-гігієнічна оцінка стану питної води окремих територіальних громад Львівщини. Актуальні проблеми профілактичної медицини. 2025. №29. С.28-34. 10. Bomba M. Ya., Pandiak I. H., Fedyna L. O., Krektun B. V. Application of functional ingredients in confectionery manufacturing technology. Scientific Messenger of Lviv National University of

							Veterinary Medicine and Biotechnol ogies. Series: Food Technologies, 2025. 27(103), P. 10–14. (Index Copernicus). 11. Майкова С. В., Бомба М. Я., Федина Л. О. Охорона здоров'я населення за умов дотримання техніки безпеки на підприємствах харчової промисловості (огляд літератури). Гігієна населених місць. 2025. Вип.75. С. 75-85. . (Index Copernicus) 12. Bomba M., Fedyna L., Zazulyak T., Pandiak I., Bomba M.I. Snudy of the nutrient composition of Amelanchier alnifolia frutts. Food Science and Technology. 2025. №19(4). P.4-10.(Web of Science) 13. Krektun B. V., Zhylishchych Yu.V., Antoniak H. L., Bomba M. Ya., Fedyna L. O., Pandiak I. H., Maksymets O. B. Enhancing the content of natural sweeten ers and antioxidants in dietary flourbased confectionery products. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnol ogies. Series: Food Technologies, 2025. 27(104), P. 81–88. (Index Copernicus). 14. Бомба М.Я. Багатство і традиції національної кухні українців. Вісник Львівського університету. Серія географічна. 2025. Вип.58. С40-52. (Index Copernicus). 15. Bohdan Krektun, Yustyna Zhylishchych, Halyna Antonyak, Myroslav Bomba, Larysa Fedyna, Ihor Pandyak, Nazar Zhygal Content of biologically active compounds and antioxidant capacity of berry fruits from aronia melanocarpa, prunus spinosa, sambucus nigra and rubus fruticosus. Біологічні Студії / Studia Biologica. 2026. Vol 20. №1. P.65-82. (Scopus). 16. Бомба М.Я., Федина Л.О., Максимець О.Б., Максимець Ю.В. Закваска як біотехнологічний

							інструмент молекулярної гастрономії. Науковий журнал. Технологічні науки та технології. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка. 2026. №2(44). С.324-334. (Index Copernicus). П.2. 1. Оздоровлювальний та загальнозміцнювальний фіточай: патент на винахід №130877. Україна: МПК A23F3/34, A61K36|53 / Бомба Мирослав Ярославович, Федина Лариса Олександрівна, Кіт Любов Ярославівна; заявник і власник Львівський національний університет імені Івана Франка. - №a202301206; заявл.23.03.2023; опубл. 03.06.2026. Бюл. №.22/2026 . - 6с. П.3. 1. Бомба М.Я. Екологічність і безпечність продуктів харчування: навч. посібн. Львів: СПОЛОМ, 2022. 204с. 2.Бомба М.Я. Вступ до спеціальності «Харчові технології»: навч. посіб. Львів: Сполом, 2023. 300 с. 3. Бомба М.Я., Пандяк І Г., Майкова С.В. та ін. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка., 2023. 338с. 4. Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Федина Л.О. та ін. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв: монографія; за заг. ред. д-с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 372с. П.4. 1. Федина Л.Я., Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова С.В., Маслійчук О.Б.. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 64с. 2. Методичні вказівки

							до виконання курсової роботи другого (магістерського) рівня для здобувачів зі спеціальності G 13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво / Бомба М.Я., Пандяк І. Г., Майкова С.В., Вівчарук О.М., Федина Л.О. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 28с. 3. Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. 4. Бомба М.Я. Методичні вказівки для підготовки та виконання практичних, семінарських та індивідуальних завдань з дисципліни «Науково-дослідницький практикум» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна форми навчання) /Бомба М.Я. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 27с. 5. Федина Л.О., Бомба М.Я., Кректун Б.В Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Біологічно активні та дієтичні харчові добавки»..Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 30 с. 6. Бомба М.Я. Методичні вказівки для підготовки та виконання практичних, індивідуальних занять і самостійної підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Екологія

							в харчовій індустрії». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 26 с. 7. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт (проєктів) здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна форма навчання). Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О., Вівчарук О.М. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 40 с. П.8. • відповідальний виконавець з держбюджетної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (Державний реєстраційний номер: 0125U001276), з підрозділу: «Наукові та прикладні аспекти дослідження та вдосконалення технологій харчової продукції оздоровчого призначення». • член редакційної колегії Вісника Львівського університету. Серія географічна. П.12. 1. Бомба М.Я., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Павлюк Ю.А. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. The 4 th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (January 10-12, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden, 2022. P.266 – 272. 2.Живка В.Р., Бомба М.Я., Майкова С.В. Удосконалення технології виробництва соусів оздоровчого спрямування. Актуальні проблеми науки, освіти і

							технологій: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 8 лютого 2022 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. С.31-32. 3. Мирослав Бомба, Лариса Федина, Ірина Панькевич. Удосконалення технології та розширення асортименту хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини. Географічна освіта: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті, м. Львів, 18–20 травня 2023 р. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С.223-226 . 4. Світлана Майкова, Мирослав Бомба, Ольга Маслійчук, Лариса Федина. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті, м. Львів, 18–20 травня 2023 р. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 231-233. 5. Лотоцька-Дудик У.Б., Бомба М.Я. Екологічні наслідки забруднення грунтів, спричинених агресією РФ проти України. Мат. наук.-практ. конф. з міжнародною участю «Екологічні та гігієнічні проблеми сфери життєдіяльності людини» (Київ, 13 березня 2024 р.); за загальною редакцією член-кор. НАМН України, професора С.Т. Омельчука. Київ: МВЦ «Медінформ», 2024. С.137-138. 6. Бомба М. Я., Федина Л. О.,

							Домарецька О. В. Використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняних кондитерських виробів. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2023. С.95–98. 7. Бомба М.Я., Федина Л.О. Брусниця і журавлина як джерело поживних речовин для харчування людини. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Тернопільські біологічні читання – Ternopil Bioscience – 2024», присвяченої 95-річчю від дня народження відомого вченого фізіолога, мікробіолога і популяризатора науки, професора Кузьми Миколайовича Векірчика, 18-19 квітня 2024 р. Тернопіль: Вектор, 2024. С.129-132. 8. Бомба М. Я., Федина Л. Я. Використання осоту жовтого (sonchus arvensis) в харчуванні людини. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали X Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2023. С.49–50. 9. Оксана Домарецька , Мирослав Бомба Використання кропиви дводомної (URTICA DIOICA) у технологіях кондитерських виробів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.181-183. 10. Олександр Процовський, Мирослав Бомба Використання рослинних висівок

							вівса у м’ясних кулінарних виробах. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 186-188. 11. Ірина Панькевич, Мирослав Бомба Використання нетрадиційної сировини у приготуванні круасанів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.195-199. 12.Тарас Долішній, Мирослав Бомба Використання ягід журавлини та грибів Гливи у виробництві м’ясних напівфабрикатів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С.210-213. 13.Теодора Кошів, Мирослав Бомба Використання водоростей для покращення функціональних властивостей пасти. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С.223-226. 14. Василь Ванцура, Мирослав Бомба Використання

							нетрадиційних рослинних інгредієнтів у технології виготовлення салатів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С.214-218. 15. Бомба М.Я, Федина Л.О. Перспективи та ризики використання дикоростучих рослин у харчуванні людини. Інноваційні технології у рослинництві: матеріали міжнародної науково - практичної інтернет-конференції до 115-ої річниці з дня народження доктора сільськогосподарських наук, професора, член-кореспондента НАН України, Заслуженого діяча науки України Кияка Григорія Степановича, 30 квітня 2025 р. [Електронний ресурс]. Львів-Дубляни: Львівський НУВМБ ім. С. З. Ґжицького. Північний кампус,2025. С.50-51. 1 16. Долішній Т., Федина Л., Бомба М. Перспективи використання маринаду з обліпихи та технології sous-vide у виробництві м'ясних виробів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, 12 листопада 2025 р., м. Київ: НУХТ, 2025 р. С.79-80. 17. Стрілецький Н., Бомба М., Федина Л. Хрін (Armoracia russticana) як біоактивний інгредієнт у рецептурі піци. The XIV International scientific and practical conference «Modern scientific inventions: current problems, theories and challenges» / April 06-08, 2026, Sofia, Bulgaria, P.83-86. 18. Долішній Т., Бомба

							М. Інноваційні підходи до маринування м’яса: синергія обліпихи, меду та низькотемпературної обробки sous-vide. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С.186-188. 19. Газнай А., Бомба М. Інновації у технології приготування супів із використанням нетрадиційної сировини. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С.172-176. 20. Лапчук Б., Бомба М. Використання морських водоростей у кулінарії оздоровчого призначення. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С.194-198. 21. Гринда О., Бомба М. Використання кропиви дводомної в якості функціонального збагувача кулінарної продукції. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет - конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С.177-180.

							П.19. • член Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». • дійсний член Академії наук вищої школи України Стажування, підвищення кваліфікації: 1) Львівський національний університет ветеринарної медицини і біотехнологій імені С.З. Гжицького, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (01.03.2023р.-15.04.2023р., 180год./ 6 кредитів ECTS. (Протокол № 135 від 07 квітня 2023р.); 2) Західна філія товариства з обмеженою відповідальністю «Зірка Буковелю», готель «Radisson Blu Resort, Bukovel». У період з 01 травня по 15 червня 2023р. підвищення кваліфікації фахового спрямування «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження у сфері гостинності» зі спеціальності 241, «Готельно-ресторанна справа» в обсязі 3 кредити ЄКТС (90 год). Сертифікат, виданий адміністрацією готелю «Radisson Blu Resort, Bukovel» 15 червня 2023р. 30 год / 1 кредит ECTS. 3) Львівський національний медичний університет імені Данила Галицького, участь у науково-практичній конференції: «Сучасні проблеми гігієни, епідеміології, мікробіології та туберкульозу» (сертифікат 2024-1056-3700764-100023) 4) Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок,

							стажування за темою:”Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу”, 6 кредитів ЄКТС, 2025р.
452866	Ощипок Ігор Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський лісотехнічний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: лісоінженерна справа, Диплом доктора наук ДД 007007, виданий 12.11.2008, Диплом кандидата наук КД 046901, виданий 06.11.1991, Атестат доцента ДЦ 000283, виданий 30.05.2000, Атестат професора 12ПР 006741, виданий 14.04.2011	35	Інноваційні ресторанні технології	Гарант освітньої програми "Харчові технології" Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 9, 12, 19 п. 38 ЛУ: П.1. 1. Ощипок, І. М. (2022). Класифікаційні ознаки свинячого м’яса з різним ходом автолізу та методи усунення його нестабільної якості під час переробки. Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 59–65. 2. Бужанська, М. В., & Ощипок, І. М. (2022). Фізико-хімічні властивості крохмалю та крохмалепродуктів як перевага їхнього використання в харчовій промисловості. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 28(1), 145–153. 3. Ощипок, І. М. (2022). Сучасні інноваційні підходи до розробки аналогів м’яса з нетрадиційних джерел білка. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 28(3), 107–115. 4. Ощипок, І. М., & Бужанська, М. В. (2022). Аналіз застосування небілкових інгредієнтів у м’ясних системах з розробкою нової страви. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (32), 59–66. 5. Ощипок, І. М., Макарук, К. В., & Сінчук, О. А. (2022). Забезпечення належної гігієнічної практики при виготовленні харчової продукції. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (31), 117–125. 6. Ощипок, І. М.,

Ощипок, О. І., & Туриця, М. Ю. (2023). Стратегія безпечності в індустрії харчування. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (33), 74–84.
7. Ощипок, І. М., & Петришин, Н. З. (2023). Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним. International Scientific Journal «Grail of Science», (30), 280–287. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.04.08.2023.045
8. Ощипок, І. М. (2023). Застосування загальних вимог до харчової продукції на основі єдиних підходів міжнародного стандарту. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (36), 29–36.
9. Ощипок, І. М. (2023). Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. Наукові праці Одеського національного технологічного університету, 87(1), 144–149.
10. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2024). Особливості процесу сировинного забезпечення підприємств харчової промисловості. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (37), 34–41.
11. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2024). Аналіз піноутворюючої здатності харчових продуктів для кондитерських виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (38), 20–28.
12. Ощипок, І. М. (2025). Ефективна стратегія розвитку птахопереробних підприємств. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 31(1), 178–194. https://doi.org/10.2426

3/2225-2924-2025-31-1-16
13. Ощипок, І. М. (2024). Очищення стічних вод м'ясопереробних підприємств від забруднюючих навколишнє середовище чинників. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (39), 13–21. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-39-02
14. Ощипок, І. М. (2024). Методичні підходи до оцінки забруднень стічних вод з боєнь. Харчова промисловість, (35), 71–78. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2024-35
15. Ощипок, І. М. (2025). Підвищення ефективності технологічного устаткування харчових виробництв застосуванням титану та його сплавів. Харчова промисловість, (37), 132–142. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-37-15
16. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2025). Інноваційні підходи до розвитку готельно-ресторанної індустрії за умов посилення конкурентного тиску. Науковий вісник НЛТУ України, 35(5), 58–66. https://doi.org/10.36930/40350507
17. Ощипок, І. М. (2025). Порівняльний аналіз цінності свинячих туш на основі сучасних методів та інструментів оцінювання якості. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 31(6), 201–215. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-6-16
18. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2025). Сучасні промислові технології отримання покращених харчових продуктів та інгредієнтів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної

медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького, 27(104), 27–33. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10405
19. Ощипок, І. М. (2025). Автоматизація виробництва харчових продуктів — важливий напрям стратегії розвитку підприємств харчової промисловості. Харчова промисловість, (38), 177–189. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-18
20. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Masliichuk, O., Vivcharuk, O., & Pauk, O. (2026). Improvement of the model of structural-mechanical and thixotropic properties of meat batters. Technology Audit and Production Reserves, 1(3(87), 38–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.353165
21. Ощипок, І. М. (2026). Дослідження застосування різних способів теплової обробки в технології приготування м'яса. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 32(1), 219–236. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-1-16
22. Ощипок, І. М. (2026). Обґрунтування енергоефективності параметрів пароконтактного термокоагулятора з розподіленим вводом пари. Харчова промисловість, (39), 169–179. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2026-39-19
23. Ощипок, І. М. (2026). Проєктування інноваційного автоматизованого виробництва харчових продуктів на основі САПР та технологій адитивного виробництва. Харчова промисловість, 39(2), 245–259. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2026-39-2-20
24. Ощипок, І. М. (2025). Основні підходи в

							дослідженнях термомеханічних процесів перенесення потенціалу теплоти і маси при сушінні харчових продуктів. Наукові праці Одеського національного технологічного університету, 88(1), 99–106. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i1.296725. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Pandyak, I., Khudoba, V., & Maykova, S. (2026). Development of a model for the rational use of raw materials in the technology of meat processing enterprises. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(90), 42–51. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.367939 (Scopus) П.2. 1. Пакет для сміття і харчових відходів. пат. 157446 Україна: B 65D 30/00 / І. М. Ощипок, І. Г. Пандяк, В. І. Біланюк - № u 2024 01534; заявл. 25.03.2024; опубл.16.10.2024, Бюл. № 42 . - 5с. 2. Спосіб приготування чипсів з цукрового буряка: пат. 160311 Україна: A23B 7/02, A23L 19/18, A23L 31/00 / І. М. Ощипок, І. Г. Пандяк .- № u 202405662; заявл. 29.11.2024; опубл.27.08.2025 , Бюл. № 35 . - 4с. 3. Ощипок І. М., Назар М. І. Композиція інгредієнтів для приготування кексу Заявка на патент номер u 2025 00561. Дата подання заявки 10.02.2025. 4 . Ощипок І. М., Пандяк І.Г., Кректун Б. В., Майкова С. в., Жиліщич Ю. В. Спосіб заміни незбираного молока для годівлі молодняка сільськогосподарських тварин. Заявка на патент номер u 2025 02166. Дата подання заявки 07.05. 2025. 5. Ощипок І. М., Маслійчук О.Б., Кушнірук Г. В., Петлін І. В., Паук О. Є. Спосіб приготування курячого фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів.

							Заявка на патент номер u 2025 05341. Дата подання заявки 03.11. 2025. 6. Ощипок І. М., Ковальчук Х. І., Вівчарук О. М., Майкова С. В., Максимець О. Б. Спосіб приготування кексу на основі модифікації тіста. Заявка на патент номер u 2025 05664. Дата подання заявки 18.11. 2025. 7. Спосіб приготування фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів з фукусом: пат. 163910 Україна:A22C 11/00 / І. М. Ощипок, Б. В. Кректун, С.В. Майкова, Ю. В. Жиліщич, О. М. Вівчарук; - № u 2025 06199; заявл. 11.12.2025; опубл. 12.08.2026, Бюл. № 32. – 7 с. П.3. 1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2026. – 326 с. 2 Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. – Львів:Растр-7, 2023. – 304 с. 3. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів : «Магнолія 2006», 2023.- 288 с. 4. Ощипок І. М., Заверуха О. М. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель. видавництво ЛТЕУ, 2023. 216 с. (ISBN 978-617-602-348-7). 5. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ.– Львів, ЛТЕУ, 2022. – 444с. 6. Розділ монографії. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я.

							Бомби. «Розділ 8. Вода у технології переробки сировини тваринного походження. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2025. -372 с. П.4. 1. Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2024. 49 с. 2. Дистанційний курс з освітньої компоненти "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=666. 3) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологічне обладнання" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=793. 4) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Автоматизація виробничих процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1875. 5. Дистанційний курс з освітньої компоненти “Основи автоматизованого проєктування” URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=875. 6. Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологія харчових продуктів функціонального призначення" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3215. 7. Дистанційний курс з освітньої компоненти "Проєктування харчових підприємств" URL : http://virt.lac.lviv.ua/c

							ourse/view.php?id=3808. 8. Основи автоматизованого проєктування : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету. 2024. 75 с. 9) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. 10) Ощипок І. М. Інноваційні технології харчових продуктів. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. - 20 с. 11) Ощипок І. М. Інноваційні технології харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. - 42 с. 12) Ощипок І. М. Інноваційні ресторанні технології Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026.- 18 с. 13) Ощипок І. М. Інноваційні ресторанні технології Методичні вказівки до виконання

							лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології» Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026.- 45 с. 14) Ощипок І.М. Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв. Конспект лекцій. ОПП "Харчові технології" Львів: видавництво ЛНУ. 2025.-90 с. 15) Ощипок І.М. Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології». Львів, 2025. ЛНУ імені Івана Франка. - 19 с. 16) Ощипок І.М Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології». Львів, 2025: ЛНУ імені Івана Франка .- 43 с. П.9. 1. Експерт НАЗЯВО. Протокол НАЗЯВО від 27.08.24 р. 2. Експертний висновок щодо акредетації ДТЕУ (Чернівецький торговельно-економічний інститут). 9-11.10.2024 р. П.12. 1. Ощипок, І. М. (2023). Дослідження втрати вологи овочевою сировиною при застосуванні ощадних технологій. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-

							річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.). Львів: Простір-М, 2023. Т. 3. С. 251–253. 2. Ощипок, І. М. (2023). Тенденції у формуванні функціональних продуктів у харчових технологіях для HORECA. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 23–24 травня 2023 р.). Львів, 2023. С. 37–38. 3. Ощипок, І. М. (2023). Фактори мікроелементів у створенні здорових харчових продуктів. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів: Львівський торговельно-економічний університет, 2023. С. 254–255. 4. Ощипок, І. М., & Онишко, Л. Й. (2023). Застосування холодильної технології BioFresh у закладах ресторанного господарства. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів: Львівський торговельно-економічний університет, 2023. С. 259–260. 5. Ощипок, І. М., & Петришин, Н. З. (2023). Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним. VI International Scientific and Practical Conference «Scientific Researches and Methods of Their Carrying Out: World Experience and

							Domestic Realities» (м. Вінниця, Україна – м. Відень, Австрія, 4 серпня 2023 р.). 2023. 6. Ощипок, І. М. (2023). Композиції нем'ясної сировини у м'ясних виробах. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції (м. Київ, 7 листопада 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. С. 171–172. 7. Ощипок, І. М. (2023). Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. Інноваційні енерготехнології: матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса, 11–15 вересня 2023 р.). Одеса: ОНТУ, 2023. 8. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2023). Застосування надкритичного стану CO_2 в харчових технологіях. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7 грудня 2023 р.). Львів: ЛТЕУ, 2023. С. 90–92. 9. Ощипок, І. М., & Шимчак, Р. С. (2023). Контроль якості і безпечності кулінарної продукції з риби. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7 грудня 2023 р.). Львів: ЛТЕУ, 2023. С. 92–94. 10. Ощипок, І. М. (2024). Дослідження антиоксидантного впливу кухонної солі у виробах зі шпиком. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 23–24 травня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 46–47. 11. Ощипок, І. М.

