Викладач циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін

ШМЕЛЬОВА ЛІЛІЯ ВАСИЛІВНА

e-mail: l.shmelova@college.cv.ua

Кваліфікаційна категорія: спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Коло наукових інтересів: Оптимізація технологічних процесів та дослідження факторів якості, безпеки та естетики продукції харчування в контексті сучасних вимог ресторанного сервісу та барної культури

Освіта:

2005 р. – Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж, спеціальність: Технологія харчування, кваліфікація: технік-технолог.

2009 р. - Полтавський університет споживчої кооперації України, спеціальність: Технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог.

2025 р. – Львівський торговельно-економічний університет: здобуття другого (магістерського) рівня спеціальності J12 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» факультету товарознавства, управління та сфер обслуговування. Довідка про навчання №268/01-1.08-7 від 28.10.2025 р.

Досвід роботи:
2005 – 2010 рр. – майстер виробничого навчання Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права

2010р. – донині – викладач технологічних дисциплін Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права

2016р. – Кращий кондитер споживчої кооперації України

Дисципліни:

- ✔ Технологія виробництва кулінарної продукції;
- ✔ Процеси і апарати харчових виробництв;
- ✔ Естетика у закладах ресторанного господарства;
- ✔ Барна справа;
- ✔ Мікробіологія та фізіологія

Відомості про підвищення кваліфікації:

Підвищення кваліфікації 2026 р.:

1. Підвищення кваліфікації на українській автентичній платформі «ВІП.ОСВІТА» з теми: «Інклюзивна компетентність педагога: пріоритети та практичні рішення у контексті чинного законодавства», Сертифікат No1КП-5932026 від 27 січня 2026 р. (15 год. /0,5 кредити ЄКТС).

2. Участь у онлайн-конференції COLD START-5 організованої асоціацією готелів та курортів України, Сертифікат від 29 січня 2026 р.

Підвищення кваліфікації 2025 р.:

1. Львівський торговельно-економічний університет. Тема: «Застосування цифрових технологій при викладанні технологічних дисциплін в умовах сучасних викликів та модернізації освітнього процесу», Сертифікат № 76/16 від 06 березня 2025 р. (30 год. /1,0 кредит ЄКТС).

2. Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» (дистанційно) на тему «Дотримання авторського права в методичних матеріалах. Як уникнути плагіату?» сертифікат № GX 123645 від 12.06.25 (2 години/0,06 кредити ЄКТС).

3. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Тема: Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів Сертифікат від 21.11.2025 р. (60 год. /2 кредити ЄКТС).

4. Участь у VII Регіональній науково-практичній конференції «Інноваційні напрями розвитку харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» сертифікат №1552 від 29.10.25 (6 год. /0,2 кредити ЄКТС).

Стажування 2025 р.:
1. Стажування з метою удосконалення ексклюзивних технологій сервісу, професійна майстерність персоналу у сфері гостинності, довідка №2/15 від 17.01.2025 р., видана готельно-ресторанним комплексом «NOEL» – (60 год./ 2 кредити ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2024р.:
1. Львівський торговельно-економічний університет. Тема: Дистанційне та змішане навчання. Методико-технологічні аспекти. Сертифікат № 96/16 від 26.02.2024 р. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

2. Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» (дистанційно)на тему «Самодопомога при емоційному і професійному вигоранні. Майстер-клас » сертифікат № SR663538 від 04.12.24 (2 години/0,06 кредити ЄКТС).

3. Підвищення кваліфікації на платформі Міністерства цифрової трансформації України. Курс «Від початківця до експерта (Всього 74 год./ 2,5 кредити ЄКТС).
В т.ч. модулі:
- ✔ «Основи штучного інтелекту» - 8 год., Сертифікат від 27.12.2024р.
- ✔ «Робота з текстовими ШІ» - 8 год., Сертифікат від 27.12.2024р.
- ✔ «Заглиблення у можливості ШІ» - 10 год., Сертифікат від 27.12.2024р.
- ✔ «Основи створення агентів» - 12 год., Сертифікат від 27.12.2024р.
- ✔ «Основи створення ШІ-асистентів» - 16 год., Сертифікат від 27.12.2024р.
- ✔ «Основи файнтюнінгу моделей» - 20 год., Сертифікат від 27.12.2024р.

