Викладач циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін
ЛУЦИК ГАЛИНА МИКОЛАЇВНА

e-mail: g.lycuk@college.cv.ua

Кваліфікаційна категорія: спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Коло наукових інтересів: Розвиток та інтеграція сучасних і зарубіжних моделей організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства відповідно до актуальних вимог ресторанного бізнесу

Освіта:

1996 р. – Чернівецький кооперативний технікум, спеціальність: Технологія приготування їжі і організація громадського харчування, кваліфікація: технік-технолог

2001 р. – Полтавський кооперативний інститут, спеціальність: Технологія харчування, кваліфікація: інженер-технолог

2012 р. – Полтавський університет економіки і торгівлі, спеціальність: Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, кваліфікація: магістр з харчових технологій та інженерії

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 №268/01-1.08-8 від 28.10.2025 р.

Досвід роботи:
1996 – 2001 рр. – технолог громадського харчування відділу освіти Новоселицької районної адміністрації.

з *2001* – викладач технологічних дисциплін Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права

Дисципліни:

- Організація виробництва у закладах ресторанного господарства;
- Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства;
- Особливості зарубіжного сервісу;
- Організація ресторанного господарства;
- Інноваційні технології в ресторанному господарстві;

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-6022026 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.
3. Участь у Проєкті розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Bridge»:Вектор практики», сертифікат № 262 від 20.02.2026р. (10 год. / 0,3 кредиту ЄКТС).
4. Участь у вебінарі від експертів МХП «Новітні технології в переробці мясної сировини», 2 год, Сертифікат від 20.02.2026 р.
5. Участь у вебінарі від експертів МХП «Сучасне обладнання на м'ясопереробних підприємствах», 2 год, Сертифікат від 27.02.2026 р.
6. Участь у вебінарі за програмою підвищення кваліфікації «Інтеграція NotebookLM в

освітній процес», сертифікат №623040NXT/03TE від 04.03.2026р. (3 год. / 0,1 кредиту ЄКТС)

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 № 75/16 від 06 березня 2025р. (30 год. /1,0 кредит ЄКТС).

2. 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 21.01.2025р.
- «Робота з текстовими ШІ» - 8 год., Сертифікат від 21.01.2025р.
- «Заглиблення у можливості ШІ» - 10 год., Сертифікат від 21.01.2025р.
- «Основи створення агентів» - 12 год., Сертифікат від 21.01.2025р.
- «Основи створення ШІ-асистентів» - 16 год., Сертифікат від 21.01.2025р.
- «Основи файнтюнінгу моделей» - 20 год., Сертифікат від 21.01.2025р.

3. Міністерство освіти і науки України, НМЦ вищої та фахової передвищої освіти Підвищення кваліфікації за видом «вебінар» (дистанційно) на тему «Освітній старт 2025: цифрові можливості для педагогів та студентів» сертифікат № LG 2507 від 28.08.25 (2 години/0,06 кредити ЄКТС).

4. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Тема: Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів Сертифікат від 26.11.2025 р. (60 год. /2 кредити ЄКТС).

5. Участь у VII Регіональній науково-практичній конференції «Інноваційні напрями розвитку харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» сертифікат №1515 від 29.10.25 (6 год./0,2 кредити ЄКТС).

Стажування 2025 р.:

1. Стажування з метою використання інноваційних технологій у ресторанному сервісі, довідка №2/25 від 21.01.2025 р., видана готельно-ресторанним комплексом «Ridge» – (45 год./ 1,5 кредити ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2024р.:

1. Львівський торговельно-економічний університет. Тема: Дистанційне та змішане навчання. Методико-технологічні аспекти. Сертифікат № 77/16 від 26.02.2024 р. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

2. Участь у Проєкті з розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Bridge: Сучасний викладач», сертифікат № 270 від 29.02.2024р. (12 год/ 0,4 кредити ЄКТС).

3. Участь у Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів освіти та молодих вчених «ОСВІТА, НАУКА, КУЛЬТУРА І НАЦІОНАЛЬНА САМОСВІДОМІСТЬ МОЛОДІ В УМОВАХ європейської інтеграції», сертифікат №1888 від 28.11.24 (6 год./0,2 кредити ЄКТС).