							(2024). Переваги застосування 3D-друку в харчовій промисловості. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 30–31. 12. Ощипок, І. М. (2024). Основні підходи в дослідженнях термомеханічних процесів перенесення потенціалу теплоти і маси при сушінні харчових продуктів. Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв: матеріали XX Міжнародної наукової конференції (м. Одеса, 9–13 вересня 2024 р.). Одеса, 2024. 13. Ощипок, І. М. (2024). Поліпшення структури і якості харчування — сучасні підходи. Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів (м. Київ, 11–12 квітня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. Ч. 1. С. 304. 14. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2024). Характеристика харчового продукту на основі органолептичного сприйняття. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 29–30 травня 2024 р.). Львів: ЛТЕУ, 2024. С. 384–385. 15. Ощипок, І. М. (2024). Біотехнологічна модифікація м'ясної сировини для виробництва харчових продуктів з урахуванням біобезпеки. Сучасні напрями розвитку

							економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 29–30 травня 2024 р.). Львів: ЛТЕУ, 2024. С. 385–387. 16. Ощипок, І. М. (2025). Використання технологічного потенціалу супутньої сировини при переробці птиці і виробництві м'ясних виробів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 23 вересня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 34. 17. Ощипок, І. М. (2025). Вплив процесу окислення м'яса на його органолептичні та харчові властивості. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 15–16 травня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 53–54. 18. Ощипок, І. М. (2025). Поліциклічні ароматичні вуглеводні — механізм дії, токсичність та заходи запобігання. Матеріали XIV Міжнародної науково-технічної конференції (м. Київ, 25 листопада 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 155–157. 19. Ощипок, І. М. (2026). Нутріціологічний статус та функціональні властивості білків м'яса в харчуванні. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 14–15 травня 2026 р.). Київ: НУХТ, 2026. С. 57–58. П.19. 1. Академік УТА. Диплом академіка УТА серія 01 № 876. Рішення президії від

							24.02.15р. протокол №1. Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Полтавський університет економіки і торгівлі, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК01597997\01303-2023 (1 червня – 29 вересня 2023 року, 6 кредитів – 180 год). Підвищував кваліфікацію в навчально-науковому інституті проєктів та підвищення кваліфікації за спеціальністю 181 «Харчові технології» за темою «Сучасні інноваційні підходи у вивченні технології харчових виробництв і ресторанного господарства». 2. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок, стажування за темою: ”Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу”, 6 кредитів ЄКТС, 180 год , 2025р.
557374	Ковальчук Христина Ігорівна	Доцент, Сумісництво	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0503 Торгівля, Диплом магістра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050303 Експертиза товарів та послуг, Диплом кандидата наук ДК 023107, виданий 26.06.2014, Атестат доцента АД 004672, виданий 14.05.2020	12	Моніторинг систем якості та безпеки продукції підприємств харчової галузі	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 10, 12, 19 п. 38 ЛУ: П.1. 1. Ковальчук, Х.І., Ткаченко, А.С., & Ткаченко, В.С. (2025). Управління програмами-передумовами системи НАССР у товарній логістиці. Успіхи і досягнення у науці. 7(17). 463-473. https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-7(17)-463-473. 2. Tkachenko, A., Tiurikova, I., Horobets, O., Geredchuk, A., Lozova, T., Levchenko, Y., Palko, N., Davydovych, O., Kovalchuk, K., & Mariychuk R. (2025). Comparison of quality and safety indicators of organic and non-organic chocolate paste. Technology Audit and Production Reserves. 4/3 (84). P. 60-66 https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.334590 (Scopus)

							3. Гирка, О., Скробадо, С., Бодак, М., & Ковальчук, Х. (2026). Стратегія шринкфляції в системі управління прибутковістю підприємств харчової промисловості в умовах ринкової нестабільності. Наука і техніка сьогодні. № 2(56). С. 364-378. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6025-2026-2(56)-364-378. 4. Пандяк, І.Г., Кушнірук, Г.В., & Ковальчук, Х.І. (2026). Оцінка економічної ефективності крафтового виробництва нових видів заморожених сорбетів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. №1. С. 38-44. DOI https://doi.org/10.37734/2518-7171-2026-1-5. 5. Kovalchuk, K. I., Mariychuk, R. T., Tkachenko, A. S., Pandyak, I. G., Gyrka, O. I., Pauk, O. E., Petlin, I. V., Horobets, O. M., Davydovych, O. Y., & Palko N. S. (2026). Study of thermodynamic indicators of the moisture state in experimental cupcake formulations with the addition of nontraditional raw materials using the thermogravimetric analysis. Journal of Chemistry and Technologies. 34(2). P. 664-677 doi: 10.15421/jchemtech.v34i2.355831 (Scopus) 6. Товарянський, В. І., Демчина, В. Р., Ковальчук, Х. І., Швець, М. М. & Іванів М. Р. (2026). Підвищення ефективності транспортнологіс-тичної діяльності шляхом розроблення моделі комплексної системи безпеки перевезень. Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності. 33. С. 323-331. DOI: 10.32447/20784643.33.2026.32 7. Паук, О. Є., Ковальчук, Х. І., & Петлін, І. В. (2026). Синергія логістичного та комунікативного менеджменту як

							фактор якості та конкурентоспроможності харчового бізнесу. Modern Economics. 57. С. 158-163. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V57(2026)-21. П. 2. 1. Патент на корисну модель “Пристрій для остеосинтезу довгих трубчастих кісток” номер заявки u 2025 05616 від 17.11.2025 р. Оленюк Ю.Р., Шипот Л.С., Ковальчук Х.І., Здобицький А.Я. 2. Патент на корисну модель “Спосіб приготування кексу на основі модифікації тіста” номер заявки u 2025 05664 від 18.11.2025 р. Ощипок І.М., Ковальчук Х.І., Вівчарук О.М., Майкова С.В., Максимець О.Б. П. 3. Ковальчук Х. І., Бонішко О. С. Кваліметрія харчових виробництв: Навчальний посібник. Львів: «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2026. 300 с. ISBN 978-617-8483-89-0. П. 10. 1. Проєкт - “Functional muffins: the effect of the addition of vegetable raw materials on rheological properties, nutritional and biological values, and extension of the storage time” (термін з 04.09.2023 р. по 30.06.2024 р.) у Department of Ecology, Faculty of Humanities and Natural Sciences, University of Presov in Presov, Slovak Republic (Пряшівський університет (м. Пряшів, Словаччина) на кафедрі екології факультету гуманітарних та природничих наук). 2. Проєкт - “The study of content of trans-fatty acids in bakery products in Visegrad countries and Ukraine” (термін з 06.09.2021 р. по 22.07.2022 р.) у Department of Ecology, Faculty of Humanities and Natural Sciences, University of Presov in Presov, Slovak Republic (Пряшівський університет (м. Пряшів, Словаччина) на кафедрі екології факультету гуманітарних та

							природничих наук). П. 12. Ковальчук, Х. (2023). Пакування борошняних кондитерських виробів: класичні та інноваційні рішення. Управління якістю. 1 (січень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-1 2. Ковальчук, Х. (2023). Вплив пакування на якість борошняних кондитерських виробів. Управління якістю. 2 (лютий). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-2 3. Ковальчук, Х. (2023). Перспективи експорту борошняних кондитерських виробів: дослідження натуральних добавок для покращення характеристик. Управління якістю. 3 (березень). 2023 https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-3 4. Ковальчук, Х. (2023). Зміна рецептурного складу кексів: вплив антиоксидантів для можливості експорту продукції //Управління якістю. 6 (червень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-6 5. Ковальчук, Х. (2023). Підвищення біологічної цінності борошняно-кондитерських виробів: вплив нетрадиційної сировини на вміст мінеральних елементів і вітамінів. Управління якістю. 7 (липень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-7 6. Ковальчук Х. (2023). Збагачення борошняних кондитерських виробів незамінними амінокислотами та поліненасиченими жирними кислотами. Управління якістю. 9 (вересень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-9 7. Ковальчук Х. (2023). Пакування хлібобулочних виробів: як подовжити термін

							реалізації продукції. Управління якістю. 11 (листопад). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-11 8. Ковальчук, Х. (2023). Впровадження системи НАССР на харчовому підприємстві: з чого починати. Частина 1. Управління якістю. 12 (грудень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2023-12 9. Ковальчук, Х. (2024). Впровадження системи НАССР на харчовому підприємстві: процедури та вимоги до оператора ринку. Управління якістю. 1 (січень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2024-1 10. Ковальчук, Х. (2024). Впровадження системи НАССР на харчовому підприємстві: практичні рекомендації до програм-передумов. Управління якістю. 2 (лютий). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2024-2 11. Ткаченко, А., Ковальчук, Х. (2024). Впровадження системи НАССР на харчовому підприємстві: особливості спрощеного підходу й аналіз практичних аспектів. Управління якістю. 3 (березень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2024-3 12. Ковальчук, Х., & Ткаченко, А. (2024). Критичні контрольні точки: визначення, критичні межі, моніторинг, коригувальні дії Управління якістю. 4 (квітень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2024-4 13. Ковальчук, Х., & Ткаченко, А. (2024). Впровадження системи НАССР на харчовому підприємстві: визначаємо заходи керування. Управління якістю. 6 (червень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2024-6

							14. Ковальчук, Х. (2024). Термін придатності хлібобулочних виробів: як не втратити якість під час зберігання. Управління якістю. - №8 (серпень). https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2024-8 П. 19. ГО “СПІЛКА АВТОМОБІЛІСТІВ ЛЬВІВЩИНИ” посвідчення САЛ 0251, дійсне до 31.12.2027 р. Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Стажування на тему «Functional muffins: the effect of the addition of vegetable raw materials on rheological properties, nutritional and biological values, and extension of the storage time» (термін з 04.09.2023 р. по 30.06.2024 р.) у Department of Ecology, Faculty of Humanities and Natural Sciences, University of Presov in Presov, Slovak Republic (Пряшівський університет (м. Пряшів, Словаччина) на кафедрі екології факультету гуманітарних та природничих наук). 2. Підвищення кваліфікації на тему «Ознайомлення з сучасним виробництвом та ефективністю від впровадження системи НАССР на підприємстві ТОВ «Агроцентр 2017» 15 вересня 2025 р. -31 жовтня 2025 р. 180 годин (6 кредитів). 3. Стажування на логістичному підприємстві ТОВ "Тема", тема: “Використання логістичних принципів у діяльності підприємства ТОВ “Тема” та використання інноваційних технологій в транспортній та складській логістиці підприємства” з «27» жовтня 2025 р. по «05» грудня 2025 р. Сертифікат 005 від 05.12.2025 р. - 180 год. - 6 кред.

							4. Сертифікат ПКТ 38282994/10647 25 про проходження підвищення кваліфікації щодо порядку та процедури практичного проведення єдиного державного кваліфікаційного іспиту (ЄДКІ) впродовж 2025 року відповідно до наказу МОН від 25.11.2024 № 1658. Тривалість 30 годин (1 кредит ЄКТС). Виданий науково методичним центром вищої та фахової передвищої освіти 08.12.2025 р. 5. Сертифікат №21-02/25 (18 лютого 2025 р.) про проходження навчання з теми "Системи HACCP, TACCP і VACCP для харчового бізнесу" (2 год., 0,1 ЕКТС); 6. Навчання щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP "Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP" (4 кредити, ЄКТС - 120 год.).
317733	Суханов Максим Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Юридичний факультет	Диплом бакалавра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2018, спеціальність: 081 Право, Диплом доктора філософії Н23 000031, виданий 09.01.2023	7	Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 5, 10, 12, 14, 19, 20 п. 38 ЛУ: П.1. 1. Tarasenko L, Kmetyk-Podubinska K, Sukhanov M, Zerov K, Kharchenko O and Nosik Yu, Legal Regime of a Domain Name and Procedure for Resolving Domain Disputes in Ukraine. 2025. 8(1) Access to Justice in Eastern Europe. 387-416. https://ajee-journal.com/upload/attaches/att_1739575258.pdf (Scopus). 2. Суханов М.О., Мартинюк О.В. Конфіденційна інформація як об'єкт договору про нерозголошення. Юридичний електронний журнал. 2023. № 6 с.144-147. http://lsej.org.ua/6_2023/30.pdf 3. Sukhanov, M., Hlobenko, I., Filonova, J., Fedorova, N., & Yarotskiy, V. (2024).

							Legal perspectives on innovations and intellectual property rights. Multidisciplinary Science Journal, 6, 2024ss0738. 225-255. https://doi.org/10.31893/multiscience.2024ss0738 (Scopus) 4. Maksym Sukhanov, Khrystyna Kmetykpodubinska, Anatolii Khromov, Mariia Vovk, Liudmyla Ostafiichuk. Research on legal aspects of digital rights, privacy, and ethical issues in the online environment. Ad Alta: Journal of interdisc iplinary research. 2024. Vol. 14. Issue 1. p.172-176. https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/140142/papers/A_35.pdf (Web of Science) 5. Шпуганич І.І., Суханов М.О. Звернення стягнення на частку у статутному капіталі товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю як підстава припинення корпоративних прав учасника. Науковий вісник Ужгородського Національного Університету. Серія: Право. 2025. Том 1 № 88. С. 432-437. 6. Суханов М.О., Фокін С.І. Неоригінальні об'єкти в авторському праві: проблеми та перспективи. Юридичний науковий електронний журнал. 2024. № 6. С. 123-125. DOI https://doi.org/10.32782/2524-0374/2024-6/29 7. Суханов М.О., Шпуганич І.І. Правова охорона добре відомих торговельних марок. Юридичний науковий електронний журнал. 2025. № 10. С. 117-121. DOI https://doi.org/10.32782/2524-0374/2025-10/25 8. Суханов М.О. Особливості виконання умов корпоративного договору. Юридичний науковий електронний журнал. 2026. № 4. С. 64-67. DOI https://doi.org/10.32782/2524-0374/2026-4/12 П.3.

							Корпоративне право у таблицях і схемах / Яворська О.С., Шпуганич І.І., Тарасенко Л.Л., Суханов М.О., Самагальська Ю.Я., Мартин В.М., Гладьо Ю.О., Гринчак В.І., Дюкарєва-Бержаніна К.Ю., Кметик-Подубінська Х.І., Паєнок А.О. – Дрогобич : Коло, 2023. – 472 с. (автор розділів “Корпоративні права та обов’язки», «Товариство з обмеженою відповідальністю. Товариство з додатковою відповідальністю» (особистий внесок 1,7 авт. арк.). П.4. 1. Суханов М.О. Практикум з договірного права в ІТ-сфері. Робоча програма для студентів магістратури. 2024р. Львів. Юрид. ф-тет. ЛНУ ім. І.Франка. 24 с. 2. Суханов М.О. Штучний інтелект, соціальні мережі та право. Робоча програма для студентів 2 курсу. 2025 р. Львів. Юрид. ф-тет. ЛНУ ім. І.Франка. 36 с. 3. Суханов М.О. Право товариств з обмеженою відповідальністю. Робоча програма для студентів магістратури. 2025 р. Львів. Юрид. ф-тет. ЛНУ ім. І.Франка. 22 с. 4. Суханов М.О. Правові основи ведення блогу. Робоча програма для студентів 2 курсу. 2025 р. Львів. Юрид. ф-тет. ЛНУ ім. І.Франка. 36 с. 5. Суханов М.О. Юрист в ІТ: стартапи, контракти, інновації. Робоча програма для студентів 4 курсу. 2025 р. Львів. Юрид. ф-тет. ЛНУ ім. І.Франка. 36 с. П.5. Доктор філософії в галузі права Тема дисертації: «Корпоративні права та обов’язки учасника товариства з обмеженою відповідальністю», диплом Н 23 000031 від 09.01.2023р. П.10. Учасник міжнародного проекту

							«Digital University Open Ukrainian Initiative». П.12. 1. Суханов М.О., Стадник О.Р □ Проблеми правової охорони об'єктів, створених штучним інтелектом. с.1544-1551. The 11th International scientific and practical conference "Modern research in world science" (January 29-31, 2023) SPC "Sci-conf.com.ua", Lviv, Ukraine. 2023. 2. Суханов М.О., Козак С.Т. Правове регулювання косплею в Україні. с. 1487-1493 The 11th International scientific and practical conference "Modern research in world science" (January 29-31, 2023) SPC "Sci-conf.com.ua", Lviv, Ukraine. 2023 3. Суханов М.О. Особливості захисту корпоративних прав учасника товариства з обмеженою відповідальністю. Проблеми державотворення і захисту прав людини в Україні : матеріали XXVIII звітної науковопрактичної конференції (Львів, 3-4 лютого 2022 р.) : у 2-ох ч. Ч. 1. Львів : Юридичний факультет Львівського національного університету імені Івана Франка, 2022. С. 208-210. 4. Суханов М.О. Зміни у правовому регулювання корпоративних прав учасника товариства з обмеженою відповідальністю: що очікувати у 2023 році? Проблеми державотворення і захисту прав людини в Україні : матеріали XXVIIV звітної науково-практичної конференції (Львів, 2-3 лютого 2023 р.) : у 2-ох ч. Ч. 1. Львів : Юридичний факультет Львівського національного університету імені Івана Франка, 2023. С. 250-252. 5. Суханов М.О. Авторське право в соціальних мережах. Чи дієвими є умови користування (Terms of Use?) с.181-183.

