МОНІТОРИНГ

професійного розвитку педагогічних працівників,
які викладають за освітньо-професійною програмою
підготовки фахових молодших бакалаврів «Харчові технології»
Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу
(фахове стажування, конференції, семінари, міжнародні проєкти)

Джерело: https://in.eas.ua

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Підприємство стажування, тема конференції, доповіді тощо	Дата видачі довідки про стажування та сертифіката про участь у заході	Кількість годин
1.	Адамовський О.М.	Викладач економічних дисциплін Міжнародна літня школа «Академічна доброчесність: освітній та науковий виміри», сертифікат учасника від 29.06.2025, НУ «Львівська політехніка», 30 год		
		Участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Освітні горизонти: відкриття нових можливостей». Секційні засідання у формі науково-практичного семінару «Технології, що трансформують: шляхи до інновацій», сертифікат учасника ПК / 02071010 /000238-25 від 15.04.2025, НУ «Львівська політехніка», 6 год		
2.	Афтанас А.А.	Участь у локальному проєкті School of Resilience у ролі спікера, сертифікат спікера від 19.10.2025, Локальний проєкт School of Resilience		
		Участь у проєкті «Профтех+ Як закладу досягти професійної досконалості» Сертифікат С-АА / 120 від 03.10.2025, Агентство Enabel, Львівська міська рада, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, 40 год		
		Підвищення кваліфікації за темою «Прозора школа: як побудувати доброчесне середовище» від 10.10.2023, Національне агентство з питань запобігання корупції, 7 год		
3.	Балущак Г.Ф.	Участь у проєкті «Профтех+ Як закладу досягти професійної досконалості» Сертифікат С-АА / 114 від 03.10.2025, Агентство Enabel, Львівська міська рада, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, 40 год		
4.	Балущак М.Я.	Участь у проєкті Reskilling Ukraine, Unit 6.0. Організація навчання та перебування для ветеранів та ветеранок професії «Пекар», 2025-2026 рр.		
		Участь у проєкті та навчання за програмою ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training», сертифікат С-АА / 136 від 23.10.2025, Boosting Culinary Education, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного, 14 год		
5.	Герич О.І.	Програма підвищення кваліфікації за програмою IV Міжнародної науково-практичної конференції «Прикладне значення фізичної та військової підготовки у майбутній професії», яка відбулась у межах Сімнадцятої міжнародної виставки «Інноватика в сучасній освіті», сертифікат МК-ПК/2025-029 від 30.10.2025, ДНУ»Інститут модернізації змісту освіти», 6 год		
6.	Голяк О.Р.	Професійне стажування за напрямами: «Міжнародні стандарти сервісу; сучасні технології обслуговування; міжкультурна комунікація», ресторан «Park. Art of Rest», довідка про стажування від 25.04.2020, 72 год		
		Участь у круглому столі «Державно-приватне партнерство у розвитку професійної освіти в сучасних умовах», сертифікат учасника КС-2024/1743 від 22.05.2024 від Національної академії педагогічних наук України Інституту професійної освіти НАПН України, 6 год		
		Участь у проєкті «Профтех+ Як закладу досягти професійної досконалості» Сертифікат С-АА / 124 від 03.10.2025, Агентство Enabel, Львівська міська рада, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, 40 год		