4. Підвищення кваліфікації в дистанційному форматі на вебінар- орієнтовній платформі з використанням дистанційних технологій «Компетентнісний підхід в освітньому процесі: прийоми та інструменти» 18 грудня 2024 рок, сертифікат №В1190-1609764, (8 год. / 0,3 кредиту ЄКТС).

Стажування 2024 р.:

1. Стажування з метою вивчення програмного забезпечення туристичного комплексу, довідка 14/24 від 14.01.2024р., видана туристичним комплексом «Козацький хутір» – (20 год./ 0,7 кредиту ЄКТС)

Підвищення кваліфікації 2023р.:

1. Львівський торговельно-економічний університет підвищення кваліфікації. Тема: Методика викладання дисциплін готельно-ресторанної справи із застосуванням інтерактивних технологій Сертифікат №57/16 від 16.03.2023. (30 год. / 1,0 кредит ЄКТС).

2. Професійне навчання на тему «Маркування харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника» Сертифікат № 05067 від 21.02.2023р., виданий ГО «Ресторанна Гільдія» (3 год. / 0,1 кредиту ЄКТС).

3. Участь у Проєкті розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Bridge»: «Коучинг, менторство, наставництво», сертифікат № 536 від 17.05.2023р. (10 год. / 0,3 кредиту кредиту).

4. Участь у Проєкті розвитку співпраці бізнесу та освіти «Uni-Biz Bridge»: Адаптивність та гнучкість викладача», сертифікат № 670 від 31.08.2023р. (8 год. / 0,3 кредиту ЄКТС).

5. Професійне навчання на тему «Інклюзивність та безбар'єрність в ресторанно-готельному бізнесі», сертифікат № 06143 від 15.09.2023 р., виданий ГО «Ресторанна Гільдія» (2 год. / 0,1 кредиту ЄКТС).

6. Національний університет харчових технологій підвищення кваліфікації. Тема: Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів Сертифікат №283 від 25.10.2023. (18 год. / 0,6 кредиту ЄКТС).

7. Чернівецький торговельно-економічний інститут Державний торговельно-економічний університет «Готельно-ресторанна справа: організація, управління та інноваційні технології», сертифікат №005/23, (180 год. / 6 кредитів ЄКТС).

8. Полтавський університет економіки і торгівлі підвищення кваліфікації. Тема: Європейський досвід впровадження системи НАССР Сертифікат № 11 від 08.11.2023. (6 год. / 0,2 кредиту ЄКТС).

Стажування 2023р.:

1. Стажування з метою розширення знань, умінь і навичок із застосування інноваційних технологій на підприємстві ресторанного господарства для підвищення рівня викладання, довідка №7Р/23 від 20.01. 2023р., видана рестораном «Фрегат» – (20 год./ 0,7 кредити ЄКТС).

Підвищення кваліфікації 2022р.:

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

2. Професійне навчання на тему «КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ», сертифікат СС 38282994/2045-22 від 18.05.2022 р., виданий МОНУ НМЦ вищої і фахової передвищої освіти – (2 год. / 0,1 кредиту ЄКТС).

3. Професійне навчання на тему «Система НАССР в закладах ресторанного господарства»», сертифікат № 04986 від 30.11.2022 р., виданий ГО «Ресторанна Гільдія» – (15 год. / 0,5 кредиту ЄКТС).

4. Участь у Круглому столі Чернівецького торговельно-економічного інституту та майстер-класі на тему «Сучасні тренди презентації страв» Сертифікат від 03.11. 22р. (6 год. / 0,2 кредиту 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 №019.7/27 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 №13 Реєстрац.№26/21-26 від 12.01.21р. (18 год. / 0,6 кредити ЄКТС).

Стажування 2021р.:

1. Стажування з метою поглиблення практичних знань з організації туристичного сервісу у готельно-ресторанному комплексі, довідка №3 від 20.01.2021р., видана готельно-ресторанним комплексі «ГЕОРГ ПАРК» – (30 год. / 1 кредит ЄКТС).
2. Вивчення досвіду роботи інклюзивного середовища для дітей з особливими освітніми потребами та створення безпечного освітнього середовища у закладах освіти. загальноосвітня школа I-III ступенів №24 ім. О. Кобилянської. Довідка №06-03/37 від 22.01.21. (30 год. / 1 кредит ЄКТС).

