

Якісний склад науково-педагогічних працівників кафедри Туризму та готельно-ресторанної справи

Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Найменування посади (для сумісників - місце основної роботи, найменування посади)	Найменування закладу, який закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вченне звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Найменування всіх навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво науковою роботою студентів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)	Примітки
1	2	3	4	5	6	7	8
Особи, які працюють за основним місцем роботи							
Антонюк Катерина Геннадіївна	асистент	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2018р., спеціальність - «Туризм», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність "Туризм" спеціалізація "Міжнародний туристичний бізнес");	1. Організація туризму - 0 год. 2. Музеєзнавство та музейно-виставкова справа - 0 год. 3. Туристично-рекреаційне країнознавство - 0 год. 4. Культурна спадщина України - 0 год. 5. Спеціалізований туризм - 0 год. Разом: 0 год.	2. Антонюк (Малюта) К.Г. Фактори інвестиційної привабливості туристичної сфери України. Modern Economics. 2019. Вип. №13. С. 168-173. (фахове видання) Антонюк К.Г. Дослідження основних показників економічного розвитку України на ринку інвестицій. Економіка, управління та адміністрування. 2020. №1 (91) С. 9-14. (фахове видання) 3. Antoniuk (Maliuta) K. Theoreticl bases of Value based management implementation in tourism enterprises Investment attractiveness of tourism in Ukraine. Ukraine and the World the Tourism System : Collective monograph. 2019. PP. 29-41. 8. Науково-дослідна тема: «Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (державний реєстраційний номер 0119U100082) (відповідальний виконавець) 15. Антонюк (Малюта) К.Г. Формування туристичного бренду національного природного парку «Кармелюкове Поділля». Подільський науковий вісник. 2018. №1 (9). С. 86-93. Антонюк (Малюта) К.Г., Чорна Н.М. Зелений туризм як чинник забезпечення сталого розвитку сільських територій Вінниччини. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2019. №7. Vol 4. P. 37-41. (обсяг власних - 2 с.) Антонюк (Малюта) К.Г. Розвиток сільського туризму у Вінницькій області. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. II. С. 47-55. Антонюк (Малюта) К.Г. Визначення сутності поняття «інвестування» та його класифікація. ADVANCES OF SCIENCE: Proceedings of articles the international scientific conference. Czech Republic, Karlovy Vary. 5 April 2019. С. 443-451. Антонюк К. Г. Характеристика суб'єктів інвестиційної діяльності сфери туризму. Modern engineering and innovative technologies. №11(3). 2020. С. 100-104.	ТА «Вінтур Плюс» (ФОП Кочерган Т.М.), сертифікат № 4563, тема: «Просування туристичних послуг на ринку», 9 квітня 2019 р.; Вінницький державний педагогічний університет імені М. Коцюбинського, сертифікат НВ № 02125094/007-19 БО, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі географії)», 19 березня 2019 р.;	П.п.3. Монографія зазначена в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Кізюн А.Г., Антонюк (Малюта) К.Г. Завдання до практичних занять з дисципліни «Туристично-рекреаційне країнознавство», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 114 с. (обсяг власних - 60 с.) Кізюн А.Г., Антонюк (Малюта) К.Г. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Туристична картографія», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 24 с. (обсяг власних - 12 с.) Кізюн А.Г., Антонюк (Малюта) К.Г. Завдання до практичних занять з дисципліни «Туристична картографія», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 44 с. (обсяг	

							власних - 22 с.) П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6.
Бандура Валентина Миколаївна	професор	Вінницький політехнічний інститут (1988р., спеціальність - «Машинобудування», кваліфікація - інженер-викладач машинобудівних дисциплін);	кандидат технічних наук, спеціальність - 05.18.12 «Процеси та апарати харчових виробництв», тема дисертації: «Наукове обґрунтування подрібнення м'яса птиці», професор кафедри процесів та обладнання переробних і харчових виробництв ім. професора П.С. Берника.	1. Процеси і апарати харчових виробництв - 6 год. 2. Обладнання харчових виробництв - 46 год. 3. Інжиніринг харчових виробництв - 92 год. 4. Технології інноваційних харчових продуктів - 16 год. Разом: 160 год.	1. Bandura V., Bulgakov V., Ivanovs S., Ihnatiev Y. Experimental investigation of harrow with spring teeth for cultivation of sugar beets. Engineering for rural development Jelgava, 23-25.05.2018. P. 215-220. DOI: 10.22616/ERDev2018.17.N259 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus) Bandura V., Bulgakov, V., Ivanovs, S., Arak, M., Kuvachov, V., Shymko L. Experimental investigation of the work of a ploughing aggregate, operating according to the system 'push-pull'. Agronomy research, 2018. P. 1950-1959. https://doi.org/10.15159/AR.18.174 (обсяг власних - 3 с.) (Scopus) Bulgakov V., Arak M., Boris A., Boris M., Bandura V., Olt J. Experimental study of the distribution of the heights of sugar beet root crowns above the soil surface. Agronomy Research. № 17 (6). 2019. С. 2211-2219. https://doi.org/10.15159/AR.19.207 (обсяг власних - 4 с.) (Scopus) Bandura V., Mazur V., Yaroshenko L., Rubanenko O. Research on sunflower seeds drying process in a monolayer tray vibration dryer based on infrared. INMATEH – agricultural engineering. Vol. 57. No. 1 / 2019. P. 233-242. (обсяг власних - 4 с.) (Scopus, Web of Science). Kalinichenko R., Kotov B., Spirin A. Theoretical rationale and identification of heat and mass transfer processes in vibration dryers with IR-energy supply. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 4/8 (94) 2018. С. 50-58. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.139314. (обсяг власних - 4 с.) (Scopus) 2. Бандура В.М., Яровий І., Маренченко О., Пилипенко Є. Апарати для сушіння рослинної сировини електромагнітним полем. Наукові праці ОНАХТ. Том 85. Випуск 2. 2018. С.123-129. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання) Бандура В.М., Поляк О.Г. Проблематика побудови математичної моделі процесу мікрохвильового сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. №4 (107). С. 20-26. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання) Бандура В.М., Поляк О.Г. Технологічні процеси сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. № 2 (105). С. 52-58. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання) Бандура В.М., Липовий І.Г. Моделювання вібраційно-планетарного відтискування в'язко-пластичної сировини на основі безрозмірних комплексів. Вібрації в техніці і технологіях. 2019. № 2 (93). С. 18-23. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання) Бандура В.М., Ярошенко Л.В. Обґрунтування параметрів процесу сушіння насіння соняшнику у віброосушарці на основі інфрачервоного випромінювання. Scientific Works. 83(1). 2019. С. 110-116. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання) 3. Бандура В.М., Власенко В.В., Гаврилюк Д.М., Захаренко М.О., Яремчук О.С., Конопко І.Г. Технологія переробки птиці : навч. посібник. Вінниця: Едельвейс і К, 2009. 304 с. (обсяг власних - 90 с.) Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 250 с. (обсяг власних - 50 с.) Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Курсове та дипломне проектування підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 300 с. (обсяг власних - 50 с.) Бандура В.М., Друкований М.Ф., Коляновська Л.М., Паламарчук В.І. Удосконалення теплотехнологій при виробництві олії та біодизельного пального : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2014. 254 с. (обсяг власних - 90 с.) Бандура В.М., Власенко В.В., Коляновська Л.М. Інтенсифікування процесів екстрагування в технології виробництва рослинних олій : монографія. Вінниця,РВВ ВНАУ, 2016. 203 с. (обсяг власних - 70 с.) 12. Бандура В.М., Павленко В.С., Павленко М.В. Спосіб подрібнення матеріалів у вальцових верстатах. Патент України на корисну модель №20249 від 15.01.2007 р. Бюл.№ 1. 4 с. Бандура В.М., Павленко В.С., Павленко М.В. Вальцовий верстат. Патент України на корисну модель №20251 від 15.01.2007 р. Бюл. №1. 4 с. Бандура В.М., Павленко В.С., Суржіков А.Ф. Вальцовий верстат. Патент України на корисну модель №22775 від 25.04.2007 р. Бюл. №5. 4 с. Бандура В.М., Друкований М.Ф., Паламарчук В.І. Реактор для очистки олії від мила. Патент України на корисну модель №66589 від 10.01.2012 р. Бюл. №1. 4 с. Бандура В.М., Бурдо О.Г., Ружицька Н.В., Коляновська Л.М. Спосіб одержання ріпакової олії. Патент України на корисну модель №86703 від 10.01.2014 р. Бюл. №1. 4 с. 8. Науково-дослідна тема: «Розроблення промислових моделей та обґрунтування робочих режимів тепломасообмінного обладнання з вібраційним інтенсифікатором процесів сушіння та екстрагування» (державний реєстраційний номер 0116U004840) (науковий керівник) 14. Керівництво науковою роботою Когутяка О.В. – диплом II ступеня за результатами участі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю 208 «Агроінженерія» (2020 р.). 4. Коляновська Л.М. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та та фармацевтичних виробництв, 2014 р. Будяк Р.В. за спеціальністю 05.03.01 - процеси механічної обробки, верстати та інструменти, 2014 р. Зозуляк І.А. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та та фармацевтичних виробництв, 2015 р. Паламарчук В.І. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та та фармацевтичних виробництв, 2016 р. 11. Офіційний опонент (Гаврилов О.В.). Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01. Одеської національної академії харчових технологій, 2006 р. Офіційний опонент (Воскресенська О.В.). Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01. Одеської національної академії харчових технологій, 2017 р. Офіційний опонент (Альхурі Ю.Е.Ж.). Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01. Одеської національної академії харчових технологій, 2019 р. 15. Burdo O., Bezbakh I., Shyshov S., Zykov A., Yarovy I., Gavrilov A., Bandura V., Mazurenko I. Research of wheat drying in a microwave and combined filter-microwave dryer. EUREKA: Life Sciences. 2019. №5. С. 70-78 http://dx.doi.org/10.21303/2504-5695.2019.001004 http://eu-jr.eu/life/article/view/1004 (обсяг власних - 4 с.) Бандура В.М., Бурдо О.Г., Терзиев С.Г. Режимы обезвоживания в электромагнитном поле. Актуальные проблемы сушки и термовлажностной обработки материалов в различных отраслях промышленности и агропромышленном комплексе. Сборник научных статей Первых Международных Лыковских научных чтений, посвященных 105-летию академика А.В. Лыкова. Минск, 2015. С. 47-55. (обсяг власних - 3 с.) Бандура В., Цуркан О., Паламарчук В. Экспериментальное исследование технологических параметров процесса инфракрасной сушки движущегося шара сырья маслянистых культур. Motrol commission of motorization and energetics in agriculture. An international journal on operation of farm and agri-food industry machinery. Lublin-Rzeszow, 2015. Vol.17. №4. С. 211-214. (обсяг власних - 3 с.) Бандура В.М., Пивовар Д.О., Клопотівський С.А. Зменшення енергозатрат для забезпечення мікроклімату. Збірник тез II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перспективи і тенденції розвитку конструкцій та технічного сервісу сільськогосподарських машин і знарядь» (м. Житомир, 7-8 квітня 2016 р.). С. 82-83. (обсяг власних - 1 с.) Бандура В.М. Розрахунок основних параметрів теплообміну у псевдозрідженому шарі. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Удосконалення процесів і обладнання – запорука інноваційного розвитку харчової промисловості» (м. Київ, 6-12 листопада 2016 р.). С.106-108.	Одеська національна академія харчових технологій, довідка № 418/P1, тема: «Сучасні методи викладання дисципліни обладнання харчових виробництв», 11.11.2020; Uczelnia Nauk Spolecznych; Fundacja Central European Academy Studies And Certifications, диплом пр. 2017/04/037, тема: «Nowoczesny uniwersytet wspolpraca miedzynarodowa i mobilnosc na rzecz innowacji poprzez podejscie projektowe», 25/04/2017;	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science, зазначені в колонці 6; П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальні посібники, монографії зазначені в колонці 6; П.п.4. Наукове керівництво здобувачами зазначене в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів зазначена в колонці 6; П.п.12. Патенти зазначені в колонці 6; П.п.14. Керівництво науковою роботою студентів зазначено в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні публікації зазначені в колонці 6.
Власенко Володимир Васильович	Професор	Українська орден Трудового Червоного Прапора сільськогосподарська академія (1973р., спеціальність -	Доктор біологічних наук, спеціальність - 03.00.07 «Мікробіологія», тема дисертації: «Использование	1. Оздоровче харчування - 0 год. Разом: 0 год.	2. Власенко В.В., Крижак Л.В. Біохімічні зміни в м'ясному фарші на етапі посолу з використанням культур РІЦІ–47 та СБІ–05. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Том 18. № 2 (68). Серія «Харчові технології». Львів, 2016. С.139–142 (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання) Власенко В.В., Левицька І.В. Сучасний стан та проблеми виробництва і споживання м'яса населенням України. Аграрна наука та харчові технології. Безпека продуктів харчування та технологія перепобки продовольчої сировини. Випуск 1(95). Вінниця: ВНАУ, 2017. С. 178-183 (обсяг власних - 3с.) (фахове видання) Власенко В.В., Власенко І.Г. Стан виробництва і споживання м'яса в Україні. Товари і ринки. №1 (25). 2018. С. 29-38. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання)	Товариство з обмеженою відповідальністю «ЕКСПЕРТ КЛУБ- ФАХІВЕЦЬ», ресторанний заклад «Львівська Кав'ярня», довідка №43, тема: «Вивчення	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальні посібники