							Збірник матеріалів Сьомої Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми інтелектуального, інформаційного та ІТ права», м. Львів. 2024. 6. Суханов М.О. Захист персональних даних в цифровому середовищі. Актуальні проблеми інтелектуального, інформаційного та ІТ права : Збірник тез доповідей, Львів, Україна, 16 травня 2025 року – Львів, 2025. – С. 280-282. – https://law.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/Zbirnyk_9_Lviv-IPconference-1.pdf. 7. Суханов М.О. Інформаційні права в соціальних мережах. Проблеми державотворення і захисту прав людини в Україні : Збірник тез доповіді – Матеріали XXXI звітної науково-практичної конференції, Львів, Україна, 6-7 лютого 2025 р. Львів : Малий видавничий центр юридичного факультету ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 293-294. https://law.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/maket_konferentsii_2025_zmist_3.pdf. 8. Суханов М.О. Медична сфера та інтелектуальна власність: основні «камені спотикання». Актуальні проблеми інтелектуального, інформаційного, ІТ та інтернет права: матеріали десятої всеукраїнської науково – практичної конференції (м. Львів, 15 травня 2026 р.). с.344-347. 9. Суханов М. О. Чи має право модної індустрії (креативне право) майбутнє в Україні? с. 155-158. Збірник матеріалів П'ятої Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми інтелектуального, інформаційного та ІТ права», (Львів, 7-8 лютого 2024 р.) Львів : Юридичний факультет Львівського національного університету імені

							Івана Франка. 10. Суханов М.О. Дифамаційні спори в соціальних мережах. Проблеми державотворення і захисту прав людини в Україні : матеріали XXX звітної науково-практичної конференції (Львів, 7-8 лютого 2024 р.) Львів : Юридичний факультет Львівського національного університету імені Івана Франка. П.14. Керівник студентського наукового гуртка з інтелектуальної власності. 2022 рік – керівник переможця ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу наукових робіт (Ірина Горохівська) 2023 рік – керівник переможця І етапу етапу Всеукраїнського конкурсу наукових робіт (Богдан Соломаха) 2024 рік - – керівник переможця І етапу Всеукраїнського конкурсу наукових робіт (Олена Демченко, Діана Дмитрів) 2025 рік - керівник переможця І етапу Всеукраїнського конкурсу наукових робіт (Владислав Яковина) 2026 рік - керівник переможця І етапу Всеукраїнського конкурсу наукових робіт (Максим Костюк) П.19. Член громадської організації «Центр дослідження інтелектуального права» (з 2017 р.) https://youcontrol.com.ua/contractor/?id=19733758 П.20. Юрист. Партнер юридичної компанії ТОВ «ТМН». Член Експертної ради при Уповноваженому ВР з прав людини у Львівській області. Стажування, підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації. ГО «Східно-Європейська спілка науковців». Тема: Штучний інтелект та межі

							академічної доброчесності. Строк підвищення кваліфікації (стажування): з «08» липня 2025 року по «20» квітня 2025 року. Сертифікат № 1501-20602-124 від 20.08.2025 року. Обсяг: 180 годин (6 кредитів ECTS).
452866	Ощипок Ігор Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський лісотехнічний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: лісоінженерна справа, Диплом доктора наук ДД 007007, виданий 12.11.2008, Диплом кандидата наук КД 046901, виданий 06.11.1991, Атестат доцента ДЦ 000283, виданий 30.05.2000, Атестат професора 12ПР 006741, виданий 14.04.2011	35	Інноваційні технології харчових продуктів	Гарант освітньої програми "Харчові технології". Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 9, 12, 19 п. 38 ЛУ: П.1. 1. Ощипок, І. М. (2022). Класифікаційні ознаки свинячого м’яса з різним ходом автолізу та методи усунення його нестабільної якості під час переробки. Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 59–65. 2. Бужанська, М. В., & Ощипок, І. М. (2022). Фізико-хімічні властивості крохмалю та крохмалепродуктів як перевага їхнього використання в харчовій промисловості. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 28(1), 145–153. 3. Ощипок, І. М. (2022). Сучасні інноваційні підходи до розробки аналогів м’яса з нетрадиційних джерел білка. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 28(3), 107–115. 4. Ощипок, І. М., & Бужанська, М. В. (2022). Аналіз застосування небілкових інгредієнтів у м’ясних системах з розробкою нової страви. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (32), 59–66. 5. Ощипок, І. М., Макарук, К. В., & Сінчук, О. А. (2022). Забезпечення належної гігієнічної практики при виготовленні харчової продукції. Вісник Львівського

торговельно-економічного університету. Технічні науки, (31), 117–125.
6. Ощипок, І. М., Ощипок, О. І., & Турица, М. Ю. (2023). Стратегія безпечності в індустрії харчування. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (33), 74–84.
7. Ощипок, І. М., & Петришин, Н. З. (2023). Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним. International Scientific Journal «Grail of Science», (30), 280–287. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.04.08.2023.045
8. Ощипок, І. М. (2023). Застосування загальних вимог до харчової продукції на основі єдиних підходів міжнародного стандарту. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (36), 29–36.
9. Ощипок, І. М. (2023). Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. Наукові праці Одеського національного технологічного університету, 87(1), 144–149.
10. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2024). Особливості процесу сировинного забезпечення підприємств харчової промисловості. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (37), 34–41.
11. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2024). Аналіз піноутворюючої здатності харчових продуктів для кондитерських виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (38), 20–28.
12. Ощипок, І. М. (2025). Ефективна стратегія розвитку птахопереробних підприємств. Наукові

							праці Національного університету харчових технологій, 31(1), 178–194. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-1-16 13. Ощипок, І. М. (2024). Очищення стічних вод м'ясопереробних підприємств від забруднюючих навколишнє середовище чинників. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (39), 13–21. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-39-02 14. Ощипок, І. М. (2024). Методичні підходи до оцінки забруднень стічних вод з боєнь. Харчова промисловість, (35), 71–78. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2024-35 15. Ощипок, І. М. (2025). Підвищення ефективності технологічного устаткування харчових виробництв застосуванням титану та його сплавів. Харчова промисловість, (37), 132–142. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-37-15 16. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2025). Інноваційні підходи до розвитку готельно-ресторанної індустрії за умов посилення конкурентного тиску. Науковий вісник НЛТУ України, 35(5), 58–66. https://doi.org/10.36930/40350507 17. Ощипок, І. М. (2025). Порівняльний аналіз цінності свинячих туш на основі сучасних методів та інструментів оцінювання якості. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 31(6), 201–215. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-6-16 18. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2025). Сучасні промислові технології отримання покращених харчових продуктів та інгредієнтів.

Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького, 27(104), 27–33. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10405
19. Ощипок, І. М. (2025). Автоматизація виробництва харчових продуктів — важливий напрям стратегії розвитку підприємств харчової промисловості. Харчова промисловість, (38), 177–189. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-18
20. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Masliichuk, O., Vivcharuk, O., & Pauk, O. (2026). Improvement of the model of structural-mechanical and thixotropic properties of meat batters. Technology Audit and Production Reserves, 1(3(87), 38–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.353165
21. Ощипок, І. М. (2026). Дослідження застосування різних способів теплової обробки в технології приготування м'яса. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 32(1), 219–236. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-1-16
22. Ощипок, І. М. (2026). Обґрунтування енергоефективності параметрів пароконтактного термокоагулятора з розподіленим вводом пари. Харчова промисловість, (39), 169–179. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2026-39-19
23. Ощипок, І. М. (2026). Проєктування інноваційного автоматизованого виробництва харчових продуктів на основі САПР та технологій адитивного виробництва. Харчова промисловість, 39(2), 245–259. https://doi.org/10.2426

							3/2225-2916-2026-39-2-20 24. Ощипок, І. М. (2025). Основні підходи в дослідженнях термомеханічних процесів перенесення потенціалу теплоти і маси при сушінні харчових продуктів. Наукові праці Одеського національного технологічного університету, 88(1), 99–106. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i1.296725. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Pandyak, I., Khudoba, V., & Maykova, S. (2026). Development of a model for the rational use of raw materials in the technology of meat processing enterprises. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(90), 42–51. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.367939 (Scopus) П.2. 1. Пакет для сміття і харчових відходів. пат. 157446 Україна: B 65D 30/00 / І. М. Ощипок, І. Г. Пандяк, В. І. Біланюк - № u 2024 01534; заявл. 25.03.2024; опубл.16.10.2024, Бюл. № 42 . - 5с. 2. Спосіб приготування чипсів з цукрового буряка: пат. 160311 Україна: A23B 7/02, A23L 19/18, A23L 31/00 / І. М. Ощипок, І. Г. Пандяк .- № u 202405662; заявл. 29.11.2024; опубл.27.08.2025 , Бюл. № 35 . - 4с. 3. Ощипок І. М., Назар М. І. Композиція інгредієнтів для приготування кексу Заявка на патент номер u 2025 00561. Дата подання заявки 10.02.2025. 4 . Ощипок І. М., Пандяк І.Г., Кректун Б. В., Майкова С. в., Жиліщич Ю. В. Спосіб заміни незбираного молока для годівлі молодняка сільськогосподарських тварин. Заявка на патент номер u 2025 02166. Дата подання заявки 07.05. 2025. 5. Ощипок І. М., Маслійчук О.Б., Кушнірук Г. В., Петлін І. В., Паук О. Є. Спосіб

							приготування курячого фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів. Заявка на патент номер u 2025 05341. Дата подання заявки 03.11. 2025. 6. Ощипок І. М., Ковальчук Х. І., Вівчарук О. М., Майкова С. В., Максимець О. Б. Спосіб приготування кексу на основі модифікації тіста. Заявка на патент номер u 2025 05664. Дата подання заявки 18.11. 2025. 7. Спосіб приготування фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів з фукусом: пат. 163910 Україна:A22C 11/00 / І. М. Ощипок, Б. В. Кректун, С.В. Майкова, Ю. В. Жиліщич, О. М. Вівчарук; - № u 2025 06199; заявл. 11.12.2025; опубл. 12.08.2026, Бюл. № 32. – 7 с. П.3. 1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2026. – 326 с. 2 Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. – Львів:Растр-7, 2023. – 304 с. 3. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів : «Магнолія 2006», 2023.- 288 с. 4. Ощипок І. М., Заверуха О. М. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель. видавництво ЛТЕУ, 2023. 216 с. (ISBN 978-617-602-348-7). 5. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ.– Львів, ЛТЕУ, 2022. – 444с. 6. Розділ монографії. Екологічність і безпечність

							сировинного ресурсу харчових виробництв: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. «Розділ 8. Вода у технології переробки сировини тваринного походження. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2025. -372 с. П.4. 1. Ощипок І.М. Методичні вказівки з організації та виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / І.М. Ощипок, О.Я. Давидович, Н.С. Палько. Львів: видавництво ЛТЕУ, 2024. 49 с. 2. Дистанційний курс з освітньої компоненти "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=666. 3) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологічне обладнання" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=793. 4) Дистанційний курс з освітньої компоненти "Автоматизація виробничих процесів" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=1875. 5. Дистанційний курс з освітньої компоненти “Основи автоматизованого проєктування” URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=875. 6. Дистанційний курс з освітньої компоненти "Технологія харчових продуктів функціонального призначення" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3215. 7. Дистанційний курс з освітньої

							компоненти "Проєктування харчових підприємств" URL : http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3808. 8. Основи автоматизованого проєктування : конспект лекцій / [уклад. І. М. Ощипок]. Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету. 2024. 75 с. 9) Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. 10) Ощипок І. М. Інноваційні технології харчових продуктів. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. - 20 с. 11) Ощипок І. М. Інноваційні технології харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. - 42 с. 12) Ощипок І. М. Інноваційні ресторанні технології Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026.- 18 с.

							13) Ощипок І. М. Інноваційні ресторанні технології Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології» Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026.- 45 с. 14) Ощипок І.М. Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв. Конспект лекцій. ОПП "Харчові технології" Львів: видавництво ЛНУ. 2025.-90 с. 15) Ощипок І.М. Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи та тестові завдання для поточного та підсумкового контролю знань для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології». Львів, 2025. ЛНУ імені Івана Франка. - 19 с. 16) Ощипок І.М Моделювання інженерних та технічних систем харчових виробництв. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності G 13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології». Львів, 2025: ЛНУ імені Івана Франка .- 43 с. П.9. 1. Експерт НАЗЯВО. Протокол НАЗЯВО від 27.08.24 р. 2. Експертний висновок щодо акредитації ДТЕУ (Чернівецький торговельно-економічний інститут). 9-11.10.2024 р. П.12. 1. Ощипок, І. М. (2023). Дослідження втрати вологи овочевою сировиною при застосуванні ощадних технологій. Географічна освіта і наука: виклики і

							поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.). Львів: Простір-М, 2023. Т. 3. С. 251–253. 2. Ощипок, І. М. (2023). Тенденції у формуванні функціональних продуктів у харчових технологіях для HORECA. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 23–24 травня 2023 р.). Львів, 2023. С. 37–38. 3. Ощипок, І. М. (2023). Фактори мікроелементів у створенні здорових харчових продуктів. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів: Львівський торговельно-економічний університет, 2023. С. 254–255. 4. Ощипок, І. М., & Онишко, Л. Й. (2023). Застосування холодильної технології BioFresh у закладах ресторанного господарства. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів: Львівський торговельно-економічний університет, 2023. С. 259–260. 5. Ощипок, І. М., & Петришин, Н. З. (2023). Інформаційні технології в нових умовах освітнього процесу і управління ним. VI International Scientific and Practical

							Conference «Scientific Researches and Methods of Their Carrying Out: World Experience and Domestic Realities» (м. Вінниця, Україна – м. Відень, Австрія, 4 серпня 2023 р.). 2023. 6. Ощипок, І. М. (2023). Композиції нем'ясної сировини у м'ясних виробах. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції (м. Київ, 7 листопада 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. С. 171–172. 7. Ощипок, І. М. (2023). Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. Інноваційні енерготехнології: матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса, 11–15 вересня 2023 р.). Одеса: ОНТУ, 2023. 8. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2023). Застосування надкритичного стану CO_2 в харчових технологіях. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7 грудня 2023 р.). Львів: ЛТЕУ, 2023. С. 90–92. 9. Ощипок, І. М., & Шимчак, Р. С. (2023). Контроль якості і безпечності кулінарної продукції з риби. Інновації в управлінні якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7 грудня 2023 р.). Львів: ЛТЕУ, 2023. С. 92–94. 10. Ощипок, І. М. (2024). Дослідження антиоксидантного впливу кухонної солі у виробах зі шпиком. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали II Міжнародної науково-практичної

							конференції (м. Київ, 23–24 травня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 46–47. 11. Ощипок, І. М. (2024). Переваги застосування 3D-друку в харчовій промисловості. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 30–31. 12. Ощипок, І. М. (2024). Основні підходи в дослідженнях термомеханічних процесів перенесення потенціалу теплоти і маси при сушінні харчових продуктів. Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв: матеріали XX Міжнародної наукової конференції (м. Одеса, 9–13 вересня 2024 р.). Одеса, 2024. 13. Ощипок, І. М. (2024). Поліпшення структури і якості харчування — сучасні підходи. Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів (м. Київ, 11–12 квітня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. Ч. 1. С. 304. 14. Ощипок, І. М., & Назар, М. І. (2024). Характеристика харчового продукту на основі органолептичного сприйняття. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 29–30 травня 2024 р.). Львів: ЛТЕУ, 2024. С. 384–385. 15. Ощипок, І. М. (2024). Біотехнологічна модифікація м'ясної сировини для

							виробництва харчових продуктів з урахуванням біобезпеки. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 29–30 травня 2024 р.). Львів: ЛТЕУ, 2024. С. 385–387. 16. Ощипок, І. М. (2025). Використання технологічного потенціалу супутньої сировини при переробці птиці і виробництві м'ясних виробів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 23 вересня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 34. 17. Ощипок, І. М. (2025). Вплив процесу окислення м'яса на його органолептичні та харчові властивості. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 15–16 травня 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 53–54. 18. Ощипок, І. М. (2025). Поліциклічні ароматичні вуглеводні — механізм дії, токсичність та заходи запобігання. Матеріали XIV Міжнародної науково-технічної конференції (м. Київ, 25 листопада 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 155–157. 19. Ощипок, І. М. (2026). Нутріціологічний статус та функціональні властивості білків м'яса в харчуванні. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 14–15 травня 2026 р.). Київ: НУХТ, 2026. С. 57–58.

							П.19. 1. Академік УТА. Диплом академіка УТА серія 01 № 876. Рішення президії від 24.02.15р. протокол №1. Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Полтавський університет економіки і торгівлі, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК01597997\01303-2023 (1 червня – 29 вересня 2023 року, 6 кредитів – 180 год). Підвищував кваліфікацію в навчально-науковому інституті проєктів та підвищення кваліфікації за спеціальністю 181 «Харчові технології» за темою «Сучасні інноваційні підходи у вивченні технології харчових виробництв і ресторанного господарства». 2. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок, стажування за темою: ”Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу”, 6 кредитів ЄКТС, 180 год, 2025 р.
400915	Майкова Світлана Віталіївна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський політехнічний інститут, рік закінчення: 1990, спеціальність: Технологія основного органічного та нафтохімічного синтезу, Диплом кандидата наук ДК 020508, виданий 08.10.2003, Атестат доцента 12ДЦ 040816, виданий 22.12.2014	19	Технології переробки харчових сировинних відходів	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П 1. 1. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Pandyak, I., Khudoba, V., & Maykova, S. (2026). Development of a model for the rational use of raw materials in the technology of meat processing enterprises. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(90), 42–51. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.367939 (Scopus) 2. Майкова С. В., Ромашко І. С., Вівчарук О. М. (2026). Технологічні рішення переробки вторинної м’ясної сировини у виробництві безпечних і якісних харчових продуктів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026-05-28

							Херсонський державний аграрно-економічний університет, (Вип.3), 296-302. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.3.31 (Index Copernicus). 3. Maikova, S. V. (2026). Innovative trends in restaurant service and food production. Actual Issues of Modern Science. European Scientific e-Journal, 41, 308–324. Ostrava. DOI: https://doi.org/10.47451/esej-tec-70 (Index Copernicus). 4. Вівчарук О.М., Майкова С.В. (2025). Фуд-дизайн, як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Вип.5. С.64-72. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 (Index Copernicus). 5. Майкова С.В., Бомба М.Я., Федина Л.О. (2025) Охорона здоров'я населення за умов дотримання техніки безпеки на підприємствах харчової промисловості (огляд літератури). Гігієна населених місць. №75. С.75-85. https://doi.org/10.32402/hygiene2025.75.075 (Index Copernicus). 6. Ромашко, І., Майкова, С. (2025). Національні стандарти харчових добавок у контексті міжнародних орієнтирів якості та безпечності. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, vol. 27, no 104. С.95-100. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10415 (Index Copernicus). 7. С. Майкова, І. Ромашко, О. Маслійчук, О. Вівчарук. (2024). Інноваційні підходи до створення м’ясних напівфабрикатів з додаванням рослинних компонентів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2024, т 26, № 102, С. 60-66.

							https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10209 (Index Copernicus). 8. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б., Майкова С.В.(2024). Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовослужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods. Sectıon 11.food productıon and technology. https://doi.org/10.36074/logos-14.02.2025.034 (Index Copernicus). 9. A. S. Pavliuk, Tetiana Kharandiuk, S.V. Maykova, Volodymyr Ivasiv, Roman Nebesnyi. (2024). Study of Se-based microgel catalyst for heterophase benzaldehyde oxidation. CTAS. Chemistry, Technology and Application of Substances,; Volume 7, Number 1: 66-70. https://doi.org/10.23939/ctas2024.01.066 (Index Copernicus). 10. І. Ромашко, С. Майкова, О. Вівчарук, В. Івасів. (2023). Використання рідких жирових відходів закладів ресторанного господарства як альтернативної сировини для харчової промисловості, біомедичних і фармацевтичних застосувань та виготовлення біопалива. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології т 25, № 100, С.80-87. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4941 (Index Copernicus). 11. Volodymyr V. Ivasiv, Roman. V. Nebesnyi, Svitlana V. Maykova (2022). The kinetic model of the combined heterogeneously catalyzed condensation and esterification of propionic acid and methyl propionate with formaldehyde and methanol. Каталіз та нафтохімія, №33, С.31-36. https://doi.org/10.15407/kataliz2022.33.031 (Index Copernicus). 12. Майкова, С. В., Маслійчук, О. Б., Федина, Л. О., Бомба,

							М. Я., & Максимець, О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7 (Index Copernicus). 13. БомбаМ.Я., Майкова С.В., Лотоцъка-Дудик У.Б. (2022), Хрін як спеція з унікальними лікувальними властивостями та перспективи його застосування в оздоровчому харчуванні (огляд літератури). Гігієна населених місць. №72. С. 117-123. https://doi.org/10.32402/hygiene2022.72.117 (Index Copernicus). 14. С. В. Майкова, І. С. Ромашко, О. М. Вівчарук, Н. П. Шемедюк. (2022). Каротинвмісні біойогурти та їх використання для розроблення біологічно цінних ресторанних страв. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, vol. 24, no 97. p. 27-33. https://doi:10.32718/nvlvet-f9705 https://nvlvet.com.ua/index.php/food (Index Copernicus). 15. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6 (Index Copernicus). П. 2. Ощипок І. М., Кректун Б.В., Майкова С.В., Жиліщич Ю. В., Вівчарук О.М. Спосіб приготування фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів з фукусом. Заявка на патент номер u 2025 06199. Дата з якої є чинними права інтелектуальної власності 13.08. 2026 р.

							П. 3. 1. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв/ Environmental Sustainability and Safety of Raw Materials for Food P: монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, Л. О. Федина, С.В. Майкова та ін.]; за ред. д-р: проф. М. Я. Бомби. - Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. С. 209-247. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія. Частина монографії «Розділ 4. Сучасні тенденції виготовлення страв із гідробіонтів та нерибних продуктів моря»/ за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С.106-157. 3. С.В. Майкова/ Ресторанна справа: навч.посіб./С.В. Майкова,О.М. Вівчарук,, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 424 с. ISBN 978-960-801-896-9 4. Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти: навчальний посібник / О.Б. Маслійчук, С.В. Майкова. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 186 с. ISBN 978-960-801-887-7 5. Крафтові технології: супи та соуси: навчальний посібник / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук. Київ : Вид-во «Каравела», 2025. 183 с. ISBN 978-960-801-951-5. 6. С.В. Майкова. Проектування та дизайн закладів готельно – ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 337 с. 7. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія. Частина монографії «Розділ 4. Сучасні тенденції виготовлення страв із гідробіонтів та нерибних продуктів

							моря»/ за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С.106-157. 8. С.В. Майкова. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – 164 с. https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=75&product_id=353 9. С.В. Майкова. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Навчальний посібник.– Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – С.124. ISBN 978-966-96914-9-1 https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=60_75&product_id=268 П. 4. 1. Вівчарук О.М., Майкова С.В. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Технологія зберігання та консервування у харчових виробництвах». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2026. 25 с. 2. Вівчарук О.М., Майкова С.В. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 33 с. 3. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Основи технологій продукції харчових виробництв» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що викладається в межах ОПП «Харчові технології». Львів: ЛНУ імені Івана

							Франка, 2026. 50 с. 4. Майкова С.В. Методичні вказівки для самостійної підготовки з дисципліни «Інжиніринг харчових виробництв» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 55 с. 7. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Технології конструювання харчових продуктів з нетрадиційною сировиною» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 43 с. 8. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до самостійної підготовки з дисципліни «Технології переробки харчових сировинних відходів» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 30 с. 9. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Безвідходні та ресурсозберігаючі технології» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 40 с. 10. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології.

							Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 42 с. 11. Майкова С.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних робіт та самостійної підготовки з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 45 с. 12. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Вівчарук О.М. Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства» здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 53 с. 13. Пандяк І. Г., Бомба М. Я., Кушнірук Г. В., Майкова С. В., Федина Л. О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с. 14. Методичні вказівки для написання та оформлення курсових робіт (проектів) студентів ІІІ курсу денної та заочної форми навчання бакалаврського рівня підготовки спеціальності 181 «Харчові технології». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 22 с. авторів: Бомби М. Я., Майкової С. В., Федини Л. О., Максимець О.Б., Маслійчук О. Б. 15. Майкова С.В. Методичні рекомендації для

							підготовки до державної атестації бакалаврів у 2022 році галузь знань 18 «Виробництво та технології» напрям підготовки (спеціальність) 181 «Харчові технології»,форма навчання: денна, заочна. [уклад. 18. Бомба М.Я., Вівчарук О.М, Максимець О.Б., Шах А.Є]. Львів: ЛНУ ім. І.Франка, 2022. 30 с. П.8. 1. Виконавець науково-дослідної теми «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» (реєстраційний номер 0122U200460), 2022-2024рр. 3. Виконавець науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (реєстраційний номер 0125U001276), 2025-2027рр. П.9. 1. Експерт НАЗЯВО. Протокол НАЗЯВО від 18.11.25 р. П. 12. 1. Роман Гойдик, Світлана Майкова. Використання відходів м'ясного крафтового виробництва шляхом отримання бульйонних концентратів та желатину. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. – С.103-108. 2. Катерина Бегаль, Світлана Майкова. Удосконалення якості та розширення асортименту страв із рибної сировини. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської

							студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. – С.98-103. 3. Олег Ромаха, Світлана Майкова. Розробка функціональних м'ясних напівфабрикатів полікомпонентного складу. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – С.200-205. 4. Ярослав Ваш, Світлана Майкова. Розширення асортименту, удосконалення технологій та якість гарячих страв із м'яса. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – С.205-210. 5. Назар Іваніцький, Світлана Майкова. Використання нетрадиційної сировини для приготування страв оздоровчої дії у ресторанному бізнесі та дитячому харчуванні. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. – С.230-234. 6. Світлана Майкова. Розроблення полікомпонентних м'ясних напівфабрикатів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. Тез доп. V Міжнар. Наук.-

							практ. Конф. (24-25 жовтня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – С.191-195. 7. Майкова С., Іваночко А. Особливості застосування технологій для покращення якості хлібобулочних виробів. Наука про харчування та їжу: домінантні напрями здорового способу життя : матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Івано-Франківськ, 21 листопада 2024 року). Івано-Франківськ : Редакційно-видавничий відділ Університету Короля Данила, 2024. С. 24 – 29. 8. Софія Їжак, Світлана Майкова. Перспективи використання крохмальної патоки у ресторанних технологіях. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології . Львів, 16–17 травня 2024 р. / [відп. ред. І.І. Сімонова; МОН України, ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького], 2024. С.134-137. 9. Анастасія Косинок, Світлана Майкова. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024.

							С.46-50. 10. Світлана Ягельська, Світлана Майкова. Інноваційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів шляхом їх збагачення рослинною сировиною. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С.202-206. 11. Світлана Майкова, Мирослав Бомба, Ольга Маслійчук, Лариса Федина. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-прак тичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 231-233. 12. Світлана Майкова, Ольга Вівчарук. Особливості проектування та дизайну для створення концепції закладів готельно-ресторанного господарства. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-прак тичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 246 – 251. 13. Майкова С. Удосконалення напівфабрикатів з гідробіонтів нетрадиційною сировиною / Світлана Майкова, Ольга

							Вівчарук // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.- практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 147-149. 14. Бомба М. Я., Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Павлюк Ю. А. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. The 4 th International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (January 10-12, 2022) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2022. 856 p. P. 266-273. ISBN 978-91-87224-02-7 15. Живка В. Р., Бомба М. Я., Майкова С. В. Удосконалення технології виробництва соусів оздоровчого спрямування. / Актуальні проблеми науки, освіти і технологій: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 8 лютого 2022 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2022. Ч. 2. с. 31-32. П. 14. Керівництво студентською науковою роботою переможця II етапу. Студентка 4 курсу Вдадіслава Болюта освітньо-професійної програми бакалаврату «Харчові технології» Географічного факультету ЛНУ імені Івана Франка переможець Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з харчових технологій у 2026 р. Диплом третього ступеня студентка Університету здобула за роботу на тему «Використання спецій у технології виробництва ароматизованих алкогольних напоїв» у секції «Технології бродильних

							виробництв і консервування». П. 19. 1. Членкиня Національної асоціації громадського харчування (Орест Степаняк). 2. Членкиня Реформа шкільного харчування за підтримки Олени Зеленської. 3. Членкиня ГО Прогресильні, №1410/25. 4. Членкиня ГО Спілка науковців України, № СН 000451. Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Стажування за програмою професійного розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (27 січня 2022 року - 4 червня 2022 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 13 від 06.07.2022). Тема стажування «Вдосконалення викладацької майстерності». Довідка №1306-І від 03.06.2022 р., Сертифікат СВ N 0558- 2022, виданий 29.06.2022 р., (6 Кредитів ECTS/180 год) 2. Стажування за програмою професійного розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (06 грудня 2022 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 7 від 28.12.2022). Тема стажування «Успішна акредитація освітнього процесу». Сертифікат ПК 02070987/000157-22, виданий 06.12.2022 р., (0,1 Кредитів ECTS/3 год) 3. Стажування за програмою професійного розвитку Львівського національного університету імені Івана Франка (13-17 березня 2023 року). Наукове стажування, звіт на кафедрі, протокол № 11 від 31.03.2023). Тема стажування «Безпека освітнього процесу в умовах воєнного

							стану». Сертифікат ПН 2070987/000089-23, виданий 17.03.2023 р., (1 Кредит ECTS /30 год) 4. Програма підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності зі спеціальності 241, «Готельно-ресторанна справа» в обсязі 3 кредити ЄКТС (90 годин) з 1 травня по 15 червня 2023 року. 5. Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів, наданий викладачами курсу через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Форма навчання - дистанційна. Кількість годин - 60 годин (2 кредити ЄКТС). СЕРТИФІКАТ Виданий 03.09.2023. prometheus.org.ua 6. Сертифікат про участь «Інклюзивність та безбар'єрність в ресторанно-готельному бізнесі» №06183 від 15.09.2023р. «Ресторанна Гільдія» та «Ассоціація рестораторів та готельєрів» (2 год); 7. Сертифікат про участь «Підготовка операторів ринку до державних перевірок системи НАССР» №06667 від 19.12.2023р. «Ресторанна Гільдія» та «Ассоціація рестораторів та готельєрів» (2 год); 8. Сертифікат про участь Програма «Як творити інклюзивне освітнє середовище?» в рамках спільного проекту «Навчальний міст Хемніц-Львів 2.0» Хемніцького технічного університету та Львівського національного університету імені Івана Франка», яка відбувалася у період з 16 по 21 грудня 2023 року обсягом 30 академічних годин (1 кредит ECTS) сертифікат № ІО 02070987/0042-23. Протокол № від 2023

							р. 9. Курси Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг та Як написати якісний звіт про результати акредитаційної експертизи освітньої програми, надані Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Виданий 23.06.2024. prometheus.org.ua 10. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок стажування за темою: «Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу» з 09 червня по 21 липня 2025 р., в обсязі 6 кредитів (ЄКТС) 180 год. 11. Сертифікат участі в онлайн-вебінарі підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та інших працівників Львівського національного університету імені Івана Франка «Штучний інтелект в освіті: практичні приклади та інструменти», 28 лютого 2025 року, 15 академічних годин (0,5 кредиту ЄКТС), № ШІ 02070987/0172-25. 12. Сертифікат участі у програмі підвищення кваліфікації Львівського національного університету імені Івана Франка «Гарант освітньої програми: траєкторія професійного зростання» у період з 06 листопада 2025 року по 23 листопада 2025 року. № ПП 02070987/0078-25. Обсяг - 2 кредити ЄКТС. 13. Сертифікат закінчення програми «Викладання без бар'єрів: інноваційна педагогіка для

							сучасного університету» рамках спільного проєкту «Prometheus: Розвиток педагогічної освіти та інноваційної педагогіки для зміцнення спроможностей української вищої освіти у післявоєнній відбудові» Університету м. Турку (Фінляндія) та Львівського національного університету імені Івана Франка, у період з 19 вересня по 10 грудня 2025 року, обсягом 4 кредити ЄКТС № ВБ 02070987/0034-26 14. Certificate of internship completion has successfully completed an academic and professional internship. European institute for Innovation Development. Ostrava, Czech Republic. Internship Period: from January 12, 2026, to February 25, 2026. Internship Volume: 180 hours (6 ECTS). No. tec-2026-04. 15. Сертифікат «Інклюзивний університет: безбар'єрність як стандарт якості освіти», з 25 по 30 травня 2026 року. ТБ 02070987/0047-26.
566781	Петрина Алла Богданівна	Доцент, Сумісництво	Готельно-ресторанної справи та харчових технологій	Диплом спеціаліста, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Ґжицького, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 037533, виданий 01.07.2016, Атестат доцента АД 013542, виданий 23.08.2023	25	Інжиніринг харчових виробництв	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 3, 4, 11, 12, 19, 20 п. 38 ЛУ: П. 1. 1. Данилевич І. О., Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Петрина А. Б. (2025). Шляхи удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці з використанням ультразвуку. Наукові праці НУХТ, 31(2), 179-189. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-2-16 2. Овчарук , М. Т., Топчій , О. А., & Петрина, А. Б. (2025). Формування ламелярної структури емульсій на основі гідролізованого лецитину та стеарату сахарози. Здоров'я людини і нації, 3(4), 40-51. https://doi.org/10.3154

							8/humanhealth.4.2025.40 3. Palamarchuk I., Shtonda O., Semeniuk K., Topchii O., Petryna A. Physical and mathematical modell in gof the massing process of marinated pork and beef preparation technology. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2023, vol. 17. P. 929 – 944. DOI: https://doi.org/10.5219/1926 4. Topchii, O., Kotliar, Y., Pasichnjy, V., Shevchenko, I., Tymchuk, A., Kryzhova, Yu., Petryna, A., & Dets, N. (2021). Antioxidant effect of fat-soluble rosemary and green tea extracts on storage period prolongation of meat paste. Journal of Hygienic Engineering and Design, 33, 3–11. https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2021/08/JHED-Volume-Content-Archive-33.pdf 5. Horishnii P., Topchii O., Shevchenko I., Kotliar Y., Petryna A. Theoretical foundations of engineering. Tasks and problems: collective monograph / Boiko T., Boiko P., – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 485 p. Available at : DOI-10.46299/ISG.2021.MONO.TECH.III (Improving food adequacy low-value collagencontaining raw materials in the technology of semi-finished products. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v13i2.1384) П.3. 1. Пасічний В.М., Гончаров Г.І., Гащук О.І., Москалюк О.Є., Страшинський І.М., Топчій О.А., , Чернюшок О.А., Галенко О.О., Шевченко І.І., Петрина А.Б., Шубіна Є.А. Інжиніринг підприємств м`ясної галузі: підручник. – Київ: ВД «Дакор», 2025. – 464 с. (всього 27,29 авт. арк) ISBN 978-617-8588-06-9 (особистий внесок – 4.36 ав. ар.). П.4. 1. Петрина А.Б., Пандяк І.Г. Інжиніринг харчових

							виробництв: Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Львів, ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. 61 с. 2. Науково-дослідницький практикум [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м`яса», денної та заочної форм навчання / уклад.: О.А. Топчій, В.М. Пасічний, А.Б. Петрина – К.:НУХТ, 2022. – 97с. (5,5 авт.арк.) 3. Робоча програма обов'язкової навчальної дисципліни "Науково-дослідницький практикум" освітній ступінь – магістр; спеціальності -181 Харчові технології; освітньо-професійна програма -Технології зберігання, консервування та переробки м'яса. 2022р. 4. Робоча програма вибіркової навчальної дисципліни «Безвідходні та ресурсоощадні технологій м'ясної галузі» освітній ступінь – магістр; спеціальності -181 Харчові технології; освітньо-професійна програма -Технології зберігання, консервування та переробки м'яса. 2022р. П.11. Керівник договорів на співпрацю та довготривалих договорів госпдоговірної тематики на розроблення технологій для ТзОВ «Молокозавод «Самбірський». П.12. 1. Мороз Д.О., Петрина А.Б. Роль харчових волокон у харчуванні населенн С. 181-183 Наукові

							проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – 322 с. file:///C:/Users/Aspire_V5_O_ (7).pdf 2. Верченко М.Д., Топчій О.А., Петрина А.Б., к.т.н. Дослідження впливу рослинних збагачувачів на мікроструктуру м`ясних паштетів с. 73-74 Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Прог. та тези мат. XI Міжн. науково-технічної конф., 8.11.2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022 р. – 347 с. 3. Верченко М., Петрина А., Калацький О., Топчій О.. Використання суміші клітковин рослиннихз насіння гарбуза, розторопши та льону в технології паштетних виробів Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3–7 квітеня 2023 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. С. 304 4.Мороз Д.О., Топчій О.А., Петрина А.Б. Особливості м`ясних паштетів: створення досконалості з нетрадиційними інгредієнтами Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м`яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023 р.– С 87 5. Верченко М., Тимчук С., Топчій О., Петрина А., Використання екзогенних біоаниоксидантів у технології м`ясних паштетів.

							Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – с. 127-128. ISBN 978-966-612-295-0 П. 19. Член громадської організації «Прогресильні», Сертифікат №1490/25. П. 20. ТзОВ «Молокозавод «Самбірський». Досвід практичної роботи за спеціальністю понад 5 років. Стажування, підвищення кваліфікації: Стажування в країні ЄС (2023 р.). Міжнародний економічний інститут (Есеніце, Чехія): «Наукові перспективи та інновації в освіті: досвід Чехії». Тривалість стажування - 6 кредитів (180 год) (сертифікат С2 131/02-2023).
399396	Маслійчук Ольга Богданівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівський інститут економіки і туризму, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом спеціаліста, Львівський інститут економіки і туризму, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 056407, виданий 26.02.2020	16	Крафтові технології	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П.1. 1. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Masliichuk, O., Vivcharuk, O., & Pauk, O. (2026). Improvement of the model of structural-mechanical and thixotropic properties of meat batters. Technology Audit and Production Reserves, 1(3(87), 38–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.353165 (Scopus) 2. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О. (2025). Визначення безпечності удосконалених кабаносів в умовах in vivo. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 44, С. 59-64. DOI: https://doi.org/10.3278

							2/2522-1221-2025-44-08 (Index Copernicus) 3. Masliichuk, O., & Kushniruk, H. (2025). Development of a dehydrated protein food product for military personnel. Technology Audit and Production Reserves, 2(3(82), 52–57. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.326182 (Scopus) 4. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., Іжевська О.П. (2025). Застосування крафтових технолоій дегідратованого продукту для військовослужбовців. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. С.98-103. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2025-41-12 (Index Copernicus) 5. Сімахіна Г.О., Кочубей-Литвиненко О.В. Маслійчук О.Б. (2025). Удосконалення системи і структури харчування військовослужбовців ЗСУ: теоретичні і практичні аспекти. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 31. №4, С 194-209. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-4-16 (Index Copernicus) 6. Майкова С., Ромашко І., Маслійчук О., Вівчарук О. (2024). Інноваційні підходи до створення м'ясних напівфабрикатів з додаванням рослинних компонентів. «Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехногій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології»». Том 26, №102. С. 60-66. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10209 (Index Copernicus) 7. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для

							екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-3-13 (Index Copernicus) 8. Маслійчук, О. Б., Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. (2024). Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. (6), 2024р. 120-131. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14 (Index Copernicus) 9. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6. (Index Copernicus) 10. Майкова, С. В., Маслійчук, О. Б., Федина, Л. О., Бомба, М. Я., & Максимець, О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Index Copernicus) 11. Іжевська О.П., Маслійчук О.Б. Інновації в технології виготовлення збитих десертів. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2022. - Т. 28, n. 5. - С. 148-157. DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-17. (Index Copernicus) П. 2. Ощипок І. М., Маслійчук О.Б., Кушнірук Г. В., Петлін І. В., Паук О. Є. Спосіб приготування курячого фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів.

							Заявка на патент номер u 2025 05341. Дата подання заявки 03.11.2025. П. 3. 1. Маслійчук О.Б. (2025). Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини: монографія. Київ: Видавництво «Каравелла», 160 с. 2. Masliychuk, O., Naumenko, N., Mezhubovsky, O., & Simakhina, G. (2024). Dietary supplements from button mushrooms for the diets of military personnel: розділ монографії. European Science, 1(sge26-01), 140–148. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-26-00-028 3. Маслійчук О.Б. (2025). Технології продуктів оздоровчого харчування (2023): монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. «Розділ 5. Розробка м'ясо-рослинного білкового фаршу для напівфабрикатів оздоровчого спрямування». Львів : ЛНУ імені Івана Франка, С.158-176. 4. Маслійчук О.Б. (2025). Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. Розділ 6. Оцінка безпеки швидкозаморожених плодово-ягідних напівфабрикатів для раціонів військовослужбовців на підставі принципів НАССР. С. 190-209. ЛНУ імені Івана Франка - 372 с. 5. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. (2022). Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В. 124 с. 6. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. (2022). Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во

							«Каравела». 168 с. 7. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. (2023). Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч.посіб. Київ, Вид-во: Каравела, 336 с. 8. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І .Р. (2024). Ресторанна справа: навч.посіб. ЛНУ імені Івана Франка. 397 с. 9. Маслійчук О.Б., Майкова С.В. (2024). Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти: навч.посіб. Київ, Вид-во: Каравела. 186 с. 10. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. (2025). Крафтові технології: супи та соуси: навч.посіб. Київ, Вид-во: Каравела. 183 с. П. 4. Атестовані електронні навчальні курси: 1. Барна справа та робота сомельє (Протокол №3-24 від 29.01.2024р) 2. Сенсорний аналіз харчових продуктів (Протокол №4-24 від 29.01.2024р) 3. Кондитеське та пекарське мистецтво (Протокол №5-24 від 29.01.2024р). 4. Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л. О. Виробнича практика: методичні вказівки для організації виробничої практики здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 “Харчові технології”, ОПП “Харчові технології” (денна та заочна форма навчання) / Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. 39 с. 5. Маслійчук О.Б. Крафтові технології: Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни “Крафтові технології” для студентів І курсу навчання магістерського рівня підготовки спеціальності G13

							“Харчові технології” Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. – 15 с. 6. Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи з дисципліни “Технологія напоїв функціонального призначення” для студентів ІІ курсу навчання магістерського рівня підготовки спеціальності G13 “Харчові технології”. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 9 с. 7. Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи з дисципліни “Технологія продуктів харчування для спецконтингенту” для студентів ІІ курсу навчання магістерського рівня підготовки спеціальності G13 “Харчові технології”. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 10 с. 8. Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О., Вівчарук О.М. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт (проєктів) здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна форма навчання) Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 40 с. 9. Розроблено силабуси для дисциплін: Харчові технології, Технології продукції ресторанного господарства, Мистецтво сомельє, Технології напоїв, Крафтові технології, Технологія продуктів харчування для спецконтингенту, Технологія напоїв функціонального призначення, Сенсорний аналіз харчової продукції, Технологія дитячого та геродієтичного харчування, Кондитеське та пекарське мистецтво. П. 7. 1. Опонування дисертації на здобуття