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА РОБОТА:

1. **Організація ресторанного господарства.** Завдання для практичних занять для підготовки фахових молодших бакалаврів у кооперативних фахових коледжах. Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно- ресторанна справа) / Уклад. : ЛУЦИК Г., МАКСИМЧУК Т., МОКРІЙ Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2025. – 134 с.

2. **Комплексні кваліфікаційні завдання для проведення атестації студентів у кооперативних фахових коледжах.** Спеціальність: G13 Харчові технології (181 Харчові технології) / Уклад. : БЕЛІНСЬКА О., БУГРАК О., КОПИТІНА Л., ЛУЦИК Г., МАКОВІЙ С., ПЕРЕВЕРЗЕВА Т., СЕВРУК Л., ХЛУД І. – К .: НМЦ «Укоопосвіта», 2025. – 88 с.

3. **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.

4. **Організація ресторанного господарства**. Програма обов'язкової навчальної дисципліни для підготовки фахових молодших бакалаврів у кооперативних фахових коледжах. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / Уклад. : ЛУЦИК Г., МАКСИМЧУК Т., МОКРІЙ Л. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2022. – 19 с.

5. **Організація виробництва.** Конспективний виклад питань, визначених для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 141 Готельно-ресторанна справа /Укл.: Луцик Г.М. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. – 63 с.

6. **Організація виробництва у закладах ресторанного господарства.** Конспективний виклад питань, визначених для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології /Укл.: Луцик Г.М. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. – 102 с.

7. **Охорона праці в галузі.** Конспективний виклад питань, визначених для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології / Укл.: Луцик Г.М. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. – 61 с.

8. **Організація обслуговування.** Конспективний виклад питань, визначених для лекційних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укл.: Луцик Г.М. – Чернівці: ЧКЕПК, 2020. – 108 с.

9. **Галина ЛУЦИК** Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни Організація виробництва в закладах ресторанного господарства для здобувачів фахової

передвищої освіти Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права спеціальності: 181 Харчові технології – Чернівці: ЧКФКЕП, 2025. – 28 с.

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

1. **Луцик Г.М.** ІННОВАЦІЙНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Міжнародна науково-практична конференція ЗДОБУВАЧІВ ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЇХ ПРАВОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (до 210-річчя Львівського торговельно-економічного університету) – м. Львів, 27-28 травня 2026 року, с.250.

2. **Галина ЛУЦИК** ПРАКТИКО-ОРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНОГО МИСЛЕННЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ 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.

3. **Луцик Г.М.** ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНУ В УМОВАХ СУЧАСНОГО РИНКУ, Актуальні проблеми розвитку фінансово-економічної системи: пріоритети та перспективи: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2025. 340 с.

4. **Галина ЛУЦИК** КАДРОВА КРИЗА У РЕСТОРАНАХ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ: ВИКЛИКИ ТА ШЛЯХИ ПОДОЛАННЯ VII Регіональна науково-практична конференція «Інноваційні напрями розвитку харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» – м. Вінниця, 29 жовтня 2025 року, с.214.

5. **Луцик Г.М.** «Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності». Міжнародна науково-практична конференція здобувачів освіти та молоді «Освіта, наука, культура і національна самосвідомість молоді в умовах європейської інтеграції» – м. Вінниця, 20 листопада 2024 р., с.307.

6. **Луцик Г.М.** «Гастрономічний туризм: зміст поняття, особливості організації гастрономічних турів та можливості залучення територіальних громад до туристичної діяльності». X Міжнародна науково-практична конференція «Теоретичні і прикладні напрямки розвитку туризму та рекреації в регіонах України» – м. Київ, 31 жовтня-1 листопада 2024 р., с.296.

7. **Луцик Г.М.** «Ексклюзивні технології сервісу у сфері гостинності» XII Международная научно-практическая конференция «INTERNATIONAL SCIENTIFIC INNOVATIONS IN HUMAN LIFE», 8-10 июня 2022 года Манчестер, Великобритания, с.288.