«Ветеринарія», кваліфікація - ветеринарний лікар);	біологічних особностей вирулентних сибирязевних бацилл для их ускоренной диагностики», професор кафедри мікробіології і технології переробки продуктів тваринництва.	<p>Власенко В.В., Власенко І.Г. Виробництво продуктів спеціального призначення для хворих на цукровий діабет. Товари і ринки. 2018. № 4 (28). С. 47–57. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)</p> <p>Власенко В.В., Лисенко О.П., Палій Г.К., Власенко І.Г., Назарчук О.А. Мікобактерії туберкульозу з дефектною клітинною стінкою, виявлені у мозку біологічної моделі із спонгіозними змінами. Вісник Вінницького національного медичного університету. 2019. No1. Т. 23. С. 12-19. (фахове видання) (обсяг власних – 2 с.)</p> <p>3. Власенко І.Г., Власенко В.В., Сіренко С.О., Гирич С.В., Бандура В.М., Коляновська Л.М. Товарознавство: навч. посіб. Вінниця : ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2015. 272 с. (обсяг власних – 45 с.)</p> <p>Власенко В.В., Пасічний В.М., Яремчук О.С., Скоромна О.І., Фаріонік Т.В., Будяк Р.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів : навч. посібник. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД» 2016. 588 с. (обсяг власних - 98с.) (гриф МОН)</p> <p>Власенко В.В., Головка М.П., Семко Т.В., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с. (обсяг власних - 55 с.)</p> <p>Семко Т.В., Власенко В.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 75 с.)</p> <p>8. Науково-дослідна тема: «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (державний реєстраційний номер 0115U006610) (науковий керівник) Науково-дослідна тема: «Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (державний реєстраційний номер 0119U100136) (відповідальний виконавець)</p> <p>12. Власенко В.В., Крижак Л.М., Шуляк О.О. Йогурт «Ентеробіфід» з підвищеними функціональними властивостями: пат. U2014 A 23 C 9/00 UA № 92514; заявл. 03.02.2014; опубл. 26.08.2014, Бюл. № 16. 4 с.</p> <p>Кулик Я.М., Обертюк Ю.В., Власенко В.В., Семко Т.В. Спосіб виявлення небезпеки використання генетичномодифікованої раундапостійкої сої в продуктах харчування людей: пат. U 2016 07208 UA №118328; заявл. 04.07.2016; опубл. 10.08.2017, Бюл. №15. 4 с.</p> <p>4. Соломон А.М., Семко Т.В. за спеціальністю - 05.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів», 2014 р. Новицький А.О. за спеціальністю - 03.00.07 мікробіологія, 2015 р. Крижак Л.М. за спеціальністю - 05.18.04 технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2015 р.</p> <p>15. Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М. Оптимізація рецептури майонезу при збагаченні продуктами бджільництва. Зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. лонф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, 13-17 вересня 2016 р. Одеса: ОНАХТ, 2016. С. 88-90. (обсяг власних - 1 с.)</p> <p>Власенко В.В., Семко Т.В. Новітні технології міні-сиру функціонального призначення для ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2. С. 220-230. (обсяг власних - 5 с.)</p> <p>Власенко В.В. Характеристика та особливості використання м'яса з ознаками PSE і DFD. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 141-146.</p> <p>Власенко В.В., Іваніщева О.А. Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2018. №4. Vol. 6. PP. 168–171. (обсяг власних - 3 с.)</p> <p>Власенко В.В., Власенко І.В. Спеціалізовані туристичні готелі, їх місце серед закладів розміщення. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. No. 7. Vol. 4. P. 109-112. (обсяг власних – 2 с.)</p>	сучасних послуг закладів харчування та ознайомлення з найновішими досягненнями технології приготування страв та організації обслуговування», 17.11.2016 р.;	<p>засначені в колонці 6; П.п.4. Наукове керівництво здобувачами засначене в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема засначена в колонці 6; П.п.12. Патенти засначені в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Власенко В.В., Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 26 с. (обсяг власних - 13 с.) Семко Т.В., Власенко В.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 26 с. (обсяг власних - 13 с.) Власенко В.В., Іваніщева О.А. Завдання до лабораторних занять з дисципліни «Гігієна та санітарія», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 32 с. (обсяг власних - 16 с.) П.п.15. Науково-популярні</p>
--	--	---	---	---

							публікації зазначені в колонці 6; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»; П.п.18. Наукове консультування: ПРАТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору про створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.
Власенко Іван Володимирович	Професор	Вінницький державний аграрний університет (2003р., спеціальність - «Менеджмент організацій», кваліфікація - магістр з менеджменту); Certyfikat języka polskiego (poziom B2) (KW-024/10) od 12.10.2018) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2018p.);	Доктор економічних наук, спеціальність - 08.00.06 «Економіка природокористування та охорона навколишнього середовища», тема дисертації: «Еколого-економічні засади сільськогосподарського природокористування в контексті сталого розвитку України», професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.	1. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі - 2 год. 2. Управління якістю в туризмі - 8 год. 3. Організація дозвілля - 64 год. 4. Менеджмент в туризмі - 48 год. 5. Управління проектами в ресторанному бізнесі - 24 год. Разом: 146 год.	1. Kozlovskiy S., Khadzhyonov I., Vlasenko I., Marynchak L. Managing the sustainability of economic system as the basis of investment development in Ukraine. Investment Management and Financial Innovations. 2017. № 14 (4). P. 50-59. (обсяг власних - 2с.)(Scopus). Filipishyn I., Oliinyk L., Vlasenko I. Development of complex system for ensuring economic safety of agrarian sector of Ukraine. Problems and Perspectives in Management. 2017. № 15(4). P. 168-177. (обсяг власних - 3с.)(Scopus). 2. Власенко І.В. Особливості сільського зеленого туризму та перспективи його розвитку. Збалансоване природокористування. Вип. 1. 2016. С. 37-41 (фахове видання) Власенко І.В. Ринок туристичних послуг в Україні як об'єкт маркетингового управління. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр./ (редкол. : О.І. Черевко(відпов.ред.) та ін.). Харків: ХДУХТ, 2016. Вип. 2(24). С. 47-59.(фахове видання); Власенко І.В. Особливості сільського зеленого туризму та перспективи його розвитку в Україні. Збалансоване природокористування. 2017. Вип. 2. С. 42-48 (фахове видання). Власенко І.В. Агротуризм в Україні та його інноваційна складова». Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Том 20. № 86. Серія : Економічні науки. Львів, 2018. С.73-77 (фахове видання) Власенко І.В. Спеціалізовані засоби розміщення в Україні: стан, проблеми та перспективи розвитку. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. пр. Харків : ХДУХТ, 2019. Вип. 1 (29). С 185-195. (фахове видання) 3. Мазур А.Г., Власенко І.В., Ціхановська В.М. Економіка природокористування : навч. посібник. Вінниця: «Нілан-ЛТД», 2013. 344 с. (гриф МОН) (обсяг власних – 120 с.) Власенко І.В., Іващенко А.В., Сокол Т.Г. Курортна справа і медичний туризм: навч. посіб. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. 376 с. (обсяг власних - 125 с.) Vlasenko I., Riabenka M., Lukianets A. Dynamics of development of hotel and restaurant industry. Socio-economic development of the regions in conditions o transformation : collective monograph. Opole : The Academy of Management and Administration, 2020. PP. 176-185. (обсяг власних - 4 с.) 8. Науково-дослідна тема: «Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства» (державний реєстраційний номер 0118U003267) (науковий керівник) Науково-дослідна тема: «Історико-культурна спадщина Вінницької області та використання її в екскурсійній діяльності» (державний реєстраційний номер 0116U003908) (науковий керівник) 14. Керівництво дискусійним клубом «Індустрія гостинності: сучасний стан та перспективи розвитку» 11. Офіційний опонент (Швець О.Г.). Спеціалізована вчена рада Д 26.371.02 Інституту агроекології та природокористування Національної академії аграрних наук України, 2016 р. Офіційний опонент (Никитюк Ю.А.). Спеціалізована вчена рада Д 26.371.02 Інституту агроекології та природокористування Національної академії аграрних наук України, 2017 р. Офіційний опонент (Ступень Н.М.). Спеціалізована вчена рада Д 26.371.02 Інституту агроекології та природокористування Національної академії аграрних наук України, 2018 р. 15. Власенко І.В. Сучасні погляди на еколого-економічне відтворення родючості ґрунту в ринкових умовах господарювання. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. III Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2015. Ч. 1. С. 47-53. Власенко І.В. Сучасні підходи до впровадження аграрного ренесансу на Вінниччині. Сучасні агротехнології: тенденції та інновації : матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Вінниця, 2015. Т. 1. С. 65-67. Власенко І.В. Динаміка та тенденції розвитку ділового туризму. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 146-152. Власенко І.В. Перспективи розвитку туристичної галузі України. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. No. 4. Vol. 6. P. 168-171. Власенко В.В., Власенко І.В. Спеціалізовані туристичні готелі, їх місце серед закладів розміщення. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. No. 7. Vol. 4. P. 109-112. (обсяг власних – 1 с.)	Вища школа менеджменту (м. Легниці), довідка, тема: «Механізм одержання прибутку з використанням комп'ютерних і Інтернет технологій в готельній галузі», 16.06.2017 р.; Інститут міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава), certificate №WP-03-32, тема: «Академічна доброчесність», 12 жовтня 2018 р.; Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, сертифікат НВ №02125094/026-17 БО, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі географії)», 01 грудня 2017 р.;	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science, зазначені в колонці 6; П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальні посібники, монографія зазначені в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів зазначена в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Власенко І.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Рекреалогія», ОС «бакалавр». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 63 с. Власенко І.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інновації в туризмі», ОС «магістр». Вінниця:

							Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 108 с. Власенко І.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю в туризмі». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 79 с. П.п.14. Керівництво дискусійним клубом зазначено в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6; П.п.18. Наукове консультування: ФОП Петрукович С.М. (готель «Добродій») відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №100 від 07.11.2017 р.
Іваніщева Ольга Анатоліївна	Старший викладач	Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського (1999р., спеціальність - «Трудове навчання», кваліфікація - вчитель трудового навчання та обслуговуючої праці); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2020р., спеціальність - «Харчові технології», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальності "Харчові технології" освітня програма "Ресторанні технології");	1. Етнічна кулінарія - 58 год. 2. Барна справа - 54 год. 3. Організація ресторанного господарства - 44 год. 4. Кондитерське та пекарське мистецтво - 38 год. 5. Кейтеринг - 30 год. Разом: 224 год.	2. Семко Т.В., Коляновська Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування продовження терміну зберігання сиру «Моцарела» при використанні препарату «НІЗИН». Продовольчі ресурси. 2018. №10. С. 243-247 (обсяг власних - 2с.) (фахове видання) Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем HACCP у м'ясній промисловості України. Продовольчі ресурси. 2018. №11. (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання) 3. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 50 с.) 8. Науково-дослідна тема: «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (державний реєстраційний номер 0117U003043) (відповідальний виконавець). Науково-дослідна тема: «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах HACCP» (державний реєстраційний номер 0119U100136) (відповідальний виконавець). 14. Керівництво студентами Десятник Анною, Недонос Юліаною, Щербій Тетяною, Сергатим Юрієм, які стали призерами Міжнародного фестивалю ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-PODILLIA»-2019 (м. Кам'янець-Подільський, 2019). Керівництво студентами Десятник Анною, Проценко Вікторією, Петрушаком Денисом, Коваленком Сергієм, Коноваловим Миколою, які стали призерами IV Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-2019» (с. Бояни Чернівецької обл., 2019). 15. Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення технології кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Ч.3. Київ: КНТЕУ, 2016. С. 694–703. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей кулінарної продукції з авокадо. Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2016. Vol. 4. No. 5. P. 64-67. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей м'яких сирів на основі кориці. Науковий журнал «Молодий вчений». № 4(44). 2017. С.48-50. Власенко В.В., Іваніщева О.А. Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 6. No. 4/2018. P. 176-180. (обсяг власних - 2с.) Іваніщева О.А., Мазуркевич І.О. Оцінка ринку готельних послуг у Львівській області. Подільський науковий вісник. Науки: економіка, педагогіка. 2018. №1. С.18-23. (обсяг власних - 2с.)	Виробничо-комплексне підприємство «Інтер-Агро», ресторація «Слов'янський базар», наказ №9, тема: «Дослідження інноваційних технологій у кондитерській справі», 20 вересня 2017 р.;	П.п.3. Лабораторний практикум зазначено в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Етнічна кулінарія», ОС «бакалавр», галузей знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с. Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до	

							самостійної роботи з дисципліни «Харчові технології», ОС «бакалавр», галузей знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 47 с. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи ОС «бакалавр» спеціальності «Харчові технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 37 с.(обсяг власних - 18 с.) П.п.14. Керівництво студентами зазначено в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»; П.п.18. Наукове консультування: ПРАТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору про створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.
Кізюн Алла Григорівна	Доцент	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Островського (1991р., спеціальність -	Кандидат географічних наук, спеціальність - 11.00.11 «Конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів»,	1. Організація туризму - 56 год. 2. Туристичне краєзнавство - 56 год. 3. Туристично-	2. Кізюн А.Г. Природні умови розвитку екстремального туризму у межах Поділля. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Географія. 2016. Вип. 28. № 3-4. С. 178-185 (фахове видання) Кізюн А.Г. Суспільні чинники розвитку екстремального туризму на Поділлі. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Географія. 2017. Вип. 29. № 1-2. С. 134-139 (фахове видання) Кізюн А.Г. Екстремальність природних умов та їх вплив на розвиток екстремального туризму в рівнинній частині території України. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету: Серія: Географія. 2018. Вип. 30. С. 35-42 (фахове видання) Денисик Г.І., Кізюн А.Г. Нові напрями розвитку антропогенного ландшафтознавства. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені	Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, сертифікат НВ № 02125094/ 046-16 БО, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Монографії зазначені в колонці 6;

		«Географія і біологія», кваліфікація - вчитель географії і біології); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2011р., спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація - спеціаліст з економіки підприємства);	тема дисертації: «Сільські ландшафти Поділля», доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.	рекреаційне країнознавство - 96 год. Разом: 208 год.	<p>Михайла Коцюбинського. Серія: Географія. 2018. Вип. 30. № 3-4. С. 5-9. (обсяг власних - 3 с.) (фахове видання)</p> <p>Кізюн А.Г. Розвиток екстремального туризму в межах Середнього Побужжя. Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Географія. 2019. Вип. 31. №3-4. С. 81-85. (фахове видання)</p> <p>3. Денисик Г.І., Кізюн А.Г. Сільські ландшафти Поділля. Вінниця, 2012. 200 с. (обсяг власних - 176 с.)</p> <p>Левицька І.В., Корж Н.В., Кізюн А.Г., Онищук Н.В. Стратегія регіонального розвитку туризму. Вінниця, 2013. 192 с. (обсяг власних – 48 с.)</p> <p>Кізюн А.Г. Regional features of the natural environment and their consideration in the process of extreme tourism development. Social and legal aspects of the development of civil society institutions: Collective monograph. Part I. Warsaw, 2019. С.190-203.</p> <p>8. Науково-дослідна тема: «Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (державний реєстраційний номер №0119U100082) (відповідальний виконавець)</p> <p>15. Кізюн А.Г. Оптимізація ландшафтів Поділля в контексті розвитку туризму в Україні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2. С. 267-285.</p> <p>Кізюн А.Г. Формування сільських ландшафтів як чинник заселення території та розвитку туризму. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 173-184.</p> <p>Кізюн А.Г. Натурально-антропогенні мікросередки в екстремальному туризмі. Мікросередкові процеси в антропогенних ландшафтах: Зб. матер. наук.-практ. конф. Вінниця, 2018. С. 23-25.</p> <p>Кізюн А.Г. Роль зеленого туризму в процесі розвитку екстремального туризму на Поділлі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Том 3. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 188-195.</p> <p>Кізюн А.Г. Природні та соціально-економічні передумови виникнення екстремального туризму в світі та Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2020.</p>	кафедрі географії)», 30 листопада 2016 р.; Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 3/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 07 червня 2019 р.;	<p>П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6;</p> <p>П.п.13. Методичні видання: Кізюн А.Г., Антонюк (Малюта) К.Г. Завдання до практичних занять з дисципліни «Туристично-рекреаційне країнознавство», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 114 с. (обсяг власних - 54 с.)</p> <p>Кізюн А.Г., Антонюк (Малюта) К.Г. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Туристична картографія», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 24 с. (обсяг власних - 12 с.)</p> <p>Кізюн А.Г., Антонюк (Малюта) К.Г. Завдання до практичних занять з дисципліни «Туристична картографія», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 44 с. (обсяг власних - 22 с.)</p> <p>П.п.15. Науково-популярні публікації зазначені в колонці 6.</p>
Лисенко Оксана Леонідівна	доцент	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2006р., спеціальність - «Товарознавство та комерційна діяльність», кваліфікація - магістр товарознавства, товарознавець);	кандидат технічних наук, спеціальність - Технологія «переробки зерна, зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів», тема дисертації: «Удосконалення технології желейного мармеладу	1. Технології харчових виробництв - 42 год. 2. Оздоровче харчування - 26 год. 3. Гігієна та санітарія - 34 год. Разом: 102 год.	<p>2. Соловійова (Лисенко) О.Л., Дорохович В.В. Кваліметрична оцінка цукрозамінників-поліолів. Товари і ринки. 2007. Вип. 2. С.101-107. (обсяг власних – 4 с.) (фахове видання)</p> <p>Соловійова (Лисенко) О.Л., Дорохович А.М., Більчик О.В., Лавров О.М. Дослідження впливу цукру та цукрозамінників на сорбційно-десорбційні властивості мармеладу на основі каррагенану. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2009. №7-8 (56-57). С.12-14. (обсяг власних – 1 с.) (фахове видання)</p> <p>Соловійова (Лисенко) О.Л., Дорохович А.М., Бондарчук Ю.К. Збагачення кондитерських виробів вітамінами і мінеральними речовинами. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2010. №7-8 (68-69). С. 57-60. (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання)</p> <p>12. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л. Желейний мармелад. Пат. № 50225, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Заявл. 23.12.2009; опубл. 25.05.2010, Бюл. №10. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л.; Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53125, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53126, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18.</p>	ТОВ «ФРУКТОНА-ВН», довідка, тема: «Технології перероблення та консервування фруктів і овочів», 20.03.2020 р.;	<p>П.п.12. Патенти зазначені в колонці 6;</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6;</p>