							наукового ступеня доктора філософії галузі знань 15 – «Автоматизація та приладобудування» зі спеціальності 152 «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»: - Богуша Богдана Олеговича «Контроль та ідентифікація свіжості м'яса за допомогою нейронної мережі (на прикладі Національного університету «Львівська політехніка)» (12 серпня 2026р.); 2) Член разової спеціалізованої вченої ради Національного університету «Львівська політехніка», Міністерства освіти і науки України, м. Львів, № 453-5-10 від 01.06.2026 р. (12 серпня 2026р.). П. 8. 1. Виконавець науково-дослідної теми «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» (реєстраційний номер 0122U200460), 2022-2024рр. 2. Виконавець науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (реєстраційний номер 0125U001276), 2025-2027рр. 3. Здійснювала рецензування навчально-методичного посібника «Технологія м'яса, риби та жирів», укладений колективом авторів (доц. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Сімонова І.І.), для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології у ЛНУВМтаБТ ім. С.З. Гжицького, 2026р. 4. Здійснювала рецензування навчально-методичного посібника «Теоретичні основи харчових виробництв»,

							укладений колективом авторів (доц: Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М Сімонова І.І., проф. Білонога Ю.Л.), для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології у ЛНУВМтаБТ ім. С.З. Гжицького, 2026р. П. 12. 1. Бомба М.Я., Маслійчук О.Б., Майкова С.В., Павлюк Ю. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні страв дитячого харчування оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. «Modern science: innovations and prospects»: збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції. (Стокгольм, 10-12 лютого 2022 р.), Стокгольм, Швеція, 2022. С. 266-272. 2. Маслійчук О.Б, Красько Д. Сучасні тенденції формування «Non-Dairy Milk» в закладах ресторанного господарства. “Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні”: збірник статей XXIII-ї Всеукраїнської студентської наукової конференції (Львів, 19-20 травня 2022 р.). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2022. С. 41-44. 3. Маслійчук О.Б., Мартьянова А. Використання екотрендового посуду в ресторанному бізнесі. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»: збірник тез XI Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. (Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 97-99. 4. Маслійчук О.Б., Красько Д. Формування сучасних тенденцій

							вегетаріанського харчування у ресторанному бізнесі. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали II Науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів. (Львів, 18 травня 2022 р.). Львів: ЛДУФК, 2022. С. 118-120. 5. Маслійчук О.Б., Ляшовський М. Адаптація підприємств ресторанного господарства в період карантинних обмежень. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта практика: матеріали II Науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів. (Львів, 18 травня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 151-153. 6. Маслійчук О.Б., Красько Д. Сучасні технології приготування страв та напоїв для вегетаріанського харчування в ресторанному господарстві. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. (Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 164-166. 7. Маслійчук О.Б., Корнійчук Д., Максимець О.Б. Наукові підходи щодо використання нетрадиційної сировини у борошняних виробах. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференція. (Львів, 6 жовтня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С.56-58. 8. Маслійчук О.Б., Савчук Т., Максимець О.Б. Інноваційні напрями покращення споживчої цінності перших страв. Сучасні

							тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференція. (Львів, 6 жовтня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С.88. 9. Маслійчук О.Б., Федів Б. Формування та впровадження сучасних інноваційних трендів в сфері HoReCa. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференція. (Львів, 6 жовтня 2022 р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С.124. 10. Маслійчук О.Б. Розробка асортименту напівфабрикатів із м'яса індички для закладів ресторанного господарства. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі" з нагоди 55 - річчя кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ,18 жовтня 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С.124-125. 11. Маслійчук О.Б., Богайчик Ю. Наукові підходи щодо використання нетрадиційної сировини в технології м’ясних фаршів. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі" з нагоди 55 - річчя кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ,18 жовтня 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 137-138. 12. Маслійчук О. Б., Іжевська О.П. Використання нетрадиційної сировини у приготуванні соковмісних напоїв

							оздоровчої дії в закладах ресторанного господарства. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали міжнародної науково-технічної конференції. (Київ, 16 листопада 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 48–49. 13. Майкова С.В., Бомба М.Я., Маслійчук О.Б, Федина Л.О. Сировина та перспективи виготовлення пакувальних матеріалів для харчової продукції. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті. (Львів, 18–20 травня 2023 р.). Простір-М, 2023. Том 3. С. 231-232. 14. Маслійчук О. Б., Максимець О. Б. Розробка м'ясо-рослинного білкового фаршу для напівфабрикатів оздоровчого спрямування. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті. (Львів, 18–20 травня 2023 р.). Простір-М, 2023. Том 3. С. 233-236. 15. Маслійчук О. Б., Лукомська С. Н. Новий смак у мусових десертах «лаванда-чорна смородина». Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (м. Львів, 18 травня 2023 р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 300-302. 16. Маслійчук О. Б., Трофімук А. «Фарм-ту-стіл» - інноваційні технології в HoReCa. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід,

							проблеми, інновації: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 23-24 травня 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. С. 144. 17. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О. Теоретичні та практичні аспекти розроблення раціонів харчування для військовослужбовців збройних сил України в умовах російсько-української війни. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 16 листопада 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. С. 132-134. 18. Маслійчук О. Б., Трофімук А. Насіння білково-олійних культур – джерело функціональних компонентів у технології м'ясних посічених напівфабрикатів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції (Київ, 7 листопада 2023 р.) Київ: НУХТ, 2023. С. 203-204. 19. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О. Аналіз сучасного стану організації харчування у збройних силах України та країн зі значними військовими потужностями. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції. (Київ, 7 листопада 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. С. 310-311. 20. Маслійчук О. Б., Лукомська С. Н. Ексклюзивні десерти в закладах ресторанного господарства. Реалії, проблеми та

							перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні: збірник матеріалів XXV-ї Всеукраїнської студентська-аспірантської наукової конференції. (Львів, 9-10 травня 2024 р.). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. С. 53-56. 21. Мотичак М., Маслійчук О. Б., Кушнірук Г.В. Development of dehydrated food in the diet of military personnel. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні: збірник матеріалів XXV-ї Всеукраїнської студентська-аспірантської наукової конференції. (Львів: 9-10 травня 2024 р.). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. С. 98-102. 22. Маслійчук О.Б., Кошів Т. Оптимальний раціон геродієтичного харчування. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі, присвяченої 140-річчю НУХТ: матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю. (Київ, 21 травня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 87-88. 23. Маслійчук О.Б., Пригода О. М. Удосконалення технології виготовлення сиркових паст з гарбузовим пюре. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. (Київ, 29 травня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С.84-85. 24. Маслійчук О. Б., Трофімук А. Спіруліна – функціональний інгредієнт для розробки м'ясних продуктів у харчуванні військовослужбовців. Дні студентської науки у Львівському

							національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. (Львів, 16–17 травня 2024 р.). Львів : ЛНУВМБ ім. С. З. Ґжицького, 2024. С. 49-50. 25. Маслійчук О. Б., Кравець Я. Функціональні інгредієнти як компонент у складі нових продуктів харчування для військовослужбовців. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. (Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 169-173. 26. Маслійчук О. Б., Трофімук А. Розробка дегідратованого м'ясного продукту крафтового виробництва для харчування військовослужбовців. «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми інновації»: матеріали конференції (Київ, 23-24 травня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 44-45. 27. Маслійчук О. Б., Іжевська О.П. Порошок насіння фініків та його перспективна роль для надання хлібобулочним виробам оздоровчого значення. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 17 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С.56-57. 28. Маслійчук О. Б., Іжевська О.П. Розширення асортименту крафтових хлібобулочних

							виробів для HoReCa. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 17 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С.76-77. 29. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г.О. Development of meat cabanos for military officers in combat actions. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 18 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 59. 30. Маслійчук О. Б., Майкова С. В., Пригода О. М. Сфера гостинності як диверсифікація бізнесу для крафтових виробників. Технології харчових продуктів та комбікормів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 24-27 вересня 2024 р.). Одеса: ОНТУ, 2024. С. 30. 31. Майкова С. В., Маслійчук О. Б. Вторинне використання перероблених відходів закладів ресторанного господарства. Технології харчових продуктів та комбікормів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. (Одеса, 24-27 вересня 2024 р.). Одеса: ОНТУ, 2024. С. 57. 32. Маслійчук О. Б., Іванішин Р. П. Технологія розробки м'ясних посічених страв з використанням нетрадиційної сировини. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 7 листопада 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 68-69. 33. Маслійчук О. Б., Копчак О. Інноваційні технології оздоровчих напоїв у харчуванні

							спортсменів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 7 листопада 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 8. 34. Маслійчук О. Б., Гнелиця А., Сімахіна Г.О. Оптимізація раціону харчування військовослужбовців. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції. (Київ, 21 листопада 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 343-345. 35. Маслійчук О. Б., Беднарчук О. Крафтові технології хліба для HoReCa. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: збірник тез доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених з міжнародною участю. (Львів, 15-16 травня 2025 р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2025. С. 279-283. 36. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О. Дієтичні добавки у відновленні порушених функцій організму. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції. (Київ, 21 листопада 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 327-328. 37. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О., Булботка Н. Розробка дегідратованих продуктів із додаванням білкового збагачувача для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали

							Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 7 листопада 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С.119-120. 38. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О., Майкова С. В. Дослідження харчової цінності оздоровчого продукту для харчування військовослужбовців. Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «ΛΌГОΣ»with Proceedings of the VIIInternational Scientific and Practical Conference, (Boston, February14, 2025). Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch& UKRLOGOS Group LLC, 2025. С.162-166. 39. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О. Аналіз вегетаріанського харчування та розробка рецептури напою для харчування військовослужбовців. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів : ІІІ-ій Міжнародний науково-практичний форум. (Львів, 23–24 квітня 2025 р.). Львів: «Камула», 2025. С.302-306. 40. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О. Вегетаріанське харчування військовослужбовців. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: програма та матеріали ІІІ-ої Міжнародної науково-практичної конференції, (Київ, 15-16 травня 2025 р.).Київ: НУХТ, 2025. С. 36-38. 41. Маслійчук О. Б., Пригода О., Романович М. Удосконалення технології функціональних солодких страв. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-

							конференції. (Львів, 15 травня 2025 р.). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 128-131. 42. Маслійчук О. Б., Лукомська С. Н. Ексклюзивні мусові десерти. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького : тези доп. студ. конф. факту харчових технологій та біотехнології. (Львів, 14–15 травня 2025 р.).Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2025. С.58-59. 43. Маслійчук О. Б., Коріновський Я. Оптимізація раціону та розробка оздоровчого напою для харчування військовослужбовців. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. (Львів, 15 травня 2025 р.). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 183-185. 44. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г.О. Удосконалення технології кабаносів для харчування військовослужбовців. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 23 вересня 2025 р.)., Київ: НУХТ, 2025. С. 81. 45. Маслійчук О. Б., Сирко М. Інновації крафтового виробництва кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства. ІІІ-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості»: програма та матеріали ІІІ-го форуму. (Київ: 16-17 жовтня 2025р.). Київ: НУХТ, 2025. С

							64. 46. Маслійчук О. Б., Сімахіна Г.О. Дослідження безпечності удосконалених кабаносів для харчування військовослужбовців. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції. (Київ, 12 листопада 2025 р.). Київ: НУХТ, 2025. С. 124-126. 47. Маслійчук О. Б., Коріновський Я., Сімахіна Г.О. Удосконалення технології оздоровчого напою для харчування військовослужбовців. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. VI Міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 13–14 листопада 2025 р.). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 231-232. 48. Сирко М., Маслійчук О. Удосконалення технології бісквітних виробів із додаванням рослинної сировини. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. (Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 118-121. 49. Колішевська В., Маслійчук О. Удосконалення технології продуктів харчування для військовослужбовців на основі методу сублімації та мікрокапсулювання. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. (Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 135-139. 50. Прихідько М.,

							Маслійчук О. Сучасний бойківський стріт-фуд. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів ІІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. (Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 147-149. 51. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О. Аналіз показників безпеки удосконалених кабаносів у раціоні військовослужбовців. Інновації, гостинність, туризм: освіта, наука, практика: зб.тез доп. VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених х міжнародною участю, присвяченій 80-річчю ЛДУФК імені Івана Боберського (Львів, 21 травня 2026 р.). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2026. С. 211-212 с. 52. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О. Крафтові м'ясні продукти для харчування військовослужбовців. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: програма та матеріали IV-ої Міжнародної н ауково-практичної конференції. (Київ, 14-15 травня 2026 р.). Київ: НУХТ, 2026. С. 152-153с. П. 14. 1. Керівництво науковою роботою студента-магістранта 1 курсу Мотичак М. на Міжнародному конкурсі студентський наукових робіт «Black Sea Science» за спеціальністю «Харчові технології» на тему: «Development of meat and vegetable protein minced meat for the production of dehydrated food in the diet of the military personnel of the armed forces of Ukraine». Переможець ІІ туру диплом І ступеня (2024р.). 2. Керівництво науковою роботою студентки 3-го курсу Лукомської С.Н. на Всеукраїнському

							конкурсі студентських наукових робіт на тему: «Healthy passion» із спеціальності “Харчові технології”. Переможниця ІІ туру та отримано диплом ІІІ ступеня (2025р.). 3. Керівництво науковою роботою студента-магістранта 1 курсу Корнійчук Д.О. на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» за шифром: «Клод». Переможець ІІ туру та отримано диплом ІІІ ступеня (2024р.). 4. Керівництво науковою роботою студентки 4-го курсу Покальчук Ю.Ю. на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт на тему: «Удосконалення технології борошняно-кондитерських виробів оздоровчого спрямування в закладах HoReCa» із спеціальності “Харчові технології”. Переможниця І туру та отримано диплом ІІІ ступеня (2023р.). 5. Керівництво науковою роботою студентки 4-го курсу Красько Д.О. на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт на тему: «Розробка м'ясо-рослинного білкового фаршу для напівфабрикатів оздоровчого спрямування із застосуванням системи НАССР» із спеціальності “Харчові технології”. Переможниця І туру та отримано диплом ІІІ ступеня (2022р.). П. 19. 1. З 2023р. і по цей час - членкиня Громадської організації «Інститут доброї їжі». 2. З 2020р. і по цей час – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». 3. З 2024 р і по цей час - засновниця ГО «Здорова їжа майбутнього». 4. З 2025 р і по цей час - членкиня

							Громадської організації “Прогресильні”. 5. З 2026 р і по цей час - членкиня Громадської організації «Спілка науковців України». Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет імені Івана Франка. Підвищення кваліфікації «Гарант освітньої програми: траєкторія професійного зростання», Сертифікат ГП 02070987/0062-26, від 11 -28 лютого 2026 р, 60 годин / 2 кредити ЄКТС. 2. Швейцарсько-український проєкт DECIDE. Підвищення кваліфікації за спеціальною короткостроковою програмою «Ефективна організація харчування в закладі освіти», іменний сертифікат, від 11 травня 2026, 30 годин / 1 кредит ЄКТС. 3. ГО Інститут доброї їжі Україна. Підвищення кваліфікації на тему: Крафтові технології. Сертифікат № СТ-2026-050, від 5 травня 2026 р., 45 годин / 1,5 кредити ЄКТС. 4.ГО «Прогресильні». Підвищення кваліфікації «Практичний ШІ: інструменти для сучасної освіти», сертифікат ПШІ/2026/0691, від 30 квітня 2026 р, 30 годин / 1 кредит ЄКТС. 5.Європейський інститут Інноваційного розвитку (м. Острава, Чеська Республіка). Міжнародне стажування, від 19 березня 2026 р, 180 годин / 6 кредитів ЄКТС. 6. Консалтинговий центр Науково-дослідного інституту, Одеський національний технологічний університет. Підвищення кваліфікації за програмою: «Сучасні

							технології виробництва продуктів тривалого терміну зберігання, зокрема для харчування військовослужбовців Збройних Сил України», сертифікат № 02071062/35-02-25, від 18 грудня 2025 р., 180 годин / 6 кредитів ЄКТС . 7.ГО «Прогресильні». Підвищення кваліфікації «Наука × ШІ: нова парадигма», сертифікат НШІНП/25-1129, від 28 листопада 2025р, 30 годин / 1 кредит ЄКТС. 8. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок. Стажування за темою: ”Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу”, іменний сертифікат, від 21 липня 2025р., 180 годин / 6 кредитів ЄКТС. 9. ТОВ “Академія цифрового розвитку”. Підвищення кваліфікації Академія ШІ для освітян від Google, сертифікат AIAFEBGC1-538, від 18 травня 2025, 30 годин / 1 кредит ЄКТС. 10. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Курси підвищення кваліфікації «Інноваційні технології харчової промисловості», 18-29 листопада 2024 р. Сертифікат №00493698 /NF1073-24, 60 год / 2 кредити ЄКТС. 11. Prometheus. Курс підвищення кваліфікації «Академічна доброчесність». Іменний сертифікат від 03.09.2023р, 60 год / 2 кредити ЄКТС. 12. Radisson Blu Resort, Bukovet, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (з 1

							травня по 15 червня 2023р.). Іменний сертифікат, № ПН 26/0623 3 кредити ЄКТС (90 годин). 13. ТОВ «Академія цифрового розвитку», онлайн-курс підвищення кваліфікації «Цифрові інструменти Google для освіти», організований Міністерством освіти і науки України за підтримки Google Україна (31 жовтня – 13 листопада 2022р.). Сертифікат № GDTfE-04-Б-01360, виданий 13.11.22р., 30 год / 1 кредит ЄКТС. 14. Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (27.01.2022р.-04.06.2022р.). Сертифікат СВ № 0368-2022, виданий 04.06.22р., 180 год / 6 кредитів ЄКТС. 15. International Historical Biographical Institute (Dubai–New York–Rome–Jerusalem–Beijing), III Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Нобелівський Курс: Нові Знання, Ідеї, Досвід, Цінності, Компетентності» (3.12.2021-20.01.2022). Сертифікат № 5098, виданий 20.01.2022р., 180 годин / 6 кредитів ЄКТС.
81099	Пандяк Ігор Григорович	Завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський державний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 1994, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 022771, виданий 10.03.2004, Атестат доцента 12ДЦ	32	Сучасні концепції у ресторанному бізнесі	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 12, 14, 19 п. 38 ЛУ: П.1. 1. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Pandyak, I., Khudoba, V., & Maykova, S. (2026). Development of a model for the rational use of raw materials in the technology of meat processing enterprises. Technology Audit and Production Reserves,

				021563, виданий 23.12.2008			4(3(90), 42–51. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.367939 (Scopus) 2. Kovalchuk K. I., Mariychuk R. T., Tkachenko A. S., Pandyak I. G., Gyrka O. I., Pauk O. E., Petlin I. V., Horobets O. M., Davydovych O. Y., Palko N. S. (2026) Study of thermodynamic indicators of the moisture state in experimental cupcake formulations with the addition of nontraditional raw materials using the thermogravimetric analysis. Journal of Chemistry and Technologies, 2026, 34(2), 664-677. (in Ukrainian). DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v34i2.355831 (Scopus). 3. Пандяк, І. Г., Кушнірук, Г. В., & Ковальчук, Х. І. (2026). Оцінка економічної ефективності крафтового виробництва нових видів заморожених сорбетів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 38-44. DOI https://doi.org/10.37734/2518-7171-2026-1-5. (Фахове видання, Категорія Б, Index Copernicus International). 4. Bohdan Krektun, Yustyna Zhylishchych, Halyna Antonyak, Myroslav Bomba, Larysa Fedyna, Ihor Pandyak, & Nazar Zhygal. Content of biologically active compounds and antioxidant capacity of berry fruits from Aronia melanocarpa, Prunus spinosa, Sambucus nigra and Rubus fruticosus. Studia Biologica. (2026). Vol 20. №1. P.65-82. DOI: http://dx.doi.org/10.30970/sbi.2001.869 (Scopus). 5. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки, 2026, 7. DOI

							https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6. (Категорія Б, Index Copernicus). 6. Кушнірук, Г., Пандяк, І., & Худоба, В. (2026). Інтеграція концепції Zero Waste у ресторанний бізнес: управлінський аспект. Економічний простір, 210, 115-121. https://doi.org/10.30838/EP.210.115-121 (Категорія Б, Index Copernicus). 7. Bomba M., Fedyna L., Zazulyak T., Pandiak I., Bomba M.I. Snudy of the nutrient composition of Amelanchier alnifolia frutts. Food Science and Technology. 2025. №19(4). P.4-10. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3295 (Web of Science) 8. Федина Л. О., Пандяк І. Г., Кректун Б. В., Вівчарук О. М., Житнецький І. В. Удосконалення технології приготування шоколадних трюфелів шляхом інкапсуляції горіхової олії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2025, 5 (2), 197-203. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2 (Категорія Б, Index Copernicus). 9. Krektun B. V., Zhylishchych Yu.V., Antoniak H. L., Bomba M. Ya., Fedyna L. O., Pandiak I. H., Maksymets O. B. Enhancing the content of natural sweeten ers and antioxidants in dietary flourbased confectionery products. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnol ogies. Series: Food Technologies, 2025. 27 (104), P. 81–88. doi: 10.32718/nvlvet-f10413. (Категорія Б). 10. Bomba M. Ya., Pandiak I. H., Fedyna L. O., Krektun B. V. Application of functional ingredients in confectionery manufacturing technology. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies.