		Сертифікат про підвищення кваліфікації за програмою «Управління хабами ВПО. Координація, оренда приміщень, харчування та підтримка внутрішньо переміщених осіб» від 24.06.2022 за № 1-EU.2022 від EU4Skills, Міністерства освіти і науки України, 36 год
		Семінар «Сучасні технології та інновації в галузі закладів ресторанного господарства», сертифікат учасника НМЦ 23 / 1588 від 23.11.2023, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
		Приготування кондитерських виробів у межах заходу «Свято кондитерської майстерності», сертифікати учасника від НМЦ ПТО у Львівській області: НМЦ 24 / 0588 від 07.03.2024, 6 год; НМЦ 23 / 0589 від 07.03.2023
7.	Горбова М.Ю.	Здійснює керівництво роботою кондитерського цеху коледжу
		Приготування кондитерських виробів у межах заходу «Свято кондитерської майстерності», сертифікати учасника від НМЦ ПТО у Львівській області: НМЦ 24 / 0585 від 07.03.2024, 6 год; НМЦ 25 № 0508 від 06.03.2025, 6 год; НМЦ 23 / 0588 від 07.03.2023
8.	Денисюк Г.М.	Участь у проєкті Reskilling Ukraine, Unit 6.0. Організація навчання та перебування для ветеранів та ветеранок професії «Пекар», 2025-2026 рр.
		Програма підвищення кваліфікації «Економіка. Підприємництво та фінансова грамотність - інвестиція в майбутнє», сертифікат № 71655125139387472 80 від 13.11.2024, Платформа Освіти РЕКТОР, 30 год
9.	Кендюх Д.О.	Програма підвищення кваліфікації «Застосування краєзнавчого принципу у формуванні ключових компетентностей здобувачів освіти на уроках географії», сертифікат учасника НМЦ 24 / 0744 від 18.04.2024, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
10.	Ковальчук Б.Д.	Організовує і координує стажування здобувачів освіти коледжу в Німеччині на підприємствах та освітніх закладах Федеративної землі Тюрингія за сприяння Торгово-промислової палати м. Ерфурта, у м. Мюнхені, Федеративна земля Баварія за сприяння JUNIOR-TALENTS Deutschland
		Доповідь «Організація освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання на уроках зарубіжної літератури» на онлайн-семінарі «Розвиток креативного мислення на уроках зарубіжної літератури», сертифікат учасника НМЦ 20 / 0610 від 04.06.2020, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
11.	Куян Н.П.	Програма фахового стажування «Система управління якістю та безпечністю харчових продуктів на підприємствах харчової галузі: практичні аспекти впровадження», ТзОВ «Леополіс Проперті, довідка про стажування № 387 від 28.07.2025, 30 год
		Програма підвищення кваліфікації «Підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників шляхом впровадження інноваційних технологій», сертифікат учасника НМЦ 24 / 2135 від 28.11.2024, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
12.	Мельник Н.М.	Участь у IX Міжнародній конференції «Сучасні тенденції навчання хімії», сертифікат учасника № 541 від 22.03.2025, Львівський національний університет Імені Івана Франка Хімічний факультет Кафедра неорганічної хімії, 30 год
		Виступ з доповіддю «Використання інформаційних технологій у дослідницькій діяльності вчителя хімії» на XI Міжнародній конференції «Сучасні тенденції навчання хімії», 22.03.2025, Львівський національний університет ім. І. Франка
		Участь у проєкті ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training», сертифікат C-AA / 139 від 23.10.2025, Boosting Culinary Education, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного, 14 год

		Виступ з доповіддю «Інноваційний підхід на заняттях з підприємництва: поєднання природничих наук та бізнесу» на методичному семінарі-тренінгу викладачів загальноосвітньої підготовки (біологія і екологія, хімія, фізика і астрономія) ЗП(ПТ)О Запорізької області, сертифікат спікера № 10360 03.12.2024, НМЦ ПТО у Запорізькій області, 6 год
13.	Мельник О.О.	Участь у І Всеукраїнській науково-практичній конференції «Економіка та інформаційні технології: сучасний стан та тенденції розвитку», сертифікат учасника № 114-10/25 від 30.10.2025, Золочівський фаховий коледж НУ «Львівська політехніка», 6 год
		Програма підвищення кваліфікації «Створення інклюзивного освітнього середовища в закладі освіти», сертифікат ПК-Т-562-2024 від 10.03.2024, Український центр дуальної освіти, 30год
14.	Мельничук Т.П.	Участь у проєкті ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training», сертифікат С-АА / 145 від 23.10.2025, Boosting Culinary Education, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного, 14 год
		Участь у проєкті «Профтех+ Як закладу досягти професійної досконалості» Сертифікат С-АА / 125 від 03.10.2025, Агентство Enabel, Львівська міська рада, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, 40 год
		Провела тренінг «Особистісне зростання педагога в умовах колективної взаємодії», сертифікат тренера НМЦ 24 / 0226 від 13.02.2024, НМЦ ПТО у львівській області, 6 год
15.	Павлишин-Кошова Г.Б.	Доповідь «Інформаційна безпека в умовах війни» на Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми науки та практики у світлі євроінтеграційних процесів», 19.05.2022. Тези доповідей. Львів, 2022. ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
		Участь у проєкті Reskilling Ukraine, Unit 6.0. Організація навчання та перебування для ветеранів та ветеранок професії «Пекар», 2025-2026 рр.
		Доповідь «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного сервісу» на І Всеукраїнській науково-практичній конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу», сертифікат учасника № 539 від 13.05.2020, ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»
16.	Прейма Б.М.	Професійне стажування за напрямами: «Гігієна та санітарія на виробництві. Впровадження системи НАССР», ресторан «Роса», ФОП Сорочинський Р.Я., довідка про стажування від 13.01.2025, 35 год
		Участь у проєкті Reskilling Ukraine, Unit 6.0. Організація навчання та перебування для ветеранів та ветеранок професії «Пекар», 2025-2026 рр.
		Участь у проєкті ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training», сертифікат С-АА / 146 від 23.10.2025, Boosting Culinary Education, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного, 14 год
		Програми підвищення кваліфікації від EU4Skills, Міністерства освіти і науки України: «Hygiene in food services» (сертифікат від 26.02.2023, 12 год), «Recognizing and preventing risk factors in practical work processes in food services» (сертифікат від 26.02.2023, 9 год)
17.	Скріль І.В.	Міжнародне наукове стажування за програмою академічної мобільності Erasmus+ Online Staff Training Mobility в Клузькому університеті ім. Бабеша-Бойя, м. Клуж-Напока, Румунія, сертифікат від 07.07.2021, 30 год
		Член ГО «Асоціація викладачів англійської мови «ТІСОЛ-Україна» (TESOL-Ukraine), міжнародної філії TESOL, Inc., о/н 254403
		Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»