			спеціального споживання».	Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53127, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53128, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. 15. Гирич С.В., Соловійова (Лисенко) О.Л. Використання молока у виробництві желеїного мармеладу. Товарознавство та торговельне підприємництво: стан, проблеми та перспективи : Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. Київ : КНТЕУ, 2013. С. 212-215. (обсяг власних – 2 с.) Гирич С.В., Соловійова (Лисенко) О.Л. Визначення впливу цукру і цукрозамінників на структурно-механічні властивості мармеладної маси і готового мармеладу. Україна та ЄС: подолання технічних бар'єрів у торгівлі : Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф.(Київ, 18-19 березня 2015 р.). Київ : КНТЕУ, 2015. С. 200-203. (обсяг власних – 1 с.) Соловьёва (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К., Дорохович А.Н. Изучение влияния лимонной и аскорбиновой кислот на структурно механические свойства мармеладной массы на карагинане. Техника и технология пищевых производств: Сб. матер. VII Междунар. научн. конф. студентов и аспирантов (Москва, 22-23 апреля 2010 г.). Москва : МГУП, 2010. С. 113-114. (обсяг власних – 1 с.) Дорохович А.М., Яременко О.М., Прилуцька Л.П., Лиман Н.П., Соловійова (Лисенко) О.Л. Нові кондитерські вироби зниженої калорійності і глікемічності, які розроблено у НУХТ. Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи : Зб. матер. міжнар. наук.-практ. конф. (Київ,27-28 вересня 2010 р.). Київ: НУХТ, 2010. С.19-22. (обсяг власних – 1 с.) Лисенко О.Л. Можливості використання олії авокадо у харчових виробництвах. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Том 3. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 195-203.	П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»; П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом: Протягом 2003–2019 рр. працювала за спеціальністю на підприємстві ВАТ «Вінницька кондитерська фабрика»(ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПрАТ«Вінницька кондитерська фабрика»).	
Лук'янець Алла Вікторівна	старший викладач	Київський національний університет культури і мистецтв (2009р., спеціальність - «Менеджмент організацій», кваліфікація - магістр з менеджменту організацій, менеджер міжнародного туризму);	1. Туристичне краєзнавство - 0 год. 2. Спеціалізований туризм - 74 год. 3. Музеєзнавство та музейно-виставкова справа - 42 год. 4. Безпека життя - 70 год. 5. Культурно-пізнавальний туризм - 38 год. Разом: 224 год.	2. Лук'янець А.В. Формування системи туристичної освіти: вітчизняний та зарубіжний досвід. Андрагогічний вісник. Науковий електронний журнал Житомирського державного університету імені Івана Франка. 2016. Вип. 7. С. 232-238. (фахове видання) Лук'янець А.В. Аналіз досліджень розвитку готельної галузі України. Причорноморські економічні студії. 2017. Вип. 21. С. 210-220. (фахове видання) Лук'янець А.В. Основні критерії ефективності проектування змісту формування професійної культури майбутнього менеджера туризму. Вісник Національної академії Державної прикордонної служби України. Серія: Педагогіка. Вип. 4. Хмельницький, 2017. С. 89-101. (фахове видання) Швец В.В., Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Архітектура як чинник формування іміджу готельного підприємства. Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві: Науково-технічний журнал. №2(25). Вінниця, 2018. С. 102-107. (обсяг власних - 2 с.)(фахове видання) Лук'янець А.В. Характеристика сучасного стану професійної культури менеджера міжнародного туризму. Освітологічний дискурс. № 1-2 (24-25). 2019. С. 202-214. (фахове видання) 3. Vlasenko I., Riabenska M., Lukianets A. Dynamics of development of hotel and restaurant industry. Socio-economic development of the regions in conditions o transformation : collective monograph. Opole : The Academy of Management and Administration, 2020. PP. 176-185. (обсяг власних - 3 с.) 8. Науково-дослідна тема: «Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (державний реєстраційний номер №0119U100082) (відповідальний виконавець) Науково-дослідна тема: «Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства» (державний реєстраційний номер 0118U003267) (відповідальний виконавець) 14. Керівництво студентським науковим гуртком «Школа туристичної індустрії» Керівництво студенткою Зелінською Ганною, яка зайняла III місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Майбутнє туристичної галузі» (м. Київ, 2019). 15. Лук'янець А.В. Стратегічне значення підготовки професійних кадрів для подальшого розвитку індустрії туризму в Україні. Розвиток економіки країни: можливості проблеми, перспективи: Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 20-21 жовтня 2017 р. Запоріжжя, ГО «СІЕУ», 2017. С. 45-49. Лук'янець А.В. Конкурентоспроможність туристичних регіонів України на міжнародному туристичному ринку. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. 5-8 червня 2017 р. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч.2. С.305-316. Лук'янець А.В. Дослідження туристичної привабливості Дніпропетровської області. Туризм: міжнародний довід та національні пріоритети: Матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф., 25 травня 2018 р. Житомир. Вид. О.О. Євенок, 2018. С. 34-37. Лук'янець А.В., Гринь В.В. Кадровий потенціал закладів ресторанного господарства як основний аспект рентабельності підприємств у сучасних ринкових умовах. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2018. Vol. 6(4). P. 109-111. (обсяг власних - 1с.) Лук'янець А.В., Мазуркевич І.О. Theoretical approaches to management of restaurant business enterprises. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2018. Vol. 4(5). С. 97-101. (обсяг власних - 1с.)	Державна служба України з надзвичайних ситуацій, посвідчення про функціональне навчання (підвищення кваліфікації цільового призначення) у сфері цивільного захисту АВ № 009490, тема: «Навчальний курс педагогічного працівника, який викладає дисципліну «Безпека життєдіяльності»», 12 жовтня 2018 р.; Туристична агенція «Укрвіза», наказ №87, тема: «Маркетинг туристичних послуг», 23 січня 2017 р.; Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 41/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 07 червня 2019 р.; ТОВ «Санаторно-туристичне підприємство «Свіжий вітер», довідка № 3, тема: «Створення та реалізація туристичних продуктів», 01 жовтня 2020 р.;	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Монографія зазначена в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.10. Організаційна робота: Виконання обов'язків заступника декана факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування; П.п.13. Методичні видання: Лук'янець А.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Музеєзнавство та музейно-виставкова справа», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 19 с. Лук'янець А.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Безпека життя, ОС »бакалавр«. Вінниця:

							Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 24 с. Лук'янець А.В. Завдання до практичних з дисципліни «Безпека життя, ОС «бакалавр». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 46 с. П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, студентом-переможцем у конкурсі наукових робіт зазначено в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: член Науково-методичної ради з питань цивільного захисту та безпеки життєдіяльності населення Вінницької області, яка працює при Навчально-методичному центрі ЦЗ та БЖД Вінницької області.
Мазуркевич Ірина Олександрівна	Доцент	Український транспортний університет (2000р., спеціальність - «Економіка підприємства», кваліфікація - магістр з економіки підприємства);	Кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04», тема дисертації: «Управління відтворенням основних засобів на підприємствах вантажного автомобільного транспорту».	1. Економіка туризму - 56 год. 2. Економіка і управління харчових виробництв - 46 год. 3. Маркетинг готелів і ресторанів - 44 год. 4. Ресторанна справа - 52 год. 5. Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі - 12 год. Разом: 210 год.	1. Tarasenko D., Tsyklauri O., Belei S., Riabenska M., Mazurkevych I. Strategic Planning for the Sustainable Development of Territories. International Journal of Economics and Business Administration. Vol. VIII. Special Issue 1. 2020. PP. 259-272. URL: file:///C:/Users/%D0%A7%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B0/Downloads/Strategic%20Planning%20for%20the%20Sustainable%20Development%20of%20Territories.pdf (обсяг власних – 2 с.) (Scopus) 2. Мазуркевич І.О. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Інфраструктура ринку. 2016. №2. URL: http://www.market-inf.od.ua/uk/2-2016. С.165-168. (фахове видання) Мазуркевич І.О., Дзюба Т.А. Інноваційні підходи в діяльності туристичного бізнесу. Вісник Східноукраїнського національного університету ім. Володимира Даля. 2016. № 3 (227). С. 50-56. (обсяг власних - 3 с.) (фахове видання) Мазуркевич І.О., Чабан Т.Ю. Особливості туристсько-рекреаційного потенціалу Львівської області. Географія та туризм: Наук. зб. / Ред. кол. Любіцева О.О. (гол. ред.) та ін. Київ : Альфа-ПК, 2016. Вип. 37. С. 80-86 (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання) Мазуркевич І.О., Швець В.В., Лук'янець А.В. Архітектура як чинник формування іміджу готельного підприємства. Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві: Науково-технічний журнал, №2(25). Вінниця 2018. С. 102-107. (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання) Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Теоретичні аспекти культури обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства. Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. 2018. Вип. 6 (18). С. 125-132 (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання) Рябенюк М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. 2020. №1. С.75-80. (обсяг власних - 3 с.) (фахове видання) 3. Мазуркевич І.О. Дослідження ефективності управління закладами готельно-ресторанного бізнесу Вінниччини : Monograph. Opole, The Academy of Management and Administration in Opole, 2019. P. 65-77. 8. Науково-дослідна тема: «Теоретико-методологічні аспекти ефективності управління закладами ресторанного господарства» (державний реєстраційний номер 0116U003907) (науковий керівник) Науково-дослідна тема: «Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства» (державний реєстраційний номер 0118U003267) (відповідальний виконавець) 15. Мазуркевич І.О. Особливості розвитку кейтерингових послуг в Україні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. Ч. 2. С. 246-252. Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Теоретичні підходи щодо управління підприємствами ресторанного бізнесу. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2017. Вип. 5. С. 38-40 (обсяг власних - 2с.)	Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 9, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі менеджменту зовнішньоекономічної діяльності. готельно-ресторанної справи та туризму)», 2016 р.; Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, certificate № 013/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р.; Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, ertificate № 42/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 7 червня 2019 р.;	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Монографія зазначена в колонці 6. П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.9. Керівництво школярем: Керівництво учнем 11-А класу ФМГ №17 м. Вінниця Бакутою В.С., який зайняв ІІІ призове місце ІV етапу Всеукраїнської олімпіади з економіки у 2015-2016 н.р.; П.п.13. Методичні видання:

Мазуркевич І.О. Методичні аспекти оцінки ефективності управління закладами ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 6 (1). P. 105–107.
Мазуркевич І.О. Стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу Вінниччини. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. II. С. 190-201.
Мазуркевич І.О. Особливості оцінки ефективності господарської діяльності закладів ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (3 червня 2020 р.). Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 208-221.