							Series: Food Technologies, 2025. 27(103), P. 10–14. doi: 10.32718/nvlvet-f10302. (Категорія Б). 11. Бомба М.Я, Федина Л.О., Кректун Б.В., Пандяк І.Г. Використання інгредієнтів підвищеної харчової цінності у технології виготовлення житнього хліба. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2025, 1, 284-293. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.28. (Категорія Б). 12. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Петлін І.В. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір. Придніпровська державна академія будівництва та архітектури, Видавничий дім «Гельветика», 2023, 184, 118–122. DOI: https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20. (Категорія Б, Index Copernicus). 13. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Теліш П.С. Готельні мережі України: структурно-просторова організація та тенденції корпоратизації готельного господарства. Економіка і регіон. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», Видавничий дім «Гельветика», 2023, 1 (88), 81–91. DOI: 10.26906/EiR.2023.1(88).2876 (Категорія Б, Index Copernicus). 14. Timofii V. Pasichnyk, Larysa O. Fedyna, Myroslav Y. Bomba, Ihor H. Pandyak. The use of computer technologies in calculating the optimum diet for different categories of the population. Journal of Chemistry and Technologies, 2023, 31(1), 114-119. DOI: 10.15421/jchemtech.v31i1.272815. (Scopus). П. 2. 1. Пакет для сміття і харчових відходів: патент на корисну модель № 10473/ЗУ/24. Україна:

							/ І. М. Ощипок, І. Г. Пандяк, В. І. Біланюк .- Номер заявки u 2024 01534; подання заявки 25.03.2024; зареєстровано 21.08.2024. 2. Спосіб приготування чипсів з цукрового буряка: Патент на корисну модель № 160311. Україна: / І. М. Ощипок, І. Г. Пандяк .- Номер заявки u 202405662; заявка 29.11.2024; зареєстровано 27.08.2025. Бюл. № 35. - 5с. 3. Ощипок І. М., Пандяк І. Г., Кректун Б. В., Майкова С. В., Жиліщич Ю. В. Спосіб заміни незбираного молока для годівлі молодняка сільськогосподарських тварин : заявка на винахід u 2025 02166. Україна : заявл. 07.05.2025. 4. Заявка на винахід u 202506199 Назва корисної моделі: Спосіб приготування фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів із фукусом. Заявники: Ощипок І.М., Кректун Б.В., Жиліщич Ю.В., Пандяк І. Г. заявка № від 11.12.2025. П. 3. 1. Пандяк І. Г., Максимець О. Б. Кухня країн Америки та Азії (Формування, особливості, технології, основні страви та напої) : навч. посіб. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 364 с. ISBN 978-960-801-942-3. 2. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв : монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, Л. О. Федина та ін.]; за ред. д-ра с.-г. наук, проф. М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2025. С. 16 – 56. 3. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, С. В. Майкова та ін.] ; за ред. д-ра с.-г. наук, проф. М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С. 243 – 276.

							П. 4. 1. Пандяк І.Г., Федина Л.О. Сучасні концепції у ресторанному бізнесі: Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Львів, 2025. 47 с. 2. Петрина А.Б., Пандяк І.Г. Інжиніринг харчових виробництв: Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Львів, ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. 61 с. 3.Федина Л. О., Пандяк І. Г. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності G 13 «Харчові технології» з дисципліни «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 47 с. 4. Пандяк І. Г., Бомба М.Я., Ощипок І.М., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Петлін І.В., Федина Л.О. Методичні вказівки з виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2024. 39 с. 5. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт (проєктів) здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна форма навчання). Ощипок І.М., Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О., Вівчарук О.М. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 40 с. 6. Федина Л.О., Бомба М.Я., Пандяк І.Г.,

							Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» з дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. 64 с. 7. Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами денної і заочної форми навчання другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. 38с. 8. Розроблено силабуси для дисциплін: Сучасні концепції у ресторанному бізнесі; Сучасні концепції у сфері гостинності; Кулінарія народів світу. П. 8. 1. Участь у проєкті: Call: HORIZON-INFRA-2026-01. (Research Infrastructures 2026). Topic: HORIZON-INFRA-2026-DEV-01-05. Type of Action: HORIZON-RIA (HORIZON Research and Innovation Actions). Proposal number: 101354936. Proposal acronym: FORWARD. Type of Model Grant Agreement: HORIZON Lump Sum Grant 2. Участь у проєкті: Erasmus+ NewISE (2026).“NewISE – Nature-Oriented Education for Mental Wellness and Social Inclusion under Military Threats” (Proposal ID: 101324555; Call: ERASMUS-EDU-2026-CBHE). 3. Керівник теми в межах робочого часу (2025-2028): Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища; № держреєстрації

							0125U001276. 4. Керівник теми в межах робочого часу (2022–2024): Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності; № держреєстрації 0122U200460; 5.Член редколегії (співредактор) іноземного наукового видання (2022-2023) Gastro Media Journal (https://www.gastromediajournal.com/en/), Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey. 6. Рецензування навчально-методичного видання: Хібеба Н. Українська мова за професійним спрямуванням: практикум для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти географічного факультету. Львів, 2026. 100 с. 7. Рецензування проєкту (2023) Національного фонду досліджень України на тему: Збережена/втрачена пам'ять місця: українське місто у горнилі військового урбіциду (керівник Мельничук Анатолій - Київський національний університет імені Тараса Шевченка). Назва конкурсу: Кембридж - НФДУ 2022. Індивідуальні гранти на проведення досліджень (розробок) для українських вчених (за підтримки Кембриджського університету, Велика Британія). Характер досліджень: Фундаментальні дослідження. Вид грантової підтримки: Індивідуальний грант. Напрям грантової підтримки - Виконання наукових досліджень і розробок Науковий напрям - Природничі, технічні науки і математика. 8. Рецензування навчального посібника (2023 р.): Рожко І.С. Сучасні технології зберігання соковитої продукції: Навч. посібник для

							студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗІПО РВО «Бакалавр» Навчально-наукового Інституту заочної та післядипломної освіти, які навчаються за ОПП «Агрономія», «Захист і карантин рослин», «Садівництво та виноградарство» (Електронне видання). 2023, Львів. 144 с. 9. Рецензування навчального посібника (2022 р.): Рожко І.С. Післязбиральна доробка плодів, овочів та винограду: Навч. посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗІПО РВО «Магістр», які навчаються за ОПП «Садівництво та виноградарство» (Електронне видання). 2022, Львів. 144 с. 10. Рецензування ОПП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «Молодший фаховий бакалавр» у Луцькому фаховому коледжі рекреаційних технологій і права (8.10.2023 р). 11. Керівництво стажуванням (2025) канд. тех. наук, доц. Нагурської О. М. кафедри технології органічних продуктів Інституту хімії та хімічних технологій Національного університету «Львівська політехніка». Термін стажування: 10 березня - 18 квітня 2025 року. Тема стажування: Вдосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення і розширення знань, набуття досвіду виконання додаткових завдань та обов'язків в межах спеціальності «Харчові технології». 12. Керівництво стажуванням (2023) канд. с-г. наук, доц. кафедри садівництва та овочівництва ім. проф. І.П. Гулька Львівського національного університету

							природокористування Рожко І. С. Термін стажування: 10 квітня - 22 травня 2023 року, тема: Наукова співпраця з поглиблення майстерності викладання фахових дисциплін та обмін досвідом з метою вдосконалення освітнього процесу. П. 9. 1. Експерт Національного фонду досліджень України. 2. Експерт Західного регіонального центру ЗНО (географія). П. 10. 1. Участь у проєкті (2026): Call: HORIZON-INFRA-2026-01. (Research Infrastructures 2026). Topic: HORIZON-INFRA-2026-DEV-01-05. Type of Action: HORIZON-RIA (HORIZON Research and Innovation Actions). Proposal number: 101354936. Proposal acronym: FORWARD. Type of Model Grant Agreement: HORIZON Lump Sum Grant 2. Участь у проєкті (2026): Erasmus+ NewISE (2026).“NewISE – Nature-Oriented Education for Mental Wellness and Social Inclusion under Military Threats” (Proposal ID: 101324555 (внутрішній реєстраційний номер: SEP-211286565); Call: ERASMUS-EDU-2026-CBHE). Topic: ERASMUS-EDU-2026-CBHE. Тип дії: ERASMUS-LS. 3. Член наукового комітету міжнародного конгресу «International Sustainable Gastronomy and Digital Chefs Congress», який відбувся 22-23 травня 2026 року в Karabük University (Туреччина), у межах програми Erasmus+ за підтримки проєкту «Master Chef Simulator: Sustainable Gastronomy Training Through VR» (№ 2024-1-TR01-KA220-VET-000245625). П. 12. 1. Беднарчук М. С., Пандяк І. Г., Ходань О. Л. Дослідження

							якості товарів як окремий перспективний напрям судової експертної діяльності. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів» (м. Луцьк, 7 травня 2026 року). Луцьк: Луцький національний технічний університет, 2026. С.11-12. 2. Івасюк І. А., Пандяк І. Г. Інтеграція локальних вин у ресторанний бізнес України: проблеми та перспективи. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів» (м. Луцьк, 7 травня 2026 року). Луцьк: Луцький національний технічний університет, 2026. С.123-125. 3. Ільченко А. А., Пандяк І. Г Інструменти та платформи цифрового маркетингу, релевантні для кейтерингових компаній. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів «Якість та безпечність товарів» (м. Луцьк, 7 травня 2026 року). Луцьк: Луцький національний технічний університет, 2026. С.125-127. 4. Івасюк І., Пандяк І. Інтеграція продукції локальних виноробень у концепції ресторанів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 86 - 89. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/06/Zbirnyk-materialiv-konferntsii_2026.pdf 5. Ільченко А., Пандяк І. Формування конкурентного образу кейтерингової

							компанії в умовах локального ринку (на прикладі ПП «КЕЙТЕРИНГ ЛЬВІВ»). Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали ІІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 42 - 45. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/06/Zbirnyk-materialiv-konferntsii_2026.pdf 6. Аксьонова Г., Пандяк І. Персоналізація та сегментація у преміальному готельно-курортному бізнесі: кейс EDEM RESORT MEDICAL & SPA. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали ІІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 27 - 31. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/06/Zbirnyk-materialiv-konferntsii_2026.pdf 7. Кушнірук Г.В., Пандяк І.Г. Концепція zero waste як стратегія сталого розвитку ресторанного бізнесу. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів. IV–ий Міжнародний науково-практичний форум, 28–30 квітня 2026 року, Україна, Львів : зб. матер. – Електрон. дан. – Львів: «Камула», 2026. С. 156-158. 8. Пандяк І., Кушнірук Г. Еволюція у сфері гостинності: стратегії інноваційного розвитку. Львівська суспільна географія: виміри, виклики, контексти : матеріали наукової конференції, присвяченої 80-річчю кафедри економічної і

							соціальної географії ім. проф. Олега Шаблія ЛНУ ім. І. Франка (м. Львів, 23-24 жовтня 2025 р.). Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка, 2025. С. 96-101. 9. Пандяк І.Г., Беднарчук О.М. Експертиза інтелектуальної власності на кулінарні рецепти заморожених сорбетів. Судова експертиза: європейська інтеграція та цифрова трансформація: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, Кишинів, Київ, Одеса, 5 листопада 2025 року). Львів, Видавництво «Растр 7», 2025. С. 293-297. 10. Беднарчук О.М., Пандяк І.Г. Інновації збереження харчових продуктів з використанням натуральних харчових консервантів. Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів: Якість та безпечність товарів. (16 квітня 2025 року). Луцький національний технічний університет. Луцьк. ЛНТУ, 2025. С. 112-114. 11. Пандяк І.Г. Застосування мобільного додатку зі штучним інтелектом для покращення репутаційного маркетингу готельних підприємств. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. Київ, НУХТ, 2025, С. 258-259. 12. Щьокін С., Пандяк І. Молекулярна кухня: наука, мистецтво, досвід майбутнього. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали II-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів: ЛНУ ім. Івана

							Франка, 2025. С. 166 – 170. 13. Пригода О., Пандяк І. Удосконалення технології приготування шоколадних трюфелів через інкапсуляцію горіхового масла. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 143 – 145. 14. Беднарчук О., Пандяк І. Інноваційні технології молекулярної кухні для отримання порошків із рідин з високим вмістом жиру. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 140 – 142. 15. Добровольський П., Пандяк І. Виноробство в Україні: історія та сучасний стан галузі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 121 – 124. 16. Raita Vasylyna, Pandyak Ihor. Current glamping trends in Ukraine: spatial and functional analysis. Black Sea Science 2024: Proceedings of the International Competition of Student Scientific Works. Odesa: Odesa National University of Technology, 2024. S. 861 – 875. 17. Залуцька Д., Пандяк І. Сучасні підходи до мотивації та стимулювання персоналу в готелі

							Grand Hotel Lviv Casino SPA. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 89 – 92. 18. Нечепуренко К., Пандяк І. Репутаційний маркетинг мережі готелів "RIBAS HOTEL GROUP". Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 53 – 58. 19. Добровольський П., Пандяк І. Виноградарство і виноробство в Україні: сучасний стан та тенденції розвитку. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 100 – 105. 20. Райта В., Пандяк І. Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, географічної освіти, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXV-ої Всеукраїнської студентсько-аспірантської наукової конференції (м. Львів, 9-10 травня 2024 року). Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 250 – 254. 21. Пандяк І. Г. Розвиток індустрії 4.0 у готельно-ресторанному бізнесі. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали X Міжнар. наук.-практ. інтернет-

							конф. м. Прага, 2023. С. 161. DOI: https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25 22. Pandyak I. Structural and functional organization of international hotel chains. Innovative educational technologies: European experience and its application in training in economics and management. Proceedings of scientific and pedagogical internship (February 13 – March 26, 2023, Riga, Latvia). Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. P. 256-258. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-295-1-85. 23. Пандяк І.Г., Самчук Д.Р. Особливості розвитку ресторанного господарства України в умовах війни. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 381-387. 24. Пандяк І.Г., Чудик Л.В. Використання роботів у ресторанному господарстві. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: збірник праць Міжнародного науковопрактичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. С. 378-381. 25. Пандяк І., Кушнірук Г. Еволюція та особливості гірських готелів. Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій: матеріали доповідей XIII науково-практичного семінару за міжнародної участі, присвяченого 85-річному ювілею проф. Я. Кравчука (2–3 березня 2023 р.). Львів : ГАЛИЧ-ПРЕС,

							2023. С. 105-109. 26. Пандяк І. Вплив російсько-української війни 2022 р. на розвиток готельного бізнесу в Україні. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: збірник тез ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). Львів, ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 100-104. 27. Пандяк І. Соціо-просторовий взаємозв'язок між урбанізацією і сферою гостинності. Міждисциплінарні інтеграційні процеси у системі географічної, туризмологічної та екологічної науки: матеріали ІІІ Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 30-літтю утворення кафедри географії України і туризму у Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка, 4-5 жовтня 2022 р. Тернопіль, ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2022. С. 17-18. 28. Пандяк І., Хомич Ю. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. Львів, 2022. С. 97-100. 29. Пандяк І., Чумаченко І. Адаптивно-інноваційні форми організації готельно-ресторанного бізнесу під час війни. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. Львів, 2022. С. 72-75. П. 14. 1. Керівництво студентською науковою роботою переможниці І етапу Всеукраїнського конкурсу студентських

							наукових робіт 2025/2026 навчального року за напрямом «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»: Аксьонова А., магістрантка І курсу, 2026. 2. Керівництво науковою роботою переможниці І етапу Всеукраїнської студентської олімпіади 2025/2026 навчального року за напрямом «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»: Аксьонова А., магістрантка І курсу, 2026. 3. Робота в складі апеляційної комісії Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальностей «Туризм та рекреація» та «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», НУ Львівська політехніка, 2026. https://lpnu.ua/sites/default/files/2026/pages/35870/nakaz-326-1-10-vid-30042026.pdf 4. Керівництво студентською науковою роботою переможниці ІІ етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Tourism, Hotel and Restaurant Business»: Райта В., магістрантка І курсу, тема: «Current glamping trends in Ukraine: spatial and functional analysis», диплом ІІІ ступеня, 2024 р. П. 19. 1. Член Національної асоціації громадського харчування (з 2022 р.). 2. Член Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок Державної служби України з питань безпечності харчових

							продуктів та захисту споживачів. Тема стажування: «Сучасні дослідження якості та безпечності харчової продукції, досвід України та світу», (з 09 червня по 21 липня 2025 р.). Сертифікат, 180 год / 6 кредитів ECTS.). 2. Закордонне стажування у University of Presov in Presov, Словаччина (01.05.2025-15.06.2025), 6 кредитів ЄКТС, сертифікат 10722/2025. 3. Науково-педагогічне стажування. Національний університет «Львівська політехніка», кафедра туризму, 01.03.2023 р. 15.04.2023 р., форма стажування – змішана. Обсяг (тривалість) 6 кредитів ECTS /180 год. Звіт на кафедрі (протокол № 12 від 25.04.2023 р.) / Тема: «Методика викладання, навчально-методичне забезпечення, обладнання та наукові дослідження у сфері гостинності». Довідка № 1054 від 19.04.2023 р. 4. Стажування за фахом. Міжнародна готельна мережа Radisson Blu Resort, Bukovel, с. Поляниця, Україна, 01.05.2023 р. 15.06.2023 р., фахове стажування. Обсяг (тривалість) 3 кредити ECTS /90 год. Звіт на кафедрі (протокол № 14 від 15.06.2023 р.) / Тема: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності». Сертифікат ПК 20/0623. 5. Міжнародне стажування. Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Riga, Latvia. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему: «Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management» (13.02.2023р.–

							26.03.2023р.) в обсязі 6 кредитів ECTS (180 год). Сертифікат Serija C № 20230392. виданий 26.03.2023р. 6. Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000185-22, від 06.12.2022р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS.
399544	Кушнірук Галина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом бакалавра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом магістра, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 065528, виданий 31.05.2011, Атестат доцента АД 008701, виданий 27.09.2021	15	HR-менеджмент (англ. мова)	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 19 п. 38 ЛУ: П.1 1. Кушнірук, Г. (2026). Upskilling та reskilling як стратегічні HR-інструменти формування лідерства в індустрії гостинності. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (2(20), 145-151. https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(20).2026.20 (Index Copernicus) 2. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Pandyak, I., Khudoba, V., & Maykova, S. (2026). Development of a model for the rational use of raw materials in the technology of meat processing enterprises. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(90), 42–51. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.367939 (Scopus) 3. Oshchypok, I., Kushniruk, H., Masliichuk, O., Vivcharuk, O., & Pauk, O. (2026). Improvement of the model of structural-mechanical and thixotropic properties of meat batters. Technology Audit and Production Reserves, 1(3(87), 38–44. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.353165 (Scopus) 4. Пандяк, І. Г., Кушнірук, Г. В., & Ковальчук, Х. І. (2026). Оцінка економічної ефективності крафтового

							виробництва нових видів заморожених сорбетів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 38-44. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2026-1-5 (Index Copernicus) 5. Кушнірук, Г., Пандяк, І., & Худоба, В. (2026). Інтеграція концепції Zero Waste у ресторанний бізнес: управлінський аспект. Економічний простір, (210), 115-121. https://doi.org/10.30838/EP.210.115-121 (Index Copernicus) 6. Masliichuk, O., & Kushniruk, H. (2025). Development of a dehydrated protein food product for military personnel. Technology Audit and Production Reserves, 2(3(82), 52–57. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.326182 (Scopus) 7. Kushniruk, H., & Ivanyshyn, O. (2025). Trends and innovative food delivery models in the restaurant business. Науковий журнал «Економіка і регіон», 2 (97), 105-113. DOI: 10.26906/EiR.2025.2(97).3794 (Index Copernicus) 8. Кушнірук, Г., & Худоба, В. (2025). Маркетингові інновації у ресторанному бізнесі. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 1(15), 58-63. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.10 (Index Copernicus) 9. Çetinkaya, M.Y., Yumuk, Y. and Kushniruk, H. (2024). How Does the Russia–Ukraine War Pave the Way to Diaspora Tourism in Ukraine? Tanrisever, C., Pamukçu, H. and Sharma, A. (Ed.) Future Tourism Trends (Building the Future of Tourism), Volume 1: Tourism in the Changing World. Emerald Publishing Limited, Leeds, pp. 241-256. DOI: https://doi.org/10.1108/978-1-83753-244-520241016 (Scopus) 10. Кушнірук, Г.