Підвищення кваліфікації 2023р.:
1. Львівський торговельно-економічний університет підвищення кваліфікації. Тема: Методика викладання дисциплін готельно-ресторанної справи із застосуванням інтерактивних технологій Сертифікат №69/16 від 16.03.2023. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

2. Навчальний курс для підвищення працівників закладів освіти (дистанційно) на тему «Цифрові тренди в освіті: актуальні виклики сьогодення для педагогів закладів освіти» сертифікат № EV 892639 від 19.07.23 (30 години/1,0 кредит ЄКТС).

3. Національний університет харчових технологій підвищення кваліфікації. Тема: Регулювання використання харчових добавок:імплементація європейських підходів Сертифікат №285 від 25.10.2023. 18 год. / 0,6 кредити ЄКТС).

4. Полтавський університет економіки і торгівлі підвищення кваліфікації. Тема: Європейський досвід впровадження системи НАССР Сертифікат від 08.11.2023. (6 год. / 0,2 кредити ЄКТС).

Стажування 2023р.:
1. Стажування з метою оновлення та розширення знань, умінь і навичок з спеціальних дисциплін для підвищення рівня викладання, довідка №2/15 від 17.12.2023р., видана готельно-ресторанним комплексом «Панський Двір» – (15 год./ 0,5 кредити ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2022р.:

1. Львівський торговельно-економічнийу університет. «Розвиток творчого потенціалу. Застосування техніки та прийомів ефективного менеджменту при викладанні технологічних дисциплін» Сертифікат №37/16 від 28.01.2022. (30 год. / 1 кредит ЄКТС).

2. Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» (дистанційно) на тему «Базові ресурси вчителя під час війни» сертифікат № DY9782247 від 06.06.22 (2 години/0,06 кредити ЄКТС).

3. Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» (дистанційно) на тему «Психологічний супровід та інклюзія в 2022-2023 навчальному році» сертифікат № EG861414 від 15.12.22 (2 години/0,06 кредити ЄКТС).

4. Участь у Круглому столі Чернівецького торговельно-економічного інституту на тему «ГАРБУЗ ЯК НАЦІОНАЛЬНА ІДЕНТИЧНІСТЬ УКРАЇНСЬКОЇ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ» Сертифікат від 03.11. 22р. (12 год. / 0,4 кредити ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2021р.:

1. Львівський торговельно - економічний університет. Навчально-науковий інститут післядипломної освіти. Он-лайн - дайджест на тему : Програма розвитку стресостійкості на основі майндфулнес та технік когнітивно- поведінкової терапії для студентів. Сертифікат №019.7/49 від 01.03. 21р. (30 год. / 1 кредит ЄКТС).

2. Організація і методика дистанційного навчання із застосуванням інформаційних технологій. Чернівецький кооперативний економіко- правовий коледж Сертифікат №26 Реєстрац.№26/21-26 від 12.01.21р. (18 год. / 0,6 кредити ЄКТС).

Стажування 2021р.:

1. Вивчення досвіду роботи інклюзивного середовища для дітей з особливими освітніми потребами та створення безпечного освітнього середовища у закладах освіти. загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №24 ім. О.Кобилянської. Довідка №06-03/42 від 22.01.21. (30 год. / 1 кредит ЄКТС).

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА РОБОТА:

1. **Естетика у закладах ресторанного господарства**. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів кооперативних фахових коледжів. Спеціальність: 181 Харчові технології / Уклад. : ШМЕЛЬОВА Л., КУДАЙНЕТОВА Т., ОПРЯ М. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2025. – 36 с.

2. **Комплексні кваліфікаційні завдання для проведення атестації студентів кооперативних фахових коледжів**. Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа) / Уклад. : ЖАБРОВЕЦЬ Л., КУБЛО Н., ЛЕБЕДЬ О., ЛУЦИК Г., ЛЯШУК О., МАКСИМЧУК Т., ПЕРЕВЕРЗЕВА Т., ЦЕХОШ Н., ШИДЛОВСЬКА Г., ШМЕЛЬОВА Л., – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2025. – 76 с.

3. **Барна справа**. Тести для визначення рівня знань, умінь та навичок для студентів кооперативних фахових коледжів. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / Укладачі: КУБЛО Н., ХИМИЧ Т., ШМЕЛЬОВА Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2025. – 104 с.

4. **Барна справа.** Завдання для практичних та лабораторних занять з методичними вказівками для студентів кооперативних фахових коледжів. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / Укладачі: КУБЛО Н., ОГУЙ С., ШМЕЛЬОВА Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2024. – 104 с.

5. **Процеси і апарати харчових виробництв**. Комплексна контрольна робота після атестаційного моніторингу набутих знань і вмінь. Спеціальність: 181 Харчові технології / Уклад. : ШМЕЛЬОВА Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2024. – 58 с.