Мазуркевич І.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Ресторанна справа», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», 07 «Управління та адміністрування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 39 с. Мазуркевич І.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 62 с. Мазуркевич І.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 38 с.
П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6;
П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:
Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»;
П.п.18. Наукове консультування: ТОВ «Ресторация «Гостинний пан» відповідно до договору про співпрацю від

							30.11.2015 р. № 62. ФОП Петрукович С.М. (готель «Добродій») відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №100 від 07.11.2017 р.
Онищук Наталя Вікторівна	доцент	Вінницький політехнічний інститут (1992р., спеціальність - «Електронні обчислювальні машини», кваліфікація - інженер-системотехнік); Вінницький торговельно-економічний інститут Київського торговельно-економічного університету (2006р., спеціальність - «Менеджмент організацій», кваліфікація - спеціаліст з менеджменту організацій); Certyfikat języka polskiego (poziom B2) (KW-005/1019) od 24.10.2019) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2019p.);	Кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Формування системи маркетингу співпраці туристичних підприємств».	1. Маркетинг в туризмі - 46 год. 2. Готельна справа - 138 год. 3. Поведінка споживачів послуг гостинності - 10 год. 4. Екскурсійна справа - 4 год. Разом: 198 год.	1. Onyshchuk N., Bilenko D., Lavrov R., Poliakov B., Kabenok Y. The Normal Distribution Formalization for Investment Economic Project Evaluation Using the Monte Carlo Method. Montenegrin Journal of Economics. 2019. Vol. 15. No. 4. P. 161-171. URL: http://mnje.com/sites/mnje.com/files/161-171_-_bilenko_et_al.pdf (Scopus) (обсяг власних - 2 с.) 2. Онищук Н.В. Теоретико-методические основы формирования и развития туристических центров. Инфраструктура рынка. 2017. Вып. 11/2017 С. 284-300. URL: www.market-infr.od.ua . (фахове видання) Онищук Н.В. Методичний підхід до визначення ефективної діяльності туристичного регіону. Причорноморські економічні студії. 2017. Вып. 20. С. 259–269. (фахове видання) Онищук Н.В., Корж Н.В. Підбір оптимального набору інструментів revenue менеджменту в готелях. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2018. № 1/4 (39). С. 16-21. (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання) Онищук Н.В. Стратегічні напрямки розвитку туризму у Вінницькому регіоні. Приазовський економічний вісник. 2018. № 4 (09). URL: http://pev.kpu.zp.ua/vypusk-4-09 (фахове видання) Онищук Н.В. Оцінка конкурентних переваг України на ринку медичного туризму. Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Вып. 26. Ч. 2. 2019. С. 31-35. (фахове видання) 3. Онищук Н.В., Левицька І.В., Корж Н.В., Кізюн А.Г. Стратегія розвитку регіонального туризму: монографія. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2013. 200 с. (обсяг власних - 50 с.) Онищук Н.В., Левицька І.В., Корж Н.В. Готельна справа: навч. посіб. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2015. 580 с. (обсяг власних - 193 с.) Онищук Н.В., Мальчик М.В., Попко О.В. Структурно-логічна послідовність формування системи маркетингу співпраці туристичних підприємств. Перспективи розвитку сільського та екологічного туризму в Україні: монографія. Рівне: Видавець Олег Зень, 2016. 264 с. (обсяг власних - 7 с.) Онищук Н.В. Мезоменеджмент у сфері туризму : монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 396 с. 8. Науково-дослідна тема: «Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства» (державний реєстраційний номер номер 0118U003267) (відповідальний виконавець). Науково-дослідна тема: «Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (державний реєстраційний номер номер 0119U100082) (відповідальний виконавець) 15. Онищук Н.В. Інноваційні напрямки у сфері туризму. Молодий вчений. 2017. № 8(48). С. 456-460. Онищук Н.В. Міжнародний розвиток туризму в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 5. No. 6. P. 47-50. Онищук Н.В. Тенденції розвитку екологічного туризму в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 6. No 1. P. 125-128. Онищук Н.В. Проблеми розвитку екскурсійного туризму в Україні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: 36. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 201-206. Онищук Н.В. Аналіз факторів функціонування готельного господарства регіонів України. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (3 червня 2020 р.). Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 221-229.	ТОВ «Санаторно-туристичне підприємство »Свіжий вітер«, довідка № 4, тема: «Створення та реалізація туристичних продуктів», 01 жовтня 2020 р.; Інститут міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава), сертифікат KW-102019/050, тема: «Академічна доброчесність», 25.10.2019 р.; Приватне підприємство «Укрвінітур», наказ №132, 2015 р.; Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, certificate № 016/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р.;	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальний посібник, монографії зазначені в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна робота зазначена в колонці 6; П.п.10. Організаційна робота: виконання обов'язків заступника завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. П.п.13. Методичні видання: Онищук Н.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Готельна справа», ОС «бакалавр», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 181 «Харчові технології», 073 «Менеджмент». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 77 с. Онищук Н.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Готельна справа», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування», 07 «Управління та адміністрування». Вінниця: Видавничо-редакційний

						<p>відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 57 с. Онищук Н.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Організація екскурсійної діяльності». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 81 с.</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6.</p> <p>П.п.18. Наукове консультування: ФОП Петрукович С.М. (готель «Добродій») відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №100 від 07.11.2017 р.</p>
Пахомська Олена Василівна	Асистент	Київський національний торговельно-економічний університет (2005р., спеціальність - «Технологія харчування», кваліфікація - спеціаліст з технології харчування, інженер-технолог);	<p>1. Технології харчових виробництв - 0 год.</p> <p>2. Кондитерське та пекарське мистецтво - 0 год.</p> <p>3. Ресторанна справа - 0 год.</p> <p>Разом: 0 год.</p>	<p>2. Пахомська О.В. Мінеральний склад хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці. Вісник Хмельницького національного університету, 2014. Вип. 3 (203). С. 237-241. (фахове видання)</p> <p>Пахомська О.В. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України. Вісник Хмельницького національного університету. 2018. Вип. 5. Том 1. С. 87-91. (обсяг власних – 4 с.) (фахове видання)</p> <p>Пахомська О.В. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Наукові праці Національного університету харчових технологій. № 1. Том. 25. 2019. С. 65-73. (фахове видання)</p> <p>Пахомська О.В. Науковий підхід до створення хлібобулочних виробів функціонального призначення. Наукові праці Національного університету харчових технологій. № 2. Том. 25. 2019. С. 276-283. (фахове видання)</p> <p>Пахомська О.В. Впровадження системи НАССР у виробництво хлібобулочних виробів. Наукові праці Національного університету харчових технологій. № 4. Том. 25. 2019. С. 216-225. (фахове видання)</p> <p>3. Пахомська О.В., Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / за заг. ред. докт. техн. наук, проф. М.І. Пересічного. 2-ге вид. перероб. та доповн. Київ: КНТЕУ, 2012. 1116 с. (обсяг власних - 6 с.)</p> <p>Пахомська О.В., Пересічний М.І., Корзун В.Н., Карпенко П.О. та ін. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (Технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах / за заг. ред. докт. техн. наук, проф. М.І. Пересічного. Київ: ВД «АртЕко», 2015. 716 с. (обсяг власних – 30 с.)</p> <p>12. Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пахомська О.В. Хліб житньо-пшеничний із пророслим зерном пшениці «Сімейний»: пат. 67125 Україна МПК (2012.01) А 21D 13/00 № 8036400000; заявл. 28.03.2011; опубл. 10.02.2012, Бюл. № 3. 5 с.</p> <p>Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пахомська О.В. Хліб житньо-пшеничний із пророслим зерном пшениці «Слов'янський»: пат. 67127 Україна МПК (2012.01) А 21D 13/00. № 8036400000; заявл. 28.03.2011; опубл. 10.02.2012, Бюл. № 3. 4 с.</p> <p>Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пахомська О.В. Хліб житньо-пшеничний із пророслим зерном пшениці «Селянський»: пат. 67128 Україна МПК (2012.01) А 21D 13/00. № 8036400000; заявл. 28.03.2011; опубл. 10.02.2012, Бюл. № 3. 4 с.</p> <p>Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пахомська О.В. «Батончики «фітнес» з начинкою з кисломолочного сиру і ламінарії»: пат. 73684 Україна, МПК (2012.10) А 21D 13/02. № u 2011 00482; заявл. 16.01.2012; опубл. 10.02.2012, Бюл. № 19. 4 с.</p> <p>8. Науково-дослідна робота на тему: «Інтенсифікація процесу сушіння оліємісткої сировини» (державний реєстраційний номер 0120U101127) (відповідальний виконавець)</p> <p>14. Керівництво студентом Маєвським Євгеном, який став призером Міжнародного фестивалю з кулінарного та кондитерського мистецтва «BESTCOOKFEST-2018» (м. Київ, 2018).</p> <p>15. Пахомська О.В. Аналіз ринку послуг ресторанного господарства в Україні. Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: тези V Всеукр. наук.-практ. конф.(м. Київ, 21-22 лист. 2018 р.). Київ, 2018. С. 35-36.</p> <p>Пахомська О.В. Інноваційні технології виробництва хлібобулочних виробів. Актуальні питання аграрної науки: тези VI Всеукр. наук.-практ. конф. (Умань, 20 лист. 2018 р.). Умань, 2018. С. 408-409.</p> <p>Мазуркевич І.О., Пахомська О.В. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. №6. Vol. 3. P. 74–78. (обсяг власних – 2 с.)</p> <p>Пахомська О.В. Сучасні інновації у сфері ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. II. С. 212-220.</p> <p>Пахомська О.В. Перспективи використання пророслого зерна пшениці в технології хліба підвищеної харчової цінності. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Харків: ХДУХТ, 2019. С. 107-109.</p>	<p>Заміський комплекс «Баттерфляй», наказ № 128, тема: «Технології приготування кулінарної продукції ресторану», 15 жовтня 2018 р.;</p> <p>Вінницький національний аграрний університет, сертифікат № 79/18, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі харчових технологій та мікробіології)», 16 жовтня 2018 р.;</p>	<p>П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6;</p> <p>П.п.3. Збірник рецептур, монографія зазначені в колонці 6;</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6;</p> <p>П.п.12. Патенти зазначені в колонці 6;</p> <p>П.п.13. Методичні видання: Пахомська О.В. Завдання до лабораторних занять з дисципліни «Технології харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 100 с.</p> <p>Пахомська О.В. Методичні рекомендації до самостійної</p>

							роботи з дисципліни «Технології ресторанної продукції», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 50 с. Пахомська О.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Технології харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 39 с. П.п.14. Керівництво студентами, керівництво студентським науковим гуртком зазначено в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: член Громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»
Постова Валентина Вікторівна	Старший викладач	Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного економічного університету (2010р., спеціальність - «Маркетинг», кваліфікація - магістр з маркетингу);	кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 «- економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Формування системи стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємств машинобудування».	1. Економіка готелів і ресторанів - 0 год. 2. Ресторанна справа - 28 год. 3. Оздоровче харчування - 0 год. 4. Безпека життя - 134 год. 5. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах - 0 год. Разом: 162 год.	2. Постова (Завальнюк) В.В. Методика проектування підсистеми інформаційного забезпечення стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2016. №8. Ч. 1. С. 82-85 (фахове видання) Постова (Завальнюк) В.В. Розробка методики проектування маркетингової підсистеми в системі стратегічного управління інноваціями. Причорноморські економічні студії. 2016. №7. С.112-116 (фахове видання) Постова (Завальнюк) В.В. Методика проектування підсистеми менеджменту в системі стратегічного управління підприємствами. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Вип. 12. С. 250-253. (фахове видання) Постова В.В., Климчук А.В. Моніторинг діяльності закладів ресторанного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету, 2017. Том 2. Вип. 6. С. 208-212 (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання) Постова В.В., Левицька І.В. Визначення території як потенційної туристичної дестинації. Вісник Хмельницького національного університету. Серія : Економічні науки. 2017. Вип. 6. С. 12-17 (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання) 3. Zavalniuk (Postova) V.V., Klymchuk A.O. The innovative approach to the management of the enterprises in restaurant business. The effectiveness of business management: investments and innovation: Collective monograph. AMEET Sp. z o, o., Lodz, Poland, 2016. P. 108-113 (обсяг власних – 3 с.) 15. Постова (Завальнюк В.В.), Левицька І.В. Этапы стратегического инновационного развития предприятия. Scientific Letters of Academic of Michal Baludansky. 2015. № 3. Vol. 11. С. 108-111 (обсяг власних - 1,5 с.) Постова (Завальнюк) В.В. Підсистема інформаційного забезпечення стратегічного управління інноваційною діяльністю. Стан та перспективи розвитку фінансів, обліку та підприємництва в умовах трансформації економіки : Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 8-9 липня 2016 р.). Київ, 2016. С. 44-47. Постова (Завальнюк) В.В. Особливості формування інноваційного середовища промислового комплексу. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік :	Одеська національна академія харчових технологій, довідка №420/P1, тема: «Сучасні методики викладання ресторанної справи», 11.11.2020;	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Монографія зазначена в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Постова (Завальнюк) В.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства»,