							(2023). Сучасні технології HR-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі: аутсорсинг vs. аутстафінг. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 171-183. https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291699 (Index Copernicus) 11. Дністрянська, Н., Кушнірук, Г., & Чайка, І. (2023). Побудова бренду роботодавця у готельній індустрії: роль піар-діяльності. Економіка та суспільство, (52). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-34 (Index Copernicus) 12. Пандяк, І., Кушнірук, Г., & Петлін, І. (2023). Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір, (184), 118-122. https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20 (Index Copernicus) 13. Pandyak, I., Kushniruk, H., & Telish, P. (2023). Hotel chains in Ukraine: structural and spatial organization and the trends in the hotel business corporatization. Науковий журнал «Економіка і регіон», 1 (88), 81-90. https://doi.org/10.26906/EiR.2023.1(88).2876 (Index Copernicus) 14. Рутинський, М., Зайченко, В., & Кушнірук, Г. (2023). Розвиток формату «fine dining» у ресторанному бізнесі України. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 1(7), 10-14. https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(7).2023.2 (Index Copernicus) 15. Кушнірук, Г. В., & Дорош, Ю. С. (2022). Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (7), 16-23. https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-7-2 (Index Copernicus) П.2 Ощипок І. М.,

							Маслійчук О.Б., Кушнірук Г. В., Петлін І. В., Паук О. Є. Спосіб приготування курячого фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів. Заявка на патент номер u 2025 05341. Дата подання заявки 03.11. 2025 р. П.3 1. Çetinkaya, M.Y., Yumuk, Y. and Kushniruk, H. (2024). How Does the Russia–Ukraine War Pave the Way to Diaspora Tourism in Ukraine? Tanrisever, C., Pamukçu, H. and Sharma, A. (Ed.) Future Tourism Trends Volume 1 (Building the Future of Tourism), Emerald Publishing Limited, Leeds, pp. 241-256. https://doi.org/10.1108/978-1-83753-244-520241016 2. Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. (Розділ 3. Готельні бренди: тенденції позиціонування на ринку гостинності України після пандемії COVID-19, С. 56-86) URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/ 3. Quirini-Popławski Ł., Tomczewska-Popowycz N., Dorocki S., Kushniruk H. and Rutynskyi M. (2022). Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas. In Janta H. et al. (Eds.). Tourism Planning and Development in Eastern Europe. Wallingford, UK: CABI Regional Tourism Series. CABI International. P. 117-132. DOI: 10.1079/9781800620353.0008. URL: https://cabidigitallibrary.org/doi/abs/10.1079/

							9781800620353.0008 4. Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). European low-cost airlines in Ukraine: features of entry and consolidation in the national market. In Catenazzo G. (Ed). Challenges and Opportunities for Transportation Services in the Post-COVID-19 Era. Hershey, USA: IGI Global. P. 104-139. DOI: 10.4018/978-1-7998-8840-6.ch006. URL: https://www.igi-global.com/chapter/european-low-cost-airlines-in-ukraine/303410 5. Rutynskyi M., Kushniruk H. (2022). Restaurant industry in the tourist city of Eastern Europe: post-COVID-19 perspectives. The case of Lviv (Ukraine). In Borges A. et al. (Eds). Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives. Hershey, USA: IGI Global. P. 220-243. DOI: 10.4018/978-1-7998-9148-2.ch012. URL: https://www.igi-global.com/chapter/restaurant-industry-in-the-tourist-city-of-eastern-europe/302161 П.4 1. Кушнірук Г.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «HR-менеджмент» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології, ОП «Харчові технології». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 56 с. 2. Кушнірук Г.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «Брендинг у ресторанному та харчовому бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології, ОПП «Харчові технології» (денна форма навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 23 с. 3. Кушнірук Г.В.

							Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «Лідерство & team building» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології, ОПП «Харчові технології» (денна форма навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 42 с. 4. Кушнірук Г.В. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, ОП «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 56 с. 5. Кушнірук Г.В. Наскрізна програма практик для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти, денної та заочної форми навчання з галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. Львів : Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. 35с. 6. Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с. 7. Кушнірук Г.В., Пандяк І.Г. Методичні вказівки для підготовки та захисту курсових робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна

							справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 34 с. 8. Кушнірук Г.В., Чайка І.М. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять з курсу «Бренд-менеджмент у готельному і ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 28 с. 9. Розроблено силабуси для дисциплін: Бренд-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі, HR-менеджмент (англ. мова), HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мова), Креативний менеджмент, Управління СПА та велнес у готельному бізнесі, Брендинг у ресторанному та харчовому бізнесі, Лідерство & team building, Концепція здорового життя в індустрії гостинності, Маркетинг подій і конференцій, Стратегічний менеджмент, Санаторно-курортна справа, Економіка підприємств харчової промисловості, Культура харчування. П.7 1. Опонування дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 242 «Туризм»: - Никиги Оксани Василівни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні (на прикладі Львівської області)» (15 вересня 2022р.); - Мороз Соломії Романівни «Модернізація

							санаторно-курортного господарства у структурі регіональних туристичних систем» (22 вересня 2022р.). 2) Член разової спеціалізованої вченої ради 3/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (15 вересня 2022р.). 3) Член разової спеціалізованої вченої ради 4/22 Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського (22 вересня 2022р.). П.8 1. Член редколегії (співредактор) іноземного наукового видання GastroMedia Journal (https://www.gastromediajournal.com/en/), Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey (2022-2023рр.) 2. Виконавець науково-дослідної теми «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» (реєстраційний номер 0122U200460), 2022-2024рр. 3. Виконавець науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (реєстраційний номер 0125U001276), 2025-2027рр. 4. Здійснювала рецензування 4 анонімних рукописів закордонних авторів, поданих для публікації у виданнях, які включені до міжнародних наукометричних баз даних Web of Science, Scopus: - Sustainable Transportation in Western Europe (2022р.) - Airline Customer Complaints During COVID-19 Pandemic the Case of Turkey-Based Airlines (2022р.) - The Economic Impact of COVID-19 in the Air Transportation

							Industry: Estimates from a Regional Input-Output Model (2022р.) - The challenge of tourism in the times of COVID-19: exploring the Spanish tourists' intentions to travel to zones that have a low-impact of the pandemic (2023р.) 5. Здійснювала рецензування навчально-методичного посібника «Гастрономічний туризм», укладений колективом авторів (викл. Никига О.В., проф. Данилевич М.В., доц. Кучер П.В., викл. Мороз С. Р.), підготовлений відповідно до навчальних планів для студентів ІІІ курсу спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм і рекреація» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» у ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024р. 6. Здійснювала рецензування навчально-методичного посібника «Лікувально-оздоровчий туризм», укладений колективом авторів (викл. Мороз С.Р., доц. Кучер П.В., викл. Никига О.В.), підготовлений відповідно до навчальних планів для студентів ІІІ курсу спеціальностей 073 «Менеджмент», 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм і рекреація» у ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025р. П.10 1. Співпраця з Kırgızıstan-Türkiye Manas Üniversitesi (Bişkek, Kırgızistan) у рамках наукового проєкту «Зменшення харчових відходів: фактори, що впливають на наміри та поведінку в етнічних ресторанах» / «Gıda Atıklarının Azaltılması: Etnik Restoranlarda Niyet ve Davranışları Etkileyen Faktörler» (реєстраційний номер KTMU-BAP-2024.SB.09), за підтримки Scientific Research Projects

							Coordination Office of Kyrgyzstan-Turkey Manas University (2024-2025 рр.). 2. Член наукового комітету міжнародного конгресу «International Sustainable Gastronomy and Digital Chefs Congress», який відбувся 22-23 травня 2026 року в Karabük University (Туреччина), у межах програми Erasmus+ за підтримки проєкту «Master Chef Simulator: Sustainable Gastronomy Training Through VR» (№ 2024-1-TR01-KA220-VET-000245625). 3. Співпраця з Інститутом географії Краківського педагогічного університету та Сілезьким університетом у рамках наукового проекту «Three decades of tourism development in independent Ukraine. From the collapse of the USSR to the conflict in the Donbas» (2022р.) 4. Співпраця з Pamukkale University (Turkey) та Karabük University (Turkey) у рамках наукового проекту «How Does The Russia-Ukraine War Pave The Way to Diaspora Tourism in Ukraine?» (2022-2023рр.). 5. Подано грантову заявку ERASMUS-EDU-2026-CBHE 10.02.2026р. Topic: ERASMUS-EDU-2026-CBHE-REGION-2.
							П.12 1. Кушнірук Г.В., Пандяк І.Г. Концепція Zero Waste як стратегія сталого розвитку ресторанного бізнесу. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів : 4–ий Міжнародний науково-практичний форум (м. Львів, 28-30 квітня 2026р.). Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2026. С. 156-158. 2. Шаловінська Д., Кушнірук Г.

							Гастрономічна концепція як елемент формування унікальності та конкурентоспроможності ресторану. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : III Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2026. С. 94-97. 3. Маслова М., Кушнірук Г. SWOT-аналіз як інструмент формування стратегії конкурентоспроможності «Grand Hotel Lviv». Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : III Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2026. С. 16-19. 4. Дунас О., Кушнірук Г. Цифрова трансформація ресторанного бізнесу: сучасні рішення та перспективи розвитку. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : III Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2026. С. 63-67. 5. Вовчук Н., Кушнірук Г. Особливості бренд-позиціонування історичних готелів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : III Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2026 р.). Львів: Львівський національний університет імені

							Івана Франка, 2026. С. 38-41. 6. Кушнірук Г., Шаловінська Д. Роль дизайну інтер'єру в створенні позитивного іміджу ресторану. Тенденції розвитку харчових технологій та індустрії гостинності: теоретичні і прикладні аспекти : науково-практична конференція (м. Київ, 17 грудня 2025р.). Київ: Київський кооперативний інститут бізнесу і права, 2025. С. 146-152. 7. Кушнірук Г., Маслова М. Сучасні методи стратегічного аналізу конкурентоспроможності готелю. Тенденції розвитку харчових технологій та індустрії гостинності: теоретичні і прикладні аспекти : науково-практична конференція (м. Київ, 17 грудня 2025р.). Київ: Київський кооперативний інститут бізнесу і права, 2025. С. 135-139. 8. Пандяк І., Кушнірук Г. Еволюція у сфері гостинності: стратегії інноваційного розвитку. Львівська суспільна географія: виміри, виклики, контексти : матеріали наукової конференції, присвяченої 80-річчю кафедри економічної і соціальної географії ім. проф. Олега Шаблія ЛНУ ім. І. Франка (м. Львів, 23-24 жовтня 2025 р.). Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка, 2025. С. 96-101. 9. Іванишин О., Кушнірук Г. Тенденції та інновації у сегменті доставки їжі в ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : II Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2025 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2025. С. 87-91.

							10. Колодій Т., Кушнірук Г. Виклики і перспективи розвитку SPA-готелів у Моршині. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : II Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2025 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2025. С. 26-30. 11. Мартинюк Д., Кушнірук Г. Перспективні напрями підвищення конкурентоспроможності «Premier Hotel Dnister». Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : II Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2025 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2025. С. 23-25. 12. Іванишин О., Кушнірук Г. Інноваційні моделі доставки їжі у ресторанному бізнесі. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, географічної освіти, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXVI-ї Всеукраїнської студентсько-аспірантської наукової конференції (Львів, 24–25 квітня 2025р.). Львів : ЛНУ імені І. Франка, 2025. С. 69-73. 13. Кушнірук Г.В., Ципук С.Є. Перспективи використання кульбаби як нетрадиційної сировини у ресторанах. Наука про харчування та їжу: домінантні напрями здорового способу життя : матеріали І-ої Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Івано-Франківськ, 21 листопада 2024 р.). Івано-Франківськ: ЗВО «Університет Короля Данила», 2024. С. 21-24.

							14. Сабадаш Ю., Кушнірук Г. Поєднання спецій, прянощів і приправ у приготуванні перших страв. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024. С. 114-118. 15. Войцехівська І., Кушнірук Г. Стратегічний брендинг міжнародної готельної мережі Accor Group. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024. С. 23-27. 16. Дмитришин Х., Кушнірук Г. Тенденції впровадження інновацій у закладах ресторанного господарства. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція (м. Львів, 15 травня 2024 р.). Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024. С. 80-84. 17. Мотичак М.І., Маслійчук О.Б., Кушнірук Г.В. Development of dehydrated food in the diet of military personnel. Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, географічної освіти, екології, туризму та сфери гостинності в Україні: матеріали XXV-ї Всеукраїнської студентсько-аспірантської наукової конференції (Львів, 9-10 травня 2024р.).

							Львів : ЛНУ імені І. Франка, 2024. С. 98-102. 18. Кушнірук Г.В., Ільчишин О.М. Стандарти сталого розвитку міжнародної готельної мережі Radisson Hotel Group. Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації : науково-практична конференція (м. Кривий Ріг, 21-22 березня 2024 р.). Кривий Ріг: Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, 2024. С. 111-116. 19. Кушнірук Г.В., Мандюк А.О. Антикризове управління у ресторанному бізнесі. Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Мукачево, 27 жовтня 2023 р.). Мукачево: Мукачівський державний університет, 2023. С. 26-27. 20. Кушнірук Г.В. Перспективи розвитку альтернативних засобів розміщення. Альтернативний туризм: матеріали II міжнародного науково-практичного семінару (Львів, 21 вересня 2023р.). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 198-201. 21. Кушнірук Г., Пандяк І. Капсульні готелі – сучасний тренд в індустрії гостинності. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної наук.-практ. конф., присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18–20 травня 2023 р.). У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 215- 219. 22. Кушнірук Г.В., Корнєва В.В. Сучасні тенденції розвитку wellness-готелів

							курорту Східниця. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації. Збірник матер. X Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 6-7 квітня 2023 р.). Київ, 2023. С. 188-191. 23. Кушнірук Г.В., Пилипенко В.І. Ергономічні рішення у капсульних готелях. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Збірник матер. XIV Міжнар. наук.-практ. конф. (Черкаси, 23-24 березня 2023р.). Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 76-78. 24. Кушнірук Г.В., Копоть М.М. Роль обслуговування у просуванні закладу ресторанного господарства. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Збірник матер. XIV Міжнародної науково-практичної конференції (Черкаси, 23-24 березня 2023 р.). Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 100-102. 25. Пандяк І., Кушнірук Г. Еволюція та особливості сучасного розвитку гірських готелів. Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій: матеріали доповідей XIII науково-практичного семінару за міжнародної участі, присвяченого 85-річному ювілею проф. Я. Кравчука (2–3 березня 2023 р.). Львів, ГАЛИЧ-ПРЕС, 2023. С. 105-109. 26. Кушнірук Г., Магировський А. Особливості гастрономічного сегменту італійської кухні в місті Львові. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III Міжнар. наук.-практ. конф. (06 жовтня 2022 р.). Львів, ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 60-62. П.13 1. Проведення навчальних занять

							англійською мовою з дисциплін «HR-менеджмент» в обсязі 32 аудиторні години для магістрів ОП «Харчові технології» та «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» в обсязі 64 аудиторних годин для магістрів ОП «Готельно-ресторанна справа» у 2025-2026 н.р. 2. Проведення навчальних занять англійською мовою з дисциплін «HR-менеджмент» в обсязі 32 аудиторні години для магістрів ОП «Харчові технології» та «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» в обсязі 90 аудиторних годин для магістрів ОП «Готельно-ресторанна справа» у 2024-2025 н.р. 3. Проведення навчальних занять з дисципліни «HR-менеджмент» англійською мовою в обсязі 118 аудиторних годин для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології» у 2023-2024 н.р. П.14 1. Керівництво студентською науковою роботою переможця ІІ етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Food Science and Technologies»: - Мотичак М.І., магістр І курсу, тема: «Development of meat and vegetable protein minced meat for the production of dehydrated food in the diet of the military personnel of the armed forces of Ukraine», диплом І ступеня, 2024 р. 2. Керівництво студентською науковою роботою переможниці ІІ етапу Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» за напрямом «Tourism, Hotel and Restaurant Business»: - Пилипенко В.І., магістр І курсу, тема:

							«Capsule hotels: trends and prospects for implementation in Ukraine», диплом ІІ ступеня, 2023 р. 3. Керівництво студентською науковою роботою на тему «Innovative food delivery models in the restaurant business» магістранта І курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Іванишина Остапа, у І етапі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science» (напрям Туризм та готельно-ресторанна справа), 2025р. 4. Керівництво студентами, які зайняли призові місця у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: - Кісіль Ц.В., студентка ІV курсу, тема: «Новітня концепція глемпінгу в індустрії гостинності: виклики сучасності та можливості розвитку в Україні», диплом І ступеня, 2022 р. - Копоть М.М., магістр І курсу, тема: «Сучасні підходи у просуванні закладів ресторанного господарства в Україні», диплом І ступеня, 2023 р. - Ципук С. магістр І курсу, тема: «Сучасний стан і перспективи впровадження інноваційних технологій у ресторані «Green Garden»», диплом ІІІ ступеня, 2024 р. П.19 1. Член Громадської спілки «Асоціація Індустрії Гостинності України». 2. Член Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». 3. Член Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Стажування, підвищення кваліфікації:

							1) Підвищення кваліфікації шляхом участі у програмі курсу «Гарант освітньої програми: траєкторія професійного зростання», Львівський національний університет імені Івана Франка. І етап – 06-23 листопада 2025 р., Сертифікат № ІПП 02070987/0074-25 від 16 грудня 2025р., 2 кредита ЄКТС; ІІ етап – 11-28 лютого 2026 р., Сертифікат № ГП 02070987/0053-26 від 19 березня 2026 р., 2 кредита ЄКТС. 2) Стажування шляхом участі у курсі відеолекцій «Професійні та освітні кваліфікації: актуальні методологічні підходи для закладів вищої освіти», Національне агенство кваліфікацій (з 22 вересня по 17 жовтня 2025р.). Сертифікат № 0039 від 20 жовтня 2025р., 45 год /1,5 кредита ECTS. 3) Стажування шляхом участі у курсі «English for Hospitality» платформи з вивчення англійської мови English4Ukraine Маріупольського державного університету (з 27 квітня по 25 серпня 2025р.). Сертифікат від 4 серпня 2025р., 45 год / 1,5 кредита ECTS. 4) Стажування у Львівському науково-дослідному експертно-криміналістичному центрі Міністерства внутрішніх справ України з метою обміну науково-технічним, методичним та дидактичним досвідом економічних, фізико-хімічних досліджень матеріалів та речовин, вивчення напрямків наукових досліджень у сферах економічних і технічних досліджень, реалізації можливостей виконання спільних наукових досліджень (з 16 червня по 28 липня 2025 р.). Довідка № 19/114/21-21108-2025 від

							30.07.2025р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 5) Участь в англомовному семінарі «Сучасні технології та тренди в кулінарному мистецтві», що фінансується La Fondation pour la Formation Hôtelière. Лектор семінару – Предраг Тошич – магістр кулінарії, професор практичних кулінарних класів у Школі готельного та туристичного бізнесу міста Баня Лука, Боснія та Герцеговина (18 березня 2025 р.). Отримано Сертифікат. 6) Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (01.05.2023р.-15.06.2023р.). Сертифікат ПН 25/0623 від 15.06.2023р., 90 год / 3 кредити ECTS. 7) Baltic Research Institute of Transformation Economic Area Problems, Riga, Latvia. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Innovative Educational Technologies: European Experience and its Application in Training in Economics and Management» (13.02.2023р.–26.03.2023р.). Сертифікат № 20230367, виданий 26.03.2023р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 8) Львівський національний університет імені Івана Франка, вебінар «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (06.12.2022 р.). Сертифікат ПК № 02070987/000143-22, від 06.12.2022 р., 3 год / 0,1 кредитів ECTS 9) Участь у міжнародній навчальній програмі «Intercultural Communication in Higher Education, Industry and Science» (21-30 листопада 2023р.) Програму