6. **Естетика у закладах ресторанного господарства.** Програма вибіркової навчальної дисципліни для підготовки фахових молодших бакалаврів у кооперативних фахових коледжах. Спеціальність: 181 Харчові технології / Уклад. : КРУТЬКО Г., КУБЛО Н., ШМЕЛЬОВА Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2023. – 22 с.

7. **Особливості зарубіжного сервісу.** Програма вибіркової навчальної дисципліни для підготовки фахових молодших бакалаврів у кооперативних фахових коледжах. Спеціальності:181 Харчові технології; 241 Готельно-ресторанна справа / Уклад. : Жабровець Л., Сліпко В., Химич Т., Шмельова Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2022. – 26 с.

8. **Предмет спецпідготовки.** Конспективний виклад питань для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології / Укл.: Шмельова Л.В. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. - 76 с.

9. **Барна справа.** Конспективний виклад питань для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укл.: Шмельова Л.В. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. - 68 с.

10. **Естетика у закладах ресторанного господарства.** Конспективний виклад питань для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології / Укл.: Шмельова Л.В. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. - 43 с.

11. **Процеси та апарати харчових виробництв.** Конспективний виклад питань для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології / Укл.: Шмельова Л.В. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. - 50 с.

УЧАСТЬ У НАУКОВО-ПРАКТИЧНИХ КОНФЕРЕНЦІЯХ, СЕМІНАРАХ, НАЯВНІСТЬ ПУБЛІКАЦІЙ:

1. **Лілія ШМЕЛЬОВА** СИНЕРГІЯ НАУКИ І ПРАКТИКИ У ПІДГОТОВЦІ ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧУВАННЯ: ВИКЛИКИ ВОЄННОГО ТА ПІСЛЯВОЄННОГО ЧАСУ Освіта, наука і практика як фундамент відбудови та інноваційного розвитку/ Education, Science and Practice as the Foundation for Recovery and Innovative Development : Матеріали IV науково-практичної конференції, м. Чернівці, 29-30 жовтня 2025 року. Чернівці : Чернівецький кооперативний фаховий коледж економіки і права, 2025. 158 с.

2. **Шмельова Л.В.** ФУД-СЕРВІСИ Й КРЕАТИВНІ ІНДУСТРІЇ: МОЖЛИВОСТІ ІНТЕГРАЦІЇ В НОВУ ЕКОНОМІЧНУ МОДЕЛЬ УКРАЇНИ, Актуальні проблеми розвитку фінансово-економічної системи: пріоритети та перспективи: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2025. 340 с.

3. **Шмельова Л.В.** ПРЕМІАЛІЗАЦІЯ ХЛІБА ЗАВДЯКИ ПОДОВЖЕНІЙ ФЕРМЕНТАЦІЇ VII Регіональна науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» – м. Вінниця, 29 жовтня 2025 року, с.214.

КЕРІВНИЦТВО СТУДЕНТСЬКОЮ НАУКОВОЮ РОБОТОЮ:

1. Керівник гуртка «Творча майстерня» для ОПП Харчові технології.

2. Рожко Віра, студентка 241 групи. Тема доповіді «Розвиток молекулярної міксології в Україні». Міжвузівська студентська науково-практична конференція на тему «Європейська інтеграція України та інновації в індустрії гостинності», 19 березня 2025 року, Чернівці.

3. Немченко Юлія, студентка 341 групи. Тема доповіді «Особливості ферментованої їжі як елементу здорового харчування» Участь у нараді за участю голів правлінь райспоживспілок, райспоживтовариств з підведення підсумків роботи за 5 місяців поточної

роботи та актуальних питань діяльності споживчої кооперації області 19 червня 2025 року, Чернівці.

4. Величко Ангеліна та Раца Катерина, студентки 381 групи, грамоти за участь у XI Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва. 24.10.25р.

5. Бечка Ангеліна та Палій Тетяна, студентки 481 групи грамоти за участь у X Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва, 25.10.24р.

6. Бечка Ангеліна, студентка спеціальності 181 Харчові технології: доповідь на тему: «Естетичні тенденції оформлення та презентування страв»: матеріали студентської науково-практичної конференції «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства» Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м.Чернівці, 26.03.2024 р.

7. Корня Марія, Маротчак Олександр, студенти спеціальності 181 Харчові технології: доповідь на тему: «Концепція Fast Casual»: матеріали студентської науково-практичної конференції «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства» Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м. Чернівці, 28.03.2023 р.

СЕРТИФІКАТИ **ДИПЛОМИ, ГРАМОТИ**