8. **Луцик Г.М.** «Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності». Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту №18, 27 червня 2022 року. с.158.

9. **Луцик Г.М.** «Science and education: problems, prospects and innovations» I Международная научно-практическая конференция, Киото, Япония, 7-9 октября 2020 года, с.521.

10. Луцик Г.М. Методика проведення заняття-екскурсії в заклади ресторанного господарства. Видавництво «Плеяда», Фаховий журнал «Відкритий урок: розробки, технології, досвід», № 01/2020, с.73.

11. **Луцик Г.М.** Система мотивації – запорука якісного сервісу у сфері туризму. Всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні проблеми сучасної освіти: реалії та перспективи» – м. Маріуполь, Донецька область 14-15 травня 2020 року, с.302.

12. **Луцик Г.М.** Позиціювання онлайн сервісу в ресторанному бізнесі. ІІ Всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні проблеми та стратегія розвитку підприємництва, торгівлі маркетингу в умовах сучасного ринку», м. Тернопіль, ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», 29 квітня 2020 року, с.255с.

КЕРІВНИЦТВО СТУДЕНТСЬКОЮ НАУКОВОЮ РОБОТОЮ:

1. Керівник гуртка «Ресторатор» для спеціальностей «Харчові технології» і «Готельно-ресторанна справа».

2.

3. Писарюк Ангеліна, студентка 281 групи. Тема доповіді «Фінгер-фуд як основа успішного кейтерингового обслуговування». Міжвузівська студентська науково-практична конференція на тему «Європейська інтеграція України та інновації в індустрії гостинності», 19 березня 2025 року, Чернівці.

4. Усата Вікторія, студентка 341 групи. Тема доповіді «Кадрова криза у ресторанах України під час війни: виклики та шляхи подолання». Міжвузівська студентська науково-практична конференція на тему «Європейська інтеграція України та інновації в індустрії гостинності», 19 березня 2025 року, Чернівці.

5. Писарюк Ангеліна, студентка 281 групи. Тема доповіді «Сучасні тренди у ресторанному бізнесі України» 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.

6. Горбуль Анастасія, студентка 341 групи. Тема доповіді «Profit sharing у ресторані як ефективний інструмент мотивації». V Всеукраїнській науково-практичній конференції серед студентів та молодих учених України «СКЛАДОВІ УСПІШНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ», 27 березня 2025 року, м. Білгород-Дністровський. Сертифікат № 009/2025.

7. Бойчук Аліна, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Еко-тренди в індустрії гостинності». Студентська науково-практична конференція на тему: «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства», Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м. Чернівці, 26.03.2024 р.

8. Симака Юлія, студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Digital-трансформації в ресторанному бізнесі». Студентська науково-практична конференція на тему: «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства», Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м. Чернівці, 26.03.2024 р.

9. Скалецька Олександра, Чухрій Власта, студентки спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Кулінарне шоу як елемент залучення гостей». Студентська науково- практична конференція «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства» Чернівецького кооперативного фахового коледжу економіки і права, м. Чернівці, 28.03.2023 р.

10. Гульчак Марина**,** студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Сучасні тенденції розвитку закладів індустрії гостинності». ІІ Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених і студентів «Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні», 25.01.2022 р., м. Львів.

11. Довбня Денис**,** студент спеціальності 181 Харчові технології: доповідь на тему «Турбота про майбутнє: як поводитись із відходами готелю та ресторану». Міжнародна

науково- практична інтернет-конференція молодих вчених і студентів «Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні», 19.02.2021р., м. Львів.

12. Крильчук Наталія**,** студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Репрезентація ресторану в соціальних мережах». Міжнародна науково- практична інтернет-конференція молодих вчених і студентів «Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні», 19.02.2021р., м. Львів.

13. Житарюк Дар'я**,** студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Кейс дня: новітні технології чи виклик сьогоденню». Науково-практична конференція відділення туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій «Інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства», Чернівці 28.10. 2020 р.

14. Золота Сніжана**,** студентка спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: доповідь на тему «Сервісна політика ресторанів. точки враження». Студентська науково-практична конференція «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства». Чернівці 22.04. 2020 р

СЕРТИФІКАТИ