							організовано у рамках співпраці Альянсу європейських університетів EU4DUAL з Львівським національним університетом імені Івана Франка за підтримки Кошалінського політехнічного університету та Польської служби академічних обмінів. Отримано Сертифікат. 10) Участь у англомовних семінарах та воркшопах «Marketing and event management in restaurant business» (28 вересня 2023р.), «Assessing people in the workplace: self-management & development in HORECA & tourism» (17 жовтня 2023р.), «The everchanging environment for recruitment, retention and productivity for hospitality and tourism» (18 жовтня 2023 р.). Отримано сертифікати. 11) ГО «Інноваційний Університет» спільно з Офісом підтримки вченого, курс підвищення кваліфікації «Бренд науковця у цифровому світі» (21-27 листопада 2022 р.). Сертифікат № 1247, виданий 5.12.2022р., 30 годин / 1 кредит ECTS.
400896	Петлін Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Географічний факультет	Диплом спеціаліста, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Фізична географія, Диплом спеціаліста, Вищий заклад освіти «Європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу», створений в формі товариства з обмеженою відповідальніст	21	Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	Рівень наукової та професійної активності відповідає п.п 1; 2; 3; 4; 8; 9; 11; 12; 14, 19 п. 38 ЛУ: 1 п.п. 1. Khrystyna I. Kovalchuk, Ruslan T. Mariychuk, Alina S. Tkachenko, Ihor G. Pandyak, Olga I. Gyrka, Oksana E. Pauk, Iryna V. Petlin, Oleksandra M. Horobets, Oksana Y. Davydovych, Nataliya S. Palko. (2026). Study of thermodynamic indicators of the moisture state in experimental cupcake formulations with the addition of non-traditional raw materials using the thermogravimetric analysis. Journal of Chemistry and Tachnologies, Vol. 34 No. 2, 664-677 URL:

				ю, рік закінчення: 2004, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 010948, виданий 01.03.2013, Атестат доцента 12ДЦ 042877, виданий 30.06.2015			http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/355831 DOI:https://doi.org/10.15421/jchemtech.v34i2.355831 (Scopus) 2. Петлін І.В. (2025). Управління формуванням ефективної корпоративної культури на підприємствах харчової галузі. Сталий розвиток економіки. №6 (57). С. 337-345. URL: https://economdevelopment.in.ua/index.php/journal/article/view/1601/1546 DOI: https://doi.org/10.32782/2308-1988/2025-57-44 (фахове видання, Index Copernicus) 3. Петлін І.В. (2025). Передумови стандартизації продовольчої сировини в Україні. Гігієна населених місць. №75. С. 86-98. URL: http://www.hygiene-journal.org.ua/site/gnm.nsf/id/BD5F74470B7EE27BC2258D4200434D1B/$file/75_86-98.pdf DOI:https://doi.org/10.32402/hygiene2025.75.086 (фахове видання, WorldWideScience.org, Scilit, wizdom.ai, CORE) 4. Петлін І.В. (2025). Економічні та екологічні аспекти використання води в закладах індустрії гостинності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. №83. С. 123-129. URL: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-econom/article/view/2040/1921 DOI: https://doi.org/10.32782/2522-120-2025-83-16 (фахове видання, Index Copernicus). 5. Петлін І.В., Паук О.Є. (2025). Механізми підвищення лояльності клієнтів у готельно-ресторанному бізнесі. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 53. С. 64-73. URL: https://publications.lnu.edu.ua/collections/index.php/economics/artic

							le/view/4901/5480 DOI: http://dx.doi.org/10.30970/meu.2025.53.0.5307 (фахове видання, Index Copernicus). 6. Петлін І.В. (2025). Вплив сучасних тенденцій на розвиток ресторанного бізнесу з кейтеринговим обслуговуванням. Вісник Львівського-торговельно-економічного університету. Технічні науки. №42. С. 19-25. URL: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/2003/1884 (фахове видання, Index Copernicus). 7. Петлін І.В. (2025). Проблеми забезпечення конкурентоспроможності ресторанів з кейтеринговим обслуговуванням в сучасних умовах. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. Вип. 23. С. 250-258. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-0366/2025.23.30 (фахове видання, Index Copernicus). 8. Виклюк М., Петлін І., Петлін К., Якимович А. (2024). Проблеми розвитку транспортно-логістичної системи України в сучасних умовах. Формування ринкової економіки в Україні. Вип 51. С. 105-115. DOI: http://dx.doi.org/10.30970/meu.2024.51.0.5112 (фахове видання, Index Copernicus) 9. Петлін І.В. (2024). Формування моделі франчайзингових відносин в сучасних мовах. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Економіка і менеджмент».№ 60. С. 25–33. DOI: https://doi.org/10.32782/2413-2675/2024-60-4 (фахове видання, Index Copernicus) 10. Петлін І., Виклюк М. (2024). Клієнтоорієнтований підхід до формування маркетингової стратегії підприємств готельного бізнесу. Підприємництво та інновації. Вип. 32. С. 14-20. URL: http://www.ei-

							journal.in.ua/index.php/journal/article/view/663/645 DOI: https://doi.org/10.32782/2415-3583/32.2 (фахове видання, Index Copernicus) 11. Петлін І.В., Кудрявцев І.Ю. (2023). Управління брендом готельних мереж в сучасних умовах. Наукові праці МАУП. Економічні науки. Випуск 3 (70). С. 71-78. URL: https://journals.maup.com.ua/index.php/economics/article/view/2638/3100 DOI: https://doi.org/10.32689/2523-4536/70-11 (фахове видання, Index Copernicus) 12. Петлін І.В., Клюйник Х.А. (2023). Роль цифрового маркетингу у розвитку підприємств готельної індустрії в сучасних умовах. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. №8. С. 37-43. URL: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1314/1240 DOI: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-5 (фахове видання, Index Copernicus) 13. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Петлін І.В. (2023). Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж. Економічний простір. №184. С. 118-122. https://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1244/1199 DOI:https://doi.org/10.32782/2224-6282/184-20 (фахове видання, Index Copernicus) 14. Петлін І.В. (2023). Завдання і напрями удосконалення організації праці на підприємствах готельної індустрії. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Електронне наукове фахове видання. Вип. 1(38). С. 50-57. URL: http://srd.pgasa.dp.ua:8080/bitstream/123456789/10327/1/Petlin.pdf DOI: https://doi.org/10.32782/easterneurope.38-8 (фахове видання, Index Copernicus) 15. Петлін І., Мотузюк

							Ю. (2022). Механізм стратегічного розвитку франчайзингового бренду закладами ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Формування ринкової економіки в Україні. Вип. 48. С. 101-113. http://publications.lnu.edu.ua/collections/index.php/economics/article/view/3879/4372 DOI: http://dx.doi.org/10.30970/meu.2022.48.0.4811 (фахове видання, Index Copernicus) 16. Петлін І.В. (2022). Роль консалтингу у розвитку туристичного бізнесу в Україні. Економіка і суспільство. Вип. 37. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1238/1193 DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-37-51 (фахове видання, Index Copernicus) 17. Петлін І.В., Виклюк М.І. (2022). Науково-методичний підхід до оцінювання адаптивної маркетингової стратегії підприємств готельної індустрії. Інфраструктура ринку. Електронний науково-практичний журнал. Вип. 65. С. 84-91. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/17.pdf DOI: https://doi.org/10.32843/infrastruct65-15 (фахове видання, Index Copernicus) 2 п.п. Ощипок І. М., Маслійчук О.Б., Кушнірук Г. В., Петлін І. В., Паук О. Є. Спосіб приготування курячого фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів. Заявка на патент номер u 2025 05341. Дата подання заявки 03.11.2025 р. 3 п.п. 1. Петлін І.В., Пандяк І.Г. Маркетинг оздоровчого харчування. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія; за ред. доктора с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана

							Франка, 2023. С. 243-276. 2. Виклюк М.І., Топорков В.К., Петлін І.В. Інвестиції у розбудову транспортно-логістичної інфраструктури ЄС: практика та механізми реалізації. Розвиток споживчого ринку товарів і послуг: теорія та практика: монографія; за ред. доц. Н. П. Банери, доц. С. М. Пилипенко. Електрон. вид. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. С. 113-122 с. https://lnulibrary.lviv.ua 3. Петлін І.В. Інноваційний менеджмент як передумова підвищення екологічності і безпечності сировинного ресурсу харчових виробництв. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв: монографія; за ред. доктора с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. С. 296-338. 4. Петлін І.В., Майор О.В. Напрями реалізації екологічної політики України в умовах повномасштабної збройної агресії. Спроможність України реалізувати програму сталого розвитку в умовах повномасштабної збройної агресії: Наукова монографія. Рига, Латвія : «Видавництво «Балтия», том 2. 2025. С. 535-568. DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-570-9-44 5. Паук О.Є., Петлін І.В. Етика ділового спілкування як стратегічний ресурс комунікативного менеджменту на підприємствах сфери гостинності та харчового бізнесу. Scientific multidisciplinary monograph «Theoretical and practical application of the results of modern science». Collective monograph. 2025. С. 263-269.

							https://drive.google.com/file/d/1oZo-_gKAi2NVyPw951RRoTAZgpgI4ZQw/view?usp=sharing 4 п.п. 1. Петлін І.В. Економіка готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки до написання та оформлення курсових робіт для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання / І.В. Петлін . – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка. – 26 с. 2. Петлін І.В. Економіка готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки та завдання до виконання контрольної та індивідуальної роботи для студентів III курсу першого (бакалаврського) рівня заочної форми навчання / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 40 с. 3. Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 51 с. 4. Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Реклама і системи бронювання у готельному і ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 40 с. 5. Петлін І.В. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи студентів з дисципліни «Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі» / І.В. Петлін. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 52 с.

							6. Петлін І.В. Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі бізнесі. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять та самостійної роботи для студентів І курсу другого (магістерського) рівня спеціальності G13 Харчові технології денної форми навчання. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. 35 с. 7. Розроблено робочі програми та силабуси для дисциплін Інвестування у готельно-ресторанному бізнесі, Основи підприємництва, Кулінарне мистецтво, Стратегічний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі, Менеджмент в харчових технологіях, Менеджмент ресторанного та харчового бізнесу, Маркетинг в харчових технологіях, Маркетинг у ресторанному та харчовому бізнесі. 8. Атестовано електронний курс «Інвестування у готельно-ресторанному бізнесі» (Протокол засідання атестаційної комісії №123-23 від 4 липня 2023 року). 8 п.п. 1. Виконавець науково-дослідної теми «Стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності» (реєстраційний номер 0122U200460), 2022-2024рр. 2. Виконавець науково-дослідної теми «Розвиток готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в умовах високодинамічного середовища» (реєстраційний номер 0125U001276), 2025-2027рр. 3. Здійснювала рецензування підручника «Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів першого (бакалаврського)

							рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги», укладений доцентами Воляник Г.М., Колінько Н.І., Шуткою С.Є. НЛТУ України. 9 п.п. Експерт з акредитації кваліфікаційних центрів Національного агентства кваліфікацій (згідно з прийнятим на засіданні Національного агентства кваліфікацій рішенням №4, протокол №22(122) від 27 липня 2023 року) 11 п.п. Довідка, що засвідчує здійснення консультативної роботи з 1 лютого 2020 року по 31 травня 2025 року у межах співпраці з товариством з обмеженою відповідальністю «Наталія 18» від 31.05.2025 р. 12 п.п. 1. Вікторія Козак, Ірина Петлін. Інноваційні підходи до дієтичного та оздоровчо-профілактичного харчування. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 170-171. 2. Вікторія Сучінець, Ірина Петлін. Удосконалення технології виробництва низькокалорійних дієтичних продуктів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів III-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 163-

							165. 3. Сніжанна Буткевич, Ірина Петлін. Інноваційні підходи до кейтерингового обслуговування в Україні в умовах війни. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2026 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2026. С. 79-81. 4. Петлін І.В., Петлін К.В. Впровадження інноваційних методів навчання при викладанні економічних дисциплін. Global Trends in the Development of Information Technology and Science: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 5th International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity. August 27-29, 2025. Stockholm, Sweden. P. 206-209. 5. Стецик С., Петлін І. Особливості функціонування ресторанів з кейтеринговим обслуговуванням в сучасних умовах. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 106-109. 6. Гайдай Я., Петлін І. Інноваційні інструменти управління персоналом підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 68-

							71. 7. Коваль Р., Петлін І. Сутність та типологія конфліктів у готельно-ресторанній сфері. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів ІІ-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2025 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 64-67. 8. І. Петлін. Роль бренд-менеджменту в діяльності готельних підприємств. Туризм. Географія. Екологія: інновації, освіта, бізнес : матер. ІІ Міжнар. наук.- практ. онлайн-конф. (20-21 березня 2025 р., м. Житомир). за заг. ред. І. К. Нестерчук. Житомир: Житомирський державний університет імені Івана Франка, 2025. С. 96-98. 9. Петлін І. Рекомендації щодо формування маркетингової стратегії підприємствами готельного бізнесу в сучасних умовах. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали ІІІ Міжнародної науково-практичної конференції (15-16 травня 2025 р., м. Київ). Київ: Національний університет харчових технологій, 2025. С. 202-206. 10. Петлін І. Методологія гнучкого планування AGILE та найпоширеніша її практика SCRUM в діяльності підприємств ресторанного та харчового бізнесу. Сталий розвиток економіки, підприємств та суспільства [Електронний ресурс]: матеріали ІІ Міжнар.наук.-практ. конф., Івано-Франківськ, 10-11 квітня 2025 р./ За ред. І. Перевозової. Львів: Видавець Кошовий Б.-П.О., 2025. С.

							Електронні текстові дані. С. 889-892. Режим доступу: https://drive.google.com/file/d/1fto4k3riTnCH-hrIDDTAk6DSPUy8pD_z/view 11. Петлін І. Інноваційні інструменти управління персоналом підприємств сфери гостинності. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів. Матеріали ІІІ-го Міжнародного науково-практичного форуму, 23–24 квітня 2025 року, Україна, Львів: зб. матер. Електрон. дан. Львів: «Камула», 2025. С. 69-75. 12. Петлін І. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення: Матеріали □□ міжнародної науково-практичної□ конференції, Харків - 28-29 січня 2025 року / за заг. ред. к.т.н., доц. Г. С. Грінченко. Харківський Національний університет ім. В.Н. Каразіна, ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія». Харків: ХНУ, 2025. С. 72-74. 13. В. Попруга, І. Петлін. Характеристика допоміжної сировини для виготовлення йогуртів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 233-239. 14. М. Шевчук, І. Петлін. Сучасні методи мотивації праці персоналу підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології:

							сучасні тенденції, виклики, інновації: Матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 64-69. 15. Д. Козакова, І. Петлін. Роль маркетингових інновацій в діяльності підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Матеріали І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. С. 60-63. 16. Петлін І., Марецька В. Управління франчизою в закладах ресторанного господарства. The IX International Scientific and Practical Conference «Questions regarding the problems of higher education», March 04-06, 2024, Bordeaux, France. P. 199-202. 17. Петлін І., Попруга В. Роль маркетингових заходів в підвищенні впізнаваності готельних закладів та стимулюванні бронювань: Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», м. Запоріжжя, (10 листопада 2023 р.). Запоріжжя, НУ «Запорізька політехніка. С. 1114-1117. 18. Петлін І., Івасюта Ю. Впровадження PR-ініціатив в діяльність підприємств сфери гостинності: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», м. Львів, (12 жовтня 2023 р.), м. Львів, ЛДУФК ім. Івана Боберського. С. 103-

							107. 19. Петлін І.В. Роль Інтернет-реклами у розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», м. Львів, (18–20 травня 2023 р.) / відповід. редактори: В. Біланюк, Є. Іванов. У 3-ох томах. Львів: Простір-М, 2023. Том 3. С. 241-245. 20. Петлін І., Попруга В. Управління інвестиційною привабливістю підприємств готельного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці (11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. С. 229-234. 21. Петлін І., Івасюта Ю. Методичні підходи до оцінки інноваційного потенціалу підприємств готельного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції», м. Чернівці (11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. 225-228. 22. Петлін І., Арутюнян М. Особливості управління персоналом готельних підприємств: Збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни», м. Львів (19-21 квітня 2023 р.) [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. Львів: «Камула», 2023. С. 326-330. 23. Петлін І.В., Тимчук О.В.

							Особливості розвитку подієвого туризму в Україні в сучасних умовах: Тези доповідей X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ (6-7 квітня 2023 р.). 2023. С. 227-229. 24. Петлін І.В., Москва М.Ю. Проблеми та перспективи розвитку замкового туризму у Львівській області: Тези доповідей X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ (6-7 квітня 2023 р.). 2023. С. 224-227. 25. Петлін І.В., Бережна Ю.С. Особливості розвитку гастрономічного туризму Франції: Тези доповідей X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ (6-7 квітня 2023 р.). 2023. С. 221-224. 26. Петлін І.В., Присташ О.А. Сутність та ознаки лікувально-оздоровчого туризму: Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», Черкаси (23–24 березня 2023 року) [Електронний ресурс]: у 2-х томах. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 38-41. 27. Петлін І.В., Ільїна О.Р. Роль музеїв у розвитку культурно-пізнавального туризму в Чернівецькій області: Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»,

							Черкаси (23–24 березня 2023 року) [Електронний ресурс]: у 2-х томах. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 36-38. 28. Петлін І.В. Роль крауд-технологій у підборі персоналу в сучасних умовах: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Фінансово-економічні проблеми розвитку суб'єктів господарювання в період становлення інноваційної економіки». Ч. 2, 10 лист. 2022р., Кривий Ріг: Криворізький національний університет. С. 631-633. 29. Петлін І., Юзвяк С. Мотивація як дієвий інструмент удосконалення системи організації праці на підприємствах готельної індустрії: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 352-354. 30. Петлін І., Мотузюк Ю. Особливості франчайзингової діяльності закладів громадського харчування в Україні: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів (6 жовтня 2022 р.). С. 109-114. 14 п.п. Керівництво студентко, яка зайняли призове місце у І етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: - Марецька В.-М., магістрантка І курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», тема: «Франчайзингова діяльність мережі закладів швидкого харчування «Львівські круасани», диплом І ступеня, 2024 р.

							19 п.п. З 2022 р. – членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування». Стажування, підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет імені Івана Франка, курс професійного розвитку науково-педагогічних та педагогічних працівників «Вдосконалення викладацької майстерності» (27.01.2022р.-04.05.2022р.). Сертифікат СВ № 0302-2022, виданий 04.05.22р., 180 год / 6 кредитів ECTS. 2. Участь у проєкті з розвитку співпраці бізнесу та освіти “Uni-Biz Bridge”, присвяченому розвитку soft skills (21-21.11.2022р.) Сертифікат №476 виданий 22.11.2022р., 7 академічних годин. 3. Участь у вебінарі «Успішна акредитація освітньої програми: актуальні проблеми і шляхи вирішення» (6 грудня 2022 р.). Сертифікат ПК 02070987/000189-22, виданий 06.12.2022 р., 3 год / 0,1 кредит ECTS. 4. Radisson Blu Resort, Bukovel, підвищення кваліфікації фахового спрямування на тему: «Інновації в менеджменті: світовий досвід та його впровадження в підготовку фахівців у сфері гостинності» (1 травня-15 червня 2023 р.). Сертифікат виданий 15.06 2023 р., 90 год / 3 кредити ECTS. 5.Стажування шляхом участі в онлайн вебінарі «ANTI-AGE харчування» (02.03.2024) Сертифікат від 02.03.2024 р., 2 год / 0,06 кредиту ECTS. 6. Стажування шляхом участі в онлайн вебінарі «Вплив харчування на красу шкіри» (06.04.2024) Сертифікат

							№2403/30 від 06.04.2024 р., 2 год / 0,06 кредиту ECTS. 7. Стажування шляхом участі в онлайн-зустрічі «Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції» (12 вересня 2024 р.) Сертифікат №07990 виданий 12.09.2024 р., 2 год / 0,06 кредит ECTS. 8. Стажування шляхом участі в онлайн-зустрічі Особливості маркування натуральних харчових продуктів» (04 жовтня 2024 р.) Сертифікат №08097 виданий 04.10.2024 р., 2 год / 0,06 кредит ECTS. 9. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, курс підвищення кваліфікації «Інноваційні технології харчової промисловості» (5 грудня 2024 р.) Сертифікат №00493698 / NF1105-24, 60 год. / 2 кредити ECTS. 10. Львівський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України. Довідка 208 від липня 2025 р. 180 год. / 6 кредитів ECTS.

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

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