					<p>матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 19 жовтня 2016 р.). Київ, 2016. Том 3. С. 343-359.</p> <p>Постова (Завальнюк) В.В., Сівак В.П. Застосування інноваційних технологій в готельному бізнесі. The scientific potential of the present: Proceedings of the International Scientific Conference. 2016. Vol. 12. С. 163-166 (обсяг власних - 2 с.)</p> <p>Постова В.В., Левицька і.В. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу. Молодий вчений. 2017. Вип. 2 (42). С. 271-275 (обсяг власних - 2 с.)</p>		<p>ОС «бакалавр», галузь знань 1401 «Сфера обслуговування», спеціальність 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2015. 58 с. Левицька І.В., Постова (Завальнюк) В.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Економіка туризму», ОКР «бакалавр» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 6.140103 «Туризм». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2015. 125 с. Постова (Завальнюк) В.В. Завдання до практичних робіт з дисципліни «Ресторанна справа», ОС «бакалавр» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальностей 6.140103 «Туризм», 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. 37 с.</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6.</p>
Рябенка Марина Олександрівна	Доцент	Вінницький соціально-економічний інститут вищого навчального закладу (2006р., спеціальність - «Фінанси», кваліфікація - спеціаліст з фінансів); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2020р.,	Кандидат економічних наук, спеціальність - 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Відтворення основних засобів підприємств спиртопродуктового підкомплексу АПК».	<p>1. Безпека життя - 84 год.</p> <p>2. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі - 8 год.</p> <p>3. Маркетинг готелів і ресторанів - 54 год.</p> <p>4. Економіка готелів і ресторанів - 72 год.</p>	<p>1. Tarasenko D., Tsyklauri O., Belei S., Riabenska M., Mazurkevych I. Strategic Planning for the Sustainable Development of Territories. International Journal of Economics and Business Administration. Vol. VIII. Special Issue 1. 2020. PP. 259-272. URL: file:///C:/Users/%D0%A7%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B0/Downloads/Strategic%20Planning%20for%20the%20Sustainable%20Development%20of%20Territories.pdf (обсяг власних – 2 с.) (Scopus)</p> <p>2. Рябенка М.О. Амортизаційна політика: основні принципи, інструменти, фактори формування та напрями удосконалення. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. 2011. Вип. 2 (42). С. 430-436. (фахове видання)</p> <p>Рябенка М.О. Сучасний стан та динаміка виробничого травматизму у промисловості України. Зб. наук. праць Вінницького нац. аграр. ун-ту. Серія «Технічні науки». Вип. 1(84). 2014. С. 37-41 (фахове видання)</p> <p>Рябенка М.О., Дзюба Т.А. Методи оцінки інвестиційної цінності проектних рішень підприємств. Збірник наукових праць Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки. 2014. Вип. 8. С. 115-118. (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання)</p> <p>Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. 2020. №1. С.75-80. (обсяг власних - 3 с.) (фахове видання)</p> <p>Рябенка М.О. Оцінка якості послуг в готелях і ресторанах. Причорноморські економічні студії. 2020. Вип. 52. Ч. 2. С. 42-51. (фахове видання)</p> <p>3. Rjabenka M., Gryn V. Die Nutzung der Denkmäler des historischen und kulturellen Erbes des Gebiets von Winniza als Voraussetzung für die Entwicklung des Tourismus in der</p>	<p>Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 47/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 7 червня 2019 р.;</p> <p>Державна служба України з надзвичайних ситуацій, свідоцтво 12СПВ 017503, тема: «Підвищення кваліфікації викладачів</p>	<p>П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6;</p> <p>П.п.3. Монографія зазначена в колонці 6;</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6;</p> <p>П.п.10. Організаційна робота:</p>

		<p>спеціальність - «Готельно-ресторанна справа», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність);</p>	<p>год. 5. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах - 10 год. Разом: 228 год.</p>	<p>region. Strategy of socio-economic development of regions: Collective monograph. Bulgaria: Academic Publishing House of the Agricultural University Plovdiv, 2016. С. 16-25. (обсяг власних – 5 с.) Vlasenko I., Riabenka M., Lukianets A. Dynamics of development of hotel and restaurant industry. Socio-economic development of the regions in conditions o transformation : collective monograph. Opole : The Academy of Management and Administration, 2020. PP. 176-185. (обсяг власних - 3 с.) 8. Науково-дослідна тема: «Організаційно-економічний механізм управління розвитком підприємств готельного господарства» (номер державної реєстрації 0118U003267) (відповідальний виконавець) 15. Рябенка М.О. Сучасні технології управління готельно-ресторанним бізнесом. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: 36. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. Ч. 2. С. 263-270. Рябенка М. Інноваційні заходи забезпечення конкурентних переваг підприємств у сфері ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. Vol. 3. No. 2. PP. 94-96. Рябенка М.О. Мотивація як засіб ефективного менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства. Інноваційне підприємництво, менеджмент, фінанси: стан, аналіз тенденцій та науково-економічний розвиток: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 23 листопада 2019 р.). Львів : ЛЕФ, 2019. С. 98-100. Рябенка М.О., Кручко В.В. Молекулярні технології в сучасних умовах ресторанного господарства. Сучасний рух науки : Матеріали ІХ Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф., 2-3 грудня 2019 р. Дніпро, 2019. Т. 2. С. 216-220. (обсяг власних - 2 с.) Мазуркевич І.О., Рябенка М.О. Тенденції розвитку зеленого туризму в світі. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2020.</p>	<p>навчальній дисципліні «Безпека життєдіяльності», 18 грудня 2013 р; Заміський комплекс «Баттерфляй», довідка № 29, тема: «Фінансово-господарська діяльність закладів готельно-ресторанного господарства», 01 жовтня 2020 р.;</p>	<p>Виконання обов'язків заступника декана факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування; П.п.13. Методичні видання: Рябенка М.О. Завдання до практичних занять з дисципліни «Менеджмент готелів і ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Рябенка М.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Менеджмент готелів і ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Рябенка М.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка готелів і ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: член Науково-методичної ради з питань цивільного захисту та безпеки життєдіяльності населення</p>
--	--	---	--	---	--	---

							Вінницької області, яка працює при Навчально-методичному центрі ЦЗ та БЖД Вінницької області. П.п.18. Наукове консультування: ФОП Петрукович С.М. (готель «Добродій») відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №100 від 07.11.2017 р.
Семко Тетяна Василівна	Доцент	Київський технологічний інститут харчової промисловості (1998р., спеціальність - «Технологія молока і молочних продуктів», кваліфікація - інженер-технолог); Certyfikat języka polskiego (poziomB2) (KW-023/10) od 12.10.2018) (Fundacja Instytut Międzynarodowej Współpracy Akademickiej I Naukowej). (2018р.);	Кандидат технічних наук, спеціальність - 04.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів», тема дисертації: «Розробка ресурсоощадної технології твердого сичужного сиру з використанням ВТ і УВТ обробки молока».	1. Технології ресторанної продукції - 48 год. 2. Концепції і ресторанный креатив - 36 год. 3. Контроль якості та безпеки харчових продуктів - 48 год. 4. НАССР в харчових технологіях - 10 год. 5. Технології харчових виробництв - 48 год. Разом: 190 год.	1. Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V. Use of ultra-high-temperature processing of raw milk to improve cheese quality. Postravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2019. Vol. 13. № 1. P. 840-845. URL: https://doi.org/10.5219/1186 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus) Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V., Kolyanovska L. Mathematical modeling of the extraction process of oil-containing raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer. 18th Conference on Optical Fibers and Their Applications (15 March 2019). Proc. SPIE 11045, Optical Fibers and Their Applications 2018. 110450X; doi: 10.1117/12.2522354 (обсяг власних – 1 с.) (Scopus) 2. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпеки харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 155-164. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання) Семко Т.В. Необхідність впровадження НАССР. Продовольчі ресурси: Зб. наук. пр. за результатами VI Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 20 листопада 2018 р.). Київ, 2018. С. 83-86. (фахове видання) Семко Т.В., Власенко І.Г. Крафтова технологія сирокочених ковбас. Товари і ринки. 2019. №2 (30). С. 98-107. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання) Семко Т.В., Власенко І.Г. Олійно-жирова галузь України: виклики та потенціал розвитку. Товари і ринки. 2019. №3 (31). С. 50-60. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання) Semko T., Vlasenko I., Palamarchuk V. The influence of the composition of bacterial starter cultures on the maturation process and the quality of hard rennet cheese. Технологічний аудит та резерви виробництва/ Technology audit and production reserves. 2020. № 1/3 (51). С. 48-52. (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання) 3. Власенко В.В., Головка М.П., Семко Т.В., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с. (обсяг власних - 50 с.) Семко Т.В., Власенко І.Г., Гирич С.В. Інновації у виробництві твердих сирів: монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с. (обсяг власних - 45 с.) Семко Т.В., Власенко В.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 55 с.) 8. Науково-дослідна тема: «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (державний реєстраційний номер 0115U006610) (відповідальний виконавець) Науково-дослідна тема: «Управління безпекою і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (державний реєстраційний номер № 0119U100136) (науковий керівник) 12. Кулик Я.М., Обертюк Ю.В., Власенко В.В., Семко Т.В. Спосіб виявлення небезпеки використання генетично модифікованої раундапостійкої сої в продуктах харчування людей: пат. U 2016 07208 UA №118328; заявл. 04.07.2016; опубл. 10.08.2017, Бюл. №15. - 4 с. Поліщук Г.Є., Устименко І.М., Суслик В.О., Семко Т.В., Бабійчук Т.В., Бабійчук Ю.В. Спосіб отримання молочно-білкового зернистого продукту: пат. U 2016 13425 UA №116341; заявл. 27.12.2016; опубл. 10.05.2017, Бюл. №9. - 4 с. 15. Semko T., Novgorodska N., Kollanovska L., Blaschuk V., Solomon A. Development of recourse-saving of Cheeses. Global Science and Innovation. Materials of the VII Internal Scientific Conference. March 23-24 th, 2016. P. 212-215. (обсяг власних - 2 с.) Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М. Оптимізація рецептури майонезу при збагаченні продуктами бджільництва. Зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. лонф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, 13-17 вересня 2016 р. Одеса: ОНАХТ, 2016. С. 88-90. (обсяг власних - 1 с.) Власенко В.В., Семко Т.В. Новітні технології міні-сиру функціонального призначення для ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2.С. 220-230. (обсяг власних - 5 с.) Семко Т.В. Класифікація сирів сучасного асортименту. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 206-213. Семко Т.В. Молочнокислі бактерії в сировиробництві. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2018. №1. Vol. 6. PP. 167–169.	Інститут міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава), сертифікат KW-024/10, тема: «Академічна доброчесність», 12 жовтня 2018 р.; Національний університет водного господарства та природокористування, довідка № 47, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи)», 22 липня 2019 р.; «Profi Club», сертифікат № T00282-18, тема: «НАССР: Міжнародні правила харчової безпеки в закладах ресторанного господарства», 12 вересня 2018 р.; Київська філія ДП «Київоблстандартметрологія», сертифікат № FSMS/2020/05-003, тема: «Нові вимоги забезпечення безпеки харчових продуктів відповідно до вимог нової версії ISO 22000:2018 та контролю безпеки та якості продукції згідно ISO 19011:2018», 20 травня 2020 р.; Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, certificate №062/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р.;	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science, зазначені в колонці 6; П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальний посібник, монографія, підручник зазначені в колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна робота зазначена в колонці 6; П.п.12. Паненти зазначені в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с. Семко Т.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС

«бакалавр»,
галузь знань 18
«Виробництво та
технології».
Вінниця:
Видавничо-
редакційний
відділ ВТЕІ
КНТЕУ, 2019. 47
с. Семко Т.В.
Методичні
рекомендації до
самостійної
роботи з
дисципліни
«Інжиніринг
ресторанних
технологій», ОС
«магістр», галузь
знань 18
«Виробництво та
технології».
Вінниця:
Видавничо-
редакційний
відділ ВТЕІ
КНТЕУ, 2019. 25
с. Семко Т.В.,
Іваніщева О.А.
Методичні
рекомендації до
виконання
випускної
кваліфікаційної
роботи, ОС
«бакалавр»,
спеціальності
«Харчові
технології».
Вінниця :
Редакційно-
видавничий відділ
ВТЕІ КНТЕУ,
2019. 37 с.(обсяг
власних - 19 с.)
П.п.15. Науково-
популярні та
дискусійні
публікації з
наукової або
професійної
тематики
зазначені в
колонці 6;
П.п.16. Участь у
професійних
об'єднаннях за
спеціальністю:
Член громадської
організації
«Українське
товариство
товарознавців і
технологів»;
П.п.17. Досвід
практичної
роботи: протягом
1988–2008 рр.
працювала за
спеціальністю на
підприємстві ТОВ
«Літинський
молочний завод»;
П.п.18. Наукове
консультування:
ПРАТ
«Літинський
молочний завод»
відповідно до
договору на

							створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.; ТМ «Бондарукові ковбаси» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №26 від 31.02.2020 р.
Фіалковська Лариса Василівна	доцент	Всесоюзний заочний інститут харчової промисловості (1992р., спеціальність - «Технологія жирів», кваліфікація - інженер-технолог);	кандидат технічних наук, спеціальність - 05.18.06 «Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів», тема дисертації: «Абсорбційне очищення соняшникової олії природними диспертними мінералами», доцент кафедри процесів та обладнання переробних і харчових виробництв ім. Берника.	1. Технологія крафтових виробництв - 24 год. 2. Енологія і еногастрономія - 20 год. 3. Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів - 46 год. 4. Гігієна та санітарія - 42 год. Разом: 132 год.	2. Фіалковська Л. В. Обґрунтування технології та обладнання для первинного очищення соняшникової олії. Вібрації в техніці та технологіях. 2017. №1(84). С. 129-132. (фахове видання) Фіалковська Л. В. Кавітаційний спосіб утворення «тонкої» емульсії при виробництві маргарину. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2017. №2 (98). С. 119-123. (фахове видання) Фіалковська Л. В. Розробка рецептур та технології отримання спредів. Аграрна наука та харчові технології. Випуск 1 (100). 2018. С. 123-130. (фахове видання) Fialkovska L. Developing the recipe of a sour-milk drink from skolytyn enriched with prebiotics. Аграрна наука та харчові технології. Випуск 4 (107). Т. 2. 2019. С. 120-128. (фахове видання) Фіалковська Л. В. Розроблення технології згущених молочних консервів з плодово- ягідними наповнювачами. Техніка, енергетика, транспорт АПК. №3 (106). 2019. С. 66-72. (фахове видання) 3. Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 250 с. (обсяг власних - 50 с.) Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Курсове та дипломне проектування підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 300 с. (обсяг власних - 50 с.) Друкований М.Ф., Фіалковська Л. В., Друкований О.М. Кондиціонування та охолодження : монографія. Вінниця: ВНАУ, 2012. 200 с. (обсяг власних - 100 с.) 14. Керівництво студентським науковим гуртком «Технолог» 15. Фіалковська Л.В. Розробка обладнання для розділення суспензій. Енергоощадні машини і технології : Матеріали Міжнар. наук.-техн. конф., присвяченої 50-ти річчю з дня створення кафедри машин і обладнання технологічних процесів. Київ, 2013. С. 70-72. Фіалковська Л.В. Розробка обладнання для виробництва рафінованої олії. Стан та перспективи сучасних технологій виробництва харчових продуктів : Матеріали наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю заснування кафедри технології переробки м'яса, молока та мікробіології. Вінниця, 2013. С. 39-40. Фіалковська Л.В. Удосконалення апаратурно-технологічної схеми виморожування олії. Вібрації в техніці та технологіях в переробних і харчових виробництвах : Матеріали Міжнар. наук.-техн. конф. Вінниця, 2013. С. 13-14. Фіалковська Л.В., Берник І.М., Бурдейний О.М. Акустична дія на технологічні середовища харчових виробництв. Перспективи розвитку сільськогосподарської техніки : Матеріали VII щорічної наук.-техн. конф. Вінниця, 2013. С.153-155. (обсяг власних - 1 с.) Фіалковська Л.В. Берник І.М. , Подолянюк О.В. Ультразвуковий кавітаційний екстрактор для рідинно-дисперсних середовищ. Перспективи розвитку сільськогосподарської техніки : Матеріали VII щорічної наук.-техн. конф. Вінниця, 2013. С. 156-157. (обсяг власних - 1 с.)	ТОВ-підприємство «АВІС», довідка, тема: «Використання соняшникової олії у виробництві харчових продуктів», 30.11.2016 р.; Одеська національна академія харчових технологій, довідка № 419/P1, тема: «Управління якістю та безпечністю продуктів», 11.11.2020;	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальні посібники зазначені в колонці 6; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком зазначене в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6; П.п.17. Досвід практичної роботи: протягом 1982-1992 рр. працювала за спеціальністю в Науково-виробничому об'єднанні «Олієжирпром» (Вінницький опорний пункт Всесоюзного науково-дослідного інституту жирів); протягом 1992-2002 рр. працювала за спеціальністю на МП «Інвент»; протягом 2002-2004 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Підприємство «АВІС»; протягом 2004-2006 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат»; протягом 2006-