		Erasmus+ Vocational Education and Training, «Job shadowing of education management», 14.01.2023-29.01.2023 Erasmus+ 2023-1-LV01-KA220-VET-000161266 тренінг «Using the Scaffold Educational Framework to Enhance Competence-Based Learning in Higher Education» в межах проєкту «Boosting culinary education and training», 24.10.2025 Проєкт «Історія як зброя» в межах «Youth connect for Ukraine» за підтримки British Council, 15-16.11.2025
18.	Скоробогата М.Т.	Участь у проєкті «Профтех+ Як закладу досягти професійної досконалості» Сертифікат С-АА / 118 від 03.10.2025, Агентство Enabel, Львівська міська рада, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, 40 год
		Семінар «Сучасні технології та інновації в галузі закладів ресторанного господарства», сертифікат учасника НМЦ 23 / 1582 від 23.11.2023, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
		Семінар «Використання дистанційної платформи Moodle для організації ефективного е-середовища закладу освіти. Дорожня карта реалізації проєкту у 2023 році», сертифікат учасника СУ / 02071010 / 01556 -23 від 29.05.2023, НУ «Львівська політехніка» Навчально-науковий інститут права, психології а інноваційної освіти Центр інноваційних освітніх технологій, 8 год
19.	Слаба Г.М.	Професійне стажування за темою «Організація процесів обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства», ресторан «Панська Гора», ФОП Назаркевич Г.В., довідка про стажування від 12.01.2025, 30 годин
		Доповідь «Вплив сучасних технологій на спектр організації виробництва». Програма «Сучасні технології та інновації в галузі закладів ресторанного господарства», сертифікат учасника НМЦ 23 / 1584 від 23.11.2023, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
20.	Сухарина О.Я.	Професійне стажування за напрямами: «Сучасні технології приготування; удосконалення рецептур і технологічних процесів; оформлення та подача продукції; контроль якості та безпечність харчових продуктів», ресторан «Park. Art of Rest», довідка про стажування від 20.04.2020, 72 год
		Участь у проєкті Reskilling Ukraine, Unit 6.0. Організація навчання та перебування для ветеранів та ветеранок професії «Пекар», 2025-2026 рр.
		Участь у проєкті ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training», сертифікат С-АА / 141 від 23.10.2025, Boosting Culinary Education, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного, 14 год
		Програми підвищення кваліфікації «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти», сертифікат № 00250 від 23.12.2024, Міністерство освіти і науки України, Швейцарсько-український проєкт DECIDE - «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», ГО «Культ Фуд», 90 год
		Сертифікат про підвищення кваліфікації за програмою «Управління хабами ВПО. Координація, оренда приміщень, харчування та підтримка внутрішньо переміщених осіб» від 24.06.2022 за № 1-EU.2022 від EU4Skills, Міністерства освіти і науки України, 36 год
		Семінар «Сучасні технології та інновації в галузі закладів ресторанного господарства», сертифікат учасника НМЦ 23 / 1589 від 23.11.2023, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год
		Приготування кондитерських виробів у межах заходу «Свято кондитерської майстерності», сертифікати учасника від НМЦ ПТО у Львівській області: НМЦ 24 / 0587 від 07.03.2024, 6 год; НМЦ 25 № 0512 від 06.03.2025, 6 год; НМЦ 23 / 0590 від 07.03.2023

21.	Федьків Н.В.	Професійне стажування за напрямами: «Сучасне технологічне обладнання; енергоефективність і безпечність виробничих процесів; автоматизація та контроль параметрів виробництва», ресторан «Панська Гора», ФОП Назаркевич Г.В., довідка про стажування від 12.01.2025, 35 год
		Участь у проєкті ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training», сертифікат С-АА / 143 від 23.10.2025, Boosting Culinary Education, Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного, 14 год
		Доповідь «Сучасні види устаткування, інвентаря у закладах ресторанного господарства». Програма «Сучасні технології та інновації в галузі закладів ресторанного господарства», сертифікат учасника НМЦ 23 / 1585 від 23.11.2023, НМЦ ПТО у Львівській області, 6 год

В.о. директора Ганна БАЛУЩАК