							2007 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «ВІНМАР».
Чорна Наталія Миколаївна	Завідувач кафедри	Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського (2005р., спеціальність - «Педагогіка та методика середньої освіти. Історія», кваліфікація - магістр-дослідник історії); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2013р., спеціальність - «Фінанси і кредит», кваліфікація - спеціаліст з фінансів і кредиту); Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2020р., спеціальність - «Туризм», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність "Туризм" спеціалізація "Міжнародний туристичний бізнес");	Доктор історичних наук, спеціальність - 07.00.06 «Історіографія, джерелознавство та спеціальні історичні дисципліни», тема дисертації: «Історіографія українсько-польських взаємин 1990-х – 2014 рр.», професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи..	1. Управління проектами в туризмі - 8 год. 2. Методологія і організація наукових досліджень - 28 год. 3. Культурна спадщина України - 110 год. 4. Світова культура - 34 год. 5. Безпека життя - 56 год. Разом: 236 год.	1. Chorna N., Bondarenko V., Martynova L., Sukhorebra T., Sehed S. Evaluation System Formation of Development of Enterprises Innovation Potential. Academy of Strategic Management Journal. 2019. Vol. 18. Issue 1. URL: https://www.abacademies.org/articles/evaluation-system-formation-of-development-of-enterprises-innovative-potential-7891.html (Scopus) (обсяг власних - 2с.) Chorna N., Martynova L., Yurchuk I., Marshuk L., Andrusenko N. Entrepreneurship activity in the service sector in globalization conditions. Journal of Eneterpreneurship Education. 2019. Vol. 22. Issue 3. URL: https://www.abacademies.org/articles/Entrepreneurship-activity-in-the-service-sector-1528-2651-22-3-377.pdf (Scopus) (обсяг власних – 2 с.) 2. Чорна Н.М. Україна - Польща: міждержавні взаємини у світлі новітніх викликів та ризиків (2015–2017 рр.). Міжнародні зв'язки України: наукові пошуки і знахідки. Вип. 26 : Міжнародний збірник наукових праць / Відп. ред. С.В. Віднянський. Київ : Ін-т історії України НАН України, 2017. С. 141–159. (фахове видання) Чорна Н.М. Україна в зовнішній політиці Республіки Польща (1991-2015 рр.). Україна – Європа – світ : Міжнар. зб. наук. пр. Серія: Історія, міжнародні відносини / Гол. ред. Л. М. Алексієвсь. Вип. 19. Тернопіль : Вид-во ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2017. С. 121–130.(фахове видання) Чорна Н.М. Європейський вибір України: проблеми реалізації кризь призму взаємин з Європейським Союзом. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Історичні науки : зб. наук. пр. / за ред. проф. Н.О. Рожевої. №2 (46). Грудень 2018. Миколаїв : МНУ імені В.О. Сухомлинського. 2018. С. 38-43. (фахове видання) Чорна Н.М. Туристичний ринок України: стан та тенденції функціонування кризь призму діяльності туристичних підприємств. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія : Економіка. 2020. Вип. 1. (фахове видання) Чорна Н.М., Мартинова Л.Б. Брендінг як інструмент підвищення туристичної привабливості території (на матеріалах м. Вінниці). Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 40. С. 115-120. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/40_2020_ukr/21.pdf (фахове видання) (обсяг власних – 3 с.) 3. Чорна Н. М. Україна і Польща: історіографія відносин (кін. XX – поч. XXI ст.) : монографія. Вінниця : ПП Балок І.Б., 2014. 416 с. Чорна Н.М., Павлюк Т.І., Бичков М.М., Мартинова Л.Б., Осіпова Л.В. Трансформація національних економічних інтересів: монографія. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2015. 324 с. (обсяг власних – 54 с.) Чорна Н.М. Сільський зелений туризм на Вінниччині: стан та тенденції розвитку. Determinants of Innovation and Investment Development of Multi-Branch Entrepreneurship, Tourism and Hospitality Industry : Collective monograph. / V. Yatsenko, S. Pasiaka, O. Yatsenko and others: [Ed. By Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.]. Nuremberg: Verlag SWG imex GmbH, Germany. 2019. P. 307-317. 8. Науково-дослідна тема: «Україна в процесах європейської інтеграції наприкінці XX – на початку XXI ст.: історико-політичний аспект проблеми» (державний реєстраційний номер 0118U003235) (науковий керівник) Науково-дослідна тема: «Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (державний реєстраційний номер №0119U100082) (науковий керівник) 11. Офіційний опонент (Білянський О.В.). Спеціалізована вчена рада Д 76.051.06 у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича, 2013 р. Офіційний опонент (Льчук І.В.). Спеціалізована вчена рада Д 58.053.04 у Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка, 2015 р. Офіційний опонент (Мелексєв К.І.). Спеціалізована вчена рада Д 08.051.14 у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара, 2019 р. 15. Чорна Н.М., Осіпова Л. В. Стратегія інтеграції України до Європейського Союзу. Scientific letters International Academic Society of Mikhail Baludansky. 2016. Vol. 5. №4. P. 108-110 (обсяг власних - 2 с.) Мартинова Л.Б., Чорна Н.М. Вплив демографічних і соціально-економічних чинників на підвищення конкурентоспроможності людського потенціалу України. Scientific letters International Academic Society of Mikhail Baludansky. 2018. Vol. 6. №1. P. 102-104 (обсяг власних - 2 с.) Чорна Н.М. Стан та тенденції розвитку сільського зеленого туризму на Вінниччині. Стан і перспективи сучасного туризму : матеріали IV Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф., 6-7 груд. 2018 р. Суми: СДПУ, 2018. Чорна Н.М. Маркетинг туристичних destination України: теоретико-методичний аспект проблеми. Сталый розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 31 жовт. – 1 лист. 2018 р. [відп. за вип. М.Ю. Барна]. Львів: ЛНЕУ, 2018. С. 145-147. Чорна Н.М. Зелений туризм як перспективний напрям розвиток сільських територій. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (3 червня 2020 р.). Том 3. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 250-256.	Національний університет водного господарства та природокористування, довідка № 46, тема: «Методика викладання навчальних дисциплін (по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи)», 22 липня 2019 р.; Academic Society of Michal Baludansky, University of Central Europe, certificate № 40/03-2019, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education: European Experience and Global Trends», 7 червня 2019 р.; Academic Society of Michal Baludansky, Pan-European University in Bratislava, certificate № 022/1-2018, тема: «Modern teaching methods and innovative technologies in higher education», 23 лютого 2018 р.;	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science, зазначені в колонці 6; П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Монографії зазначені у колонці 6; П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.10. Організаційна робота зазначена в колонці 2; П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів зазначена в колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Чорна Н.М. Опорний концепт лекцій з дисципліни «Світова культура». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 56 с. Чорна Н.М. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 16 с. Чорна Н.М. Завдання до практичних занять з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 27 с. П.п.15. Науково-популярні видання зазначені

							самостійної роботи з дисципліни «Revenue менеджмент», ОС «магістр», галузь знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальність 076 «Підприємство, торгівля та біржова діяльність». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 23 с. Корж Н.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Туристичні дестинації», ОС «магістр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 32 с. П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6.
Сюмка Юлія Володимирівна	асистент (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ, старший лаборант)	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ (2018р., спеціальність - «Харчові технології», кваліфікація - ступінь вищої освіти магістр спеціальність);		1. Етнічна кулінарія - 0 год. 2. Ресторанна справа - 0 год. 3. Організація ресторанного господарства - 0 год. Разом: 0 год.	8. Науково-дослідна тема: «Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах HACCP» (номер державної реєстрації № 0119U100136) (відповідальний виконавець). 14. Керівництво студентським науковим гуртком «Кондитер-клас». 15. Сюмка Ю.В. Особливості розвитку кейтерингу в Україні. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» : Зб. наук. пр. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. Вип. 30. С. 337-339. Сюмка Ю.В. Сутність менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі. Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології : Зб. наук. пр. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. С. 770-772. Сюмка Ю.В. Гендерні відмінності у споживанні харчової продукції. Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи : Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Львів, 29 листопада 2016 р.). Львів : Львівський інститут МАУП, 2016. Ч. 2. С. 540-543. Сюмка Ю.В. Способи класифікації італійських сирів. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» : Зб. наук. пр. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. 60. С. 419-425. Сюмка Ю.В. Аналіз ринку ресторанів італійської кухні у місті Львів (Галицький мікрорайон). Сучасна гуманітаристика : Зб. матер. IX Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав-Хмельницький, 13 жовтня 2018 р.). Переяслав-Хмельницький, 2018. Вип. 9. С. 155-158. Пахомська О.В., Сюмка Ю.В. Сучасні кулінарні бренди в ресторанному бізнесі. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice, 2020.	ТОВ «Ресторация Кумасині смаколики», довідка 2807/0120, тема: «Форми та методи обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства», 28 липня 2020 р.; Заміський комплекс «Баттерфляй», довідка № 20, тема: «Технологія обслуговування гостей ресторанного закладу», 23 серпня 2020 р.;	П.п.8. Науково-дослідна тема зазначена в колонці 6; П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком зазначено в колонці 6; П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6; П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів».
Швець Віталій Вікторович	Доцент (кафедра будівництва, міського господарства та архітектури ВНТУ, доцент)	Вінницький державний технічний університет (2001р., спеціальність - «Промислове та цивільне будівництво	Кандидат технічних наук, спеціальність - 05.23.05 « Будівництво матеріалів і виробів», тема дисертації: «Вдосконалення технології дрібно	1. Інжиніринг будівель - 54 год. 2. Дизайн - 70 год. 3. Устаткування закладів	2. Швець В.В., Прилипко Т.В., Шамраєва О.О. Модернізація фізкультурно-спортивних комплексів. Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві. 2016. №2. С. 50-54. (фахове видання) (обсяг власних - 2с.) Швець В.В., Галіброда В.В., Сердюк В.В. Вплив геометричних особливостей конфігурації вулично-дорожньої мережі на її функціонування. Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві. 2016. №2. С. 63-68. (обсяг власних - 2с.)(фахове видання) Швець В.В., Кашканов В.А., Галіброда В.В. Порівняння екстрополяційних методів формування матриць кореспонденції. Вісник машинобудування та транспорту, 2016. №2. С. 109-114. (обсяг власних - 2с.)(фахове видання) Швець В.В., Костішина О.М., Бобровський Ю.В. Дослідження залежності висоти елементів вулиці від відстані до водія для комфортних умов руху. Сучасні технології,	Вінницький національний технічний університет, свідоцтво ПК №020706930053-17, тема: «Основи автоматизації проектування та організації будівництва за допомогою	П.п.2. Наукові публікації зазначені в колонці 6; П.п.3. Навчальні посібники зазначені в

		<p>», кваліфікація - магістр будівництва); роздрібних виробів способом вібраційних термосилових впливів», доцент кафедри містобудування та архітектури .</p>	<p>туристично-рекреаційного комплексу - 0 год. 4. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства - 4 год. Разом: 128 год.</p>	<p>матеріали і конструкції в будівництві. 2016. №1. С. 71-78. (обсяг власних - 2с.) (фахове видання) Друкований М.Ф., Швець В.В., Козюк Р.С., Логоша О.І. Застосування арболіту в конструкціях стінових матеріалів. Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві. 2016. №1. С. 17-20. (обсяг власних - 1с.) (фахове видання) 3. Дудар І.Н., Кучеренко Л.В., Швець В.В. Енергозбереження в міському будівництві : навч. посібник. Ч.І. Вінниця : ВНТУ, 2015. 56 с. (обсяг власних - 20с.) Дудар І.Н., Кучеренко Л.В., Швець В.В. Енергозбереження в міському будівництві : навч. посібник. Ч. II. Вінниця : ВНТУ, 2015. 70 с. (обсяг власних - 30с.) 15. Швець В.В., Бондар А.В., Друкований О.М. Аналіз радіоактивності будівельних матеріалів для житлового та громадського будівництва. Екологічна безпека та відновлювальні джерела енергії : Зб. матер. міжнар. наук.-практ конф. (М. Вінниця, 24-25 травня 2017 р.). Вінниця, 2017. С. 15-22. (обсяг власних - 3 с.) Швець В.В., Тимошенко В.О. Вдосконалення інфраструктури життєзабезпечення домашніх тварин на прикладі міста Вінниця. Інноваційні технології в будівництві : Зб. матер. Міжнар. наук.-техн. конф. Вінниця, 2018. С.158-159. (обсяг власних - 1 с.) Швець В.В., Галіброда В.В. Ретроспективний аналіз організації системи дозвілєво-розважальних закладів міста. Інноваційні технології в будівництві : Зб. матер. Міжнар. наук.-техн. конф. «Вінниця, 2018. С. 227-229. (обсяг власних - 1 с.) Швець В.В., Максименко М.А. Роль відбиваючого екрану в термозахисних конструкціях. Зб. матер. XLVII наук.-техн. конф. підрозділів ВНТУ (м. Вінниця, 14-23 березня 2018 р.). Вінниця, 2018. С. 15-17. (обсяг власних - 2 с.) Швець В.В., Галіброда В.В. Розвантаження центральної частини міста за рахунок культурно-побутового обслуговування населення в межах транспортного району. International Scientific and Practical Conference World science. 2018. № 1. S. 13-17. (обсяг власних - 2 с.)</p>	<p>графічного програмного пакету ArchiCAD», 2017р.;</p>	<p>колонці 6; П.п.13. Методичні видання: Чорна Н.М., Швець В.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Інжиніринг будівель», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ, 2019. 18 с. (обсяг власних - 10 с.) Чорна Н.М., Швець В.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Устаткування закладів туристично-рекреаційного комплексу», ОС «бакалавр», галузь знань 07 «Управління та адміністрування», 24 «Сфера обслуговування». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ, 2019. 18 с. (обсяг власних - 10 с.) Чорна Н.М., Швець В.В., Іваніщева О.А. Робоча програма з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ, 2019. 20 с. (обсяг власних - 10 с.) П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики зазначені в колонці 6.</p>
--	--	--	---	---	---	---